

ЭТОТ МАТЕРИАЛ
ЗАВЕРШАЕТ ЦИКЛ
СТАТЕЙ ХУДОЖНИЦЫ
ВИКТОРИИ
МАЛЫШЕВОЙ О ВЕНЕ.
НАЧАЛО В
№№ 3/2024–1/2025.



▲ Гринцинг, акварель, 30 x 21 см. Виктория Малышева

Венский коллаж.

ВИННОЕ СЕРДЦЕ ВЕНЫ. ГРИНЦИНГ

Фото: © byrdyak / Freepik



Гринцинг – это живописный уголок Вены у подножия холмов *Венского леса*, некогда пригород, а теперь символ австрийской винодельческой культуры и олицетворение виноградной идиллии. Расположенный в *Дёблинге*, 19-м районе столицы, он сочетает в себе очарование старинной деревни и богатую историю виноделия. Уютные домики с черепичными крышами и винные таверны – **хойригеры** (*Heuriger*) – сохраняют дух покоя и умиротворения.

Гринцинг впервые упоминается в документах в XII веке, однако его расцвет начался значительно позже, когда виноделие стало основным занятием местных жителей. Богатая почва и благоприятный климат способствовали выращиванию винограда. Со временем этот район превратился в одну из самых

прославленных винодельческих деревень Австрии.

Каменистые склоны Гринцинга чередуются с песчаными участками, гравием и глиной, что придает местным винам утонченный, фруктовый и игристый вкус. Здесь производятся такие сорта, как **Грюнер Вельглицнер**, **Рислинг** и **Гемштер Затц** – уникальное венское вино, созданное из смеси разных сортов винограда.

Хойригеры Гринцинга – изюминка района. Эти винные таверны предлагают гостям **вина собственного производства урожая текущего года** (*Heuriger* – «молодое вино») и традиционные домашние закуски. Здесь можно попробовать сыр, копчености, выпечку и другие местные деликатесы. **Список предлагаемых гостям продуктов регулируется специальным**

указом, определяющим, что разрешено подавать, а что нет. Среди угощений – местные колбасы (особенно популярна кровяная колбаса), сыры, ветчина, запеченное мясо, сардины, рулетики из анчоусов и маринованной сельди (с забавным названием *Rollmops* – «закрученные мопсы»), маринованные овощи, сваренные вкрутую яйца и различные намазки (самая популярная из них – сырная паста *Liptauer*). Также подают масло, шкварки, соленый миндаль и арахис, клецки, домашнюю выпечку, свежие местные фрукты и овощи. Неужели у вас уже не потекли слюнки?!

В хойригерах пьют также **G'spritzer** – вино, разбавленное содовой. Детям предлагают **Kracherl** – сладкую газировку с классическими вкусами малины и лимона. В теплое время года гости сидят за деревянными столами на

открытых террасах, окруженных виноградниками, а зимой – у каминов в старинных залах. Пьют вино из больших стеклянных кружек, громко общаются. Люди приходят большими компаниями, целыми семьями, с детьми.

Хойригеры – уникальное явление в культуре Австрии, особенно они популярны в Вене. Эти заведения являются неотъемлемой частью венской гастрономии, сохраняя вековые традиции и привлекая как местных жителей, так и туристов. Слово «*Heuriger*» происходит от немецкого слова *heuer*, что означает «этот год».

История хойригеров восходит ко временам императора **Иосифа II**, который в 1784 году разрешил виноделам продавать свои вина напрямую, без необходимости получения лицензии. Этот указ стал основой для развития культуры хойригеров как места, где люди могли встречаться, общаться и наслаждаться свежим вином. Первоначально виноделы выделяли в своих садах и домах небольшие зоны с несколькими столами, чтобы продавать вино местной клиентуре. Еду при этом не предлагали – посетители приносили ее с собой. Интересно, что эта традиция сохранилась до сих пор: согласно установленным правилам, **в хойригеры разрешено приходить со своей едой.**

Сегодня хойригер – это не просто место, где пьют вино, но и воплощение венской демократии. Найти более демократичные заведения в Вене, чем хойригеры, сложно. Даже знаменитые венские кофейни и разного рода байслы (*Beisl* – таверна) не могут сравниться с ними. Хойригеры уравнивают всех, независимо от уровня дохода, возраста, пола или профессии. Здесь собираются адвокаты, врачи, рабочие,



Фото: © Otto Domes / CC BY-SA 4.0 / Wikipedia

разного рода ремонтники и артисты. Все стоят в общей очереди с подносами в руках, глотая слюнки и обдумывая, порой вслух, что выбрать: кровяную колбасу с поджаренной картошечкой и капустой или запеченную свинину с тмином и огуречным салатом?

В хойригере важно не то, какое вино ты пьешь – а оно может быть самого разного качества. Главное – само действие: наслаждаться вином за грубым деревянным столом в компании друзей или в окружении незнакомцев, когда звуки чокающихся кружек, людской гомон и

песни музыкантов сливаются в живую симфонию. Когда летом ветер играет волосами, а виноградная лоза щекочет щеку и откуда-то с неба вдруг падает груша или яблоко – едва ли не на голову... Когда зимой потрескивают дровишки в камине, а если повезет, то и снежок кружит за окошком, завешенным уютными шторами с милым узором...

Поэтому неудивительно, что Гринцинг остается популярным местом для венцев и туристов. Нагнать аппетит перед посещением одного из заведений можно, прогуливаясь по живописным улочкам района, любуясь видами на холмы и виноградники, а также заглядывая в хойригеры. Эти кабачки обозначают себя связками сосновых веток, висящими снаружи, и лампочками, которые горят, если заведение открыто.

Гринцинг был излюбленным местом, например, для **Бетховена** и династии **Штраусов**. Здесь наслаждались молодым вином **Ален Делон** и **Софи Лорен**, да и многие другие известные австрийские и зарубежные деятели искусств находили вдохновение в очаровании этого района.

Виктория Малышева,
г. Вена



Фото: © WienTourismus / Julius Hirtzberger

**ХОЙРИГЕРЫ
УРАВНИВАЮТ ВСЕХ,
НЕЗАВИСИМО ОТ УРОВНЯ
ДОХОДА, ВОЗРАСТА, ПОЛА
ИЛИ ПРОФЕССИИ**