

TOP-Heurigen-Idylle am Rande von Wien

An den Ausläufern des Bismarckbergs, ganz nahe der Wiener Stadtgrenze, reiht sich in den schmalen Gassen von Hagenbrunn Heurigen an Heurigen. Der erste Buschenschank im Weinort, die das Prädikat TOP Heurigen tragen dürfte, ist der der Familie Gilg, die den Betrieb bereits in dritter Generation führt.

Die Arbeit im Weingarten und im neu ausgestatteten Keller ist die Sache von Ludwig Gilg, der tatkräftig von seinem Sohn Stefan unterstützt wird. Maria Gilg wiederum ist die Herrscherin über Küche und Buffet. „Eine klassische Aufteilung“, lacht Ludwig Gilg.

Pfeffer Gut 85 Prozent der Weine, die eben im Kellergewölbe reifen, sind Weißweine. Hauptsorte ist der Grüne Veltliner. Natürlich der Grüne Veltliner, müsste man schreiben – liegt Hagenbrunn doch im Weinbaugebiet Weinviertel, der Hochburg des pfefrigen Tropfens.

„Der Trend geht immer mehr in Richtung Qualitätswein“, sagt Ludwig Gilg. „Der Heurigenbesucher will etwas Hochwertiges im Glas.“ Neben zahlreichen unterschiedlich ausgebauten Veltlinern, ist „der Riesling unser Liebling“, erklärt Gilg. Weitere Weiße von Welschriesling bis Chardonnay (ab September auch bar-

rique-ausgebaut) runden das Programm ab. Bei den Roten dominiert der Zweigelt. Mit dem Frizzante wurde im Vorjahr AWC-Gold eingefahren.

Das Buffet dominieren „klassische Heurigen Speisen“, sagt Maria Gilg. „Ein Hit sind unser Kümmelbraten und die Specklinsen.“ Weitere Hausmannskost, Salate, Strudel und Aufstriche runden die Speisekarte ab.

Das moderne aber dennoch rustikal-gemütliche Heurigenlokal und den Gastgarten mit Arkadengang kann man ab sofort bis einschließlich 22. August besuchen. Ausg'steckt ist täglich ab 11 Uhr.

Gewinnspiel In Kooperation mit den niederösterreichischen Direktvermarktern sucht der KURIER den beliebtesten der 128 TOP Heurigen

des Landes. Teilnahme-scheine gibt es bei den TOP Heurigen, im Internet unter www.top-heurigen.at und heute im KURIER (siehe Seite 20). Es wird nicht nur der beliebteste Buschenschank gekürt, auch die Teilnehmer können mit etwas Glück Heurigen-Gutscheine im Wert von 50 € gewinnen.

INTERNET
www.gilg.at



Familienbild mit Pfeffer: Die Familie Gilg zelebriert in ihrem Heurigen den Grünen Veltliner



► Winzerarbeit

Vom Weingarten in den Keller

Die Trauben wachsen am sonnenbeschienenen Hügel, der Weinbauer braucht dabei nur zusehen. Dann werden sie in herblicher Pracht gelesen, gepresst, ins Fass gefüllt und schon kommt der begehrte Rebensaft heraus.

Die erklärte Sicht des Winzerlebens hat gar nichts mit der Realität zu tun. Der moderne Weinbauer von heute ist Landwirt, Wissenschaftler, Computerexperte und PR-Profi in Personalunion.

Das beginnt im Weingarten. In den Wintermonaten werden die Reben geschnitten. Probleme kann dann Spätfrost im Frühjahr bedeuten, der die jungen Triebe vernichtet. Dann die Blüte. Heuer regnete es während der Weinblüte fast ständig. Weniger befruchtete Blüten und weniger Ertrag sind die Folgen. Schädlingen und Krankheiten kann nur durch den Einsatz der richtigen Mittel zur exakt richtigen Zeit auf den Leib gerückt werden.

Der Zuckergrad der Beeren wird ständig gemessen, um den richtigen Lese-Zeitpunkt herauszufinden. Die Lese ist, wie die gesamte Arbeit in den Weingärten, extrem wetterabhängig. Zu viel Feuchtigkeit begünstigt Pilzbefall.

Ist die Lese geschafft, werden die Trauben gerebelt – vom Stängel befreit. Schon das Ruben auf der Maische benötigt Fingerspitzengefühl – der Winzer muss bereits wissen, wie der Wein in der Flasche werden soll. Die Anlagen von Aroma und Bukett werden hier vorherbestimmt. Dann wird gepresst, der Saft kommt in einen Tank. Dort darf er unter Zugabe von Hefe gären. Hier gilt es, den Wein ständig zu beobachten und Oxidation zu vermeiden. Dabei unterstützt moderne Computertechnik viele Weinbauer bereits.

Mit Umfüllung in Reife-tanks, große Holzfässer oder Barriques steht die letzte Hürde bevor, ehe der Wein in der Flasche landet.

Dies ist eine entgeltliche Einschaltung in Kooperation mit den niederösterreichischen Direktvermarktern