



KRACHER EISWEIN CUVÉE 2006: Un viaje, un sentimiento, un respeto

Alois Kracher merece todos los homenajes del mundo y desde mi modesto rincón, quería dedicarle mi pequeño tributo. Este poeta del vino se cruzó el pasado año con la muerte, siempre tan miserable y traicionera, cuando solo tenía 48 años. Fue uno de los pioneros en la elaboración de vinos de botrytis en el Burgenland austriaco, dotando a sus vinos de un perfecto equilibrio de fruta, finura y dulzura.

El Eiswein (vino de hielo) está elaborado con uvas que se recogen a temperaturas que oscilan entre los -8 y los -13° C, que luego se llevan a prensar para que quede un mosto extraordinariamente denso, libre de los cristales de hielo. La fermentación es muy lenta (llegando a durar a veces hasta 4 meses), siendo el resultado, un vino dulce que puede llegar a tener hasta 320 g/l de azúcar residual y que se complementa a la perfección con su intensa acidez. Este vino es corpóreo, amplio, potente, presentando aromas nítidos de ciruelas confitadas, miel de acacia o cera de abejas. Cuando disfruto de esta chuche, siempre se me viene a la cabeza la bella y conmove-



>> Lago Neusiedler congelado con Hungría al fondo.

dora Gene Tierney. La idea de visitar la tumba del que llamaban el 'Rey Luis', llevaba un tiempo rondando mi cabeza, daba vueltas en mi mente y me despertaba cada noche. Me levantaba sudoroso e iba en busca de la nevera casi aturcido por las circunstancias, como un zombi en busca de sangre fresca, como un sediento sonámbulo en busca de gotas de TBA de Kracher. Mis pesadillas se movían entre la paranoia y la turbación, delirios que no conseguían disiparse. Hasta que un buen día de enero, decidí viajar hasta el pueblecito de Illmitz en el Burgenland austriaco, don-

de al fin le pude presentar en persona mis respetos al Maestro austriaco. Allí, con una copa de TBA n° 12 Scheurebe 2006 en mano, alcé la voz y rememoré las mismas palabras que John Huston le dedicó a Humphrey Bogart el día de su muerte: "No tenemos ninguna razón para sentir pena por él, solo por nosotros mismos que le hemos perdido".

BODEGA: KRACHER
AOC: BURGENLAND
PAÍS: AUSTRIA
TIPO DE VINO: BLANCO DULCE
VARIETADES: 50% CHARDONNAY, 50% WELSCHEISLING
VARIETADES: 75% SÉMILLON, 23% SAUVIGNON, 2% MUSCADELLE

Visite en nuestra web el
Club de Restaurantes M&N



Conozca la última hora de los fogones y las propuestas gastronómicas más interesantes de los establecimientos de nuestro Club.

Ahora puede reservar mesa *online*

www.mesaynegocios.com

