



ERNST BIEBER

EISIGE GABE DER NATUR GELIDO DONO DELLA NATURA

Die österreichischen Eisweine auf der Festtagstafel
Gli Eisweine austriaci in tavola nei giorni di festa



Eine Spezialität früher Winter ist der Eiswein. Er kann nur gewonnen werden, wenn die Trauben am Stock gefroren sind. Das Thermometer muss mindestens sieben Grad unter Null zeigen, dann entzieht der Frost den Beeren das vorhandene Wasser, und dieses friert an der Haut fest. Im Inneren der Beeren bleiben dickflüssige Extrakte übrig. Zum Unterschied von Prädikatsweinen, die aus edelfaulen Trauben gekeltert werden, weisen Eisweine einen höheren Säureanteil auf, weil auch die Säure tiefgefroren wird. Bei der Eisweinlese klauben oft verummte Gestalten die vereisten Trauben von den mit Vogelnetzen geschützten Stöcken. Manchmal, wenn ein baldiger Temperaturanstieg voraus gesagt wird, sind die Helfer auch nachts oder im Morgengrauen unterwegs. Die Trauben dürfen auf dem Transport zum Presshaus nicht auftauen und kommen gefroren auf die Kelter. Erst in der Presse platzen die Beeren, der edelsüße Saft fließt ab, und das gefrorene Wasser bleibt eisklumpenförmig im Tresterkuchen hängen. Eisweine zählen zu den großartigsten Erzeugnissen der Winzerkunst, sind Jahrzehnte haltbar und daher nicht billig. Bei Tisch eignen sie sich speziell an Festtagen zu vielen Desserts, zum Beispiel zu Kaiserschmarren, Palatschinken oder Guglhupf. Obwohl der erste Eiswein (in Deutschland) schon 1813 gekeltert worden sein soll, gewann diese Süßweintradition in Österreich erst ab 1990 einen größeren Stellenwert. Vor allem in Niederösterreich, speziell in der Eiswein-Oase Großriedenthal, werden, wenn Petrus mithilft, immer wieder tolle Eisweine gekeltert.

Una specialità di inizio inverno è l'Eiswein, una specialità ottenuta solo se i grappoli d'uva si ghiacciano sulla pianta. Il termometro deve segnare almeno sette gradi sotto lo zero, affinché l'acqua esca dagli acini - i quali devono avere almeno 25 gradi saccarometrici naturali - e si ghiacci sulla pelle esterna. All'interno degli acini restano gli estratti densi. A differenza dei Prädikatsweine, che vengono vinificati da grappoli passiti, gli Eisweine presentano un contenuto acido più elevato. Al momento della raccolta, figure imbaccuccate escludono i grappoli nel vigneto che si trovano al riparo sotto un nido di uccelli. Talvolta, quando è previsto un brusco innalzamento della temperatura, si lavora anche di notte o la mattina presto. I grappoli non devono scongelare durante il tragitto alla cantina dove verranno pressati. Una volta messe nella pressa, gli acini scoppiano e il succo dolce scorre fuori, mentre l'acqua ghiacciata rimane appesa sotto forma di ghiaccioli al pannello di vinacce. Un metodo di vinificazione davvero dispendioso, addolcito dallo splendido risultato. Gli Eisweine sono dei veri capolavori nell'arte vinificatoria: si conservano per decine d'anni e anche per questo motivo sono tutt'altro che economici. A tavola ben si abbinano a molti dessert tipici dei giorni di festa come per esempio il Kaiserschmarren, le Palatschinken o la Guglhupf. Sebbene l'Eiswein (in Germania) sia stato vinificato già nel 1813, questo vino tradizionale austriaco ha assunto un ruolo importante nell'ambiente enoico solo dal 1990, soprattutto nella zona della Bassa Austria, e specialmente del Großriedenthal, dove, se San Pietro dà una mano, vengono vinificati degli Eiswein sempre fantastici.

FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

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

Weingut Bründlmayer
Zwettlerstraße 23
A-3550 Langenlois
Österreich
Tel. + 43 (0) 2734 2172
www.brundlmayer.at



Weingut Bründlmayer

Willi Bründlmayer, maestro tra i vinificatori austriaci, lascia estasiati tutti con il suo Eiswein del 2005 ottenuto da Muskateller giallo. Un meraviglioso sapore fruttato di moscato, un'acidità equilibrata e un retrogusto dolce trasformano questo vino in un'esperienza indimenticabile. In autunno, a una degustazione comparata, ha vinto e meritato l'incredibile punteggio di 100. La bottiglia da 0,375L costa 39,00 euro in azienda.

Weingut Bründlmayer

Willi Bründlmayer, Großmeister der österreichischen Winzer, bringt mit dem Eiswein 2005 vom Gelben Muskateller alle Verkoster zum Entzücken. Eine Muskatfrucht, eine traumhafte Restsüße und ein minutenlanger Nachhall machen den Wein zum unvergesslichen Erlebnis. Kein Wunder, dass er Champion wurde, sondern in einer Vergleichskost im Herbst sogar die Traumnote 100 bekam. Die 0,375-l-Flasche kostet 39 Euro ab Betrieb.



Weingut Familie Bauer
Hauptstraße 68
A-3471 Großriedenthal,
Österreich
Tel. + 43 (0) 2279 7204
www.familiebauer.at



Weingut Familie Bauer

Josef Bauer si è dedicato alla viticoltura, il che implica un legame con la natura. Vinifica con successo rinnovato dei "gelidi" pezzi da maestro. Quello del 2005 si cataloga come rarità - un Eiswein di pinot nero. La bottiglia contenente l'elisir dal colore bronzato, dalle vivaci note di bacche di frutta e dallo charme incredibile costa in azienda 12,00 euro. Anche dalla varietà rara del Sylvaner, Josef Bauer riesce a vinificare un Eiswein (9,00 euro).

Weingut Familie Bauer

Josef Bauer hat sich dem naturnahen Weinbau verschrieben. Immer wieder gelingt ihm ein „frostiges“ Meisterstück, 2005 war es eine Rarität – ein roter Blauburgunder-Eiswein. Die Flasche mit dem bronzefarbenen Elixier, animierenden Beerenfruchtnoten und viel Charme im Abgang kostet 12 Euro. Auch aus der seltenen Sorte Sylvaner zauberte er einen Eiswein (9,00 Euro).



Weingut Weinrieder
Untere Ortsstraße 44
A-2170 Kleidhadersdorf,
Österreich
Tel. + 43 (0) 2552 2241
www.weinrieder.at



Weingut Weinrieder

Fritz Rieder, rinomato viticoltore, è senza ombra di dubbio un maestro specialista di Eiswein della regione. Già da parecchi anni ha consolidato la sua fama di magico creatore di vini dolci oltre i confini austriaci, sebbene egli sia un vero maestro anche nella vinificazione di vini bianchi secchi. Il suo Eiswein di Riesling 2003 di Schneiderberg è annoverato tra i migliori: chiara la nota di rislieng, vivo il gioco dolce-acidulo, incantevole la persistenza al palato. In azienda 36,00 euro (0,375 L).

Weingut Weinrieder

Fritz Rieder ist der vermutlichlich Eisweinspezialist des Landes. Schon vor Jahren festigte er über Österreichs Grenzen hinweg seinen Ruf als Süßwein-Magier, wobei er ebenso meisterhaft Weißweine zu kelterm versteht. Sein Riesling-Eiswein 2003 zählt zum Besten: Eine klare Rieslingfrucht, ein lebhaftes Süße-Säure-Spiel und eine traumhafte Länge am Gaumen. Ab Hof 36 Euro (0,375 Liter).

