



ERNST BIBER

ROTER ZWEIFELT ZWEIFELT NERO

Österreichs bester Rotwein
Il miglior vino rosso di tutta l'Austria

Der Blaue Zweifelt, oft auch nur Zweifelt genannt, ist die rote österreichische Nationalsorte. Sie bedeckt rund 5000 Hektar (zehn Prozent) der Rebfläche und ist damit die am weitest verbreitete Rotweinrebe im Land.

Gezüchtet wurde die Rebe 1922 vom Grazer Zoologen und Botaniker Professor Fritz Zweifelt (1888 – 1965). In der Grazer Universität studierte er das Verhalten der Blattläuse und Maikäfer, bevor er 1912 in die Weinbauschule Klosterneuburg wechselte. Ab 1918 war er dort für Rebzüchtungen verantwortlich. Und 1922 gelang es ihm, aus den Elternsorten Blaufränkisch und Sankt Laurent eine ertrags- und frostsichere neue kleinbeerige Rebe zu kreuzen. Anfangs nannte man sie „Rotburger“, später nur noch Zweifelt.

Die Zweifelttraube zeichnet sich durch tiefes Rubinrot aus, durch ein fruchtiges Bukett nach Kirschen, Weichseln, Brombeeren und Zwetschken und – bei minimalem Ertrag - durch Charme und Samtigkeit. Bei Tisch passt der Wein zu gekochtem Rindfleisch, Rostbraten, Faschiertem, Nudelgerichten, Eierschwammerln und Champignons, Speckknödeln, Schinkenfleckerln und Hartkäse. Wie beliebt die Sorte ist, zeigt eine Bilanz des Landwirtschaftsministeriums: Als die EU die Umstellung auf hochwertige Sorten förderte, wurden in Österreich in einem Jahr 636 Hektar neue Zweifelt-Rieden angelegt. Das war mehr als die im selben Zeitraum neu gepflanzten weißen Rebsorten zusammen.

Immer mehr Winzer vom Weinviertel im Norden des Landes bis in die Steiermark im Süden verstehen es, aus dem Zweifelt große Weine zu keltern. Einer davon ist übrigens der Urenkel von Fritz Zweifelt, Thomas Leithner aus Langenlois in Niederösterreich. »Manche«, sagt Leithner, »machen aus dem Zweifelt rote Weine, andere Rotweine.« Dem Urgroßvater würde der Satz gefallen.

Lo Zweifelt nero, spesso chiamato semplicemente Zweifelt, rappresenta la varietà nazionale austriaca per eccellenza. Copre circa 5000 ettari (pari al dieci per cento) del terreno coltivato a vite, e rappresenta la varietà di vite rossa più coltivata nel Paese. Venne introdotta per la prima volta nel 1922 da uno zoologo e botanico di Graz, il professor Fritz Zweifelt (1888 - 1965). All'università di Graz egli studiò il comportamento di pidocchi e maggiolini, prima di trasferirsi, nel 1912 alla scuola enologica di Klosterneuburg. Dal 1918 divenne responsabile per la coltivazione della vite. E nel 1922 riuscì a incrociare le varietà di franconia e Sankt Laurent ottenendone una più robusta e resistente al ghiaccio, caratterizzata dalle bacche piccole. Al inizio la chiamò "Rotburger", più tardi solamente Zweifelt. La vite di Zweifelt si caratterizza per l'intensa colorazione rosso rubino, per il bouquet fruttato di ciliegie, marinelle, more e prugne e - in misura minima - per il suo charme e la sua morbidezza. A tavola il vino si adatta alla carne di manzo in umido, all'arrosto, al polpettone, ai primi piatti, a finferli e champignon, a canederli di speck, a sfornati di pasta e formaggio stagionato. A riconferma di quanto il vino sia amato, ecco un bilancio del ministero per il commercio: poiché la UE ha incentivato il passaggio alla coltivazione di varietà di valore, in Austria verranno coltivati a solo Zweifelt ulteriori 636 ettari di terreno, più di quanto sia stato dedicato a varietà diverse di vino bianco. Sempre più viticoltori del Weinviertel a nord del paese, fino alla Stiria nel sud, comprendono l'importanza di vinificare vini superiori da questa varietà. Uno di questi è il proprio pronipote di Fritz Zweifelt, Thomas Leithner di Langenlois nella Bassa Austria. «Alcuni - dice Leithner - producono vini rossi dallo Zweifelt, altri producono solo vini rossi.» Al suo bisnonno questa affermazione sarebbe piaciuta.

FÜR SIE PROBIERT SCELT PER VOI

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

Weingut Winkler-Hermaden
Schloss Kapfenstein A-8353
Kapfenstein 105 Österreich
weingut@winkler-hermaden.at
Tel. +43 (0) 3157 23 22

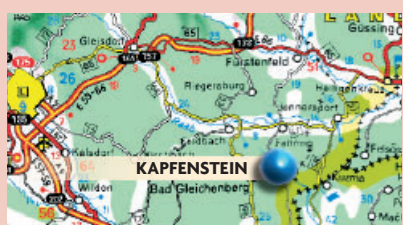


Az. Vinicola Winkler-Hermaden

Lo Zweifelt per eccellenza della Stiria viene prodotto a Schloss Kapfenstein, nella Stiria del sud e cresce su terreno vulcanico. Rocce minerali dalla particolare tinta verde oliva su un terreno di basalto che prende il nome "olivin". Georg und Margot Winkler-Hermaden hanno chiamato il loro vino rosso proprio così, per enfatizzare il carattere del proprio prodotto. Lo Zweifelt 2003 è ricco di profumi di amarene e nocciole, con un persistente retrogusto. La bottiglia costa in cantina, compreso il tappo per chiudere la bottiglia, 15,00 euro.

Weingut Winkler-Hermaden

Der steirische Parade-Zweifelt stammt aus Schloss Kapfenstein in der Südoststeiermark und wächst auf Vulkanerde. Ein olivgrünes Kristallgestein im Basaltboden heißt Olivin, und so nennen Georg und Margot Winkler-Hermaden auch ihren wertvollsten Rotwein, der schon Kultweincharakter hat. Der Zweifelt 2003 ist ein finessenreiches, an Weichseln und Nougat erinnerndes Exemplar mit langem Nachhall. Ab Keller kostet die Flasche, übrigens mit idealem Glasverschluss versehen, 15,00 Euro.



Weingut Höppler
Heideweg 1 A-7091
Breitenbrunn Österreich
Tel. + 43 (0) 2683 23907
www.hoepler.at
www.weinraeume.at



Az. Vinicola Höppler

L'azienda vinicola del Burgenland esportata nei migliori ristoranti del mondo. In una locanda a Winden am See la famiglia ha creato un affascinante scenario legato al mondo del vino. E in occasione dell'apertura a Vienna di un museo dedicato al film cult "Il terzo uomo" (con Orson Welles), lo chef innovativo Christof Höppler ha presentato uno Zweifelt del 2003 delicatamente fruttato e morbido, con una sequenza del film come etichetta. Il prezzo è di 7,60 euro.

Weingut Höppler

Das burgenländische Weingut exportiert in die besten Restaurants der Welt. In einem Gutshof in Winden am See hat die Familie eine faszinierende Weinerlebniswelt eingerichtet. Und als vor kurzem in Wien ein Museum mit Objekten aus dem Kultfilm „Der dritte Mann“ (mit Orson Welles) eröffnet wurde, präsentierte der innovative Juniorchef Christof Höppler einen feinfruchtigen, saftigen Zweifelt 2003 als Patenwein für den „Dritten Mann“ - mit einer Filmsequenz auf dem Etikett. Preis 7,60 Euro.



Weingut Frank
Kellergasse 5
A-2171 Herrnbaurgarten
Österreich
Tel. + 43 (0) 2555 2300
www.weingutfrank.at



Az. Vinicola Frank

La famiglia Frank si caratterizza da anni per l'attenzione prestata alle innovazioni. Il loro Zweifelt del 2003 da uva di Wachtberg si annovera tra i migliori tra quelli prodotti nella più grande zona vinicola dell'Austria, il Weinviertel. Già all'olfatto si caratterizza per le note pepate, nel bicchiere è corposo e pieno, il retrogusto è leggermente piccante, in tutto e per tutto un capolavoro di questa varietà, che viene servito nei migliori ristoranti di Mosca. Prezzo in azienda 11,00 euro.

Weingut Frank

Die Familie Frank fällt seit Jahren durch beachtliche innovative Aktivitäten auf. Ihr Zweifelt 2003 von der Riede Wachtberg zählt zu den Sortenbesten aus Österreichs größtem Anbaugebiet, dem Weinviertel. Schon in der Nase betört er durch eine pikante Beerenfrucht, im Glas wirkt er vollmundig und dicht, im Abgang klingt er feurig nach, alles in allem ein Musterbeispiel von Zweifelt, das inzwischen auch in den besten Moskauer Restaurants serviert wird. Preis ab Betrieb 11,00 Euro.

