



ERNST BIBER

ZIERFANDLER UND ROTGIPFLER ZIERFANDLER E ROTGIPFLER

Südlich von Wien, die Renaissance zweier Weißweine
A sud di Vienna la rinascita dei due vini bianchi

Südlich von Wien erstreckt sich das Weinbaugebiet Thermenregion. Hier sind zwei Weißweinsorten ansässig, die sonst selten in der Welt zu finden sind: Zierfandler und Rotgipfler. Vor allem in Gumpoldskirchen und Traiskirchen feiern diese bodenständigen Spezialitäten eine Renaissance. Unter Führung ihres (2005 verstorbenen) Winzer-Doyens Gottfried Schellmann verhalfen die Weinbauer der Region den autochthonen Klassikern zu einem neuen Höhenflug, indem sie vor allem den Ertrag reduzierten. Auch die Europäische Weinriterschaft zollt diesem Qualitätsaufschwung Tribut und veranstaltet jährlich ein internationales Zierfandler-Turnier. Der Zierfandler ist nicht mit der Rotweinrebe Zinfandel verwandt, sondern das Kind einer Ehe zwischen Rotem Veltliner und einer Sorte, die dem Traminer ähnlich ist. Er wird bereits seit dem 18. Jahrhundert in der Thermenregion kultiviert. Den auf Qualität bedachten Produzenten beschert er Weine, die sich durch ein breit gefächertes Bukett, durch kraftvollen Körper und rassige Säure auszeichnen. Ein Synonym für Zierfandler lautet „Spätrot“, weil die Beeren sich rötlich färben, wenn sie vollreif sind. Der Rotgipfler heißt so, weil seine Triebspitzen rötlich wirken. Auch er punktet mit einem herrlichen Aromaspektrum und entstammt einer Kreuzung zwischen Rotem Veltliner und Traminer. Oft wird aus den beiden Halbbrüdern eine Cuvée produziert, die man „Spätrot-Rotgipfler“ nennt. Solche Verschnitte zählen ebenfalls zum Besten, was die österreichische Weißwein-Palette zu bieten hat. Süße Prädikatsweine aus den beiden Edelsorten können viele Jahrzehnte grandios überdauern. Bei Tisch harmonisieren Zierfandler und Rotgipfler mit kräftigen Gerichten (auch aus asiatischer Küche) und, ab dem Auslesebereich, mit Süßspeisen oder Blauschimmelkäse.

A sud di Vienna si trova la zona vinicola nella regione termale, patria di due bianchi che non si trovano facilmente altrove: lo Zierfandler e il Rotgipfler. Soprattutto nelle località Gumpoldskirchen e Traiskirchen si assiste alla rinascita di queste specialità locali. Sotto la guida del loro doge-vignaiolo Gottfried Schellmann (scomparso nel 2005) i viticoltori locali sono riusciti a riportare in vetta i due classici autoctoni soprattutto riducendo la quantità prodotta. Anche i Cavalieri del vino europei hanno preso atto di questo cambiamento e miglioramento qualitativo e organizzano ogni anno il torneo dello Zierfandler. Lo Zierfandler non è imparentato con il vitigno rosso Zinfandel, si tratta piuttosto del risultato del matrimonio fra il Veltliner rosso e una varietà simile al Traminer. Viene coltivato nella regione delle terme fin dal XVIII secolo. I produttori attenti ne ricavano dei vini che si distinguono per il bouquet ampio, la buona corposità e l'acidità nobile. Un sinonimo dello Zierfandler è il nome "Spätrot" in quanto le bacche diventano rossicce quando raggiungono la piena maturazione. Il Rotgipfler (cima rossa) deve il suo nome al fatto che le gemme sono rossicce. Anche questo incrocio tra Veltliner rosso e Traminer si distingue per l'ampia gamma di aromi. Spesso si ricava una cuvée dai due "fratellastri": il cosiddetto "Spätrot-Rotgipfler". Questi "tagli" figurano fra i migliori bianchi austriaci. I vini dolci ottenuti dai due vitigni riescono a mantenere le proprie caratteristiche per molti decenni. Zierfandler e Rotgipfler si abbinano bene con piatti robusti (anche ricette asiatiche) e i vini scelti qui si associano anche con dolci o formaggi erborinati.

FÜR SIE PROBIERT SCELT PER VOI

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

Weingut Johann
und Michaela Stadlmann
Wiener Straße 41
A-2514 Traiskirchen
Tel. +43 (0) 2252 523 43
www.stadlmann-wein.at



Az. Vin. Stadlmann

Johann Stadlmann è un perfezionista dello Zierfandler. I suoi vini provenienti dalla zona vinicola Mandel-Höh figurano fra i migliori classici bianchi di questa zona termale. Anche con l'annata 2004 è riuscito a produrre un vino geniale. Di aroma ricco e superfino, elegantemente fruttato e fresco, focoso come un Riesling d'élite e con un finale da sogno. Ben conservato potrà dilettere i palati anche dopo diversi anni. Prezzo: 14,00 euro.

Weingut Stadlmann

Johann Stadlmann gilt als Zierfandler-Perfektionist. Seine Weine von der Parade-Riede Mandel-Höh zählen zum Besten, was die Thermenregion an weißen Klassikern zu bieten hat. Auch mit dem 2004er ist dem Winzer ein Geniestreich gelungen: Ein muskulöses Aromabündel der Extraklasse, fruchtige Eleganz, mineralische Frische, rassig wie ein Elite-Riesling, traumhafter Abgang. An diesem Wein wird man sich, wenn er richtig gelagert ist, auch nach vielen Jahren noch erfreuen können. Preis: 14 Euro.



Weingut Spätrot-Gebeshuber
Jubiläumsstraße 43
A-2352 Gumpoldskirchen
Tel. + 43 (0) 2252 61164
www.spaetrot.com



Az. Vin. Spätrot-Gebeshuber

Johanna e Johannes Gebeshuber producono un terzo della produzione vinicola di Gumpoldskirchen. Già il nome della tenuta "Spätrot" dimostra la predilezione di questi simpatici vignaioli per i tradizionali vini locali. Zierfandler, Rotgipfler - e le rispettive cuvées - sono dei vini forti e magnifici, pieni di corpo, eleganza e armonia. Trattati comuni anche con il robusto e incantevole Rotgipfler 2004. In azienda a 6,60 euro.

Weingut Spätrot-Gebeshuber

Johanna und Johannes Gebeshuber verarbeiten rund ein Drittel der gesamten Lesemenge von Gumpoldskirchen. Schon die Wahl ihres Weingutnamens „Spätrot“ beweist die Liebe des sympathischen Winzerpaares zu den traditionellen Sorten der Gegend. Zierfandler, Rotgipfler und die Cuvées aus den beiden Sorten sind ebenso kraftvolle wie prachtvolle Exemplare mit Tiefgang, Eleganz und Harmonie. So auch der charmante, kernige Rotgipfler 2004, der ab Betrieb 6,60 Euro kostet.



Weingut Krug
Kirchenplatz 1
A-2352 Gumpoldskirchen
Tel. + 43 (0) 2252 62247
www.krug.at



Az. Vin. Krug

I Krug gestiscono a Gumpoldskirchen una frasca romantica, la "Alte Zechhaus" che risale al XIV secolo. Qui si possono degustare i nobili bianchi e rossi di Gustav Krug. Con il Rotgipfler 2004 dal vigneto Rasslerin è nato un nuovo capolavoro: al naso un sentore di mele e asparagi, al palato succoso e piccante con un finale notevole. Non è una sorpresa che questa specialità dalla regione termale abbia ottenuto il premio nazionale. Prezzo: 8,00 euro.

Weingut Krug

Die Familie Krug führt in Gumpoldskirchen eine romantische Buschenschank, das aus dem 14. Jahrhundert stammende „Alte Zechhaus“. Hier kann man die erlesene Palette von Weiß- und Rotweinen Gustav Krugs verkosten. Mit dem Rotgipfler 2004 von der Riede Rasslerin gelang dem Topwinzer wieder ein Meisterwerk: In der Nase ein Duft von Äpfeln und Spargel, am Gaumen saftig und pikant mit beachtlicher Länge. Kein Wunder, dass diese Spezialität aus der Thermenregion Landessieger wurde. Preis: 8,00 Euro.

