



ERNST BIEBER

CABERNET SAUVIGNON CABERNET SAUVIGNON

Eine der ältesten Rotweinsorten

Una delle varietà di vino rosso più antiche



Viele Fachleute halten den Cabernet Sauvignon für die edelste Rotweinsorte der Welt. Auf jeden Fall ist er die am weitesten verbreitete Rotweinrebe, gewissermaßen ein önologischer „Kosmopolit“. Wissenschaftler der Weinbauschule in Klosterneuburg betätigten sich als Ahnenforscher und erbrachten den gentechnischen Nachweis, dass die Sorte ein Kreuzungsprodukt aus Cabernet Franc und Sauvignon blanc ist. In Frankreich, wo der Cabernet den Hauptanteil der großen Bordeaux-Weine ausmacht, ist er am längsten beheimatet. In Österreich wurde er erst 1986 als Qualitätsrebe zugelassen, und Weinbau-Pioniere wie Moser, Kollwentz, Wieninger, Iglar, Malat oder Reinisch sorgten dafür, dass der Cabernet auch in Niederösterreich, Burgenland und Wien zu einem großen Gewächs wurde. Mittlerweile ist die Schar der rot-weiß-roten Cabernet-Virtuosen beachtlich angewachsen. Einer von ihnen ist Bernhard Fiedler vom Weingut Grenzhof in Mörbisch. Er keltert nicht nur jedes Jahr Spitzenweine aus der Sorte, sondern hat ihr in einer Broschüre („Faszination Cabernet - Dokumentation einer Leidenschaft“) mit einer Liebeserklärung gehuldigt. Wie kaum ein anderer Rotwein eignet sich der Cabernet Sauvignon zur Reife in kleinen Eichenfässern. Die Weine sind Jahrzehnte lagerfähig und präsentieren sich (empfehlenswert in großvolumigen Gläsern) tiefdunkelrot mit violetter Schimmer. Sie zeichnen sich durch ein markantes Bukett nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Tabakwürze oder Dörrzwetschken aus. Am Gaumen betören sie oft mit Schoko- und Beerenaromen, Kirschen- oder Weichselnoten und feinen Tanninen. Bei Tisch sind sie ideale Begleiter von Wildgerichten und Rindfleisch. Doch sie eignen sich auch, wie Fiedler es ausdrückt, um bei einem Glas „über Wein, Gott und die Welt zu meditieren und zu philosophieren“.

Sono molti gli esperti che considerano il Cabernet Sauvignon la varietà di vino rosso più antica. Comunque sia, è sicuramente quella più diffusa, vale a dire un “cosmopolita enoico“. Gli studiosi della scuola per viticoltori di Klosterneuburg si sono occupati di genealogia e hanno fornito la prova genetica che la varietà è il prodotto dell’incrocio tra Cabernet Franc e Sauvignon blanc. In Francia, dove il Cabernet è il principale componente dei grandi vini Bordeaux, è da lungo tempo originario. In Austria solo dal 1986 è considerato vitigno di qualità, e viticoltori storici come Moser, Kollwentz, Wieninger, Iglar, Malat o Reinisch si sono impegnati affinché il Cabernet venga impegnato in maniera cospicua anche in Niederösterreich, nel Burgenland e Wien. Frattanto la schiera dei virtuosi del bianco-rosso Cabernet rosso, è cresciuta considerevolmente. Uno di questi è Bernhard Fiedler dell’azienda vinicola Grenzhof a Mörbisch. Ogni anno non solo vinifica vini di alta qualità, ma ha anche reso omaggio al Cabernet con una dichiarazione d’amore in una brochure (“Fascino Cabernet - Documentazione di una passione“). Come pochi altri vini rossi, il Cabernet Sauvignon è adatto alla maturazione in piccole botti di quercia. I vini possono essere conservati per decenni e si presentano (d’obbligo il bicchiere grande) di un rosso intenso con sfumature violetta. Si contraddistinguono per il marcato bouquet di ribes nero, lampone, tabacco o prugne. Al palato affascinano spesso con aromi di cioccolato e bacche, note di ciliegie e ribes e delicati toni tannici. A tavola sono ideali per accompagnare piatti di selvaggina e di carne di vitello. Ma sono adatti anche, come asserisce Fiedler, per “meditare e filosofeggiare sul vino, dio e il mondo“ davanti a un bicchiere.

FÜR SIE PROBIERT Drei Winzer und ihre Weine im Vergleich

SCELTI PER VOI Tre produttori e tre etichette per conoscerlo meglio

Az. Familie Artner
Dorfstraße 93
A-2465 Höflein
Tel. + 43 02162 63142
www.artner.co.at



Az. Familie Artner

È notevole, quel che la famiglia Artner è riuscita a mettere in piedi: oltre all'azienda vinicola con i suoi 30 ettari di vigneti (punto di forza vini rossi e sauvignon blanc) i tre fratelli gestiscono una frasca di classe e due luoghi del gusto, uno dei quali si trova in Franziskanerplatz nel cuore di Vienna. Il ristorante è gestito da Markus, mentre Christoph è responsabile della frasca, Peter della qualità dei vini. Il Cabernet Sauvignon 2006 colpisce per l'invitante aroma di prugna e per la poliedricità aromatica della varietà. Costo: 15,00 Euro.

Weingut Familie Artner

Bewundernswert, was die Artner-Familie auf die Beine stellt: Neben dem Weingut mit 30 Hektar Rieden (Schwerpunkt Rotweine und Sauvignon blanc) führen drei Brüder einen Top-Heurigen und zwei Gourmet-Stätten, eine davon am Franziskanerplatz im Herzen Wiens. Die Restaurants leitet Markus, Christoph ist für den Heurigen verantwortlich und Peter für die Qualität der Weine. Der Cabernet Sauvignon 2006 beeindruckt mit einladender Dörrpflaumennase und fulminanter Sortenaromatik. 15,00 Euro im Keller.

Az. Goldenits
Obere Hauptstraße 9
A-7162 Tadtten
Österreich
Tel. + 43 02176 3638
www.goldenits.com



Az. Goldenits

Anita e Richard Goldenits gestiscono con metodi biologici l'azienda vinicola a Seewinkel. Sui 12 ettari prosperano in clima pannonico straordinari vini bianchi e rossi. Richard, appassionato pescatore, ottiene sempre, anche per i suoi vini, i più alti riconoscimenti nazionali. In materia di vini rossi, ha innalzato di parecchio gli standard della qualità. Anche il suo Cabernet Sauvignon del 2005 ha ottenuto i più alti riconoscimenti. Un esemplare top della varietà: delizioso spettro olfattivo speziato, succoso, elegante e dai sentori di ribes al palato. 11,00 Euro.

Weingut Goldenits

Anita und Richard Goldenits bewirtschaften ihr Weingut im Seewinkel biologisch. Auf 12 Hektar gedeihen im pannonischen Klima hervorragende Weiß- und Rotweine. Richard, ein begeisterter Angler, zieht auch für seine Weine immer wieder höchste Auszeichnungen an Land. Beim Rotwein hat er die Qualitätslatte besonders hoch gelegt. Auch sein Cabernet Sauvignon 2005 erzielte Top-Wertungen. Es ist ein Parade-Exemplar der Sorte - köstlich würzige Nase, saftig, elegant und weichselfruchtig am Gaumen. 11,00 Euro im Keller.

Az. Nittnaus
Untere Hauptstraße 105
A-7122 Gols
Österreich
Tel. + 43 02173 2186
www.nittnaus.net



Az. Nittnaus

Da più di 400 anni la famiglia Nittnaus risiede a Gols, la mecca austriaca del vino rosso. Qui, Hans e Christine gestiscono quasi 30 ettari di vigneti. Si tratta soprattutto di vini dolci e rossi con i quali ogni anno prendono parte alla Championsleague dei migliori prodotti. Il loro marchio, che identifica ogni etichetta, è un grappolo stilizzato. Il Cabernet Sauvignon del 2004 è una simbiosi di armoniose note fruttate (ciliegie, mirtilli), delicate erbe e un elegante e charmante cioccolato. Costo: 15,00 euro.

Weingut Nittnaus

Seit mehr als 400 Jahren ist die Familie Nittnaus in Österreichs Rotwein-Mekka Gols ansässig. Hans und Christine bewirtschaften dort fast 30 Hektar Rieden. Vor allem mit Süß- und Rotweinen spielen sie jedes Jahr in der Championsleague der besten Weine mit. Ihr Markenzeichen auf jedem Etikett ist eine stilisierte Traube. Der Cabernet Sauvignon 2004 verkörpert eine Symbiose aus harmonischen Fruchtnoten (Kirschen, Heidelbeeren), zarter Kräuterwürze und elegantem Schoko-Charme. 15,00 Euro im Keller.

