



**V**ienna e il vino - deve essere un pezzo di cielo. Questo è quello che racconta un

tipico "Lied" (canzone) cantato negli Heurigen. La produzione del vino nella metropoli austriaca non ha niente di celestiale, ma anzi, è molto presente da alcuni secoli ed è impensabile pensare a Vienna senza il vino: sarebbe come il Gulasch senza sugo. Vienna è l'unica metropoli al mondo che produce vino a livello commerciale. Le aree dedite alla coltivazione della vite caratterizzano il panorama della città e offrono ai suoi abitanti opportunità per riposarsi.

La coltivazione avviene su circa 700 ettari. Sull'80 % della superficie si trova vino bianco e sul 20% vino rosso, quindi il bianco ha il predominio. I tipi più diffusi sono il "Grüner Veltliner", "Riesling del Reno", "Weißburgunder", Chardonnay" e "Welschriesling". Ogni anno vengono prodotti circa 20.000 ettolitri di vino. Circa 400 aziende vinicole gestiscono i vigneti. La maggior parte del vino viennese viene direttamente consumata negli Heurigen. Negli ultimi tempi si sta facendo strada anche la produzione di succo d'uva che è possibile trovare sugli scaffali dei supermercati.



Ogni anno l'azienda vinicola Christ a Jedlersdorf produce vini di prima qualità, cosa molto apprezzata dai clienti degli Heurigen



Ogni anno l'azienda vinicola Christ a Jedlersdorf



produce vini di prima qualità, cosa molto apprezzata dai clienti degli Heurigen

Ogni anno l'azienda vinicola Christ a Jedlersdorf produce vini di prima qualità, cosa molto apprezzata dai clienti degli Heurigen



Ogni anno l'azienda vinicola Christ a Jedlersdorf produce vini di prima qualità, cosa molto apprezzata dai clienti degli Heurigen

Il comune di Vienna dà molta importanza alla cultura del vino e per tutelarla ha adottato di volta in volta diverse misure come, ad esempio, finanziamenti e piani di sviluppo per l'agricoltura. Se per esempio cambiamenti meteorologici rischiano di compromettere la vendemmia, la città interviene con finanziamenti a favore dei viticoltori. Però i visitatori abituali degli Heurigen dicono che oggi non è più come una volta. Tutto scorre. La musica Schrammel (musica tipica degli Heurigen), lo strutto o la salsa Liptauer (una salsa piccante da spalmare sul pane), il quarto di vino o il consumo di vivande portate da casa, cosa che era tipica nel passato, oggi non sono più di moda. Infatti nella maggior parte degli Heurigen è possibile trovare una vasta offerta di pietanze come in un ristorante. Anche i contenitori cambiano: una volta si riceveva il vino nel tipico bicchiere da quarto e l'acqua nelle caraffe. Sono stati sostituiti da bicchieri da ottavo con il gambo lungo e di design e dalle bottiglie di



acqua minerale naturale o gassata. I piccoli Heurigen con il loro tipico arredamento e i calendari che informano sugli orari e sui giorni in cui vengono venduti il vino e alcune pietanze, con il loro giardino e con il simbolo della frasca all'entrata ci sono ancora, ma li si deve cercare o seguire i consigli di conoscenti e amici.

Si trovano sempre più ristoranti-Heurigen che sono aperti tutto l'anno e che purtroppo hanno preso il posto di quelli tradizionali. In questi locali il menu offre una varietà grandissima di pietanze che di solito si trovano in trattorie o ristoranti. Lì il vino è servito in ottavi e non in quarti.



Il tipico ambiente tranquillo e familiare dell'Heurigen si trova Edlmoser a Mauer



Il tipico ambiente tranquillo e familiare dell'Heurigen si trova Edlmoser a Mauer



Panorama da sogno su Vienna da Grinzinger Nußberg, dove sono di casa i vigneti di Mayer

È risaputo che il vino viennese negli ultimi anni ha conosciuto un cambiamento significativo ed è passato da prodotto di massa a vino di qualità. Negli ultimi tempi anche il “Gemischter Satz” (un tipo di vino tipico di Vienna) ha avuto il suo revival ed è oggi uno dei vini più richiesti insieme al “Veltliner”, al “Riesling”, al “Weißburgunder” e possono confrontarsi senza problemi con produzioni di qualità provenienti da altre regioni dell’ Austria come la Stiria. Va ricordato che anche i viticoltori viennesi ricevono i premi nelle varie degustazioni. Restando in tema di premi, il prossimo evento di questo tipo si terrà il 26 giugno nella sede del comune di Vienna. Ogni anno la rivista gastronomica “Falstaff” elegge anche i migliori Heurigen della città. Anche quest’ anno non mancano gli Heurigen più conosciuti tra cui



Welser e „Mayer“ a Pfarrplatz a Döbling, „Christ“ a Jedlersdorf, „Wieninger“ a Stammersdorf, „Edlmoser“ e „Zahel“ a Mauer. In questo caso si tratta della elite nella produzione vinicola. Grinzing, Nussdorf, Neustift, Sievering, Ottakring, Stammersdorf, Jedlersdorf, Strebersdorf, Mauer, Rodaun (tutti quartieri periferici di Vienna) sono le tipiche località dove bere il vino. Lì alle pendici della bosco viennese e del Bisamberg si coltiva il vino di Vienna. Negli ultimi anni anche la zona Oberlaa, nella parte meridionale della periferia di Vienna, è diventata famosa come punto di incontro per gli Heurigen. E alcuni viticoltori possono essere orgogliosi dei risultati ottenuti. La terra e il clima pannonico contribuiscono senz'altro ad ottenere un vino elegante e vellutato. Gli Heurigen presenti in questa zona hanno mantenuto in gran parte il carattere originario. Chi cerca un'atmosfera piacevole lontano dalla massa trova qui i locali ideali.



Un buffet pieno di prelibatezze e vini di qualità nell'Heurigen Wieninger



Non si può pensare a Stammersdorf senza l'Heurigen Wieninger



Non si può pensare a Stammersdorf senza l'Heurigen Wieninger

L'immagine regalataci da un famoso attore austriaco di Vienna, Paul Hörbiger, che nelle sue canzoni parlava di Grinzing è oggi solo un ricordo di un glorioso passato di quella che era la mecca del vino viennese. Oggi anche i vagoni del tram 38 non sono più affollati perché, come diceva un'altra canzone viennese, gli angeli non vengono più a Grinzing. L'atmosfera di quest'area anche da un punto di vista urbano appartiene ormai al passato. Lì dove prima era possibile trovare un heurigen dopo l'altro oggi troviamo solo porte chiuse. Molti viticoltori hanno chiuso le loro mescite e venduto le loro case a compratori che non hanno alcun interesse per la coltivazione del vino, ma per i soldi. Heurigen famosi come Reinprecht e Huermandl, Weinbottich etc. sono spariti.

La stessa sorte è toccata anche a zone limitrofe come Neustift e Sievering. Resistono ancora pochi viticoltori e Heurigen tra cui la famiglia Huber. La lotta per la conservazione dell'ambiente originario è un tema molto importante. Nonostante tutto l'economia del vino a Vienna è in fase di sviluppo, grazie anche al ricambio generazionale. Resta comunque la convinzione che Vienna e il vino sono un pezzo di cielo che contribuiscano alla qualità della vita della città.



Giro panoramico tra i vigneti viennesi. (cliccare sul simbolo degli occhiali per avere un'immagine virtuale)

**Informazioni sugli Heurigen viennesi e sui calendari si trovano su:**

[www.wienerheurige.at](http://www.wienerheurige.at)

[www.wienerwein.at](http://www.wienerwein.at)

**Weingut und Heurige Werner Welser**

Probusgasse 12, 1190 Wien

**Mayer am Pfarrplatz**

Pfarrplatz 2, 1190 Wien

[www.pfarrplatz.at/de/startseite.html](http://www.pfarrplatz.at/de/startseite.html)

**Weingut und Heuriger Christ**

Jedlersdorf

Amtsstraße 10-14



1210 Wien – Jedlersdorf

[www.weingut-christ.at](http://www.weingut-christ.at)

### **Heurige Wieninger**

Stammersdorfer Straße 78, 1210 Wien

<http://heuriger-wieninger.at/>

### **Weingut und Heuriger Edlmoser**

Maurer-La, nge-Gasse 1231230 Wien

[www.edlmoser.com/de/heuriger-ausgsteckt.html](http://www.edlmoser.com/de/heuriger-ausgsteckt.html)

### **Weingut Zahel**

Maurer Hauptplatz 9, 1230 Wien

[zahel.at](http://zahel.at)

CONDIVIDI:

Fai clic qui per condividere su Twitter (Si apre in una nuova finestra)

Fai clic per condividere su Facebook (Si apre in una nuova finestra)

Fai clic per condividere su WhatsApp (Si apre in una nuova finestra)