

Müller Kloch Welschriesling 2022, Burgenland, Austria

Un vino para disfrutar ahora, fresco, guardar máximo 2-3 años

Welschriesling no es Riesling, de hecho, no tiene nada que ver, a duras penas su color es parecido, pero a nivel genético y de tiempos de madurez no. Su nombre viene del “Welsch” que quiere decir, extranjero, un termino que se utilizaba para orígenes inciertos, probablemente este relacionado con una uva que se llama Riesling Itálico, que para colmo de males tampoco tiene nada que ver con el Riesling clásico, esta uva es originaria del norte de Italia.

Las diferencias son importantes, El riesling es muy aromático con notas a petróleo que se desarrollan con el tiempo en botella, el Welschriesling es menos aromático, más neutro, con aromas más secos y de heno, su acidez es más alta que la del Riesling, pero tiene menos estructura. Como dato curioso, en Croacia es muy importante bajo el nombre de Graševina y en Hungría como Olaszrizling

Por otro lado, el riesling itálico es una uva que esta casi extinta y se utiliza en raros casos para blends “históricos.

En Austria, encuentra un paraiso en la región de Burgenland debido a la influencia de Neusiedlersee, un lago que aporta temperaturas más moderadas a los viñedos y tiene unos suelos de Arcilla y Caliza, esta caliza le da a los vinos blancos de la región una sensación de mineralidad como de piedra de rio mojada, acá hacen vinos secos, refrescantes, con buena acidez y también vinos dulces, inclusive algunos con botritis.

Esta añada vino con un clima un poco más calido de lo normal así que vamos a encontrar más fruta madura y tropical de lo usual, esto para maridaje es extremadamente util en algunos casos, ya que es un poco más pesado de lo normal.

El clima de este año mezclado con plantas de más de 40 años de edad, en suelos pobres, con el clima del lago y su crianza en acero inoxidable lo hacen de este vino un ejemplar bastante único.

En honor a un plato típico austriaco, el Tafelspitz, uncocido de ternera y manzana, vamos a hacer unas Hamburguesas con manzana, si, no solo en la preparación sino tambien en la mezcla de carne. Una manzana rayada por cada libra de carne, mezclada con sal, pimienta, miga de pan y yema de huevo. Esto entre dos panes Brioche, queso manchego o brie derretido, y rodajas frescas de manzana y tocino.

Este vino necesita transparencia, honestidad y que mejor que encontrar esta en la película de Sully, el piloto que acuatizoun avión en el Hudson, donde la lucha contra las compañías de seguro solo se logran con transparencia.