

FINE

DAS WEINMAGAZIN

MASSETO



MASSETO

DER SUPER-MERLOT AUS DER TOSKANA

Burgund

Clos des Lambrays und
Domaine Méo-Camuzet

Champagne

Die Häuser Alfred Gratien,
Lallier und De Watère

Auktionen

Kloster Eberbach
geht mit der Zeit

Österreich

Der Kamptaler Altmeister
Willi Bründlmayer

Rheingau

Die Großen Gewächse
von Johannes Leitz

1|2023 Deutschland €20 Österreich €21,00 Italien €24,50 Schweiz chf 35,00 Benelux €22,90





Abbildung: wikipedia.org, Rudolf Alfred Höger – Beim Heurigen

SIEG IM GEMISCHTEN SATZ

DER HÖHENFLUG DES WIENER WEINS

Als die amerikanischen Schriftsteller Tom Marvel und Frank Schoonmaker 1935 ihre Eindrücke von ausgedehnten Weinreisen nach Europa in einem Buch zusammentrugen, zeichneten sie ein Bild, das vielen aus der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg vertraut vorkommen musste. In der Anordnung der Kapitel von »Wines of the World«, aber auch auf einer eigens gezeichneten Karte der europäischen Qualitätsweinbaugebiete stachen jene beiden Länder hervor, in denen die besten Rot-, die besten Weiß- und die besten Schaumweine der Welt zu Hause waren: In Frankreich hoben die Amerikaner die Anbauregionen Bordeaux, Burgund und Champagne hervor, in Deutschland den Rheingau und das Moselgebiet. Österreich hingegen war auf ihrer Karte ein weißer Fleck.

Nüchtern hieß es in dem Kapitel, das nach länglichen Ausführungen über Frankreich, Deutschland, Spanien sowie Port und Madeira den »Other European Wines« gewidmet war, Österreichs Winzer produzierten für den heimischen Markt. Den Bedarf könnten sie freilich nicht decken, denn ihre Weine seien in der Regel noch minderwertiger als jene, die in Ungarn erzeugt würden. Ausnahmen sahen Marvel und Schoonmaker nur wenige: Den weißen Gumpoldskirchner beschrieben sie als einen »wine of aggressive, yet delicate and very pleasant flavour, with an intense and racy bouquet«, den Süßwein aus der Umgebung von Rust fanden sie am ehesten für den Export geeignet.

Gänzlich verwarfen die beiden Amerikaner einen Wein, der weltberühmt war, stand er doch damals schon für die Verbindung von weltstädtischer Kultur und urtümlicher Lebensfreude: den »vin nouveau«, auf Wienerisch Heurigen genannt. Ausgeschenkt werde dieser in anmutigen ländlichen Gaststätten und getrunken von einem musikliebenden Publikum, wobei allerdings vielen Besuchern der Buschenschänken am Fuß des Wienerwaldes die Musik besser gefallen habe als der Wein. In der Tat sei der »Grinzinger« – was wohl als Synonym für den Wiener Wein als solchen gemeint war – ein rustikaler Landwein (»humble, country-cottage sort of wine«), zu genießen, wenn überhaupt, mit Blick auf die Rebstöcke, an denen die Trauben gewachsen waren.

Dass es über die Weinkultur der jungen Republik Mitte der 1930er-Jahre kaum Worte zu verlieren gab, wirkt im Abstand von einem knappen Jahrhundert verwunderlich. Ist Österreich nicht heute für weiße und rote Weine berühmt, die in einem Atemzug mit ihren deutschen Gegenstücken genannt werden? Macht Österreich nicht Jahr um Jahr mit Ausfuhrmengen von sich reden, die im Verhältnis zu den derzeit rund 50 000 Hektar Rebfläche immens und dabei so lukrativ sind, dass sie jedes andere Weinexportland in den Schatten stellen? Tatsächlich hat sich ganz Österreich nach dem Glykolskandal der 80er-Jahre als Weinland neu erfunden, und es ist damit noch lange nicht am Ende. Denn nach den Rieslingen aus der Wachau und dem Kamptal, dem Grünen Veltliner aus Niederösterreich und der Steiermark sowie den Blaufränkisch-Rotweinen aus dem Burgenland und Carnuntum macht seit einigen Jahren ausgerechnet der sogenannte Wiener Gemischte Satz Furore – jene Spezialität, die Marvel und Schoonmaker das Grausen gelehrt hatte.

Stand es aber zur Zeit der beiden Autoren um den österreichischen Wein wirklich so schlecht, wie sie ihren Lesern suggerierten? Wie hatte es dann im 19. Jahrhundert ausgesehen, zum Beispiel 1873, als in Wien die erste Weltausstellung abseits von Paris und London stattfand? Hatte die Aura des Wiener Weins nicht schon Ludwig van Beethoven bezaubert und Franz Schubert mit seinen Freunden dazu getrieben, aus der noch von Festungsmauern gesäumten und durch den Linienwall geschützten Hauptstadt in die weit außerhalb gelegenen Weindörfer zu wandern?

Doch wie immer, wenn es um den Weinbau und seine Geschichte geht, sollte man stimmungsvolle

Veduten sowie eingängige Erzählungen nicht mit der Realität verwechseln. So zeichnete der Wiener Arzt Zacharias Wertheim in seinem 1810 erschienenen »Versuch einer medicinischen Topographie von Wien« ein zwar etwas nüchternes, aber umso instruktiveres Bild der Weinszene in der Hauptstadt des Habsburgerreiches. Und siehe da: Über den Wein, der innerhalb der Stadtmauern verzapft wurde und nicht zuletzt zwecks Unterhaltung der Verteidigungsanlagen mit einer Verzehrsteuer belegt war, wie auch über die steuerfrei im Umland ausgeschenkten Weine ließ sich Wertheim ähnlich abfällig aus wie Marvel und Schoonmaker 125 Jahre später. »Der vaterländische Oesterreicher-Wein« war demnach schon zu seiner Zeit »der gewöhnlichste«. Wer es sich leisten konnte, hielt sich an »alle möglichen Gattungen ausländischer« Weine, »vorzüglich aber die französischen, spanischen, und insbesondere die ungarischen«.

Vor 200 Jahren galt Wiener Wein als verdienter Trost der Arbeiter

Abnehmer für die meist säuerlichen Wiener Weine gab es trotzdem genug: die Angehörigen der »gemeinsten Volksklasse« nämlich, »welche wegen ihrer äußerst schweren Arbeiten, die sie oft, selbst bei der rauhesten Witterung fortsetzen muss, allerdings Entschuldigung verdient, wenn sie zum Wein ihre Zuflucht nimmt, um das Herz zu erfreuen, den Geist zu erheitern, die Lebenskräfte zu stärken, und der Gesundheit eine mächtige Stütze zu verschaffen«. Nur hingen diese einfachen Leute leider der Unsitte an, »dass sie ihn nicht allmählig in den Schlund hinabträufeln, sondern strohmweise durch die Gurgel fließen lassen«. Sie bedächten nicht, so Wertheim, »daß man sich zwar munter trinken, aber nicht munter saufen könne«, wogegen der Wein doch mäßig genossen »den Bewohnern unserer Stadt sicher sehr wohl bekommen« würde.

Kein großes Ansehen genossen der österreichische Wein im Allgemeinen und der Wiener Wein im Besonderen auch am Kaiserhof. Zwar wurden einige Weißweine aus Niederösterreich für würdig befunden, im Hofkeller eingelagert zu werden, doch hatten selbst die besten von ihnen gegen jenen weltberühmten Konkurrenten ein schweres, wenn nicht hoffnungsloses Stand, von dem der Wiener Hof reichlich bezog: den Zehntwein von Schloss Johannisberg, das Kaiser Franz I. im Jahr 1816 seinem Chefdiplomaten und Reichskanzler Klemens Wenzel Lothar Fürst Metternich geschenkt hatte.

Ansonsten kam in den Kellern unter der Hofburg alles zusammen, was an ausländischen Weinen im 19. Jahrhundert unabdingbar war: Süd- und Süßweine jeder Art, Bordeaux in großen Mengen, ein paar Burgunder, Hermitage und Sauternes, reichlich Moselwein und noch mehr Rheinwein. Auch an Österreicherwein fehlte es nicht, aber Flaschen waren für ihn zu kostbar – das Hohlmaß namens Wiener Eimer und mehrere tausend Liter fassende Fässer reichten aus, weil er so schnell umgeschlagen wie eingelagert wurde. 10 873 Eimer (zu 58 Litern) enthielt der Bestand etwa am Ende des 1. Militairquartals 1834. Davon firmierten 2833 Eimer als »Herrschaftswein«, 2953 Eimer als »Offizierswein«, 3878 Eimer als »Soldatenwein«, und als allerunterste Kategorie blieben 1207 Eimer »Heurigenwein«.

Die geistlichen Grundherren brauchten höhere Qualität

Dass heimische Weine keinen guten Ruf hatten, blieb auch den geistlichen Grundherren nicht verborgen. Nur wenn die Qualität stieg, konnten sie die Einkünfte aus ihren trotz Josephinismus und Revolution von 1848 noch immer immensen Rebflächen erhöhen. 1860 wurde im Zusammenwirken der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft Wien mit den Augustiner-Chorherren von Stift Klosterneuburg auf dessen weitläufigem Gelände die erste Lehranstalt für Weinbau im deutschen Sprachraum eingerichtet. Zunächst unterstand sie dem damaligen Prälaten Adam Schreck, doch schon 1863 ging die

Die Einlage des k. k. Oberhofmeisteramts		1834	
Art	Quantität	Preis	Wert
In Palatinat	47	..	47
Burgunder	30	..	30
Palat. Rot	20	..	20
Moselwein	60	..	60
andere	20	..	20
Burgunder	152	..	152
Moselwein	400	78	400
Burgunder
Palat. Rot	58	15	58
andere	25	16	25
Palat. Rot	50	18	50
andere	58	114	58
Burgunder
Burgunder	25	32	25
Moselwein	200	17	200
Palat. Rot	25	20	25
andere	25	28	25
Champagner	160	32	160
Moselwein	50	114	50

Das »hochlöbliche k. k. Oberhofmeisteramt« listete die Weinvorräte des Kaiserhofes auf

Trägerschaft auf das Land Niederösterreich über. Bald nach Berufung des aus Baden stammenden Önologen August-Wilhelm Freiherr von Babo zum Direktor wurde die Einrichtung als Wein- und Obstbauschule Klosterneuburg vom k. k. Ackerbauministerium übernommen. Bei dieser einen Institution blieb es nicht: 1874 entstanden in Retz, Mistelbach, Krems und Gumpoldskirchen regionale Weinbauschulen, und in den anderen Kronländern eiferten die Wein- und Obstbauschulen in Marburg an der Drau (Untersteiermark, heute das slowenische Maribor) und St. Michael an der Etsch (Italienisch-Tirol, San Michele all'Adige) sowie kleinere Lehranstalten wie die im südmährischen Nikolsburg (Mikulov) dem österreichischen Vorbild nach.

Was zur Weltausstellung eingereicht wurde, war für Österreich blamabel

Aus heiterem Himmel erfolgte diese konzertierte Aktion nicht. Denn nicht allein die kirchlichen Herren hatten Anlass, sich um den heimischen Wein zu sorgen: 1873 hatte sich der Kaiserstaat Österreich mit ihm unter den Augen der Weltöffentlichkeit blamiert. Ausgerechnet die Weltausstellung, die zum Zeichen der Selbstbehauptung gegen das aufstrebende (klein-)deutsche Kaiserreich nach Wien geholt worden war, hatte gezeigt, wie wenig die österreichischen und ungarischen Weine mit den französischen und deutschen Grands Crus mithalten konnten. Zwar widmete der Engländer Henry Vizetelly, der auf der Weltausstellung zur internationalen Weinjury gehört hatte, in seinem Buch »Wines of the World« den »Wines of Austria« fast 20 Seiten und damit beinahe so viele wie den »Wines of Germany«. Ihm war nicht entgangen, wie viel Aufmerksamkeit die niederösterreichischen Weine aus Gumpoldskirchen, Vöslau und Klosterneuburg gefunden hatten. Er sparte auch nicht mit freundlichen Worten, etwa für die Weine aus dem gewaltigen Keller von Stift Klosterneuburg, wobei er nicht zu erwähnen vergaß, dass allein den dortigen Chorherren etwa zwei Drittel der Rebfläche im Norden Wiens gehöre. Doch wenn Vizetelly befand, die Weine des Stiftes seien durchweg besser gewesen als jene, die Privatleute angestellt hätten, dann war dieses Lob relativ. Bis auf einen Stiftswein, dem er »considerable delicacy« bescheinigte,

empfang er alle anderen als »sound well-made« – und sei es durch den Zusatz von fünf oder mehr Prozent Alkohol. Sollte dieser Hinweis nicht genügt haben, um Vorbehalte gegen den »ordinary crude character« von Weinen aus Wien und Umgebung zu vermitteln, so wurde Vizetelly an anderer Stelle noch deutlicher. Aus Nussdorf wie aus anderen Weindörfern seien verschiedene gewöhnliche Weißweine »of very indifferent quality, being cold and spiritless« eingereicht worden. Anders ausgedrückt: Es handele sich um »vins verts« im vollen Sinn des Wortes.

In den darauffolgenden Jahrzehnten war es um die Weine kaum besser bestellt, so laut sie auch in den Wienerliedern besungen wurden und so durstig die Gäste von nah und fern in den Heurigen auch waren. In der Zwischenkriegszeit ging die Rebfläche in und um Wien zudem stark zurück: 1930 waren von den 628 Hektar des Jahres 1912 nur noch rund 450 übrig. 300 Hektar, also zwei Drittel davon, konzentrierten sich nunmehr im 19. Bezirk (Döbling) mit Nussdorf, Heiligenstadt, Grinzing, Kahlenbergdorf und Sievering.

An der Zerstörung der Anlagen durch die nach Klosterneuburg eingeschleppte Reblaus allein lag dies nicht. Wetterbedingte Missernten waren häufig, und immer mehr Wiener Weinbauer, wie die Winzer genannt wurden, gerieten in einen Teufelskreis von Verschuldung und geringer

Kaufkraft infolge der vielen Wirtschaftskrisen. Selbst wer in einem guten Jahre Wein hatte, konnte den nicht unbedingt zu guten Preisen verkaufen, denn wie in Deutschland waren Handel und Ausschank in Österreich mit hohen Abgaben belegt: In Wien schlug um 1930 eine städtische Nahrungs- und Genussmittelabgabe von 15 Prozent auf den Verkaufspreis zu Buche, hinzu kamen für die musikalischen Darbietungen in den Buschenschänken 15 Prozent »Lustbarkeitsabgabe«. All dies könne, klagte der Hauptverband der Weinbautreibenden Österreichs, »bei der heutigen geringen Kaufkraft der Bevölkerung nicht überwältigt werden, und aus eigenem kann der Hauer diese Steuer auch nicht tragen«.

Der Geschmackswandel forderte mehr Alkohol und weniger Säure

Ließ sich vielleicht durch den Verkauf der Weine »im Gebinde«, also in der Flasche, die Wertschöpfung entscheidend steigern, wie es 1930 propagiert und mit dem Hinweis verbunden wurde, die Zukunft des Wiener Weins gehöre den Qualitätsweinen? »Die Geschmacksrichtung der Konsumenten von heute ist eine andere als die der vorherigen Generation«, bemerkte derweil ein Weinbaufachmann namens Franz Wobisch: »Einstmals liebte man leichte, säuerliche Weine – heute bevorzugt man alkoholreiche Weine mit geringem Säuregehalt.« Zudem war ein Desiderat, den »authentischen«

Anstelle der Befestigung gab es 1869 schon die Ringstraße, für Winzerorte wie Nussdorf im Norden und Mauer im Südwesten lag die Stadt aber noch fern

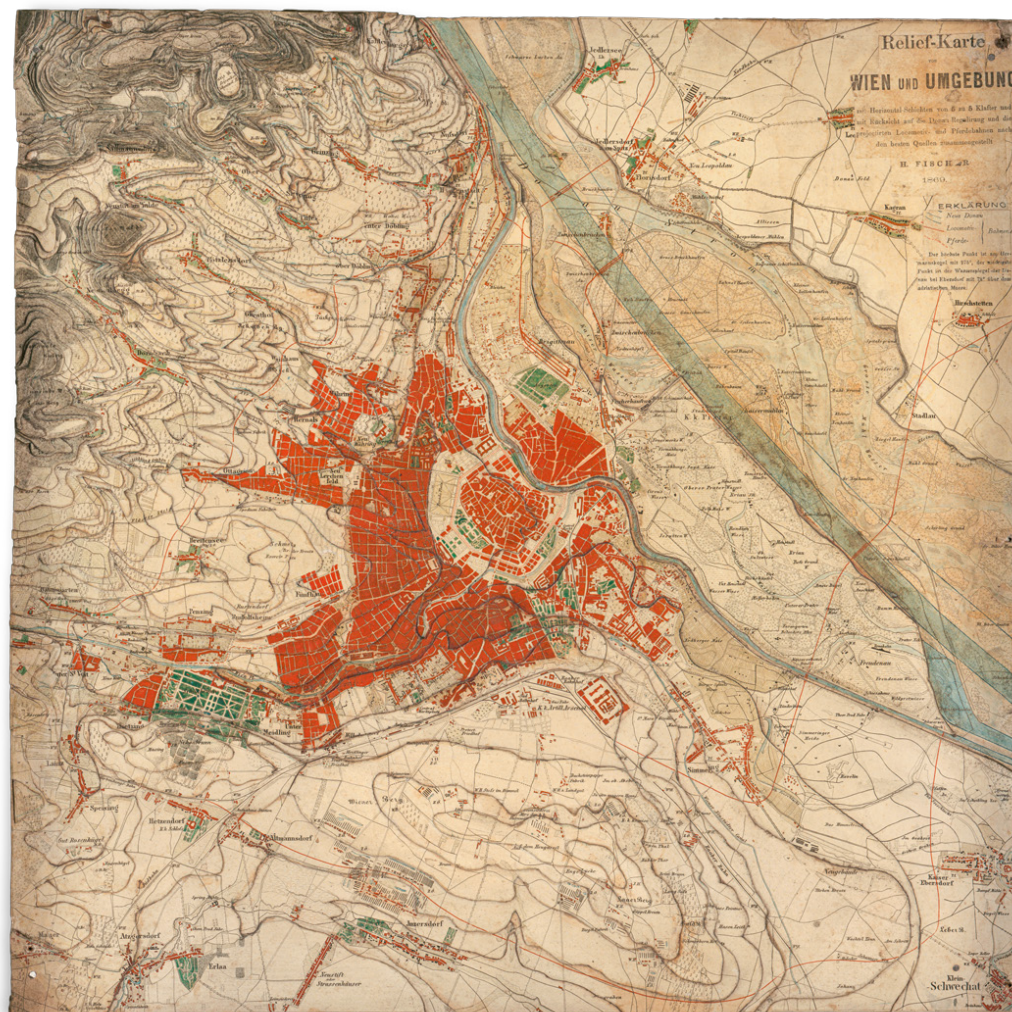


Abbildung: Reliefkarte von Wien und Umgebung, Österreichische Nationalbibliothek

Wiener Wein vor Produkten zu schützen, die mit ihm den Namen gemein haben wollten, nicht aber die Herkunft. 1929 verabschiedete das Parlament eine Novelle des Weingesetzes, die zusammen mit ihren Durchführungsbestimmungen erstmals festlegte, in welchen Fällen Wein und Traubenmost mit geografischen Bezeichnungen gekennzeichnet werden dürften. Fortan kam Wein in Wien und Umgebung aus den sieben »Weinbergrieden« Alsegger, Grinzinger, Kahlenberger, Neustifter, Nussberger, Ottakringer und Sieveringer.

Zwei Jahre später hatten sich die betrügerischen Zustände offenbar ebenso wenig gebessert wie die wirtschaftliche Lage der »Leutgeber«, die den (angeblich) von ihnen erzeugten Wein in den Buschenschänken feilboten. Vor diesem Hintergrund ist die Gründung einer Zeitschrift zu sehen, die nur dem Wiener Wein gewidmet war. »Das grüne Kranzerl« wollte ein Forum sein, in dem Historisches und Aktuelles, Launiges und Ernstes den Wiener Weinhauern zu mehr Selbstbewusstsein verhelfen, das Augenmerk auf die allgegenwärtigen Missstände lenken und die Bürger zum Besuch der Heurigen animieren sollte. In allen Ländern kenne man die Spitzenweine aus dem Wiener Rebengelände, behauptete der christsoziale Parlamentsabgeordnete und Präsident des Verbandes der Wiener Landwirte Dr. Franz Hengl trotzig in einem Geleitwort zum ersten »Kranzerl«-Heft, welches am 30. Juli 1932 erschien. Grinzinger, Nussberger, Gumpoldskircher und Vosläuer seien unbestreitbar »Weintypen geworden, wenn auch leider oft und oft festgestellt werden muss, daß unter diesen Namen Weine zum Ausschank und zum Verkauf kommen, die nicht aus diesen Gemeinden stammen«.

»Das grüne Kranzerl« wurde nach nur drei Jahren wieder eingestellt

Ob die Zeitschrift in den wenigen Jahren ihres Erscheinens dazu beigetragen hat, den Konsum in den Buschenschänken zu beleben – zum Beispiel durch Informationen über Heurigenfahrten –, muss dahingestellt bleiben. Nach der Ausgabe vom 14. August 1935 verschwand »Das grüne Kranzerl« in der Versenkung. Heute erweist sich das Heft als eine wichtige, wenngleich in der Auswahl der Themen recht folkloristisch-provinzielle Quelle zur Geschichte des örtlichen Weinbaus. So wäre ohne das »Kranzerl« wohl die Erinnerung an das Verfahren verloren, mit dem die Wiener Landwirtschaftskammer die echten Wiener Weine so schützen wollte, dass fremde Ware nicht länger unter den klangvollen Herkunftsbezeichnungen der Millionenstadt verkauft oder ausgeschrieben werden könnte: Von 1932 an konnten Hauer, die Eigenbauweine auschenken, »auf dem Haustore, auf Plakaten, Briefpapieren und Gläsern« eine gesetzlich geschützte »Wiener Weinmarke« anbringen, unter bestimmten Bedingungen auch auf den (wenigen) Flaschen. Wie oft und für welche Buschenschänken oder Flaschenweine diese Möglichkeit genutzt wurde, ist nicht überliefert.

In den darauffolgenden Jahrzehnten blieben die Auskünfte über den Weinbau in Wien äußerst lückenhaft und sind wegen der oft klischeehaften Beschreibungen mit Vorsicht zu genießen. Während die Rebfläche nach dem Tiefststand von rund 380 Hektar im Jahr 1937 wieder wuchs, stieg damit nicht zwangsläufig die Weinqualität. Als vorherrschend beschrieb im Jahr 1966 der Verfasser eines Buches über Wiener Wein namens Oskar Jursa nach wie vor den sogenannten Gemischten Satz; Weine dieses Typs seien »herb, selten mild, keinesfalls süß, mittelschwer und voll«. Für Einheimische wie Fremde gelte jedoch, dass der Ruf des Wiener Weines nicht auf seiner Menge oder seinen Eigenschaften beruhe, »sondern auf dem Erlebnis einer bestimmten Art und Weise, den Wein zu genießen«. Der Heurige »als Umgebung, Ambient, Atmosphäre« war es, was das Wienerische daran ausmachte. Mit anderen Worten: Die Qualität stand nie im Vordergrund.

Jenseits dieser Schauseite der Wiener Gemütlichkeit ging es nicht so feuchtfröhlich zu, wie es den Anschein haben sollte. 1961 kamen laut Jursa auf 585 Hektar Rebfläche 1060 Winzer, was im Durchschnitt 0,55 Hektar für jeden entsprach. Die Folge: Während einige Großbetriebe den Weinbau am Leben hielten, sei die Ertragssituation der meisten Hauer so schlecht, dass sich ihre Arbeit trotz Direktvermarktung an der Grenze des Rentablen bewege. Lag es da angesichts der steigenden Bodenpreise nicht näher, dem immensen Druck nachzugeben, der auf dem »noch verbaubaren Randgebiet des Wienerwaldes« lastete und die Siedlungen immer weiter in die Weinbauzonen treibe? Und ging es in den Heurigen von Neustift, Sievering oder Nussdorf nach wie vor so zu, dass man keinen Eigenbauwein brauchte, um den Durst des Publikums zu stillen? »Es ist ein Abend im späten Juni, und wir fahren nach Grinzing, mitten hinein in den Wirbel des Jahrmarkts«, so ließ Jursa seine Leser am wirklichen Leben am Fuß des Wienerwaldes teilhaben: »Zwischen Mauern von Automobilen schleichen wir, auf bislang vergeblicher Suche nach Parkraum, durch die Cobenzlstraße. Sanfte Lichter auf dem Wellengang der Schultern und Köpfe treibender Menschengruppen, Papierschlangen von Musik in dunkler Luft, Auspuffdünste statt Erdbeer-Jasmin-Geruch (...). Einer aus unserem Kreis manipuliert den Rechenschieber (...) und äußert den beunruhigenden Verdacht, dass unmöglich all der Wein, der das Zellgewebe der ringsum wogenden Menschheit durchsaftet, auf den Hängen des Wiener Weingebirges gewachsen sein könne. Da man über Zahlen entweder genau Bescheid weiß oder gar nicht über sie spricht, lassen wir das Thema wieder fallen.«

Über solche Zweifel erhaben war etwa der auch noch heute legendäre Ingenieur Franz Mayer, der im Heiligenstädter Familienheurigen samt Weingut 1945 seinen ersten Jahrgang abgefüllt hatte. Zum Nobel-Heurigen schlechthin macht Mayer am Pfarrplatz schon sein historisch bedeutendes Ensemble von Gebäuden, das zu den

bekanntesten Beethoven-Gedenkstätten zählt und dessen Geschichte über die Zerstörung während der Befreiung Wiens von der Türkengefahr 1683 durch das Entsatzheer unter dem polnischen König Jan III. Sobieski bis zu einem in römischen Zeiten errichteten Berghof zurückreicht. Außerdem



Wer selbst angebaute Weine ausschenkte oder verkaufte, konnte das ab 1932 mit der gesetzlich geschützten Wiener Weinmarke anzeigen

gebührt dem »Herrn Ingenieur« das Verdienst, den Gemischten Satz nie aufgegeben, ja sogar als Erster als Flaschenwein vermarktet zu haben, wie der heutige Vertriebsleiter Paul Kiefer berichtet.

Nach dem Krieg bepflanzte man Rebgrärten modern und praktisch

Dass der Wiener Gemischte Satz überhaupt überlebt hat, ist eigentlich ein Wunder. Denn auch in Wien und Umgebung wurden nach dem Zweiten Weltkrieg neue Weinberge so angelegt, wie es modern und zugleich praktisch geworden war. Im reinen Satz gepflanzte Edelreben wie Riesling und Grüner Veltliner, später auch international gängige wie Chardonnay und Weißburgunder versprachen eine höhere Wertschöpfung, da wie in anderen Anbaugebieten eine Sortenangabe auf dem Etikett Qualität signalisierte. Der Erfolg konnte sich sehen lassen.

So konnte der Verfasser des 1995 veröffentlichten »Atlas der österreichischen Weine« gleich zwei gute Nachrichten überbringen. Zum einen, so Wolfgang Dähnhardt, seien hier in den vergangenen Jahren fast 80 Hektar Rebland neu angelegt worden, nicht zuletzt dank einer großzügigen Förderung durch die (rote) Stadt Wien. Damit beliefen sich

die Anbauflächen der Hauptstadt mittlerweile auf 760 Hektar. Die zweite frohe Botschaft vermittelte Dähnhardt mit den Worten, dass in Wien »heute der überwiegende Anteil der Weingärten zunehmend für Qualitätssorten genutzt wird«, wogegen der traditionelle Gemischte Satz nur noch 30 Prozent der Rebfläche innerhalb der Stadtgrenzen einnehme. Die Quintessenz lautete: »Zu den Spitzenqualitäten können – neben Riesling vor allem vom Nussberg – Weißburgunder und Traminer, Neuburger und vereinzelt die Modesorte Chardonnay reifen. An blauen Sorten sind – vor allem um den Bisamberg – Blauburgunder, Cabernet Sauvignon und Zweigelt bemerkenswert.«

Ganz auf der Linie der Profilierung einzelner Rebsorten lag Dähnhardt auch bei seinen Beschreibungen der einzelnen Weingärten rechts und links der Donau. Zusammen mit dem Wiener Weinbauverein hatte er eine Klassifikationskarte entwickelt, um die Vielgestaltigkeit und unterschiedliche Güte der einzelnen Subrieden innerhalb der nunmehr als Großrieden geltenden Lagen Nussberg, Grinzing oder Neustift im 19. und 21. Bezirk darzustellen. Zu den »Großen Ersten Lagen« am Nussberg gehörten etwa die Rieden Langteufel, Preußen, Rosengartl, Collin und Ulm; Grinzing wartete mit dem Reisenberg und dem Schenkensberg auf, Sievering mit der Riede Gallein und Neustift mit dem Mitterberg. In den beiden letztgenannten herrschte, wie Dähnhardt festhielt, noch der Gemischte Satz vor. Fast alle anderen Rieden charakterisierte er damit, welche der wichtigsten Edelrebsorten dort standen. Im Rosengarten etwa, einer der höchstbewerteten Lagen Österreichs, finde man Riesling, Weißburgunder, Rotgipfler und Zierfandler, in der Riede Reisenberg Riesling, Grünen Veltliner, Neuburger, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Traminer.

15 Jahre später war in der Wiener Weinwelt nichts mehr, wie es über Jahrhunderte gewesen war. Seit den frühen 90er-Jahren hatten einige Winzer, allen voran Fritz Wieninger aus der 1938 eingemeindeten Ortschaft Stammersdorf, mehrere heimische Gastwirte und Hoteliers davon überzeugt, dass Weine aus Wien nicht schlechter zu sein bräuchten als die aus der Wachau oder aus dem Kamptal. Mit einem Mal trank man hier Wein, der im Weichbild der Stadt gewachsen und dort in Flaschen gefüllt worden war. Das war aber nur die eine Facette dessen, was man in Analogie zum Deutschen Weinwunder das Wiener Weinwunder nennen könnte.

Gleich ein Dutzend Rebsorten fand Fritz Wieninger in der Riede Ulm vor

Fast drei Jahrzehnte, nachdem Franz Mayer in den 70er-Jahren den ersten »Alten Satz« auf die Flasche gebracht hatte, entdeckte Fritz Wieninger das Potenzial dieser Art des Weinmachens auf Neue. 1999 pachtete er vom Stift Schotten vier Hektar Rebfläche am Nussberg in der Paraderiede Ulm: Seine ohnehin beeindruckende Kollektion aus den besten Parzellen links der Donau wollte er



Das städtische Gut Cobenzl besitzt drei der zwölf Ersten Lagen Wiens, darunter Ried Steinberg in Grinzing

endlich durch Weine ergänzen, die rechts des Flusses im berühmtesten aller Rebberge des Wienerwalds gewachsen waren. Bei näherem Hinsehen stellte er dann fest, dass es mit der Erzeugung von sortenreinen und damit prestigeträchtigen Rieslingen, Weißburgundern oder Veltlinern nicht so einfach werden würde wie gedacht – die Riede war mit mehr als einem Dutzend Rebsorten und damit im Gemischten Satz bestockt. »Das war damals noch ein Schimpfwort«, erinnert sich Wieninger, als wäre es gestern gewesen.

Was tun? Fritz Wieninger las die Edelsorten der 1960 gepflanzten Anlage sowie eine Beerenauslese separat und brachte den Rest der Trauben gemeinsam auf die Kelter. Einige Wochen später bei der Verkostung der Jungweine die faustdicke Überraschung: »Mir blieb der Mund offen, das war Terroir pur, Meursault ohne Holz.« In diesem Moment begriff Wieninger, dass Gemischter Satz etwas Besonderes war, wie ihm Franz Mayer und der alte Ferdinand Engel lange Zeit vergeblich einzuimpfen versucht hatten. Es dauerte nicht lange, und der in einer besonderen Flasche abgefüllte Nussberg Alte Reben – »Gemischter Satz« stand zunächst klein gedruckt auf dem Rückenetikett – wurde zum neuen Star am Wiener Weinhimmel.

Schon bald riss man sich auch in Frankreich und Spanien um Wieningers Wein, und heute kommt kaum ein namhaftes Wiener Gut umhin,

diesen Typus im Programm zu haben. Der Gemischte Satz ist mittlerweile weit über die Grenzen der Stadt hinaus bekannt, und das nicht als die jüngste Touristenattraktion. Vielmehr gilt er als eine ideale Verkörperung der Idee, ein Wein solle von seiner Herkunft wie von der Handschrift des Erzeugers geprägt sein, etwa durch die unterschiedliche Gewichtung der einzelnen Rebsorten. Das ist der 1986 in Italien gegründeten Slow-Food-Bewegung nicht verborgen geblieben: 2008 erhob sie den Wiener Gemischten Satz in den Rang eines Presidio-Produkts – die höchste Auszeichnung für ein traditionell hergestelltes Lebensmittel.

Die besten Gemischten Sätze erzielen heute hohe Preise

Tatsächlich interpretieren die zusammen gekelterten Trauben aus mindestens drei verschiedenen Rebsorten jedes Jahr denselben Boden wie musikalische Variationen ein vorgegebenes Thema, und dies in abgestufter Intensität von einem einfachen Gemischten Satz über einen Wein aus einer Großlage wie Nussberg bis hin zum Grand Cru. Dieser stammt aus einer der zwölf von mittlerweile 160 Wiener Rieden, die wie Wiesthalen (Bisamberg), Langteufel (Nussberg), Seidenhaus (Grinzing) oder Himmel (Mauer) im Jahr 2016 von der WienWein-Gruppe klassifiziert wurden und dann 2018 im Zusammenwirken mit Michael Moosbrugger von Schloss Gobelsburg ins Portfolio der Ersten Lagen der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW) eingebracht worden sind. Kein Wunder, dass bei der Neupflanzung von Rieden der Gemischte Satz im Trend liegt, erzielen doch die besten Weine dieser Art mittlerweile Preise, mit denen sie manchen Riesling oder Grünen Veltliner aus anderen Spitzenlagen des Landes ebenso wie manches Große Gewächs von Rhein oder Mosel hinter sich lassen.

Überhaupt, die WienWein-Gruppe: Bei ihrer Gründung im Jahr 2007 bestand sie aus dem Nobelweingut Mayer am Pfarrplatz sowie den drei geografisch eher randständigen Gütern Wieninger in Stammersdorf, Rainer Christ in Jedlersdorf und Edlmoser in Mauer. Hinzugekommen sind seither der Heurigenbetrieb Fuhrgassl-Huber aus Neustift am Walde und 2010 das städtische Weingut Cobenzl. Auch an dessen Geschichte lässt sich ablesen, welche Transformationsprozesse der Wiener Wein innerhalb einer Generation durchgemacht hat.

Mitte der 80er-Jahre erwog die Stadt Wien, das 1907 im Zuge der Unterschutzstellung von 4400 Hektar Wald- und Wiesengelände erworbene Gut Cobenzl oberhalb von Grinzing zu verkaufen. Um den Weinbau wäre es zeitgenössischen Berichten zufolge nicht schade gewesen. Doch statt den Betrieb abzustößen, vertraute der damalige Umweltstadtrat und spätere Wiener Bürgermeister Michael Häupl (SPÖ) 1988 der Meinung des frischgebackenen Klosterneuburg-Absolventen Thomas Podsednik, man könne am Cobenzl nicht nur unrentable Landwirtschaft und ein wenig Gastronomie betreiben, sondern auch gewinnbringenden Qualitätsweinbau.

Abbildung: Atlas der österreichischen Weine – Lagenklassifikation, Hallwag Verlag 1995



geschützt, in der die Anforderungen an den Rebsatz und das Bezeichnungrecht festgehalten sind. 2016 legte die Landwirtschaftskammer Wien zudem eine Riedenkarte vor, auf der die 637 Hektar Rebfläche der Bundeshauptstadt parzellenscharf abgegrenzt sind – mit weitreichenden Folgen. Diese erste Realnutzungskartierung in einem österreichischen Bundesland dient nicht nur dazu, das Verbot jeglicher Bebauung von Weinbergflächen abzusichern, das der Wiener Bürgermeister Helmut Zilk (1984 bis 1994) in die Wege geleitet und sein Nachfolger Michael Häupl (1994 bis 2018) festgeschrieben hat. Untersagt ist mittlerweile sogar, nur einen dieser 637 Hektar brachfallen zu lassen oder einer anderen landwirtschaftlichen Nutzung zuzuführen.

In der Corona-Pandemie zog es die Wiener zu »ihren« Weinen

Wer den kometenhaften Aufstieg des Wiener Weins trotz der seit vielen Jahren immensen medialen Aufmerksamkeit noch nicht zur Kenntnis genommen hatte, dem müsste ab 2020 die Corona-Pandemie die Augen geöffnet haben. Niemals zuvor, berichtet Paul Kiefer von Mayer am Pfarrplatz, hätten die Wiener »ihren« Wein so ins Herz geschlossen: »Man kann sich nicht vorstellen, was in dieser Zeit in den Weinbergen los war.«

An dieser Art, sich an der Natur zu ergötzen und sich in den Heurigen munter zu trinken, hätte Zacharias Wertheim vor 200 Jahren bestimmt seine Freude gehabt, und der einstige Landwirtspräsident Franz Hengl dürfte sich durch die heutige Blüte des Wiener Weins bestätigt fühlen. »Wenige Millionenstädte können sich einer so lieblichen Umgebung rühmen wie Wien«, schrieb er im Jahr 1932, »keine dieser Großstädte aber besitzt in ihrer Bannmeile einen so ausgedehnten Rebengürtel.« Das war zweifellos richtig. Mehr als nur leicht übertrieben hingegen war damals wohl seine Behauptung: »In allen Ländern, wo guter Wein verlangt und getrunken wird, kennt man daher auch die Spitzenweine aus diesem Rebengelände.« 90 Jahre später böte Hengls Satz keinen Grund, aus Verlegenheit zu erröten – höchstens aus Stolz. 🍷

Für seinen »Atlas der österreichischen Weine« von 1995 hatte Wolfgang Dähnhardt mit dem Wiener Weinbauverein eine fein differenzierte Klassifikationskarte entwickelt

Heute ist Podsednik für den gesamten Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien verantwortlich. Zudem sind 40 Hektar und damit nennenswerte Teile der städtischen Rebflächen verpachtet, um jungen Winzern die Möglichkeit zu geben, sich eine eigene Existenz aufzubauen. »Umso mehr Winzer es gibt, umso mehr Vielfalt gibt es, und umso interessanter ist es für den Konsumenten«, so beschreibt Thomas Podsednik seine Linie. Für die Bewirtschaftung durch das Team des Weinguts der Stadt Wien bleiben genügend Flächen beiderseits der Donau übrig. Unter diesen 60 Hektar sind

einige Rieden, von denen sich die Väter des Wald- und Wiesengürtels niemals hätten träumen lassen, dass dort jemals etwas anders wachsen würde als ein leichter, säuerlicher Wein, der bestenfalls als G'spritzer alias Schorle durchginge. Wie das Weingut Cobenzl, so ist auch die gesamte WienWein-Gruppe nicht bloß am eigenen Fortkommen interessiert, zumal sie inzwischen mehr als die Hälfte der regionalen Anbaufläche bewirtschaftet. Der Charakter des Wiener Gemischten Satzes, der heute über ein Drittel der Wiener Rebfläche einnimmt, ist mittlerweile durch eine DAC-Verordnung



Abbildung: wikipedia.org Helmut Liebnauer