

11 febbraio 2003

VITIGNI DELLA MITTELEUROPA

Presso l'Hotel Leonardo da Vinci di Erba si è svolta una degustazione mirata e didattica sui vini e vitigni della MITTELEUROPA.

L'Austria offre una grande varietà di vitigni coltivati in suoli e con climi diversi. Una ventina di varietà bianchi e rossi si distinguono per la loro importanza. Nella coltivazione prevalgono le uve bianche con circa il 77% della superficie coltivata.

Vini bianchi:

Grüner Veltliner : diffuso quasi esclusivamente in Austria è molto speziato con sentore tipico di pepe, fresco e vivo.

Riesling (Rheinriesling) : profumo complesso ed elegante, fruttato. E' l'uva principe di tutta l'area vitivinicola austro-tedesca.

Welschriesling : sottile e vaporoso, con un leggero sentore di mele, delicato, con buona struttura e acidità.

Weißer Burgunder (Pino bianco) : bilanciato e armonico con profumi di noce.

Chardonnay (Morillon) : con discreta acidità e profumo di mela verde.

meritano anche di essere ricordati: Neuburger, Müller Thurgau, Bouvier, Frühroter Veltliner, Muskat Ottonel, Roter Veltliner, Rotgipfler, Ruländer Traminer, Zierfandler.

Vini rossi:

Blauer Zweigelt : vino ricco di tannini, di buona acidità, leggermente speziato

Blaufränkisch : discretamente tannico.

Blauer Portugieser : fruttato e dolce, debole di acidità e di alcool.

Altri rossi da ricordare sono: Blauer Burgunder, Blauer Wildbacher (Schilcher), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, St. Laurent.

In Austria vi sono 4 regioni vitivinicole, a loro volta suddivise in 16 zone vitivinicolecole.

Le colture vitivinicole si concentrano nei länder federali di **Bassa-Austria, Burgenland, Stiria**, dintorni di **Vienna**.

La regione vitivinicola di **Niederösterreich** (Bassa-Austria) si estende su poco più di 30.000 ettari e comprende le zone vitivinicole di **Wachau, Kremstal, Kamptal, Traisental, Donauland, Weinviertel, Carnuntum** e **Thermenregion**. E' la regione più importante dal punto di vista produttivo, con quasi due terzi del totale dell'intera Austria. Il vitigno più diffuso è il Grüner Veltliner, ma vi sono anche dei grandi e nobili Riesling.

Nella regione vitivinicola di **Burgenland** sono coltivati 16.000 ettari, ripartiti sulle zone viticole di **Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland** et **Südburgenland**. In questa regione si producono i vini austriaci di migliore qualità.

Nella regione vitivinicola di **Steiermark** (la Styria) i vigneti coprono 3.600 ettari nelle zone viticole di **Südsteiermark, Südoststeiermark** e **Weststeiermark** .

Nei dintorni di Vienna ci sono circa 600 ettari di vigneti, è quindi la regione più piccola, ma è anche

la più nota per i numerosi turisti che la visitano ogni anno.

Si distinguono tre livelli di qualità, il **Tafelwine** (vino da tavola), il **Qualitätswein** (vino di qualità prodotto in regioni determinate) e il **Prädikatswein** (vino di qualità con predicato).

I predicati previsti per la terza categoria sono i seguenti:

Kabinett Deve apparire chiaramente la “qualità superiore”. Deve presentarsi elegante e maturo. Non possiede ancora la dolcezza saporita dello Spätlese, ma è fine e delicato. In questa categoria si trovano spesso dei vini secchi o semiseccchi.

Spätlese È vino pieno di estratti con abbondanza di sapori e di maturata dolcezza, derivata dalle uve. Sopporta una conservazione prolungata per il suo contenuto in estratti e per la generale struttura. Si presta a essere servito con cibi molto piccanti o dolci.

Auslese È un concentrato delle più desiderabili sostanze responsabili degli odori e sapori di un vino maturo. Può essere amabile, abboccato, dolce e dolcissimo. È da bere fuori pasto in piccoli bicchieri e si presta a lunghe conservazioni.

Eiswein sono vini prodotti raccogliendo, selezionando e pressando gli acini ancora ghiacciati. Si ottengono vini dolci particolarmente pieni, con colore dall'oro all'ambra e bouquet sontuosi, con sentori di frutta matura, mela cotta, miele, ma anche toni minerali e più freschi (limone-lime)

Beerenauslese È un vino a dolcezza naturale, che si ottiene da acini sovraturati e attaccati da muffa nobile. Il tenore zuccherino è piuttosto elevato e notevole è la fragranza e abbondanza di sapori. Può essere conservato per lunghissimi anni, e va gustato con il dessert o meglio dopo i pasti a piccole dosi.

Trockenbeerenauslese Ha in sé tutte le caratteristiche dei migliori Auslese e Beerenauslese. Ma in più esso è ancora meglio qualificato per il fatto che viene prodotto da uve ben mature, attaccate da muffa nobile, ma con i grappoli del tutto appassiti.