



ERNST BIEBER

MUSCAT OTTONEL

MUSCAT OTTONEL

Verführerischer Duft
Seduzente profumo



Er zählt mit dem Traminer zu den sinnlichsten Weißweinen: Der Muskat Ottonel trägt eigentlich zu Unrecht einen maskulinen Artikel, denn kaum ein Wein umschmeichelt den Gaumen weiblicher, kaum einer prunkt mit derart femininen Reizen wie er. Es kann schon vorkommen, dass sein Duft so verführerisch und bezaubernd wirkt wie das vornehme Parfüm einer bildschönen Dame. Der Muskat Ottonel bedeckt in Österreich nur knapp ein Prozent der Rebfläche und gilt als Besonderheit. In letzter Zeit hat ihm zwar sein Bruder Muskateller den Rang in der Publikumsgunst abgelaufen, aber im Vergleich mit diesem präsentiert er sich feiner, milder und vornehmer im blumigen Muskat-Aroma. Nicht von ungefähr lautet sein Synonym in Österreich „Feinschmeckender“, wogegen der Muskateller auch „Grobschmeckender“ genannt wird. Die Rebenforscher haben herausgefunden, dass ein Elternteil des Muskat Ottonel der Gutedel (Chasselas) ist. Der zweite Kreuzungspartner dürfte die in Frankreich beheimatete Sorte Muscat du Saumur gewesen sein. In Österreich wird die Rebe vor allem rund um den Neusiedlersee kultiviert, vereinzelt auch in der Steiermark und in anderen Anbaugebieten. Sie bevorzugt fruchtbare, kräftige Böden und sonnige Lagen, reift früh, ist allerdings gegen Pilzkrankungen anfällig. Mehrere burgenländische Winzer perfektionieren die Aromatik des Muskat Ottonel, indem sie aus ihm Prädikatsweine kelteren. Diese Edelgewächse sind Jahrzehnte haltbar und verlieren kaum ihr Bukett. Aber auch trocken ausgebaut liefert der Muskat Ottonel hervorragende Weine, wie zum Beispiel Niki Moser in Apetlon regelmäßig unter Beweis stellt.

Assieme al Traminer appartiene alla categoria dei vini bianchi più sensuali. A torto il Muscat Ottonel è di genere maschile, perché difficilmente un vino riesce ad adulare il palato in maniera talmente femminile, difficilmente un vino sfoggia un'eccitazione femminile di questi livelli. Può sembrare che il suo profumo così seducente e ammaliante abbia l'effetto dell'elegante essenza di una bellissima donna. In Austria il Muscat Ottonel copre appena l'uno per cento della superficie coltivata a vite e rappresenta una particolarità. Di recente il fratello Muskateller ha conquistato il favore del pubblico, ma se paragonato a questo, il Muscat Ottonel è più delicato, morbido ed elegante nel rispetto dell'aroma floreale di moscato. Per niente approssimativo il sinonimo con cui è conosciuto in Austria: "Feinschmeckender" (sapore delicato). Di contro, il Muskateller è noto come "Grobschmeckender" (sapore ruvido). Ricercatori della viticoltura hanno scoperto che un "genitore" del Muscat Ottonel è il Gutedel (Chasselas). Il secondo partner dell'incrocio potrebbe essere stato la varietà del Muscat du Saumur originaria della Francia. In Austria il vitigno è coltivato soprattutto attorno al Neusiedlersee, e sporadicamente anche in Stiria e in altre aree destinate alla coltivazione. Privilegia terreni fertili e ricchi e posizioni soleggiate, matura precocemente ed è tuttavia soggetto a malattie fungine. Diversi viticoltori regionali perfezionano lo spettro aromatico del Muscat Ottonel vinificando dei vini pregiati dalle sue uve dei predikatswein. Queste piante nobili si conservano per decenni e difficilmente il loro bouquet aromatico affievolisce. Anche la lavorazione secca dona dei meravigliosi vini dal Muscat Ottonel, come ne dà regolare dimostrazione Miki Moser a Apetlon.

FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

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

Sepp und Niki Moser
Wallnerer Straße 59
A-7143 Apetlon
Österreich
Tel. + 43 (0) 2732 70531
www.sepp-moser.at



Franz und Dieter Schweifer
Kleinhöfleiner Hauptstraße 31
A-7000 Eisenstadt
Österreich
Tel. + 43 (0) 2682 684 65
weinbau.schweifer@bkf.at



Krainer-Tirsch
Fötschach 47
A-8463 Leutschach
Österreich
Tel. + 43 (0) 3454 6319
krainer-tirsch@gmx.at



Az. Sepp Moser

Sepp Moser è figlio del leggendario pioniere della viticoltura Lenz Moser e coltiva con il figlio Niki più di 50 ettari, di cui 27 in biodinamica nel Seewinkel nel Burgenland. Da tempo nell'azienda vinicola tradizionale il Muscat Ottonel gode di stima. L'annata del 2008 (pressatura dei grappoli interi) affascina con il suo gioco aromatico e il vivace charme fruttato al palato – un'attraente diva di questa varietà! Niki Moser raccomanda il vino come aperitivo, ma anche come accompagnamento per la cucina asiatica e al risotto allo zafferano. € 7,50

Weingut Sepp Moser

Sepp Moser ist der Sohn des legendären Weinbau-Pioniers Lenz Moser und bewirtschaftet mit Sohn Niki mehr als 50 Hektar, davon 27 biodynamisch im burgenländischen Seewinkel. Dort hält das Traditionsweingut seit langem dem Muskat Ottonel die Treue. Der 2008-er (Ganztraubenpressung) betört durch exotisches Duftspiel und animierenden Fruchtcharme am Gaumen – eine attraktive Sorten-Diva! Niki Moser empfiehlt den Wein als Aperitif, aber auch zu asiatischer Küche und Safran-Risotto. € 7,50

Az. Franz und Dieter Schweifer

Da anni l'azienda mi colpisce perché propone vini di prima qualità a prezzi molto moderati. Padre e figlio coltivano cinque ettari a Leithaberg, alla periferia di Eisenstadt. Un terzo della superficie è destinata alla produzione di vini rossi, che vengono commercializzati solo dopo tre anni dalla vinificazione. Il giovane viticoltore Dieter si dedica anche a rare varietà di bianco come il Neuburger e il Muscat Ottonel. L'annata del 2008 è un ammaliatore per il palato – delicata frutta moscata, amabile, leggero ma comunque elegante. € 2,80

Weingut Franz und Dieter Schweifer

Das Weingut fällt mir seit Jahren auf, weil es erstklassige Weine zu sehr moderaten Preisen anbietet. Am Rande von Eisenstadt, am Leithaberg, bearbeiten Vater und Sohn fünf Hektar. Zu einem Drittel werden Rotweine produziert, die erst nach drei Jahren in den Verkauf kommen. Jungwinzer Dieter widmet sich aber auch raren weißen Sorten wie Neuburger und Muskat Ottonel. Der 2008-er ist ein charmanter Gaumenschmeichler – feine Muskatfrucht, verspielt, leichtfüßig und trotzdem elegant. € 2,80

Az. Krainer-Tirsch

Nel sud della Stiria Karl Krainer gestisce 6,5 ettari di vigneti. Il Muscat ottonel gli è sempre stato nel cuore, e quest'anno l'ha infine ripiantato. Da un po' di tempo la famiglia gestisce una frasca in questo meraviglioso posto da sogno. Il nome della casa "Tirsch" è stato aggiunto al loro cognome perché nelle vicinanze c'è un viticoltore più volte premiato: Karl Krainer. Il Muscat Ottonel del 2008 di Krainer-Tirsch ha espliciti aromi moscati e rappresenta un'esperienza per il palato succosa e fruttata. € 6,50

Weingut Krainer-Tirsch

Karl Krainer bewirtschaftet in der Südsteiermark 6,5 Hektar Rieden. Der Muskat Ottonel ist ihm ans Herz gewachsen, er hat ihn heuer sogar neu ausgepflanzt. Seit kurzem betreibt die Familie eine Buschenschank in traumhafter Aussichtslage. Der Hausname „Tirsch“ wird dem Namen angefügt, weil in der Nähe noch ein mehrfach ausgezeichnete Winzer namens Karl Krainer daheim ist. Der Muskat Ottonel 2008 von Krainer-Tirsch hat ausgeprägte Muskataromen und ist ein saftig-fruchtiges Gaumenerlebnis. € 6,50

