



Blaufränkisch – heimischer Rotweinstar

Prof. Dr. Walter Kutscher

Blaufränkisch

Synonym: Lemberger
3.220 ha (6,3 %)

Burgenland
speziell Mittelburgenland,
Eisenberg

dunkelbeerig
herb-würzig
mittlerer Tanningehalt



© ÖWM, Oberleithner

Blaufränkisch

Synonym: Lemberger (D)

2.600 ha (<6 %)

Vorkommen:

Burgenland, speziell Mittelburgenland, Eisenberg, Leithaberg, Spitzerberg (Prellenkirchen)

Dunkelbeerig, herb-würzig, mittlerer bis markanter Tanningehalt.

Herkunft: Österreich

Natürliche Kreuzung aus Sbulzina x Heunisch

Kreuzungspartner für Zweigelt, Blauburger, Roesler, Ráthay

Blaufränkisch

Synonyme: Lemberger (D), Kékfrankos (HU)

„Mitglied der „großen“ Rotweinsorten der Welt:

Reifepotenzial, Reflektion des Terroirs, Komplexität,
Unverwechselbarkeit und Finesse.



Blaufränkisch

Sensorische Merkmale

fruchtig

Kirsche/Süßkirsche, Weichsel/Sauerkirsche, Zwetschke, Beeren (Brombeere, Heidelbeere, Preiselbeere, Holunder), Dörrobst (Pflaumen), Powidl, Rumtopf

würzig

Zimt, Kirschkern (Marzipan), schwarzer Pfeffer, Lakritze

mikrobiologisch (BSA, Brettanomyces)

Bodentöne

mineralisch, erdig

Ausbau

klassisch, Holzeinsatz bei Lagen- und Reserveweinen

Holzausbau / Barrique

Röstaromen, Toasting

Karamell, Schokolade, Vanille, (Honig)

Brettanomyces (Selchspeck, Sattelleder,
Pferdeschweiß)

Biologischer Säureabbau

Joghurt, Tortenglasur, Pralinenfüllung

Rotweinsorten

Sangiovese



SANGIOVESE

THE GRAPE GRIND

Prof. Dr. Walter Kutscher

Rotweinsorten Sangiovese



Prof. Dr. Walter Kutscher

Sangiovese

80 Synonyme

Vor 1600 als „Sangioghetto“ erstmals erwähnt

Name „Sanguis Jovis“ = „Blut des Jupiter“ (???)



Prof. Dr. Walter Kutscher

Sangiovese

Zahlreiche Klone

Sangiovese Grosso (u.a. Brunello, Pugnolo Gentile)

Sangiovese Piccolo

Rebfläche weltweit: 73.500 ha (Platz 13)

Rebfläche Italien: 68.400 ha

Schwerpunkt Toskana



Sangiovese

Große Anpassungsfähigkeit (verschiedene Böden)

Ertragssicherheit

Langsame, späte Reife

DOCG-Weine:

Brunello di Montalcino

Carmignano

Chianti

Chianti Classico

Conero

Morellino di Scansano

Torgiano Rosso Riserva

Vino Nobile di Montepulciano



Sangiovese

Super-Tuscans: Tignanello & Co.



Sangiovese

Sensorik

Farbtiefe: mittel

Säurebetont

Tanninreich

Kräftig im Alkohol

Aromen: Kirschen, Veilchen, Zwetschken, Kräuter,

Leder, Waldboden

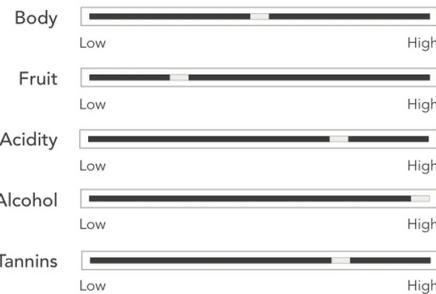
Alterungspotential!



Sangiovese

SANGIOVESE

"san-jo vay-zay"



Color



Serving Temp



Glass Shape



Argentina



Italy



United States



France



Sangiovese



Rotweinsorten

Sangiovese



SALUTE!!!

Prof. Dr. Walter Kutscher

Rotweinsorten



TEMPRANILLO

THE GRAPE GRIND



Tempranillo – typisch Spanisch

Prof. Dr. Walter Kutscher

Tempranillo

Synonyme:

Tinta Roriz (Douro), Cencibel
(La Mancha),

Tinta del País & Tinto Fino
(Ribera del Duero),

Aragonés (Alentejo),

Tinta de Toro,

Ull de Llebre (Katalonien)

235.000 ha (weltweit)

>160.000 ha (Spanien)



Tempranillo

Rotweinsorten

Sensorik

Aromas del tempranillo



Vanilla



Cereza



Hierba



Fresa



Tabaco

Perforación

Tempranillo

Name:

von „temprano“ – „der kleine Frühe“

Sensorik:

dunkle Farbe,

Waldbeeren, Kirschen und Pflaumen

markante, aber „süße“ Tannine

Extraktfülle bei Eleganz

beachtliches Reifepotential