la Rassegna.it
Fondata nel 1906

13 Giugno 2016

L’Ais di Bergamo accende i riflettori sui vini austriaci

La delegazione dell’Ais di Bergamo organizza, per il 15 giugno, una serata dedicata ai vini austriaci. Relatore Nicola Bonera. L’appuntamento è fissato per le 20,45 all’hotel Settecento di Presezzo. I Celti furono i primi a coltivare la vite in questa zona nel ‘500 a.C. Poi vi si dedicarono anche i Romani, precisamente, nell’impero di Noricum e Pannonia situati nella zona sud orientale, dell’attuale Austria. Nel Medioevo poi, la fama di questi vini raggiunse livelli inaspettati e questi divennero tra i prodotti più esportati nel mondo allora conosciuto ed organizzato a livello commerciale. Durante le guerre napoleoniche, però, questi vigneti subirono ingenti danni e la viticoltura riprese, a livello qualitativo, solo molti anni dopo. Nel 1860, a Klosterneubourg, venne fondata la prima scuola di viticoltura, enologia, sperimentazione e ricerca botanica. Attualmente in Austria vige un disciplinare di produzione estremamente restrittivo. Anzi, è il disciplinare più restrittivo d’Europa. Le zone vitivinicole – paesaggi di estrema bellezza – sono la Bassa Austria, considerata anche la più importante con i suoi famosissimi distretti Donauland- Carnuntum, Kamptal-Donauland, Thermenregion, Wachau, Weinviertel, dove fra le ripide colline spesso assolate e cullati da brezze perenni, vengono elevati alcuni fra i più grandi vitigni autoctoni al mondo; Grüner Veltliner, Riesling, Welschriesling, Weissburgunder. Uve che danno vini dai sentori terziari, franchi, unici ed infinitamente persistenti. Ancora la terra di Burgeland, famosissima soprattutto per i suoi passiti e per Traminer e Fourmint, oltre ai già citati Welschriesling e Weissburgunder ed altrettanto ancora per il suo lago, attorno alle cui sponde, si elaborano vini di estrema eleganza ed importantissima persistenza; la Stiria, nota per il Morillon, clone dello Chardonnay, il Trainer, ed ancor di più per il

grandissimo Sauvignon Blanc qui coltivato. Infine la zona di Vienna, che non solo dell'Austria è la capitale, ma che è anche un importante terra di produzione vitivinicola. Scoprire quale sarà, o meglio, quali saranno le zone ed i vini di rara eleganza e reperibilità degustati, sarà l'obiettivo dei partecipanti, sia per riflettere che eventualmente per permettere future tappe conoscitive sull"Europa vitivinicola centrale. Sei i vini in degustazione e un piatto finale in abbinamento. Il costo è di 55 euro per i soci e di 68 per i non soci.

Info e prenotazioni: Roberta Agnelli | roberta.agnelli@aislombardia.it – 3477321538; Luigi Mascheretti -| mascherettiluigi@libero.it – 3492676432.