

2004 entschloss ich mich, meine Zeit als Art Direktorin einer Werbeagentur gegen Zeit im Weingarten zu tauschen. Eigentlich recht spontan.

1/4 Hektar Riesling war rasch gepachtet, das erfreuliche Ergebnis am Ende des Jahres bestätigte meine Entscheidung.

Peu a peu wuchs die Fläche auf nunmehr vier Hektar an.

In den lebendigen Weingärten auf beiden Seiten der Donau wachsen Gemischter Satz, Grüner Veltliner, Riesling und (in einer kleinen Anlage am Fuß des Kahlenbergs ein paar gemischt gepflanzte) rote Sorten.

Vinifiziert wird ausschließlich penibel händisch gelesenes Traubenmaterial, puristisch und low-tech in Edelstahl und großem Holz. Nicht-weingarteneigene Hefen sind Tabu, die verwendeten Schwefelmengen zur Stabilisierung der Weine bewegen sich an der untersten Grenze.

An 10 Wochenenden im Jahr öffne ich darüber hinaus die rigoros authentische „Buschenschank In Residence“ in der Langackergasse 5a in Grinzing - ein von zahlreichen Stammgästen regelmäßig besuchtes Manifest gegen den mitunter unerfreulichen Heurigen-Mainstream dieses einst weltberühmten Weindorfes am Wiener Stadtrand. Artgerecht und ressourcenschonend hergestellte Produkte befreundeter KleinproduzentInnen von rarer Güte begleiten dann Satellit und Co. in einer Atmosphäre, die wie für sie erfunden erscheint.

Der Mann steht an der Schank. Auch nicht schlecht.

In 2004 I traded up my position as an art director in an advertising agency to become a vintner in a vineyard. This was quite a spontaneous decision.

A 1/4 hectare of Riesling land was quickly leased and the pleasing result at the end of the year made me realise that I'd made the right decision.

Today my field of action covers four hectares.

The vibrant vineyards on both sides of the Danube now grow Gemischter Satz, Grüner Veltliner, Riesling and (in a small area at the foot of the Kahlenberg a few mixed planted) red varieties.

Only carefully hand-picked grapes are vinified, in a puristic and low-tech manner, in stainless steel and large wood barrels. Non-vineyard yeasts are taboo, the amounts of sulphur used to stabilise the wines are kept as low as possible.

On 10 weekends in the year I also open the strictly authentic „Buschenschank In Residence“ in Langackergasse 5a in Grinzing - an event regularly attended by numerous regular guests who aren't fans of the sometimes unpleasant mainstream Heurige of this once world-famous wine village on the outskirts of Vienna. Species-appropriate and resource-conserving products from friendly small producers of rare quality then accompany Satellit and Co. in an atmosphere that appears to have been invented just for them.

The man is standing at the bar. Not bad either.

©2021

buero@jutta-ambrositsch.at
0043 (0) 664 5006095