

Atanasius Rot Blaufrankisch e Zweigelt 2023 - Gut Oggau



Nazione: Austria
Regione: Burgenland
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Blaufrankisch e Zweigelt
Annata: 2023
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
Invecchiamento: Legno Grande
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Zweigelt e Blaufrankisch, fermentazione spontanea. Affinamento in legni grandi per 12 mesi. Biologico e biodinamico certificato.
Sentori chiave: ginepro, sottobosco e amarena

Naso: note di frutta rossa croccante, erbe aromatiche mediterranee, sottobosco ed echi vegetali
Bocca: croccante, vivace, tannino vivo e sorso agile
Vista: Rosso rubino

Ci troviamo ad Oggau, nella zona più orientale della regione del Burgenland in Austria, vicino alle sponde del Lago Neusedlersee. Zona estremamente vocata per la vinificazione da oltre 2500 anni, dove durante il periodo dei Celti si cominciarono a sperimentare i primi tentativi di vinificazione da parte dell'Impero Romano presente sul territorio.

I suoli sono ricchi di ardesia, calcare, sabbie e ghiaia, conferendo ai vini prodotti grande eleganza, finezza espressiva e leggiadria, permettendo ai produttori più avanguardisti di poter sperimentare

senza mai appesantire il sorso.

Qui Stephanie and Eduard Tscheppe fondano “Gut Oggau” nel 2007, rilevando una proprietà risalente al XVII secolo nel cuore della cittadina di Oggau e scegliendo sin da subito di adottare uno stile di vinificazione che permetta la massima libertà espressiva ad ogni Cuvée prodotta, non utilizzando alcun input enologico chimico di sintesi, non aggiungendo solforosa e sperimentando costantemente, sia in cantina che in vigna.

Per sottolineare la personalità unica di ogni Cuvée prodotta le etichette vengono affidate all’artista Jung Von Matt che si occupa di disegnare i volti impressi sulle bottiglie, dedicando ogni referenza ad un componente della famiglia dei precedenti proprietari della tenuta.

Stilisticamente i vini di Gut Oggau risultano sempre liberi, viscerali ed estremamente espressivi, ogni bottiglia rappresenta un universo a sé, dove tipicamente i bianchi esprimono freschezza, tensione, mineralità e verticalità, mentre i rossi si fanno più austeri, strutturati ed impostati.

Atanasius è un uvaggio di Zweigelt e Blaufrankisch proveniente da vigne di 35 anni su suoli ricchi di ghiaie e calcare.

Un vino croccante, fresco, agile ma austero al tempo stesso, di media struttura, caratterizzato da un tannino sferzante e dove sono i sentori di ginepro, sottobosco, amarena, fragola, timo e menta a caratterizzare il profilo aromatico.

“Forte, pieno di energia e diretto. Non nasconde mai nulla ed è saldamente radicato nel terreno ghiaioso e calcareo della sua terra natale. Inoltre non sente mai il bisogno di giustificare il suo comportamento. Vuole ottenere qualcosa nella vita. Segue il suo istinto. Sfrutta al meglio tutto ciò che la stagione gli offre. Crede in se stesso e nella sua capacità di ottenere di più. Perché non proviamo tutti a ottenere più di quanto gli altri ci danno credito? Abbiamo solo bisogno di più fiducia per fare del nostro meglio.”

Stephanie and Eduard Tscheppe