

MAGAZIN

DER SOMMELIERUNION AUSTRIA



WEINLAND WIEN MIT ANDRÉ CIS
Über Heckenklescher & Schlüsselmomente

EDITORIAL



Walk the extra mile!

Ja, wir alle leisten viel, damit wir erfolgreich sind. Aber dennoch gibt es einige, die machen noch mehr. Unermüdlich arbeiten sie an sich, um noch besser und perfekter zu werden. So geschehen bei der ASI Weltmeisterschaft der Sommeliers vom 7. – 12. 2. 2023 in Paris. Die 67 besten Sommeliers der Welt im Titelkampf. Atemberaubendes Niveau, ungläubliches Wissen, Intuition, Professionalität – Hochleistungssport pur – und Innovation und Motivation für alle, die es gesehen haben! Und unter den Top ten auf dem sensationellen 9. Platz – unser österreichischer Kandidat Suwi Zlatic – ein Ausnahmetalent und Vorbild der Sonderklasse! Eine Wahnsinnsleistung! Erarbeitet über die Jahre immer an seiner Seite die besten Coaches, die es in Europa gibt: Carole Stein, Norbert Waldnig und noch viele andere. Wie oft denkt man, wenn es schwer fällt: Wofür das ganze? Doch dann: walk the extra mile – von Herzen herzliche Gratulation zu dieser enormen Leistung! Österreich freut sich mit dir und ist stolz auf dich!

PS: das Finale kann nachgestreamt werden: www.asi.info

Herzlichst Annemarie Foidl



Viktor Kattinger, ÖWM.

Herkunft ist nicht austauschbar – die Strategie des Herkunftsmarketings in Österreich

Aus Sicht einer Sommelière und eines Sommeliers mag das Thema Herkunft eines Weines schon seit jeher einer der Schlüsselfaktoren in Bezug auf Qualität und Geschmack sein. Besonders in romanischen Ländern – etwa Portugal, Italien, Frankreich oder Spanien – hat sich über die Jahrhunderte ein System entwickelt, das Weine nach ihrer Herkunft benennt. Beispiele sind Chianti, der im Jahr 1404 zum ersten Mal genannt wurde oder Portwein mit einer geschützten Herkunft seit 1756. Weine, die nach ihrer Herkunft benannt und definiert werden, sind – im Unterschied zu Rebsortenweinen – nicht austauschbar. Österreich musste Ende der 90er-Jahre eine schmerzliche Erfahrung machen, als u. a. große Mengen Grüner Veltliner importiert wurden. Der österreichische Konsument – der sich primär an der Sorte orientierte – trank ihn im Glauben, österreichischen Wein vor sich zu haben. Daher begann man auch in Österreich, sich mit dem romanischen Weinrechtssystem auseinanderzusetzen. Das Ergebnis: »DAC« wurde geboren. Wenn also auf einem Weinetikett unmittelbar nach dem Namen eines Weinbaugebiets die Buchstabenkombination »DAC« steht (z.B. »Kamptal DAC« oder »Neusiedlersee DAC«), hat man einen Wein mit unverwechselbarer Gebietscharakteristik vor sich. Einen Wein, der auf diese Art nur in Österreich entstehen kann.

Ihr Viktor Kattinger

IMPRESSUM

Medieninhaber: Falstaff Profi GmbH

Anschrift des Medieninhabers:
Führichgasse 8, 1010 Wien

Herausgeber: Sommelierunion Austria

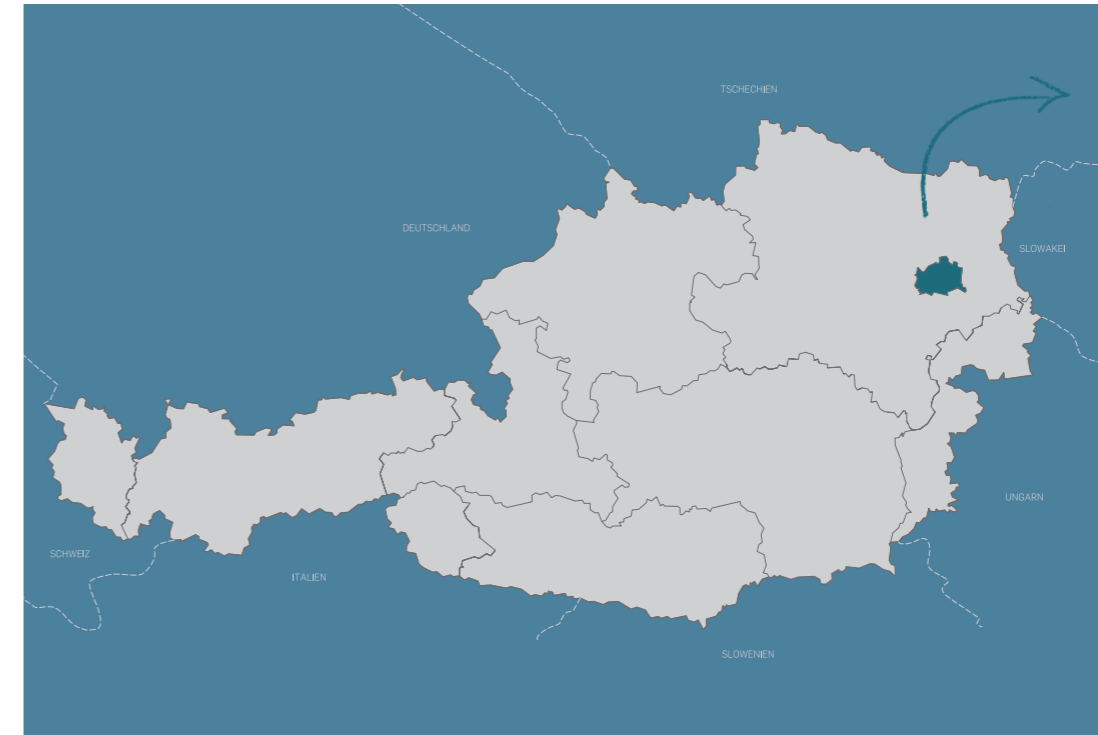
Redaktion: Mag. Alexandra Gorsche

Grafik: Alexander Bayer

Produktion/Litho: Ing. Michael Lenhart

Lektorat: Mag. Nicole Schläffer

STORY



Tieferegehende Informationen zum Weinbaugebiet Wien finden Sie hier!

»DAC« steht für »Districtus Austriae Controllatus« und ist das gesetzliche Kürzel für gebietstypische österreichische Qualitätsweine. Es rückt das Herkunftsgebiet eines Weines in den Vordergrund – schließlich gibt es z.B. Grünen Veltliner auch in Ungarn oder Neuseeland, aber nur im Weinviertel gibt es den Veltliner mit der charakteristischen Würze und Frische. Das Weinviertel war 2003 auch das erste Gebiet, das seine typischen Weine schützen ließ: als »Weinviertel DAC«. Inzwischen sind fast alle österreichischen Gebiete im DAC-System versammelt. Mit der Thermenregion schließt sich in Kürze der Kreis.

Wien und der Wein

Die historisch gewachsene Weinlandschaft in Österreich erstreckt sich über 45.000 Hektar. 600 davon liegen in der einzigen Hauptstadt der Welt, in welcher nennenswerter Weinbau betrieben wird, nämlich in Wien.

Schon seit Gründung der Stadt Wien ist Weinbau und Weingenuss eng mit der Wiener Kultur verbunden. Die Wiener:innen lieben ihren Wein, und die dazugehörige Kulturlandschaft der Weingärten ist längst zum beliebten Naherholungsgebiet geworden.

Die bedeutendsten Weinorte Wiens sind Nußdorf und Heiligenstadt mit der Großlage Nußberg, Grinzing, Sievering, Neustift am Wald, Stammersdorf und Jedlersdorf mit der Großlage Bisamberg, und im Süden Mauer und Oberlaa beziehungsweise der Maurerberg und der Laaerberg. In Ottakring und Hernals gibt es ebenfalls noch Weingärten mitten in der Stadt. Die besten Lagen auf steilen Hängen am Stadtrand bringen besonders charakterstarke, finessenreiche Weine hervor.

Ganz besondere Spezialitäten in Wien sind der Wiener Gemischte Satz DAC und der Wiener Heurige und der Buschenschank als das zweite Wohnzimmer der Wiener:innen.

Aufgrund ihrer herausragenden kulturellen Bedeutung wurde die Wiener Heurigenkultur 2019 sogar in das Nationale UNESCO-Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Österreich aufgenommen.

80 Prozent des Wiener Weinbaugebiets gehört dem Weißwein, 20 Prozent sind mit Rotweinrebsorten bestockt. Die wichtigsten Sorten sind Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder Chardonnay und Zweigelt. Kaum ein Betrieb verzichtet aber auf den traditionellen Gemischten Satz, bei dem im Weingarten verschiedene Rebsorten gemeinsam ausgepflanzt sind, die auch gemeinsam geerntet und zu Wein verarbeitet werden. 2008 wurde der »Wiener Gemischte Satz« in die Reihe der österreichischen Produkte der Slow Food Arche des Geschmacks aufgenommen, 2013 erhielt er DAC-Status und ist seither der herkunftstypischste Wein des Weinbaugebiets Wien. Die entsprechende Verordnung schreibt vor, dass zumindest drei weiße Qualitätsweinrebsorten gemeinsam in einem Wiener

Weingarten angepflanzt sein müssen, der im Kataster des Wiener Rebflächenverzeichnisses als Wiener Gemischter Satz eingetragen ist. Der größte Sortenanteil einer Rebsorte darf nicht höher als 50 Prozent sein, der drittgrößte Anteil muss zumindest 10 Prozent umfassen.

Insgesamt sind in Wien rund 220 Hektar mit Gemischtem Satz bestockt. Dabei prägt das Terroir – wie oben beschrieben – auch die Rebsortenverteilung und Stilistik des Wiener Gemischten Satzes, je nachdem, aus welchem Teil Wiens er stammt.

EVENTTIPP

ARGENTINIEN – FASZINATION WEINBAU ZWISCHEN ANDEN UND WÜSTE

Online-Verkostung mit L. Derksen!

Specialguests:

Véronique Bonnie vom Weingut DiamAndes

Details zur Verkostung:

Datum: Montag, 20. 3. 2023, Zeit: 15–16:30 Uhr
Kosten: Euro 118,44 inkl. MwSt und Versand

Anmeldung unter: www.monishop.at



Fotos: Mathis Wlemand, ÖWM/Mantfred Klimek, Christine Mries, Eva Kately, beige stellt

INTERVIEW



Ingrid Bachler
Bachlers Feinkost,
Vinothek, Catering.



André Cis
Food & Wine Consulting.



REVISION

Wien ist anders

Weinbau in der Großstadt? Die Wiener Rebfläche ist ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor, dient der Erhaltung des Grüngürtels und ist die Basis für hohe Weinqualität.

2013 wurde die Spezialität Wiens, der »Wiener Gemischte Satz« in die österreichische DAC-Familie aufgenommen und ist seither noch stärker der Inbegriff des Wiener Weins. Sommelier-Experten Ingrid Bachler und André Cis über Wiens Weingärten.

SOMMELIERUNION Welche Vorzüge haben die Weine aus dem Weinbauland Wien?

INGRID BACHLER Seit ca. 2006 ist der Wiener Wein durch die »Big Six«, Wieninger, Edlmoser, Christ, Fuhrgassl-Huber, (immer schon exzellente Weine) Cobenzl und Mayer am Pfarrplatz, aus dem Dornröschenschlaf erwacht und sie haben mit ihrem Qualitätsanforderungsprofil den Wiener Wein revolutioniert. Den traditionellen Wiener gemischten Satz, 2013 als DAC zu implementieren, war und ist eine glorreiche Idee. Ich persönlich freue mich auch über die Einfachheit (Klassisch, Lage, Riede) mit der diese DAC verständlich transportiert wird.

ANDRÉ CIS Auch wenn es famos wäre den Wienern zuzuschreiben, sie hätten den

»Gemischten Satz« erfunden, darf man ihnen die Pflege eben dieser Tradition hoch anrechnen. Die Vielfalt an »gemischten Sätzen« sucht Europaweit ihresgleichen und bildet somit die Seele des Wiener Weins ab. Auch das Potential für Rotweine von Format soll nicht unerwähnt bleiben.

»Seit meiner Ausbildung vor über 20 Jahren fühle ich mich in der Sommelierie nicht nur fachlich, sondern auch menschlich bestens aufgehoben.«

ANDRÉ CIS Food & Wine Consulting

Welche Vorurteile herrschen gegenüber dem Weinbau in der Großstadt?

ANDRÉ CIS Wiens »Heurige« sind großartige Orte des Müßiggangs und untrennbar mit der vielfältigen Kultur der Stadt verbunden. Dass früher bestimmt so mancher »Heckenklescher« ausgeschenkt wurde, möchte ich gar nicht in Zweifel ziehen. Heutzutage lohnt es allemal, mit dem D-Wagen Richtung Nussberg zu fahren, um bei traumhaftem Blick über die Kapitale vielerlei Weine von höchster Qualität zu genießen.

Wie können wir mehr junge Menschen für den Beruf des Sommeliers begeistern?

ANDRÉ CIS Es gilt Rahmenbedingungen zu schaffen, die die Gastronomie für junge Menschen wieder attraktiv erscheinen lässt (und sie uns nach der Ausbildung erhalten bleiben). Die wenigsten spezialisieren sich, um primär mehr zu verdienen. Leidenschaft und Neugierde sind weit stärkere Triebfedern. Junge Service-Mitarbeiter, die »Somm-Luft« schnuppern und sich weiterbilden möchten,

sollten von ihren Arbeitgebern bestmöglich gefördert werden. Die Ausbildung ist erst der Anfang einer lebenslangen Wein-Reise. Ein Arbeitgeber sollte seine Mitarbeiter auf dieser Reise begleiten und unterstützen. Incentives wie bezahlte Studien-Reisen können hierbei patente Stimuli sein.

INGRID BACHLER Es muss dringend ein positives Bild über die Gastronomie im Allgemeinen geschaffen werden. Gastronomie darf nicht als »unschick« dastehen. Arbeitgeber können den Einkauf und Weinkellerverantwortung den Sommeliers übergeben, damit ist ein guter Verkauf gesichert und es bedeutet Wertschätzung für die Sommeliers. Den Sommeliers sollte Zeit für Schulungen und Mitarbeiterschulungen gegeben werden. Als wichtig erachte ich auch eine faire, der Ausbildung entsprechende, Entlohnung. Sowie bei zusätzlichem Vinotheken-Verkauf die Sommeliers prozentuell am Umsatz zu beteiligen. Das Privatleben der Beschäftigten muss planbarer werden, Dienstzeiten und Freizeit müssen mehr Struktur bekommen.

Was bedeutet Ihnen die Förderung des Nachwuchses?

ANDRÉ CIS Ich hatte meinerseits das Glück, als junger Mensch von charismatischen Sommeliers richtiggehend »abgeholt« zu werden. Derartige Schlüsselmomente haben meinen weiteren Werdegang nachhaltig beeinflusst. Ich sehe es als meine Aufgabe, im Rahmen meiner Möglichkeiten wiederum kommende

» Die Welt der Weine ist lebendig und ständig in Bewegung. Wenn man diesen Weinvirus in sich trägt, befindet man sich täglich auf einer globalen Weinreise.«

INGRID BACHLER Bachlers

Generationen zu unterstützen und zu fördern. Wenn niemand »ausbilden« will, dann braucht sich die Branche auch nicht wundern, wenn einem der Nachwuchs ausgeht!

Ein Ratschlag für junge Sommeliers?

ANDRÉ CIS Verkoste nicht nur viele Weine, sondern lerne auch Menschen und ihr Schaffen dahinter kennen! Als Bindeglied zum Gast / zum Kunden sind wir nicht nur Geschichtenerzähler sondern repräsentieren in letzter Konsequenz den Weinmacher. Und was man leibhaftig erfahren hat, kann man unvergleichlich besser weiter vermitteln. **INGRID BACHLER** Die Zusammenarbeit mit der Küche ist der wichtigste Faktor. Mutig sein. Immer auf Verkostungen gehen, sich seine eigene Meinung bilden. An Wettbewerben teilnehmen und viel reisen. Besuche und Gespräche mit den Winzern hinterlassen Eindrücke und Bilder im Kopf, durch die man dann den Gästen oder Kunden den Wein, die Region und die Philosophie des Weinguts noch besser präsentieren und schildern kann. Wichtig ist, dass junge und etablierte Sommeliers immer neugierig bleiben.

**INTER
NORGA**

WELBILT®

Entdecken Sie unsere hochprofitablen Horeca-Konzepte für Gourmet-Qualität auf Fingerdruck

10.03. –
14.03.2023

Besuchen Sie uns

Halle B7
Stand 212



Convotherm maxx pro
Kombidämpfer

Convotherm mini
Kombidämpfer

Merrychef conneX®
High-Speed Ofen

Foto: beigestellt