

the Taster of **Wine** and Food

Luca Maroni

G e n n a i o D u e m i l a u n d i c i



numero **72**

VINI D'ITALIA
IL VINO DEL MONTE ATHOS
I GRANDI VINI D'AUSTRIA

IL LEGENDARIO MARSALA
L'UMBRIA DEL VINO

○
Lm

L'amico Christian Bauer mi manda in assaggio alcuni nuovi vini dell'Austria. Il paese produttore più sottovalutato del mondo. I vini più sottovalutati del mondo.

Che gran vini, non solo gli inarrivabili della Stiria, stupefacenti per ricchezza e polposità estrattiva, ma vini rossi sempre più pigmentati e densi, morbidi, olfattivamente limpidi, definiti, linfatici, aromaticamente integri, ossidativamente intonsi e perciò intensamente proattivi.

E che assoluta ricchezza di profumi i vini dolci: a parità di ricchezza zuccherina, i più profumati del mondo (più ancora dei tedeschi!).

Grazie caro Christian e complimenti ai produttori austriaci, maestri di viticoltura ed enologia, uomini di impegno, competenza tecnica e rispetto per la natura, di rarità ed umiltà assoluta.



I GRANDI VINI D'AUSTRIA

BRÜNDLMAYER

Brut Bründlmayer 2006 83

Consistenza: 27 - Equilibrio: 29 - Integrità: 27

GAUDIUM VINUM GALOS

Auslese Rheinriesling 2006 84

Consistenza: 30 - Equilibrio: 28 - Integrità: 26

HAMMER WEIN RUST

*Pinot Cuvée Ausbruch
Essenz Burgenland 2002* 90

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 27

Sensazioni: pura purea di uva dalla caramellosità dolcissima, eppur dalla floreale livrea. Spettacolo d'aroma di mielosità e d'uvosità sì densamente prime. Polpa, crema, concentrazione di frutto e d'omore aromaticamente sublime.

HIRTZBERGER

Grüner Veltliner Smaragd 2008 83

Consistenza: 28 - Equilibrio: 29 - Integrità: 26

JURIS

St. Laurent Reserve 2006 86

Consistenza: 31 - Equilibrio: 27 - Integrità: 28

Sensazioni: si distingue per la pulizia e per l'integrità ossidativa residua: la sua ciliegia nera è suadente, polposa, ancor turgida nella rivelazione e nell'espressione. Di gran potenza il palato, di gran freschezza acida, di poderosa fittezza tattile e di gran persistenza d'aroma.

KURT ANGERER

Riesling Ametzberg 2009 88

Consistenza: 28 - Equilibrio: 30 - Integrità: 30

Sensazioni: qual morbidezza armoniosa la sua densa, glicerinosa e potente uva. Il suo olfatto ha la grazia soave dell'uva e del fiore, frutto di enologia precisissima e del suo primo, basale, viticolo valore. Un vino di mirabile suadenza e di ottima concentrazione.

Riesling Donatus Troken 2009 86

Consistenza: 27 - Equilibrio: 29 - Integrità: 30

Sensazioni: eccezionale la limpidezza del suo olfatto: fatto tecnico enologico per quanto attiene alla primarietà, alla nitidezza e alla pulizia del profumo; fatto viticolo per quanto attiene all'intensità e alla ricchezza in aroma della materia prima di base. Sta di fatto che all'olfatto la pesca bianca domina candida come il fiore. Al gusto la morbidezza avvolge alcol e acidità salina, la concentrazione è ottima: e il suo diamante olfattivo limpido, che con fragranza domina l'assieme.

**Grüner Veltliner Eichenstude Qualitätswein
Trocken 2009** **86**

Consistenza: 28 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29

Sensazioni: raro un Gruner di cotanta morbida, nitida e carezzevole suadanza di pera e d'uva. Solitamente asciutto e virilmente chiuso al sapore, qui la rotondità è frutto di maturità piena, la limpidezza di grande enologia esecutiva. Un vino di mirabile e floreale souplesse espressiva.

**Grüner Veltliner Eichenstude Qualitätswein
Trocken 2008** **85**

Consistenza: 28 - Equilibrio: 30 - Integrità: 27

**Grüner Veltliner Spies Qualitätswein
Trocken 2009** **84**

Consistenza: 28 - Equilibrio: 28 - Integrità: 28

**Grüner Veltliner Loam Qualitätswein
Trocken 2009** **83**

Consistenza: 28 - Equilibrio: 28 - Integrità: 27

NITTNAUS ANITA UND HANS

TBA 2005 **90**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 30 - Integrità: 29

Sensazioni: potente, ricco, morbido eppur acidamente profilato e salinamente mosso, il suo gusto è il trionfo dell'albicocca e dell'uva. Fittezza di glicerina, ricchezza di sostanze estrattive, dolcezza residua zuccherina di portata mirabile e d'armonia organolettica assolutamente regina. Il tutto integro e limpidissimo, per la gran nitidezza enologica esecutiva.

NITTNAUS HANS & CHRISTINE

TBA Samling 88 2006 **91**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 28

Sensazioni: quale eccezionale concentrazione questo vino. Strati e strati di polpa a conferire tatto denso e sontuoso spessore. Profumi di fiore e mela verde di concentrazione poderosamente avvertita. Favoloso l'equilibrio di dolcezza: un mare d'uosità che scintilla in vegetalità ed in croccante fragranza acido-salina. Un gran vino, di cremosa, favolosa persistenza espressiva.

Eiswein Premium 2009 **90**

Consistenza: 30 - Equilibrio: 30 - Integrità: 30

Sensazioni: qual immediata fruttosità ancor in linfa pura. La novità del frutto, in aroma, in clorofilla, silvestre si esprime. Tecnica enologica esecutiva di pulizia e integrità ossidativa rara. Grandi estratti, gran dolcezza residua, e la sua florealità, si turgida e prima. Aroma che è sopraffina tecnica, ed eccezionale materia prima originativa.

TBA Essenz 2005 **87**
Consistenza: 33 - Equilibrio: 28 - Integrità: 26

Sensazioni: il più ricco e concentrato fra i vini in degustazione: un vero capolavoro in termini di abbondanza, di ricchezza, di fittezza e persistenza di sollecitazioni. Come essenza polposamente liquida dell'uva. I richiami al frutto ci son di tutte le sfumature, la dolcezza non è mai stucchevole, e assai netto è il frutto all'olfatto. Ma questo è un vino dalla consistenza da assoluto signore. Chapeau.

Beerenauslese Rheinriesling 2008 **86**
Consistenza: 30 - Equilibrio: 29 - Integrità: 27

PRAGER

Grüner Veltliner Smaragd Achleiten 2008 **82**
Consistenza: 27 - Equilibrio: 29 - Integrità: 26

SCHLOSS GOBELSBURG

Grüner Veltliner Lamm 2008 **84**
Consistenza: 28 - Equilibrio: 29 - Integrità: 27

VINUM FERREUM

Blaufränkisch Carat 2006 **88**
Consistenza: 30 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29

Sensazioni: gran cristallino e vivido il suo purpureo e ciliegioso frutto. Dal turgore e nitore che avvolge in polpa il suo vanigliato, mentoso fragore. Un rosso non solo potente, ma intensissimo in fruttoso bagliore.

WEINGUT HARALD HEILING

TBA Pinot Noir 2007 **88**
Consistenza: 29 - Equilibrio: 29 - Integrità: 30

Sensazioni: un gran frutto, vivo, ciliegiosissimo ancorchè splendidamente, mentosamente, ma vividamente speziato. Eccellente integrità enologica esecutiva; mirabile ancor più l'ossidativa. Una delicatissima mora che splende di vanigliosissimo aroma.

WEINGUT KNOLL

Federspiel Loibenberg Riesling 2008 **80**
Consistenza: 27 - Equilibrio: 27 - Integrità: 26



WEINGUT MAYER AM PFARRPLATZ

Wiener Gemischter Satz 2008 82

Consistenza: 28 - Equilibrio: 28 - Integrità: 26

Sensazioni: gran bella densità e morbidezza di bocca. Un vino dall'ampio e denso incedere, ancora dal bel tono di frutto.

WEINGUT TINHOF

Trockenbeerenauslese 2004 88

Consistenza: 32 - Equilibrio: 28 - Integrità: 28

Sensazioni: che gran massa di frutto: concentrato fino alla glicerinosità visivamente più fonda. Una densità che il suo aroma di frutto ha la profondità e la persistenza del caramello. Una viscosità che il suo tatto rende riottoso ad un veloce e fluido contatto. Potenza e persistenza favolosa, che il suo albicoccoso nettare, come eco dura e perdura della sua prima, uvosa forza d'aroma.

WEINGUT HEISS

Eiswein Welschriesling 2005 87

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 26

Sensazioni: frena e si muove untuoso, concentratissimo nel calice. Che eccezionale scarsità d'acqua qui in circolo. La soluzione segnala gran glicerina, il suo profumo gran ricchezza di sostanze estrattive, il suo assaggio una rilevante potenza della sua alcolica espressione. Poi il resto d'uva è polpa e mare vero. Uva, fico, albicocca, in morbidissima e lunghissima successione.