Vienna, la Città del Vino

**Senza vino Vienna sarebbe impensabile, esattamente come lo sarebbe senza Duomo di Santo Stefano, Reggia di Schönbrunn e Piccoli Cantori di Vienna. E il Vino Viennese, dal tradizionale Heurige, è ormai partito alla conquista dell’intera città.**

Vienna e il vino sono dunque una coppia inseparabile. Infatti, Vienna è l’unica metropoli al mondo che possa vantare all’interno del proprio territorio urbano una produzione enologica degna di tal nome, motivo per cui il vino è anche un po’ l’emblema della città. Ma il Vino Viennese è molto di più: il vino costituisce infatti anche un fattore economico, un elemento caratterizzante della città, un contributo all’ecosistema urbano ed anche al benessere della gente, sia della popolazione locale che degli ospiti della città. Una legge unica al mondo prevede dall’inizio del 2015 che le superfici vitivinicole vengano utilizzate in modo da tutelare preziosi vigneti dalle speculazioni edilizie. È come se i vigneti della città fossero tutelati dalla sovrintendenza ai monumenti.

Dopo che, per numerosi anni, anzi, per decenni, il Vino Viennese è stato associato esclusivamente all’Heurige, ora il vino nella capitale austriaca è sulla bocca di tutti, e questo nel vero senso della parola. Vienna si fa notare sempre di più in qualità di regione vitivinicola, il Vino Viennese ogni anno è al centro di numerose manifestazioni e le sue varietà hanno ormai un posto fisso in molti locali, ristoranti ed enoteche della città. In poche parole: il Vino Viennese va giù che è un piacere.

# L’Heurige viennese

Il 70 percento del vino prodotto in un anno si consuma in uno dei cento Heurige. L’attuale legislazione che regola la vendita del vino trae origine da un ordinamento emesso dall’imperatore Giuseppe II nel 1784, che autorizzava i viticoltori a vendere il vino di produzione propria. L’autentico Heurige viennese si riconosce dalla scritta *Ausg’steckt* e dalla frasca di pino appesa all’entrata che indica che il locale è aperto. Questi due simboli garantiscono anche la vendita di vini di produzione esclusivamente propria, prodotti con le uve viennesi. La rilassata atmosfera, i giardini al limite della città, il buon vino e i deliziosi spuntini fanno dell’Heurige una popolare meta di gite per un pubblico assolutamente eterogeneo. Nel 2019 la Cultura degli Heurige di Vienna è entrata a far parte del Patrimonio immateriale austriaco dell'UNESCO. Per rafforzare la posizione dell'Heurige viennese nei confronti di esercizi gastronomici che si ispirano soltanto agli Heurige e per dare agli ospiti una chiara e trasparente garanzia di qualità, su iniziativa della Camera dell'Agricoltura di Vienna è stata istituita l'associazione “Wiener Top Heurigen”. Questi esercizi devono soddisfare una serie di requisiti e criteri. Uno di essi è l'autenticità dell'Heurige regolata dalla legge che regola questo tipo di taverne. Importanti sono anche l'ambiente del locale, la cordialità del servizio, la qualità del cibo e delle bevande. Nel frattempo, 18 stabilimenti sono entrati a far parte di questo esclusivo club. L'elenco completo dei principali Heurige con gli orari di apertura e l'indicazione del percorso per arrivarci è disponibile qui: http://www.wienerwein.at/wiener-top-heuriger

Ma una cosa che quasi è stata dimenticata è che il termine “Heurige” ha anche un secondo significato, indica infatti il vino dell’annata che esattamente il giorno di San Martino (11 novembre) viene “battezzato” e lo stesso giorno dell’anno seguente si trasforma in *Altwein* (vino vecchio).

# Vienna, la regione della viticoltura

Vienna non è soltanto una regione e la capitale dell’Austria, Vienna è anche un’area vitivinicola a sé con una superficie di circa 575 ettari, 140 aziende vitivinicole e una resa media di 2,4 milioni di litri all’anno. L’80% della superficie coltivata è dedicata a diverse varietà di vitigni bianchi come Riesling, Weissburgunder, Grüner Veltliner, Sauvignon blanc o anche Gelber Muskateller, con i quali si producono vini fruttati ed eleganti. Grazie al clima pannonico, le uve possono giungere a piena maturazione, mentre i venti del nord conferiscono loro il carattere fruttato e la freschezza. Una perfetta combinazione, grazie alla quale nascono ottimi vini che si adattano anche ad accompagnare una sostanziosa merenda all’Heurige o le specialità della Cucina Viennese.

# Eccellente e naturale

Inoltre i viticoltori viennesi producono eccellenti vini da bottiglia, apprezzatissimi anche dalla gastronomia viennese. I frequenti premi ricevuti in occasione di degustazioni organizzate da note riviste specializzate del settore o anche nel quadro della più severa competizione di vini austriaci SALON Österreichischer Wein confermano l’elevata qualità di questi vini.

E proprio anche a causa della vicinanza della città, i viticoltori viennesi ci tengono particolarmente a coltivare i loro terreni in base a metodi naturali e sostenibili. Alcuni di loro non si fermano qui. Una dozzina di produttori di vino viennesi, tra cui aziende note come Wieninger, Christ e Zahel ihre Weingärten biologisch-dynamisch, coltiva i suoi terreni esclusivamente in base ai principi della coltivazione biodinamica, lo stesso vale per l’azienda vitivinicola Hajszan Neumann (dal 2014 a gestirla è Fritz Wieninger), e Jutta Kalchbrenner (azienda vinicola Jutta Ambrositsch) sta anche lei svolgendo esperimenti biodinamici in diversi vigneti. Ciò comporta tra l’altro una totale rinuncia a concimi chimici e veleni, al loro posto si utilizzano preparati naturali, tra cui ad esempio decotti con i quali si cospargono i terreni per rafforzare le piante in base ai principi omeopatici. L'azienda vitivinicola Wien Cobenzl è gestita da oltre un secolo dal Comune di Vienna. Dopo una ristrutturazione, a partire dal 2023 i suoi vini saranno biocertificati. Un terzo dei vigneti di Vienna vengono coltivati secondo metodi biologici, il che fa di Vienna un pioniere della viticoltura austriaca.

# Il Gemischter Satz – la rinascita di una specialità viennese

Una specialità di Vino Viennese è il Wiener Gemischter Satz. Già nel 1800, quando nella maggior parte delle altre aree coltivate a vite dell’Austria si allevavano vitigni ad alta resa, a Vienna si preferivano vitigni nobili come Riesling, Rotgipfler, Weissburgunder e Traminer. Li si piantava insieme ad altre varietà in vigneti misti. I vantaggi di questo metodo erano soprattutto due: si riusciva da un lato a produrre vini molto complessi, che erano al contempo freschi, fruttati e corposi, e dall’altro ai viticoltori la resa era assicurata. Avendo le diverse varietà anche periodi di fioritura diversi, non poteva ad esempio succedere che una raccolta andasse completamente distrutta a causa delle condizioni meteorologiche nel periodo di fioritura, al massimo la cattiva annata era confinata ad alcuni vitigni. Per un lungo periodo questo tipo di vino aveva rivestito all’Heurige il ruolo di “umile” vino da banco, ma da diversi anni ormai si sta assistendo alla sua rinascita. Questo caratteristico Vino Viennese viene ora venduto sia sfuso come vino leggero e passante che anche imbottigliato come ottimo e complesso vino ricco di nerbo.

# WienWein – insieme sotto l’insegna del Vino Viennese

I migliori e più impegnati viticoltori viennesi, hanno creato nel 2006 il gruppo WienWein (www.wienwein.at). I produttori sono uniti dall’obiettivo di raggiungere la qualità senza scendere a compromessi, e da un impegno che va ben al di là del proprio orticello. Il gruppo attulamente è formato dalle aziende vinicole Christ, Cobenzl (azienda vitivinicola del Comune di Vienna), Edlmoser, Fuhrgassl-Huber, Mayer am Pfarrplatz e Wieninger.

Un grande obiettivo del gruppo è stato fin dall’inizio il revival del classico Gemischter Satz viennese. Dall’aprile 2011 esiste un Regolamento sul Gemischter Satz viennese, che definisce il suo profilo: il vino dev’essere prodotto al 100% con uve provenienti da vigneti viennesi che vengono raccolte e trasformate insieme. La percentuale della varietà più presente non deve superare il 50%, mentre la percentuale della terza varietà per quantità non dev’essere inferiore al 10%. La fondazione Slow Food per la biodiversità, che ha sede in Italia, ha inserito questa specialità viennese nell’“Arca del Gusto”, premiandola come “Prodotto Presidio”. Con questo titolo si intende tutelare prodotti eccellenti e realizzati secondo metodi tradizionali dalla minaccia rappresentata dall’agricoltura estensiva e dall’industria alimentare, nonché conservarli per le future generazioni. Dal 2013 il Gemischter Satz viennese ha ottenuto anche il marchio DAC (Districtus Austriae Controllatus), una denominazione di origine controllata.

Nel 2009 il gruppo di viticoltori ha realizzato nel parco della Reggia di Schönbrunn, su un’area che fino alla metà del Novecento ero coltivata a vite, un vigneto con una superficie di 1000 m². La resa viene messa all’asta a scopi di beneficienza.

I viticoltori viennesi, custodi della tradizione

Nel 1992 è stata fondata la Vereinigung der Österreichischen Traditionsweingüter (*associazione delle cantine tradizionali austriache*) con sede a Krems. Il suo obiettivo è quello di creare un sistema di classificazione dei siti duraturo, significativo, sostenibile e flessibile. Nel 2018, in collaborazione con il gruppo WienWein, questa classificazione dei siti è stata estesa dalle aree Kremstal, Kamptal, Traisental e Wagram anche a Vienna e a Carnuntum. La classificazione dei vigneti si basa non solo sui terreni e sulle condizioni climatiche, ma anche sul fatto che in questi siti si producono per anni vini eccellenti. In questo modo si tiene conto dell'interazione tra terroir e lavoro dei viticoltori. Nella regione vitivinicola di Vienna hanno aderito finora all'associazione ÖTW otto cantine, inoltre dodici vigneti sono stati classificati Primo Sito ÖTW:

**Area Bisamberg:**

Ried Falkenberg

Ried Wiesthalen

**Area Nussberg:**

Ried Gollin

Ried Langteufel

Ried Preussen

Ried Rosengartel

Ried Ulm

**Area Grinzing:**

Ried Schenkenberg

Ried Seidenhaus

Ried Steinberg

**Area Maurerberg:**

Ried Himmel

Ried Sätzen

# Vino e architettura

Partendo da tradizioni ormai collaudate, negli ultimi anni le metodologie della viticoltura a Vienna si sono rapidamente evolute. Una testimonianza di quest’evoluzione sono le cantine recentemente realizzate, che risultano interessanti anche dal punto di vista architettonico, nonché il nuovo stile scelto per gli Heurige. Dovendo tener conto dei regolamenti edilizi in vigore a Vienna, è stato in parte necessario combinare edifici preesistenti con nuovi e funzionali elementi architettonici, rispettando sia criteri di funzionalità che criteri estetici. Un ottimo esempio di questa nuova tendenza è la costruzione di Fritz Wieninger nel sobborgo di Stammersdorf: Wieninger ha restaurato l’antica cantina di un convento, abbinandola ad un tratto nuovo realizzato in stile modernissimo. Molto interessanti dal punto di vista estetico sono anche l’azienda vitivinicola e l’Heurige di Rainer Christ nel sobborgo di Jedlersdorf. Servendosi di materiali come pietra, cemento a vista, vetro e legno, è stata realizzata qui una nuova cantina che tiene conto di tutte le esigenze di una produzione del vino a passo con i tempi. Inoltre, combinando le tradizionali sale dell’Heurige preesistente con un settore nuovo dallo stile semplice ma confortevole, è nato un interessante contrasto, in cui i due diversi stili si valorizzano a vicenda. L’azienda vitivinicola Hajszan Neumann, nel sobborgo viennese di Heiligenstadt, punta invece sulla trasparenza. È qui che si trova il ristorante Amador, il cui chef de cuisine è il celebre cuoco Juan Amador (tre stelle Michelin nel 2020). Dalle sale si possono vedere le estese cantine a volta con le loro pareti in mattoni dove sono sistemati i vini.

Una moderna interpretazione del classico Heurige si trova da Hans Peter Göbel nella Kellergasse a Stammersdorf, e da Johannes Wiltschko nel sobborgo di Mauer. Göbel, che originariamente era architetto, ha allestito il locale secondo i suoi progetti e, al posto del legno scuro e di elementi baroccheggianti, ha preferito la luminosità e linee semplici e nette. Wiltschko à andato ancora più in là. È questa la prima Heurigen-lounge di Vienna: al centro del locale c’è un bancone con sgabelli per gli ospiti frettolosi, gli altri clienti invece, seduti su comode poltrone e panche rivestite in pelle, si possono godere rilassati la vista sui vigneti; e non sarà difficile sentirsi a proprio agio, poiché la scelta del materiale ed i sofisticati effetti luminosi rendono l’ambiente caldo e piacevole.

# Calendario dei vini – manifestazioni attorno al Vino Viennese

Il vino a Vienna esiste già da oltre 2.000 anni, ma appena negli ultimi decenni la metropoli sul Danubio è divenuta una vera Città del Vino. Il nobile nettare d’uva è al centro di numerose manifestazioni organizzate nelle località vinicole di Vienna Stammersdorf, Grinzing o Neustift, ma anche nel centro città.

In primavera un evento importante è la presentazione del Wiener Gemischter Satz DAC che avviene al Municipio di Vienna in marzo. L’Anno del Vino culmina con il tradizionale conferimento del Wiener Weinpreis (*premio viennese per il vino*) al Municipio dove il Sindaco di Vienna consegna personalmente i premi ai vincitori. Sull’area Summerstage, lungo il Canale del Danubio, in luglio e in agosto, nel padiglione dedicato al vino ha luogo il Wiener Weinkulturfestival, un festival tutto dedicato al Vino Viennese, che prevede la presentazione di vini pregiati, menu degustazione e reading letterari. Alla fine di settembre in diversi distretti di Vienna ha luogo la giornata viennese della passeggiata enologica, il Wiener Weinwandertag. Lungo i percorsi diversi viticoltori offriranno ai partecipanti all’evento Vino Viennese e deliziose specialità culinarie. A partire da novembre il Novello Viennese, il primo messaggero del vino dell’annata, attira ogni anno numerosi visitatori nelle aziende vitivinicole e agli Heurige viennesi (informazioni sulle manifestazioni attorno al Vino Viennese al sito *www.wienerwein.at*).

Vienna però non funge da teatro soltanto per il Vino Viennese, hanno qui luogo regolarmente anche grandi manifestazioni enologiche internazionali. Ogni due anni il mondo degli esperti del vino si incontra alla fiera internazionale del vino VieVinum, allestita nelle eleganti sale della Hofburg di Vienna (*www.vievinum.at*). E con la AWC Vienna - International Wine Challenge l’entusiasta viticoltore Michael Edlmoser è riuscito a far crescere in pochi anni la manifestazione viennese incentrata su degustazione e premiazione dei vini, facendone una dei leader mondiali. I vini premiati vengono poi presentati ogni anno in autunno in occasione di una grande manifestazione, che ha luogo nella Sala delle Feste del Municipio di Vienna (*www.awc-vienna.at*).

# Il Vino Viennese: una lunga storia in poche parole

Ritrovamenti di acini d’uva hanno dimostrato che già Celti ed Illiri producevano nel 500 a. C. vino nell’area in cui attualmente si trova Vienna. Furono però appena gli Antichi Romani a portare in città una viticoltura degna di tal nome, impiantando sui ceppi le marze portate dall’Italia. L’imperatore Probo (232–282 d.C.) annullò il divieto di viticoltura che vigeva all’epoca per le aree situate a nord delle Alpi e permise ai suoi legionari di piantare vitigni e di produrre il vino.

Non si sono conservate testimonianze della viticoltura a Vienna dopo il periodo degli Antichi Romani, ma è noto che nel tardo Medioevo la maggior parte degli odierni distretti di Vienna erano ricoperti da vigneti. Nel 1100 e nel 1200 i cittadini di Vienna erano proprietari di vigneti situati all’interno e fuori le mura della città, vigneti che si sono conservati fino al 1500. Trovandosi le aree coltivate a vite nelle vicinanze delle zone abitate, a Vienna si sviluppò ben presto una forma particolare di vendita del vino, il cosiddetto Heurige, anche se non è noto quando fu realmente aperto il primo locale di questo genere. Allora il vino veniva venduto nelle cantine e nelle case borghesi in città e fuori. In seguito alle attività di edificazione dopo il primo assedio dei Turchi nel 1529 e alla grande ricostruzione dopo il secondo assedio dei Turchi del 1683, gli Heurige si spostarono sempre di più verso le zone periferiche della città, dove ancora oggi si trovano, nel mezzo dei vigneti, gli ultimi brandelli delle estese superfici di un tempo.

Nel Medioevo si beveva molto, si stima che a Vienna, nel tardo Medioevo, il consumo di vino fosse sei volte maggiore di quello attuale. Solo nelle taverne di Vienna, verso la fine del 1500 si bevevano in media 120 litri a testa all’anno. Dopo questa grande sbornia si ritornò poco alla volta alla lucidità. L’area coltivata a vite ed il consumo del vino calarono sempre di più e nel 1815 i viennesi bevevano in media solamente 87 litri di vino a testa all’anno. Nel 1870, poco prima del flagello della filossera della vite, che rovinò non pochi viticoltori viennesi, il consumo di vino era passato a 40 litri pro capite, calo che dipendeva certamente anche dalla severa politica fiscale, da una nuova regolamentazione per la vendita del vino, nonché dalla diffusione di birra e caffè che certamente rappresentavano una notevole concorrenza per il vino. A causa delle due guerre mondiali, la viticoltura viennese ci mise molti anni a riprendersi dall’epidemia di filossera della vite. Grazie a razionali misure di protezione per le superfici coltivate a vite di Vienna e ad un generale miglioramento della qualità, il Vino Viennese attualmente sta tornando ai fasti di un tempo.

# Vino con vista

Dalla metà di aprile alla fine di ottobre quando il tempo è bello gli Heurige appendono una frasca all'entrata per segnalare che sono aperti i giardini nei vigneti: i venerdì, nei fine settimana e nelle giornate festive il Vino Viennese lo si può dunque sorseggiare non solo all'interno del locale ma anche nel mezzo dei vigneti e agli Heurige pop-up, spesso godendosi una stupenda vista sulla città. Ulteriori informazioni a riguardo e l'elenco degli esercizi che dispongono di un'area all'aperto nel mezzo dei vigneti sono indicati all'indirizzo *www.wienerwein.at.*

# Una selezione di Heurige a Vienna

### Ausblick.Wien – Weingut Dr. Höfler

Ambiente moderno e una stupenda vista su Vienna dalla terrazza nella stradina di Stammersdorf. Piatti a base di pesce biologico e di selvaggina.

*Stammersdorfer Kellergasse 109, 1210 Vienna, www.derweinkeller.wien*

### Christ

Moderna azienda vinicola e Heurige gestito con passione che vanta quattro secoli di tradizione, i suoi vini sono tra i migliori della città.

*Amtsstrasse 10-14, 1210 Vienna; www.weingut-christ.at*

### Lentner

Un delizioso tipico buffet da Heurige e vini pluripremiati in uno dei tradizionali Heurige viennesi nella parte di Vienna che i viennesi chiamano “Transdanubien" (oltre il Danubio).

*Amtsstrasse 44, 1210 Vienna, www.karl-lentner.com*

### Edlmoser

L’azienda vitivinicola Edlmoser con i suoi vini in stile new world ha vinto già numerosi premi in occasione di varie degustazioni. Il fantastico buffet non sfigura davanti ai pregiati vini.

*Maurer Lange Gasse 123, 1230 Vienna; www.edlmoser.at*

### Fuhrgassl-Huber

Noto spazioso Heurige per tutti i gusti. Si consiglia di assaggiare il Riesling del Nussberg.

*Neustift am Walde 68, 1190 Vienna; www.fuhrgassl-huber.at*

### Göbel

Ambiente moderno nell’unica stradina delle cantine di Vienna. I vini rossi sono semplicemente inebrianti.

*Stammersdorfer Kellergasse 131; 1210 Vienna, www.weinbaugoebel.at*

### Hengl-Haselbrunner

Interessanti vini bianchi e rossi – cucina eccellente. Inoltre tutti i martedì si esibiscono qui dal vivo i migliori interpreti della Canzone Viennese e altri grandi musicisti.

*Iglaseegasse 10, 1190 Vienna, www.hengl-haselbrunner.at*

### Hofer

Un Heurige piccolo e veramente speciale a Wien Mauer che offre anche interessanti vini rossi.

*Maurer Lange Gasse 29, 1230 Vienna, www.vino-hofer.at*

### Kierlinger

Tradizionale Heurige in un ambiente storico – qui si serve il migliore formaggio spalmabile Liptauer di Vienna.

*Kahlenbergerstrasse 20, 1190 Vienna, www.kierlinger.at*

### Mayer am Pfarrplatz

Qui un buon bicchierino di vino se lo beveva anche Beethoven – un must per tutti coloro che vengono a Vienna. Si servono qui i vini pluripremiati delle aziende vitivinicole Mayer am Pfarrplatz e Rotes Haus.

*Pfarrplatz 2, 1190 Vienna, www.pfarrplatz.at*

### Bioweinbau Obermann

In uno degli ultimi veri Heurige di Grinzing si possono gustare i gustosi vini biologici di Martin Obermann e accompagnarli a deliziose merende à la slowfood. Il sapore dell'autenticità.

*Cobenzlgasse 102, 1190 Vienna, www.weinbauobermann.at*

### Schbel-Auer

Un Heurige situato in un’antica casa di vignaioli con un bel giardino dove hanno anche luogo eventi culturali.

*Kahlenberger Strasse 22, 1190 Vienna, www.schuebel-auer.at*

### Steinklammer

Tre secoli di tradizione, un meraviglioso giardino e gli eccellenti vini creano un invitante atmosfera viennese

*Jesuitensteig 28, 1230 Vienna, www.heuriger.co.at*

### Buschenschank Stift St. Peter

L'azienda è di proprietà dell'Abbazia benedettina di San Pietro, lo riporta anche una note canzone viennese “Der Dornbacher Pfarrer steckt aus” (*il parroco di Dornbach vende i suoi vini*). L'Heurige Mayer am Pfarrplatz produce con i vitigni Dornbacher Ried Alsegg pregiati vini.

*Rupertusplatz 5, 1170 Vienna, https://www.stiftstpeter.at/buschenschank.html*

### Weingut Walter Wien

Delizioso piccolo Heurige tra i vigneti, dove Nobert Walter, neofita della viticoltura, propone ottimi vini accompagnati dal formaggio e lo speck della sua patria, il Tirolo.

*Untere Jungenberggasse 7, 1210 Vienna, https://weingut-walter-wien.at/*

### Wieninger Heuriger

Offerta enogastronomica eccellente. Il Wieninger è un sogno di Heurige.

*Stammersdorfer Strasse 78, 1210 Vienna, www.heuriger-wieninger.at*

### Weingut Wieninger

Curatissima architettura che combina modernità e tradizione, visite guidate delle cantine, degustazioni, vendita diretta

*Stammersdorfer Strasse 31, 1210 Vienna, www.wieninger.at*

### Winzerhof Leopold

Confortevole ambiente con tanto legno chiaro, ottimo buffet e una cantina di vini pluripremiati. Si consigliano soprattutto i rossi.

*Stammersdorfer Strasse 18, 1210 Vienna, https://www.klager.at*

### Wiltschko

La wine lounge tra i vigneti, un Heurige dallo stile insolito che propone cucina leggera e raffinati vini.

*Wittgensteinstrasse 143, 1230 Vienna, www.weinbau-wiltschko.at*

### Zahel

Un Heurige con una raffinata offerta gastronomica degna di un ristorante ed eccellenti vini prodotti a Mauer, nonché vini bianchi prodotti con le uve del colle Nussberg.

*Maurer Hauptplatz 9, 1230 Vienna, www.zahel.at*

Tutte le aziende che aderiscono al consorzio di qualità Der Wiener Heurige sono indicate al sito [*www.wienerwein.at*](http://www.wienerwein.at)

# Vino Viennese nel centro di Vienna

Chi il Vino Viennese lo vuole degustare in centro città avrà numerose opportunità di farlo. Qui di seguito è indicata una selezione di locali ed enoteche che danno un posto di primo piano al Vino Viennese.

### Hotel Rathaus Wein & Design

L’Hotel Rathaus Wein & Design, situato nel cuore dell’ottavo distretto, è un hotel in cui il vino regna sovrano. Ciascuna delle 40 camere è dedicata ad un viticoltore di spicco (tra di essi ci sono naturalmente anche diversi viennesi) e nel relativo frigobar si possono assaggiare gli ottimi vini di sua produzione. Il confortevole e moderno hotel dalla posizione centrale è inoltre dotato di un bar che offre una vasta scelta di vini e dove hanno anche regolarmente luogo degustazioni di vini.

*Lange Gasse 13, 1080 Vienna, www.hotel-rathaus-wien.at*

### Weinkeller im Palais Coburg

Negli storici locali con soffitti a volta del Palais Coburg che ospita anche l’hotel di lusso a cinque stelle Palais Coburg Residenz si trovano non meno di sei cantine di vini; ognuna di esse è dedicata ad un tipo diverso di vino. Sono qui sistemate 60.000 bottiglie, la più antica risale al 1727. Il Palais Coburg è stato inoltre premiato nel 2014 e nel 2017 dalla rivista “Fine Wine” per la migliore carta dei vini del mondo. Questo spettacolare mondo sotterraneo è anche accessibile al pubblico: previa prenotazione si potrà qui partecipare ogni giorno a visite guidate e degustazioni, dalla Passeggiata del Vino che si farà con una coppa di champagne in mano, fino alla degustazione di rarità con crash course sensorio e menu di accompagnamento.

*Coburgbastei 4, 1010 Vienna, www.palais-coburg.com*

# Locali che propongono il Vino Viennese

### Amador

Ristorante di lusso dall'ambiente moderno in una storica cantina, l'unica in Austria ad aver ottenuto tre stelle Michelin. Non possono naturalmente mancare qui i vini del socio Fritz Wieninger.

*Grinzingerstrasse 86, 1190 Vienna, www.restaurant-amador.com*

### Augustinerkeller

Un classico della gastronomia viennese nei locali di un’antica cantina abbaziale, con tanto di vinoteca.

*Augustinerstrasse 1, 1010 Vienna, www.bitzinger.wien*

### Figls Bierwirtshaus

Eccellente scelta di diverse varietà di Vino Viennese nella dependance della trattoria del centro storico, nota per i suoi ottimi Schnitzel.

*Grinzinger Strasse 55, 1190 Vienna, www.figls.at*

### Grünauer

Una delle prime sofisticate trattorie della città propone ottima cucina casereccia e un assortimento di vini di fronte al quale si ha solo l’imbarazzo della scelta.

*Hermanngasse 32, 1070 Vienna, www.gasthaus-gruenauer.com*

### Heunisch und Erben

Vinoteca, ristorante e shop di nuova generazione. Un ambiente elegante e minimalista dove si propone una cucina leggera e creativa e un'immensa offerta di vini. Il gestore definisce il suo locale “Il luogo dove a bere sono i cuori”.

*Landstrasser Hauptstraße 17, 1030 Vienna,* [*www.heunisch.at*](http://www.heunisch.at)

### Zum Schwarzen Kameel

Un ritrovo dove bere e mangiare qualche ottima tartina, un settore tavolini all’aperto premiato dai critici di settore, un negozio di specialità con prosciutto *Beinschinken* e altre specialità, una vasta scelta di alcolici e di vini, diversi dei quali sono prodotti a Vienna, dolcetti. Il tutto in mezzo al tradizionale ambiente di questo locale.

*Bognergasse 5, 1010 Vienna,* [*www.kameel.at*](http://www.kameel.at)

### Meixner’s Gastwirtschaft

Eccellente trattoria in cui il professionista del vino Karl Meixner vi offrirà la migliore consulenza e la massima scelta.

Buchengasse 64 (angolo Herndlgasse), 1100 Vienna, *www.meixners-gastwirtschaft.at*

### Pfarrwirt

L’ex-trattoria Zur Schönen Aussicht è stata sottoposta a un accurato restauro e propone ora un’eccellente cucina casereccia dalla nota creativa, nonché un vasto assortimento di vini, dei quali molti provengono dalle aziende vinicole del padrone di casa, Hans Schmid (Mayer am Pfarrplatz, azienda vinicola Rotes Haus).

*Pfarrplatz 5, 1190 Vienna, www.pfarrwirt.com*

### Plachutta

Lo specialista viennese dei piatti a base di carne di manzo, e per accompagnarli non c’è nulla di meglio che il vino della città.

*Wollzeile 38, 1010 Vienna, www.plachutta.at*

### Prilisauer

Il Prilisauer è dal 1882, da cinque generazioni, un’istituzione di Vienna che offre cucina casereccia e vini pregiati.

*Linzer Strasse 423, 1140 Vienna, www.prilisauer.at*

### Steirereck im Stadtpark

Opera d'arte totale gastronomica nel bel mezzo dei giardini dello Stadtpark con la sua “Meierei", una dependance perfetta per un fine dining informale e raffinato, dove non manca il feeling Steirereck.

*Am Heumarkt 2A, 1030 Vienna, www.steirereck.at*

### Weibel’s Wirtshaus

Tradizionale Cucina Viennese con una fantastica scelta di vini pregiati in un piacevolissimo ambiente. Numerose mezze bottiglie e MAGNUM.

*Kumpfgasse 2, 1010 Vienna, www.weibel.at*

### Steirereck im Stadtpark

Opera d’arte totale gastronomica ai giardini dello Stadtpark.

*Am Heumarkt 2A, 1030 Vienna, www.steirereck.at*

### Weibels Wirtshaus

Tradizionale cucina viennese con pregiati vini in un ambiente gradevole.

*Kumpfgasse 2, 1010 Vienna, www.weibel.at*

### Wiener Rathauskeller

La tradizione e il piacere della cucina si incontrano sotto gli antichi soffitti a volta del Municipio di Vienna, qui si può gustare la classica Cucina Viennese accompagnata dai vini dall’enoteca della casa.

*Rathausplatz 1, 1010 Vienna, www.wiener-rathauskeller.at*

### Zum weissen Rauchfangkehrer

Raffinata trattoria per buongustai nel centro città con un’offerta di vini enciclopedica.

*Weihburggasse 4, 1010 Vienna, www.weisser-rauchfangkehrer.at*

# Enoteche e winebar

### Unger und Klein

Winebar di tendenza, interessante anche dal punto di vista architettonico, con un’offerta di vini selezionata con cura e competenza.

*Gölsdorfgasse 2, 1010 Vienna, https://ungerundklein.wine/*

### Vis á Vis

Piccolissimo winebar, uno dei primi locali del genere a Vienna.

Wollzeile 5 (passaggio per la Bäckerstrasse), 1010 Vienna, http://www.weibel.at/

### Vino WienElegante enoteca specializzata in vini viennesi, sotto le arcate di fronte al Municipio.

*Lichtenfelsgasse 3, 1010 Vienna, www.vino-wien.com*

### Wein & Co Bar Naschmarkt

Piccoli ottimi antipasti e la vastissima offerta del negozio di vini annesso.

*Linke Wienzeile 4/angolo Getreidemarkt (mercato Naschmarkt), 1060 Vienna, www.weinco.at*

### Wein & Co Bar Stephansplatz

“Wining, dining, shopping”, è questo il motto del Wein & Co flagship store, dove l’offerta comprende un’ottima cucina, una scelta di vini interminabile e ogni settimana seminari sul vino incentrati su diversi argomenti.

*Jasomirgottstrasse 3-5, 1010 Vienna, www.weinco.at*

### Zum Schwarzen Kameel

Un ritrovo dove bere e mangiare qualche ottima tartina, un settore tavolini all’aperto premiato dai critici di settore, un negozio di specialità con prosciutto *Beinschinken* e altre specialità, una vasta scelta di alcolici e di vini, diversi dei quali sono prodotti a Vienna, dolcetti. Il tutto in mezzo al tradizionale ambiente di questo locale.

*Bognergasse 5, 1010 Vienna,* [*www.kameel.at*](http://www.kameel.at)

### Pub Klemo Weinbar & Shop

Il posto giusto per gli appassionati del vino: non c'è praticamente nulla che qui non esista, dal vino fermentato al sapore di arancia fino al Barolo maturo. Numerosi vini sfusi e regolari degustazioni a tema.

*Winebar: Margaretenstrasse 61, 1050*

*Shop: Wehrgasse 1, 1050*

*Shop: Köllnerhofgasse 2, 1010*

*www.pubklemo.com*

### [www.vienna.info](http://www.vienna.info)

### I diritti di utilizzo di questo testo sono di proprietà dell’Ente per il Turismo di Vienna. Fino a nuovo avviso questo testo o parti di esso possono essere ristampati gratuitamente, anche dopo essere stati rielaborati. Si prega di inviare un esemplare a: WienTourismus, Medienmanagement, Invalidenstrasse 6, 1030 Wien; press@vienna.info. Tutti i dati contenuti in questo testo sono senza garanzia.

### Autore: Klaus Egle, giornalista e autore (enogastronomia)

### Ultima revisione: agosto 2024