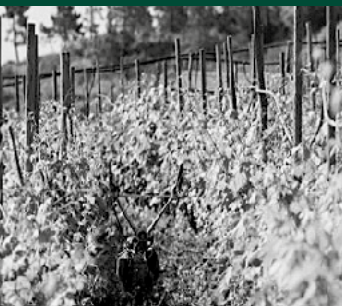


GO Wine

Scoprire il vino e i suoi paesaggi

Bimestrale di Enocultura
Novembre - Dicembre 2019



Mortadella & Wines

Cantina d'Italia 2020

Vini austriaci

Il Rossese di Dolceacqua

Assaggi & Assaggi



Da un evento nel corso di Cocco...Wine 2019,
l'occasione per un approfondimento su un Paese
dalla tradizione vitivinicola millenaria

L'Austria, i suoi vini e le affinitá con l'Italia

di Christian Bauer*



La superficie vitivinicola austriaca è di ca. 48.500 ettari e corrisponde a quella del Piemonte o della Toscana. Le vigne si trovano nella parte orientale del paese, intorno a Vienna, dove le Alpi si trasformano in morbide colline. I vigneti possono raggiungere un'altitudine di 600 m nella Stiria „alpina“ che confina a sud con la Slovenia, mentre scendono a 100 m nei pressi del lago Neusiedler See nella Regione del Burgenland, che confina ad est con l'Ungheria.

Due terzi dei vini prodotti in Austria sono bianchi freschi e minerali che approfittano delle forti oscillazioni termiche, sia tra giorno e notte che stagionali. Da nord-ovest giungono correnti atlantiche fredde e umide, mentre da sud-sudest arriva aria calda mediterranea che fa maturare bene sia i bianchi che i rossi.

L'Austria ha una tradizione vitivinicola millenaria che nasce addirittura prima dell'arrivo dei Romani! Vinaccioli datati 700 a.c. sono stati ritrovati in vasi di terracotta all'interno di una necropoli celtica scoperta a Zagersdorf, a 60 km a sud di Vienna. Un contributo importante è stato però dato dall'imperatore romano Marco Aurelio Probo che, nel 276 – 282 d.c., introduce la coltivazione sistematica della vite nelle province situate lungo il Danubio: Noricum e Pannonia. Il ritrovamento di attrezzature quali presse e forbici per tagliare le viti e di lapidi raffiguranti grappoli d'uva confermano l'attività vitivinicola romana in quel periodo.

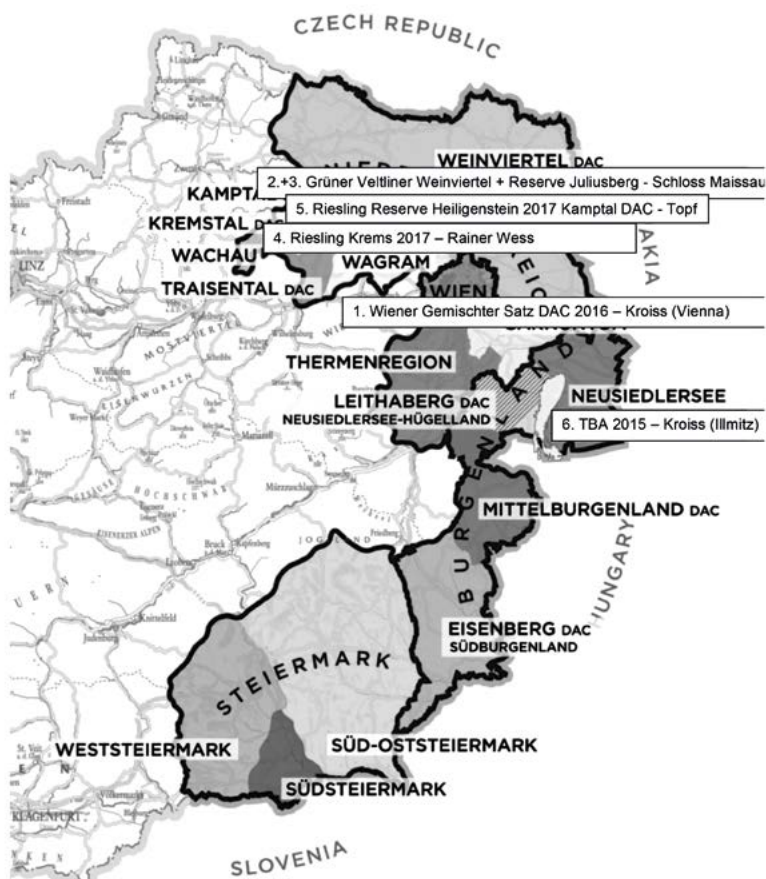
Nel 1000-1200 la viticoltura riceve un nuovo impulso quando i monaci cistercensi francesi fondano abbazie come Stift Heiligenkreuz. Lungo il Danubio sono proprio le Abbazie bavaresi e l'Arcivescovado di Salisburgo che bonifica la valle del fiume costruendo terrazzamenti nella ripida valle della Wachau, tra Melk e Krems.

Il vitigno più comune è il Grüner Veltliner, un incrocio spontaneo tra il Traminer e un vitigno autoctono chiamato Sankt Georgs-Traube. Esso prende il nome da un paese vicino ad Eisenstadt, nel Burgenland, dove nel 2000 fu ritrovata per caso una pianta

vecchissima. Analizzata in laboratorio, il suo dna ha confermato la parentela di questo vitigno. Ma da dove arriva l'altro genitore, il Traminer? Nel 65 d.c. Columella indica nel suo libro „De Re Rustica“ il Traminer (Vitis aminea) tra i 4 vitigni più coltivati nell'Impero. Gli altri 3 erano Moscato, Cabernet e Pinot. Che sia arrivato in Austria con i Romani e la loro attività vitivinicola?

Altro punto di incontro con l'Italia è la prima scuola enologica d'Europa fondata a Klosterneuburg, alle porte di Vienna, nel 1860 da August Wilhelm von Babo. Il suo nome si ricorda ancora oggi quando si indica il grado zuccherino del mosto. Suo genero Edmund Mach invece fondò l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige nel 1874. Infine Franz Kober sviluppò nell'ambito della scuola di Klosterneuburg il portainnesto Kober 5BB resistente alla fillossera che ancora oggi è il più usato in Italia (ca. 25%).

La cultura del vino è fortemente sviluppata in Austria. 9 milioni di abitanti consumano mediamente 27 litri di vino a testa all'anno. Sono attenti alla qualità e apprezzano molto il vino italiano. Circa un terzo della produzione austriaca viene esportata, di questa ca. 250.000 litri vengono venduti in Italia. Un terzo del vino consumato in Austria viene importato. Il 60% delle importazioni arrivano dall'Italia, considerato il paese della buona cucina e della vacanza dalla quale si ritorna volentieri con qualche bottiglia di vino.



Ed ora alcuni appunti di degustazione su una selezione di vini che meritano un racconto...

Wiener Gemischter Satz DAC 2017 – Kroiss (Vienna)

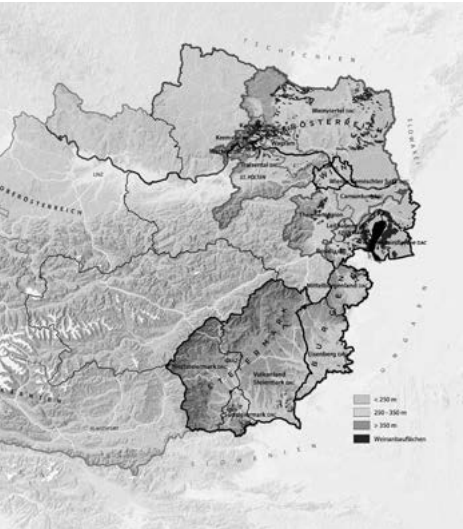
E' una vecchia usanza di Vienna piantare nella stessa vigna diversi vitigni bianchi e vendemmiarli insieme! Questa tradizione nasce nel medioevo per ridurre il rischio di perdere l'annata quando la viticoltura si sviluppò sulle colline morbide attorno alla città ben esposte verso sud-est e "bacciate" dal sole che si riflette nel Danubio. Un vitigno aromatico come il Traminer si esprime con profumi ancora più intensi se vendemmiato un pò più tardi. Uve come il Riesling e il Grüner Veltliner conferiscono maggiore freschezza se la vendemmia viene anticipata. Nell'insieme il Gemischter Satz (in italiano „composizione mista“) colpisce per il suo bell'equilibrio di note floreali di Sambuco, freschezza e mineralità!



Questo vino tipico é stato riconosciuto come denominazione di Vienna nel 2013. L'appellativo DAC (Districtus Austriae Controllatus) corrisponde alla DOC italiana e dal 2001 questo sistema di denominazioni è stato introdotto nella maggior parte delle zone vitivinicole austriache. Oggi Vienna conta 637 ettari di vigneti ed é l'unica capitale dove la viticoltura svolge un ruolo significativo per l'economia. L'attività è sostenuta anche dalle centinaia di „Heurigen“: enoteche-trattorie rustiche dove il produttore offre agli ospiti il suo vino insieme a piatti e prodotti tipici. Quest'abitudine risale al 1784, quando Giuseppe II, figlio di Maria Teresa permise ai vignaioli di vendere vino e cibo prodotti in casa. La famiglia Kroiss pratica questa vecchia usanza anche oggi nel quartiere viennese di Sievering. Presso il loro Heurigen si possono assaporare piatti di carne, salsiccie, verdure e abbinarli ai bianchi tipici quali Gemischter Satz, Grüner Veltliner o Riesling prodotti sui 5 ettari di vigneti di proprietà.

Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2018 - Schloss Maissau

Questo vitigno autoctono copre con 14.423 ettari un terzo della superficie vitivinicola austriaca. Il territorio più vocato è il Weinviertel, una zona estesa a nord-ovest di Vienna dove il clima fresco e il terreno minerale fanno nascere le note tipiche del Grüner Veltliner: il pepe bianco, oltre ai sentori di mela e uvaspina. Il Weinviertel DAC è il vino di annata fermentato e affinato in acciaio. Le uve provengono dai vigneti del Castello di Maissau che Josef Maria Schuster affitta dal 1999. E' stato il primo a concentrarsi su un unico vitigno che si esprime in modo diverso a seconda del terreno in cui nasce. Le uve del Weinviertel DAC crescono in un terreno sabbioso che contiene depositi di loess, una finissima sabbia ricca di sali minerali trasportata dal vento fin qui durante l'era glaciale, probabilmente dal deserto del Gobi. Il vino è fresco ma strutturato, fruttato e sapido, ideale come aperitivo, può accompagnare anche antipasti e primi piatti.



Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve Juliusberg 2015 - Schloss Maissau

Juliusberg, „collina di Giulio“, è il nome di un cru. Il terreno è granitico, rosso, molto ricco di ferro ed è salito in superficie 300 milioni di anni fa. Le uve vengono vendemmiate in novembre e la Riserva deve affinare almeno un anno. Emergono note di pesca, mela rossa, mela al forno, ma anche pistacchi e panpepato. E' un vino molto complesso che invecchiando diventa ancora più intrigante.

Riesling Krems Kremstal DAC 2018 - Rainer Wess

Uno dei bianchi più comuni in Austria è il Riesling che trova il suo habitat ideale lungo il Danubio, dove prevalgono terreni granitici poveri di nutrimento.

Krems è una storica città del vino che si trova appena ad est della Wachau, zona dei terrazzamenti sul Danubio. Le uve provengono da due cru ricchi di scisto appartenenti al comune di Krems. Il vino

sviluppa le note tipiche del Riesling giovane: albicocca, pesca, ma anche frutta esotica, ananas, mango e mandorle. Al palato estratto e pietra focaia che si sposano bene con la freschezza persistente.

Merita anche un cenno il profilo del produttore: dopo diverse esperienze presso cantine qualificate Rainer Wess si mette in proprio nel 2003 e insieme alla figlia Christina vinifica uve provenienti dai propri vigneti e da vigne in affitto che si trovano nelle zone più vocate di Krems e della Wachau.

Riesling Reserve Heiligenstein Kamptal DAC 2015 – Topf

La famiglia Topf produce vino da 8 generazioni nella propria cantina storica di Strass, visitabile, dove si affinano vecchie annate di oltre 50 anni di età.

Kamptal è una Doc che si trova a nordest di Krems; ha terreni molto variegati. Heiligenstein (in italiano significa pietra santa) è un cru che unisce sabbie rosse con terreni vulcanici. Qui nascono Riesling estremamente espressivi che, con l'invecchiamento, sviluppano note di idrocarburo e di fieno; mineralità e speziature si fondono nella freschezza del vitigno e insieme creano espressività e persistenza.

Trockenbeerenauslese 2015 – Kroiss (Illmitz, Burgenland)

Il lago Neusiedlersee con i suoi 40 km di superficie in autunno fa calare una nebbiolina sulle viti che crescono sulle sue sponde. Nasce così la botrytis cinerea che fa appassire in modo naturale l'uva: le spore colpiscono l'acino, lo bucano e ne fanno fuoriuscire l'acqua. Si concentrano così zuccheri, acidità ed estratto. I vini colpiscono per le note di frutta matura, albicocche, fichi secchi, la dolcezza viene equilibrata da una spiccata acidità, il Trockenbeerenauslese si abbina a formaggi e foie gras ed è ottimo come vino da meditazione.

*Christian Bauer unisce l'Italia e l'Austria nell'ambito del vino, organizza manifestazioni per produttori italiani a Vienna e degustazioni in Italia: www.weinundkultur.eu

I vini degustati sono stati messi a disposizione dal distributore www.propostavini.it