

Produktionsgebiet

Österreich
Stadt Wien

Produzenten

Fritz Wieninger
Stammersdorfer Str. 80, 1210 Wien
tel.+43/1/290 10 12
www.wieninger.at

Richard Zahel
Maurer Hauptpl. 9, 1230 Wien
tel.+43/1/889 13 18
www.zahel.at

Rainer Christ
Amtsstr. 10-14, 1210 Wien
tel.+43/1/292 51 52
www.weingut-christ.at

Jutta Kalchbrenner
Weinbau Jutta Ambrositsch
tel. +43/664/500 60 95
www.jutta-ambrositsch.at

Michael Edlmoser
Maurer Lange-Gasse 123,
1230 Wien
tel.+43/1/889 86 80
www.edlmoser.at

Weingut Cobenzl
Am Cobenzl 96, 1190 Wien
tel.+43/1/320 58 05
www.weingutcobenzl.at

Wolfgang Wagner
tel. +43/664/510 38 13

Stefan Hajszan
Grinzinger Str. 86, 1190 Wien
tel.+43/1/370 72 37
www.hajszan.com

Peter Uhler
tel.+43/660/533 75 51
www.weinuhler.at

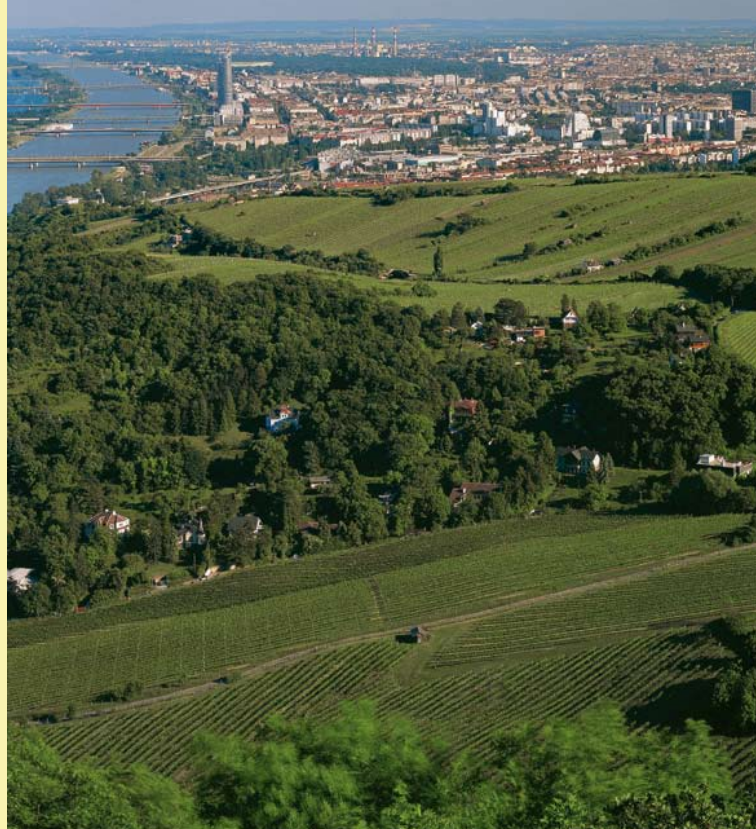
Franz Michael Mayer
tel.+43/699/12 02 77 85
www.fm-vitkultur.at

Gsöls
Himmelstr. 19, 1190 Wien
tel.+43/1/320 58 93
www.zumberger.at

Norbert Zawodsky
Reinischg. 3, 1190 Wien
tel.+43/1/320 79 78
www.zawodsky.at

Martin Obermann
Cobenzlg. 102, 1190 Wien
tel.+43/1/328 43 41
www.weinbauobermann.at

Kierlinger
Kahlenberger Str. 20, 1190 Wien
tel.+43/1/370 22 64
www.kierlinger.at



Die Non-Profit Organisation **Slow Food** zählt weltweit über 85.000 Mitglieder in 132 Ländern. Sie fördert Geschmackserziehung, kämpft für die Erhaltung der Biodiversität, organisiert Events und veröffentlicht Bücher und Magazine.

Slow Food **Förderkreise** sind kleine Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Endprodukte zu bewahren. Ihr Ziel ist es, den Regionen durch den Zusammenschluss von ProduzentInnen und der Suche nach neuen Absatzmärkten eine gesicherte Zukunft zu garantieren.

Die **Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt** unterstützt weltweit mehr als 300 Förderkreise.

Printed on recycled and ecological paper



TEB012009 - Photo Archive Slow Food


Slow Food®

Wiener Gemischter Satz

Förderkreiskoordinator

Florian Holzer
tel. +43 664 3553474
florian.holzer@chello.at

www.slowfoodfoundation.com



Slow Food Foundation
for Biodiversity

20 Rebsorten in einem Weingarten

Steil abfallende Reihen von Weinstöcken, unmittelbar dahinter Wien und die Donau. Traditionelle „Heurige“, die an die Weingärten angrenzen, bieten Schweinsbraten, Sauerkraut und Knödel an, während eisgekühlter Weißwein in Krügen serviert wird. Dieser einzigartige Platz am Rande Wiens umfasst 700 Hektar Weingärten auf Stadtgebiet, die von 300 Winzern bewirtschaftet werden. Das Gebiet rühmt sich mit einer gleichermaßen einzigartigen Tradition – dem Gemischten Satz, einem Wein aus verschiedenen Trauben. Diese historische Technik, bei der verschiedene Rebsorten (teilweise bis zu 20 unterschiedliche) im gleichen Weingarten angebaut werden, wird nach wie vor auf ca. 50-70 Hektar praktiziert. Die Methode ist nicht mit der klassischen Cuvée zu vergleichen, denn das Mischen der Sorten findet beim Gemischten Satz bereits im Weingarten statt. Alle Trauben sind weiß, spielen aber unterschiedliche Rollen: es gibt Basis-Rebsorten (wie Pinot Blanc und Grüner Veltliner), Trauben, die für die Säure sorgen (wie Rhein Riesling)



Der Förderkreis

Der Förderkreis wurde in erster Linie gegründet um kulturelle Ziele zu erreichen: um die Tradition der gemischten Weingärten zu dokumentieren, zu kommunizieren, zu erhalten und zu fördern. Eine Produzentenvereinigung soll gegründet werden, die eine Anzahl an gemeinsamen Regeln zu befolgen hat. Die wichtigsten Regeln werden die Mindestanzahl an unterschiedlichen Rebsorten pro Weingarten, die Nachhaltigkeit der Anbaumethode und den Ausschluss bestimmter Produktionsmethoden betreffen. Der Förderkreis wird sich weniger auf die Weinproduktion an sich und mehr auf das Management der Weinstöcke und –gärten konzentrieren. Die Aktivitäten werden Bemühungen beinhalten, den echten Gemischten Satz vor den zahlreichen Nachahmungen, die in der letzten Zeit erschienen sind, zu schützen.

Das nachstehende Foto zeigt einen Heurigen; jene typische Taverne in den Weinbergen rund um Wien, wo traditionell der Gemischte Satz serviert wird.



und solche, die für das Aroma verantwortlich sind (wie Muskateller und Traminer). Jeder Wein ist anders, aber alle spiegeln sie klar und deutlich ihre Herkunft wider. Niemand kennt den genauen Ursprung dieser Anbaumethode, doch man geht davon aus, dass sie ursprünglich zur Risikominimierung verwendet wurde, um im Falle von schlechtem Wetter, Frost oder Krankheiten zumindest einen Teil der Ernte erhalten zu können. Bis in die 90er Jahre wurde der Wein als minderwertiges Produkt angesehen, als leichter Wein für einen billigen Rausch. Doch die Ansichten haben sich grundlegend geändert: eine Gruppe von ungefähr 20 Produzenten hat gezeigt, dass der Gemischte Satz viel Persönlichkeit haben kann. Vorreiter in dieser Rolle war Fritz Wieninger, der 35 Hektar Land auf den Hügeln um Wien nach biodynamischen Kriterien bewirtschaftet und seine gemischten Weingärten mit der Einfühlsamkeit eines Orchesterdirigenten managt. Wieninger erklärt, dass es wichtig ist, frühe und späte Sorten zu mischen, den richtigen Erntezeitpunkt zu erkennen und das passende Verhältnis zwischen exotischem Aroma, Frische und Säure zu finden. Es ist ein komplexer Balanceakt, der der Erfahrung und Einfühlsamkeit eines großartigen Weinbauers bedarf.

