



ERNST BIBER

CHARMANTER MUSKATELLER SEDUCENTE MUSKATELLER

Ein erfolgreicher Wein für den Sommer
Vino estivo che vive un successo straordinario

Una vera trasformazione da "grossolano" vino bianco, definizione assegnatagli nel passato, a charmeur: in Austria il Muskateller vive oggi un'incredibile rinascita. Da questa varietà di vite aromatica si produce un vino piacevole, caratterizzato da una bassa gradazione alcolica, dal sapore tra il secco e l'amarabile, ideale nei mesi estivi, da assaporare in compagnia di amici all'ombra di un albero, in terrazza o a tavola. Tra gli intenditori di vini, il Muskateller si impone come aperitivo, ma sempre più anche come giusto accompagnamento per certe pietanze. È tra le varietà più antiche conosciute, portato in Europa dall'Egitto da Fenici o Greci. La sua presenza in Austria è attestata verso verso il 1400 (a Dürnstein, Wachau). Nel tempo più di 200 varietà derivate da questo vitigno di origine antichissima si sono diffuse sul territorio. Nel Nord Italia, si trova abbastanza spesso con la denominazione di moscato bianco; qui viene aggiunto in uvaggio per il suo sapore piacevolmente piccante e rinfrescante. In Austria c'è una contraddizione di fondo tra il successo che il vino sta ottenendo e l'estensione del territorio dedicato alla coltura della varietà. Sono solo 150 gli ettari attualmente coltivati a Muskateller e in questo panorama, la Stiria, con 90 ettari dedicati alla sua produzione domina il settore. È comunque vero che il suo successo incredibile tra il pubblico ha indotto un sempre maggior numero di produttori a piantare nuovi vitigni di Muskateller. La varietà ama il clima mite e produce un'uva dal bouquet aromatico variegato e dall'intensità superiore. Va da sé che se le condizioni climatiche sono sfavorevoli, un buon risultato del lavoro del cantiniere sia di fatto obiettivo irraggiungibile. Negli anni 2002 e 2003, sicuramente favorevoli, gli specialisti del Muskateller hanno prodotto esemplari straordinari. Come già accennato è un vino ideale non solo come aperitivo, ma anche per creare un'armoniosa simbiosi con piatti estivi come prosciutto e melone, porcini marinati, formaggio fresco di capra e anche pollo arrosto.

Er mauserte sich vom „grob-schmeckenden Kerl“, wie ihn frühere Generationen genannt haben, zum Charmeur unter den Weißweinsorten: Der Muskateller erlebt in Österreich eine vielbeachtete Renaissance. Vor allem in den Sommermonaten vermittelt diese aromatische, meist trocken und alkoholarm ausgebaute Rebsorte idealen Trinkgenuss, entweder daheim im Schatten eines Baumes, mit Freunden in heiterer Runde auf der Terrasse oder auch bei Tisch. Denn unter Weingourmets behauptet der Muskateller sich immer mehr als Appetit anregender Aperitif, aber auch als idealer Begleiter zu manchen Speisen. Die Sorte zählt zu den ältesten der Welt und dürfte von den Phöniziern und Griechen aus Ägypten nach Europa gebracht worden sein. In Österreich ist sie seit ungefähr 1400 urkundlich (in Dürnstein, Wachau) nachweisbar. Mittlerweile sind mehr als 200 Spielarten dieses Reben-Methusalems auf der Erde verbreitet. Relativ häufig trifft man den Moscato bianco (auch Moscatello bianco oder Moskat bianco) in Norditalien an, wo er wegen seiner erfrischenden Pikanz auch als Zusatz bei Sektgrundweinen verwendet wird. In Österreich spielt er flächenmäßig, anders als mit seinem Image, eine untergeordnete Rolle. Derzeit wächst er auf nur knapp 150 Hektar, wobei die Steiermark mit rund 90 Hektar das Hauptkontingent stellt. Doch der Höhenflug in der Gunst des Publikums veranlasst immer mehr Weinproduzenten, neue Muskateller-Reben auszupflanzen. Die Sorte liebt warmes Klima und liefert mit der Gunst des Himmels großartige, vielschichtig würzige und traubige Gewächse. In witterungsmäßig ungünstigen Jahren kann freilich auch die Kunst des Kellermeisters keine Wunder wirken. In Österreich kelterten die Muskateller-Spezialisten in den Superjahren 2002 und 2003 hervorragende Exemplare. Wie erwähnt, eignen diese sich nicht nur als köstliche Aperitifweine, sondern auch als harmonische Symbiose im Glas zu Sommergerichten wie Schinken mit Melone, zu marinierten Steinpilzen, zu frischem Schafkäse und sogar zu einem Backhendl.



FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

drei Winzer und ihre Weine
tre produttori e tre etichette per conoscerlo meglio

Weingut Rothschädl
Eichberg-Trautenburg 20
A-8463 Leutschach
Österreich
Tel. +43 (0)3454 6363
www.rothschaedl.com

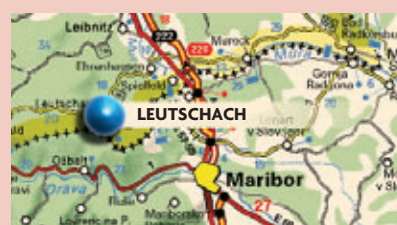


Az. Vinicola Rothschädl

Anton Rothschädl e la sua famiglia gestiscono nell'idilliaca e soleggiata "Rebenland" nel sud della Stiria un'azienda vinicola con romantiche stanze e una "frasca". Il produttore è un perfezionista e affianca alla sua professione, che svolge alla perfezione, una grande passione per la fotografia. Il Classico 2003 si presenta come un vero e proprio capolavoro di questa varietà; all'olfatto un profumo di moscato ed esperienza aromatica al palato. In cantina a 6,50 euro la bottiglia.

Weingut Rothschädl

Anton Rothschädl und seine Familie bewirtschaften im idyllischen, sonnenverwöhnten "Rebenland" in der Südsteiermark ein Weingut mit romantischen Gästezimmern und feiner Buschenschank. Der Winzer ist Perfektionist und nebenbei Fotokünstler. Mit dem Muskateller Klassik 2003 gelang ihm ein Bilderbuch-Exemplar dieser erfrischenden Sorte: Muskatduft in der Nase, Aroma-Erlebnis am Gaumen. Preis ab Keller: Euro 6,50.



Weingut Gross
A-8461 Ratsch
an der Weinstraße 26
Österreich
Tel. +43 (0)3453 2527
www.gross.at

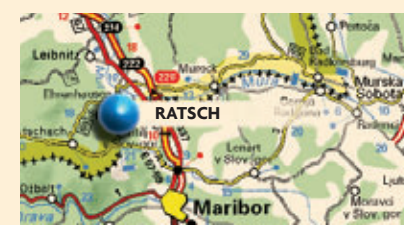


Az. Vinicola Gross

Il Muskateller classico 2003 viene prodotto da una delle aziende di spicco più all'avanguardia della Stiria. Stimolante, caratteristico e intenso nel naso, è durevole la seducente, fresca ed elegante impronta al palato che si conclude in esperienza aromatica. Alois Gross produce ogni anno Muskateller di classe superiore, ma tra i vini prodotti si annoverano anche Sauvignon blanc, Morillon (Chardonnay), Pinot bianco e Traminer. In cantina 7,50 euro la bottiglia.

Weingut Gross

Der Muskateller Klassik 2003 stammt von einem der modernsten Vorzeige-Betriebe der Steiermark. Animierend, sortentypisch und traubig in der Nase, setzt sich der fast betörende, zitrusfrische und elegante Eindruck am Gaumen fort und klingt ebenso aromatisch aus. Alois Gross keltert jedes Jahr Muskateller der Extraklasse, ist aber auch ein Gross-Meister der Sorten Sauvignon blanc, Morillon (Chardonnay), Weißburgunder und Traminer. Preis ab Keller: Euro 7,50.



Vin'O Tscheppe
Pössnitz 168
A-8463 Leutschach
Österreich
Tel. +43 (0)3454 205
www.tscheppe.com



Vin'O Tscheppe

L'azienda tradizionale è condotta dai fratelli Eduard e Stefan Tscheppe in rappresentanza della sesta generazione. La sorella minore, Kathi, gestisce nelle vicinanze un ristorante straordinario, da cui si gode di una vista panoramica incredibile. Il Classico 2003, con un'equilibrata struttura aromatica, evidenzia all'olfatto delicate note floreali; al palato è seducente, e la sua fresca acidità fruttata lo rende irresistibile. In cantina 7,40 euro la bottiglia.

Vin'O Tscheppe

Das Traditionsunternehmen wird von den Brüdern Eduard und Stefan Tscheppe in 6. Generation geleitet. Die Schwester der Junioren, Kathi, führt in der Nähe ein ausgezeichnetes Restaurant, von dem sich ein prächtiger Panoramablick bietet. Der Muskateller Classic 2003 hat ein verführerisches Duftbild mit zarten Blütenaromen, am Gaumen ist er ein Schmeichler, dessen spritzige Fruchtsäure ihn unwiderstehlich macht. Preis ab Keller: Euro 7,40.

