MDV
MERCADO D VINOS

AUSTRIA

CLUB DE VINOS

www.mercadodevinos.com

AUSTRIA ES UN PAÍS AÚN DESCONOCIDO PARA MUCHOS AFICIONADOS AL VINO, AUNQUE ÉSTE PERTENEZCA A UNA DE LAS CULTURAS MÁS ANTIGUAS DE LA EUROPA CENTRAL.

HOY SIN EMBARGO, EN EL MUNDO DE LA VITIVINICULTURA, ES UN PAÍS RECONOCIDO POR SUS INCREIBLES VINOS BLANCOS, Y ESTÁ POR FIN AL NIVEL QUE SE MERECE ENTRE LOS GRANDES PAÍSES PRODUCTORES DEL MUNDO.

¡COMO EL VINO ES NUESTRA PASIÓN Y EL PROPÓSITO DE ESTE CLUB ES COMPARTIR CON USTEDES VINOS DE TODOS LOS RINCONES DEL PLANETA.

ARRIBA LAS COPAS, UN BRINDIS POR AUSTRIA!

PROST!

AUSTRIA
un país alpino

NIEDERÖSTERREICH

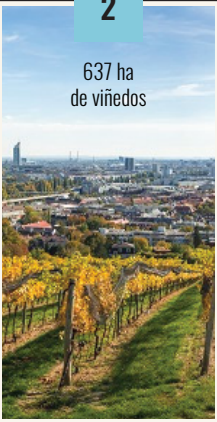
1

28.145 ha
de viñedos

VIENNA

2

637 ha
de viñedos



BURGENLAND

3

13.100 ha
de viñedos

STEIERMARK

4

4.633 ha
de viñedos

BAJA AUSTRIA (Niederösterreich)

Valle del Danubio

A lo largo del Danubio desde Melk hasta Klosterneuburg y a lo largo de los afluentes Krems, Traisen y Kamp, encontrará maravillosos pueblos vinícolas que están ensartados como un collar de perlas. Aquí el **Riesling** se ha posicionado como un buque insignia junto al **Grüner Veltliner**. Estas dos características destacadas expresan sus propiedades típicas como Kremstal DAC, Kamptal DAC y Traisental DAC. (Denominaciones de origen más importantes de la región)

Las empinadas laderas cristalinas del valle de Wachau se transforman en terrazas sueltas en la parte oriental del vecino Kremstal, que en cierta medida influyen en el carácter de los vinos en Traisental y Kamptal, y luego especialmente en Wagram, donde, además del Grüner Veltliner, el Roter Veltliner se convirtió en un factor esencial en el proceso.

BURGENLANDIA (Burgenland)

Lago Neusield

Influenciado por el cálido clima continental de Panonia, el estado federal más oriental de Austria, produce los vinos tintos más opulentos y autorizados de Austria, junto con blancos complejos y vinos extraordinariamente finos y noblemente dulces. Aquí, sin embargo, hay diferencias regionales, que no deben subestimarse, que entran en juego con respecto a las condiciones naturales.

Esta región se caracteriza por sus campos llanos y su clima cálido y seco. Entre las uvas, que se cultivan en tierras bajas, destacan las variedades Welschriesling, Grüner Veltliner, Weissburgunder y Müller-Thurgau, que se cosechan una vez que maduran completamente para conseguir un vino suave y seco. Las uvas que maduran bajo el sol de otoño producen aquí "Prädikatsweine" (de primera calidad). Respecto a las uvas tintas, destacaríamos la Blaufränkisch y **Zweigelt** que producen un vino de color rubí muy interesante.

ESTIRIA (Steiermak)

Riegersburg

El campo es aquí más montañoso y suavemente ondulado. El clima es templado. Principalmente aquí se cultivan las variedades Welchsriesling, Weisser Burgunder y Sauvignon Blanc, a una altura de 600 metros sobre el nivel del mar. Una de las especialidades es un vino rosado, el "Blaue Wildbacher" . El clima mediterráneo protege las uvas de maduración tardía.

El mundo abunda en regiones vitivinícolas que producen vinos más pesados, sobre todo más cargados de alcohol, que el Steiermark. Pero es difícil encontrar en alguna parte del planeta embotellados más frescos, más brillantes y, por tanto, de una manera muy elegante regionalmente típica, que en el sur de Steiermark.

VIENA (Wien)

Ciudad

¿Viticultura en la gran ciudad? A menudo, estos son viñedos de escaparate, nada más que una atracción turística. Pero Viena es diferente. Aquí, las 637 hectáreas de viñedos de la ciudad representan un factor económico importante, ayudan a preservar el cinturón verde que rodea la ciudad y proporcionan la base para vinos de primera. La especialidad vinícola de Viena, el "Wiener Gemischter Satz", fue recibida en la familia DAC austríaca en 2013 y desde entonces ha consolidado su posición como símbolo del vino vienés.

Para que los viñedos de Viena se conserven y protejan como paisajes naturales y culturales del futuro, una ley estatal vienesa estipula que los viñedos de Viena deben cultivarse y, por lo tanto, protege los valiosos viñedos de la especulación inmobiliaria.

UVAS PRINCIPALES

14.423 HA

1

GRÜNER VELTLINER

6.426 HA

2

ZWEIGELT

3.338 HA

3

WELSCHRIESLING

67%
BLANCA

33%
TINTA

EXPORT 2019

Valor
183 Mil euros
Volumen
63.000 litros

El escándalo de Glicol

Descubrimiento de la adulteración con Dietilglico (anticongelante) de lotes de vino “dulce noble” a granel, vendidos por algunos productores autriacos a embotelladores en Alemania

Utilizaban aditivos para darle estructura al vino y generar mayores cantidades de vino y cumplir con volúmenes de venta.

1985

desplome del mercado y reputación del vino austriaco

Punto 0

1986

Entro en vigor una estricta regulacióndel vino

AUSTRIAN WINE

No adulteracíon no aditivos

Utilización de uvas de alta calidad

Restricciones de producción por hectarea

Inicio de prácticas sostenibles

1986

Austria paso de producir vinos de menor calidad a producir vinos de altisima calidad, utilizando sus propias uvas para ser influenciadas por su clíma.

Punto 0

MdV

MERCADO D VINOS

LAS BODEGAS INVITADAS EN ESTA EDICIÓN

LOIMER | MÜLLER Klöch | HIEDLER since 1856

durante muchos años hemos disfrutado y añorado los vinos de Europa central, entre ellos Austria, hemos vivido el resurgir de Austria en las ultimas dos decadas y nos sentimos felices de poder traerles grandes ejemplares de bodegas, cepas, y vinos

LOIMER

Fred Loimer es una de las estrellas de Kamptal, aunque todavía su nombre sea en cierta forma uno de los secretos de los buenos aficionados.

Aunque empezó mucho antes, e incluso su padre ya producía vinos, en 1998 compró su actual bodega subterránea, perteneciente al castillo Haindorf, sobre la que construyó, según los planos del arquitecto vienés Andreas Burghardt, una moderna nave que hace de sala de catas y oficinas.

Así que, además de los típicos túneles abovedados subterráneos, es un moderno cubo negro que hace las veces además de sala de exposiciones y de casa. En la superficie el ambiente es ultra-moderno, y bajo tierra es ultra-tradicional.

Cuenta con 30 hectáreas de viñas propias y otras 20 de las que compra la uva, con las que produce un total de 250.000 botellas anualmente.

Fue el primero en introducir la uva insignia de Austria, la Grüner Veltliner, en barricas de roble y obtener un gran resultado. También fue pionero en usar un etiquetado que se salía de los lugares comunes en la zona.

La Grüner veltliner de las parcelas de Spiegel y Käferberg, y la Riesling de Seeberg, Steinmassal y Heiligenstein, se identifican como parcelas premier cru con el símbolo 1ÖTW.

MÜLLER
Klöch

Las viñas viejas son como los abuelos, cuentan las historias más hermosas.

Walter Müller

El molinero hace vino. Y uno que busca a los de su propia especie. Porque solo el vino del molinero de Klöch sabe como el vino del molinero de Klöch. Ese es el estándar con el que se trabaja aquí cada temporada. El molinero elabora vino blanco, tinto y espumoso. O mejor dicho: los de Müller. Porque todos ayudan aquí en la empresa. Walter comenzó en 1973 como enólogo y maestro de bodega para sacar a los suyos del suelo volcánico del sureste de Estiria.

MÜLLER
Klöch

“Cuando la cosecha esté lista, estare solo en el sótano”.

Walter Müller

A la hora de tostar, muy pocas personas piensan en la frescura, la ligereza, la vigorizante fruta y el equilibrado encanto de estos vinos blancos. Pero eso también debería quedar claro después del primer sorbo a más tardar.

HIEDLER

since 1856

Vemos en el vino la expresión del tiempo y el lugar. Parte arte, parte ciencia, requiere paciencia, imaginación, dedicación a la artesanía y atención al detalle.

En la ciudad natal Langenlois, centro histórico del Valle de Kamptal, está la historia del suelo arcillo- calcáreo alpino y suelos de roca metamórfica que chocan en este mismo lugar, allí se encuentran los viñedos centenarios que se han cultivado durante innumerables generaciones con una artesanía consciente que caracteriza a los vinos tanto como a esta familia, que les da vida desde hace más de 160 años.

Artesanía real.

Conocen sus sitios de viñedos y todas sus peculiaridades. Existe una sabiduría milenaria entre los viticultores de que hay viñedos que, cuando se cuidan cuidadosamente cada año, producen constantemente vinos excepcionales. El conocimiento de estas extraordinarias tierras se ha transmitido y profundizado a lo largo de innumerables generaciones. La clasificación de viñedos que se realiza actualmente es la consecuencia lógica de nuestra centenaria historia vitivinícola. Junto con nueve colegas de la región de ideas afines, son los orgullosos fundadores de la Association Österreichische Traditionsweingüter (Bodegas tradicionales austriacas), establecida en 1992.

"Nuestro objetivo declarado es clasificar los Crus más importantes de la región del Danubio.

HIEDLER

since 1856

MERCADO Đ VINOS

NOTAS DE CATA

una forma sencilla para entender los vinos y sus características

MDV
MERCADO D VINOS

Fresco
Referente
Longevo

HIEDLER RIESLING

País: Austria
Región: Kamptal D.A.C
Cepa: Riesling

Cada pueblo productor de vino es único en términos de ubicación, geología y cultura del vino. La tradición Ortswein (Vino de pueblo) tiene siglos de antigüedad y refleja este espectro geológico, microclimático y cultural. La histórica ciudad de Langenlois no es solo el centro de la denominación Kamptal, también es el centro de vida de sus pobladores.

Cosecha selectiva a mano a principios de octubre. Despalillado y triturado. Maceración corta. Presionado suavemente a baja presión. Fermentado en acero inoxidable con levadura local de Kamptal. Madurado durante varios meses sobre lías. Embotellado a alta presión atmosférica durante la luna creciente en abril de 2020.

No se utilizan metodos de sulfurización ni de la uva, ni del mosto.

Fermentación en inoxidable | Guardar 5-8 años | Viticultura terrazas | Suelo de roca

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Amarillo brillante

INTENSIDAD

Bajo — Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Mineral
- Piel de limón
- Piña
- Miel de abejas

MARIDAJE

- Pesca fresca marinada en limón al carbón
- Mariscos marinados en toronja y cítricos
- Ostras
- Piña al carbón con miel

PERFIL DE SABORES

Mineral y alta frescura cítrica

	Bajo				Alto
Dulzura	●	○	○	○	○
Acidez	●	●	●	●	○
Taninos	●	○	○	○	○
Alcohol	●	●	●	○	○
Cuerpo	●	●	●	○	○

TEMPERATURA

6º C

MDV
MERCADO D VINOS

Cítrico
Largo
Austriaco

LOIMER GRÜNER VELTLINER

País: Austria
Región: Kamptal D.A.C
Cepa: Grüner Veltliner

Grüner Veltliner Langenlois Kamptal DAC está destinado a ser una clara imágen de la variedad, la cosecha y, lo más importante, el Kamptal en sí. Las terrazas de marga y loess (tipos de suelos) de Kamptal se combinan con el clima cálido de Panonia y el aire fresco del bosque para proporcionar condiciones óptimas de crecimiento para Grüner Veltliner. Se vinifica por fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable.

Vendimia: Cosecha manual en recipientes de 20 kg
Maceración: Máximo de 2 horas con un prensado en sus racimos.
Fermentación: Fermentación espontánea, 95% en acero inoxidable y 5% en toneles grandes de roble, 2-4 semanas a 20-22°C
Afinamiento: En tanques de acero inoxidable sobre sus lías durante 4 meses.

Guardar 4-5 años | Orgánico y Biodinámico

Vides 2.500-5.000 ha | Vides de 5-50 años | 4 meses sobre lias | Vegano

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Amarillo con notas doradas

INTENSIDAD

Bajo — Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Manzanas verde y amarilla
- Cítrico con mucha toronja y limón
- Pimienta blanca
- Estragón

MARIDAJE

- Langosta en bernaise
- Escabeche de mariscos con piel de naranja / toronja
- Ensalada de verdes con toronja, queso azul y miel
- Sushi

PERFIL DE SABORES

Fresco, largo y directo
Cítrico

	Bajo				Alto
Dulzura	●				
Acidez	●	●	●	●	
Taninos	●				
Alcohol	●	●	●		
Cuerpo	●	●	●		

TEMPERATURA

7º C

MDV
MERCADO D VINOS

Alpino
Aperitivo
Serio

MÜLLER KLÖCH WEIßBURGUNDER

País: Austria
Región: Vulkland Steimark D.A.C
Cepa: Pinot Blanc (Weißburgunder)

Debido a su carácter algo recatado, Weissburgunder, conocido en el mundo como Pinot Blanc, se usa a menudo para mezclar con otras variedades y, a veces, se vinifica en pequeñas barricas de roble y se somete a fermentación maloláctica. En viñedo, exige mucho del suelo y del sitio, Weissburgunder es más propenso a Botrytis porque las uvas son más compactas.

Los vinos jóvenes tienen una expresión florida y una acidez picante, mientras que las versiones maduras tienden a desarrollar sabores a pan y frutos secos. La maduración es lenta y se consigue la máxima calidad tras un mayor envejecimiento en botella. Los vinos blancos de elaboración clásica, que tienen el origen Vulkanland Estiria, impresionan por su fruta, elegancia y finura.

La fruta es procesada y fermentada en tanques de acero, es compacto y tiene cuerpo, posee una agradable longitud en el paladar.

Fermentación en inoxidable | Sin crianza | Excelente como aperitivo

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Amarillo claro con tonos verdes brillantes

INTENSIDAD

Bajo — Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Mineral
- Cítrico
- Rayadura de limón
- Bosque alpino
- Flores silvestres

MARIDAJE

- Mariscos y crustáceos
- Bouillabaisse
- Sashimi
- Ensalada con mariscos al carbón y limón

PERFIL DE SABORES

Muy fresco y equilibrado
Notas amargas al final

	Bajo				Alto
Dulzura	●	○	○	○	○
Acidez	●	●	●	●	○
Taninos	●	○	○	○	○
Alcohol	●	●	●	○	○
Cuerpo	●	●	●	○	○

TEMPERATURA

6º C

MDV
MERCADO D VINOS

Fresco
Suave
Nordico

LOIMER ZWEIGELT

País: Austria
Región: Niederösterreich
Cepa: Zweigelt

De origen austriaco, la variedad de uva Zweigelt (también Blauer Zweigelt) lleva el nombre del profesor de enología, Fritz Zweigelt, quien logró cruzar Blaufränkisch y St. Laurent'. El vino joven tiene un buen carácter que adquiere redondez y finura con el tiempo. Se usa ampliamente en vinos mezclados con Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon o Merlot. Además de Baja Austria, también se encuentra en Burgenland y Estiria.

Vendimia: Cosecha manual en recipientes de 20 kg.
Maceración: 3 semanas
Fermentación: Fermentación espontánea en tanques de acero inoxidable a 31°C
Afinamiento: En barricas de roble usadas de 600 y 1200 L de capacidad.
Embotellado: En marzo de 2019

Vides de 10-30 años

Fermentación en inoxidable | Orgánico, Biodinámico | Vegano | 3-4 mil ha | No decantar

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Rubí brillante

INTENSIDAD

Bajo — Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Frutos negros semimaduros
- Hierbas silvestres
- Vegetación de bosque
- Yodo

MARIDAJE

- Pesca de carne azul (garsa)
- Fermentados (Chucrut morado)
- Carnes ahumadas
- Arroz salvaje con hongos

PERFIL DE SABORES

Acidez alta y fresca
Taninos bajos y suaves

	Bajo				Alto
Dulzura	●	○	○	○	○
Acidez	●	●	●	○	○
Taninos	●	●	○	○	○
Alcohol	●	●	●	○	○
Cuerpo	●	●	●	○	○

TEMPERATURA

15º C

MERCADO Ð VINOS

M. +57 (314) 793 3021
T. +57 (4) 604 -1129
info@mercadodevinos.com
Mall Pinar del Rio - Local 316
Calle 10 # 30 -30
Medellín - Colombia
www.mercadodevinos.com