



Der neue Verkostungsraum des Hauptstadtweinguts Wieninger. Wer daran zweifelt, dass Wien mehr hervorbringt als Heurigenwein, kann sich hier eines Besseren belehren lassen. Bilder (3): SN/HERBERT LEHMANN



Hausherr und Winzer Fritz Wieninger (Mitte).

Der Traum vom perfekten Weingut

Der Name ist Programm – das Weingut Wieninger steht für das, was Wiener Wein ausmacht. Exzellente Grüne Veltliner und Rieslinge, beste Burgunder und vor allem den Gemischten Satz.

Das war nicht immer so.

Als Fritz Wieninger vor gut 25 Jahren in den elterlichen Betrieb einstieg, galt der Wiener Wein lediglich als Getränk beim Heurigen. Außerhalb der Bundeshauptstadt war er weder bekannt noch gefragt. Das hat sich vor allem durch den unermüdlichen Einsatz der Protagonisten rund um die Gruppe WienWein – also Wieninger, Mayer am Pfarrplatz, Christ, Cobenzl und Edlmoser – geändert. Die Nachfrage ist da. Auch bei Wieninger. Die Fläche, vor allem auf dem Nußberg und Bisamberg, wurde ausgedehnt. Trauben von rund 65 Hektar Rebfläche werden verarbeitet – und so platzte das Weingut im 21. Wiener Bezirk in der Stammersdorfer Straße 80 aus allen Nähten. Da der Betrieb in eine Wohn- und Heurigenlandschaft eingebettet war, gab es keine Chance auf einen Ausbau. Eine Übersiedlung in eines der nahen Gewerbegebiete stand schon aus emotionalen Gründen nie zur Debatte.

Fritz Wieningers Eltern hatten aber vor vielen Jahren schon den ehemaligen Wirtschaftshof des Wiener Schottenstifts erwerben können – 500 Meter vom Stammhaus entfernt, in der Stammersdorfer Straße 31.

Der Kauf war ein Glücksfall.

Fritz und seine Frau Lissi begannen dort vor einigen Jahren mit der Planung ihres neuen Weinguts. Nun wurde ihr Lebensprojekt, wie sie es nennen, fertig.

Von außen ist das Gebäude auch jetzt noch das unauffällige Bauernhaus, das es in seiner Vorgeschichte war. Lediglich am Portal weist das Wieninger-Logo auf einem dezenten Schild auf die geänderte Nutzung hin. Das Weingut „neu“ spiegelt den Stand der Weintechnik.

2008 begann die umfassende Planungsphase für den von Grund auf beispielhaft durchdachten Betrieb. Fritz Wieninger brachte Beharrlichkeit und langjährige Erfahrung in der Vinifikation ein, aber auch die vielen Eindrücke, die er im In- und Ausland gesammelt hat. Lissi, ausgebildete Innenarchitektin, setzte vom ersten Entwurf über Einreichpläne bis zur Kontrolle der Baufirmen und den letzten kleinen

Fritz und Lissi Wieninger haben sich den Traum vom perfekten Weingut erfüllt. Dem Projekt voran gingen Jahre der Planung und intensiven Auseinandersetzung.

PETRA BADER



In Reih und Glied: Stahltanks.

Details alles um. Im Herbst werden die Trauben erstmals in das neue Presshaus in der Stammersdorfer Straße 31 angeliefert. Werden sie an einem sehr warmen Tag geerntet und kommen überhitzt an, ruhen sie einige Stunden lang in einem Kühlhaus, bis sie die optimale Temperatur zur Wei-

terverarbeitung erreicht haben. Überhitzter Most kann leicht unkontrolliert zu gären beginnen und Fehltonen in den Wein bringen.

Einen Stock tiefer liegt das Herz des Betriebs – der Weinkeller. Er besteht aus einem sehr alten und einem neu adaptierten Teil und verfügt über drei Klimazonen. Im Mittelteil befinden sich die glänzenden Edelstahltanks, computergesteuert jederzeit kontrollierbar, aber auch große Holzfässer. Im Raum daneben stapeln sich in Reih und Glied die Barrique-Fässer. Dieser Raum kann gekühlt, gewärmt und feuchtigkeitsreguliert werden. Er kann also für jeden Moment des Reifungsprozesses das passende Umfeld bieten. Im dritten Bereich liegen Weine während ihres biologischen Säureabbaus in einem ruhigen, warmen und feuchten Klima.

Direkt darüber werden die fertigen Weine von der Flaschenfüllung über die Etikettierung bis zur Verpackung in Kartons verkaufsfertig gemacht.

Logisch für biodynamisch wirtschaftende Winzer schenken die Wieningers der einer möglichst klimafreundlichen Energieversorgung großes Augenmerk. Der bäuerliche Betrieb schöpft aus eigenen Ressourcen.

Eine Hackschnitzelheizung wird mit Holz von Rodungen oder vom Rebschnitt gespeist. Eine Solaranlage liefert Strom. Am Ende des Rundgangs steht der Verkostungs- und Präsentationsraum. Hier ist deutlich die unaufgeregte Ausstattung durch Lissi Wieninger spürbar.

Kein Protz blendet

Kein Protz und Bling-Bling blendet. Ein moderner und gemütlicher Kachelofen steht da und Stühle aus alten Barrique-Fässern. Eine Stiege, die frei zu schweben scheint, führt in den ersten Stock zum lichtdurchfluteten Besprechungsraum.

Übrigens: Wieninger ist eines der Weingüter, das seine Türen gern für interessierte Weinfreunde öffnet. Es kann probiert, diskutiert und natürlich Wein ab Hof gekauft werden.

Wer mag, kann sich auch für ein Wine & Dine anmelden. Ein Freund des Hauses kocht kongenial zu Wieningers Weinen. Und wem nach der Verkostung einfach nach Hausmannskost ist: Fritz Wieningers Bruder Leo betreibt nach wie vor den traditionellen und beliebten Heurigen der Familie – ganz so wie es ihn schon immer gegeben hat.

WEIN kompakt

Wiener Winzertour. Die 5. Wiener Winzertour findet am 19. und 20. April 2013 statt. Geboten werden Weingartenführungen, Verkostungen, Betriebsbesichtigungen und Riedenwanderungen von Grinzing bis Stammersdorf. Es darf nach Herzenslust gefachsimpelt, genossen, kommuniziert und eingekauft werden. Eine gute Gelegenheit, dem Wiener Wein auf die Spur zu kommen, persönlich vom Winzer vermitteltes Weinwissen inklusive. Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln kommen die Besucher bequem von einem Ort zum nächsten. www.wienerwein.at

ÖSTERREICH WEIN



KOSTBARE KULTUR
SCHMECKT MIR!



Immer aktuell: Die Wein-News auf facebook.
www.oesterreichwein.at/facebook