

Kære vin-abonnent.  
Juni 2010

Denne måneds tema i vinkassen bliver med fokus på vin fra Østrig.

#### **Om østrigsk vin generelt:**

Østrigsk vin er et forholdvis nyt fænomen i Danmark. For få år siden var det stort set umuligt at finde vine fra Østrig - såvel i butikkerne som på restauranterne. Dette skyldtes i høj grad det omdømme, som en håndfuld producenter påførte vinkulturen i midtfirserne. På det tidspunkt var de fleste østrigske vinproducenter mest optaget af at lave større mængder let drikkelig vin, som de kunne afsætte på deres eget og det tyske marked. Kvaliteten var generelt set jævn og som en genvej til kraftigere og mere udtryksfulde vine, fandt en gruppe producenter på at tilsætte det ulovlige, men dog mængden taget i betragtning forholdsvis uskadelige stof, diethylenglykol, som bl.a. bruges i kølervæske.

(Til sammenligning brugte flere italienske vinbønder i Piemonte på samme tidspunkt ren methanol som tilsætningsstof, hvilket kostede 23 mennesker livet)

Fidusen blev imidlertid afsløret, men mens den italienske misère gik relativt fredeligt forbi og hurtigt i glemmebogen, opstod der i Østrig en mediestorm, som lammede eksporten totalt og hurtigt gjorde alle klogere. Kølervæske-skandale blev i en årrække synonymt med østrigsk vin.

På lang sigt viste skandalen sig da også at være en markant fordel for den østrigsk vin. Der blev ryddet grundigt op, og den, hvad der stadig i dag er verdens strengeste vinlov, blev implementeret. Dette skabte grundlaget for den kvalitetsspiral, som østrigsk vin for alvor indenfor de sidste par år har nydt godt af.

På trods af at være en meget lille vinkultur favner østrigsk vin bredt. Østrig er formentlig det vinland i verden, ikke bare med det højeste bundniveau, men også med den største variation størrelsen taget i betragtning. Vinarealet er begrænset til den østligste femtedel af landet, reelt aftagende og i bedste fald statisk, og svarer nogenlunde til Loire-dalen i Frankrig eller med andre ord til blot én procent af den totale verdensproduktion og som sådan til godt halvdelen af et stort Californisk vinhus' egenhændige produktion.

Oprindeligt østrigske druer som Grüner Veltliner, Zweigelt og Blaufränkisch dominerer, men også internationale druer som Pinot Noir, Merlot og Chardonnay trives. Fælles for alle vinene er imidlertid den tårnhøje kvalitet. Man er klog af skade og i modsætning til mange andre vinlande eksporteres der fra Østrig stort set ingen billig, halvdårlig vin. Kravene til kvalitet og koncentration er ganske enkelte for strenge. Dette er bla. også baggrunden for den stadig stigende internationale anerkendelse af Østrigsk vin.

Østrigsk vin har da også også for længst sat sit præg på den internationale vinscene og er i dag værdsat på de bedste restauranter verden over.

## **Fred Loimer, Kamptal**

(under biodynamisk omlægning siden slutningen af 2005)

Fred Loimer er blandt Østrigs vel nok mest progressive og bemærkelsesværdige producenter. I kraft af en kompromisløs kvalitetsbevidsthed, såvel i marken som i kælderens, samt et overordentligt stilsikkert design, går form og indhold for denne producent op i en højere enhed. Derfor har Fred Loimer da også for længst slået sit navn fast, både som østrigsk "Spitzenwinzer", herunder årets vinbonde 2002, og som internationalt anerkendt vinkunstner - Loimers vine findes såvel på det japanske marked, som på de bedste restuaranter i New York, London og ikke mindst København.

Kamptaldalen ligger ca. 75 km. nord-vest for Wien og er, som naboregionerne Wachau og Kremstal, blandt Østrigs klimatiske favoriserede hvidvinsområder. I kraft af den ideelle beliggenhed mellem Donaufloden og Manhartsbjerget, rigeligt med solskin, samt kølige nætter og morgenvinde fra de nordlige skovområder, tilvejebringer denne region noget nær optimale betingelser for elegante, men samtidigt karakterfaste druer som eksempelvis Riesling og Grüner Veltliner. Netop disse druer nyder tillige godt af den mineralholdige undergrund, der præger området. Repetoiret er dog mere vidtfavnende og inkluderer også Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir og Zweigelt.

### **Grüner Veltliner generelt**

Grüner Veltliner er Østrigs vigtigste, indfødte hvidvinsdruer – den mest plantede og den, der for alvor har bidraget til den internationale anerkendelse af østrigsk vin. Vine på Grüner Veltliner kan typisk opdeles i to typer. Unge, levende og ranke vine på den ene side og kraftige, alkoholrige og lagringsdygtige vine på den anden.

### **Grüner Veltliner Lois 2009**

Aromatisk, rank og levende vin med noter af urter, grønne æbler og nyslået græs. Perfekt til fisk, skaldyr, sushi eller for sig.

**90 kr. pr. flaske – Genkøb 12 flasker og få 10 % rabat**

### **Zweigelt Fred 2008**

Let, men karakterfast vin på Østrigs store rødvinssdruer Zweigelt. Fine noter af kirsebærfrugt og peber. Kan også nydes lettere afkølet. Fortrinlig vin til fisk, kylling o.l.

**90 kr. pr. flaske – Genkøb 12 flasker og få 10 % rabat**

### **Zweigelt Rosé 2009**

Træfsikker, tør og frugtdrevet Rosé efter alle kunstens regler. Stærkt vanedannende i sommerhalvåret!

**95 kr. pr. flaske – Genkøb 12 flasker og få 10 % rabat**

## **Pittnauer, Neusiedlersee**

(under biodynamisk omlægning siden slutningen af 2005)

Gerhard Pittnauer er indbegrebet af en moderne østrigsk topproducent. Teknisk avanceret, men samtidig traditionsbevidst, jordbundet og fokuseret på de regionstypiske druer. Hans moderne, stilsikre vingård ligger da også næsten monumentalt plantet mellem vinmarkerne i byen Gols syd-øst for Wien i hjertet af Neusiedlersee. Som sådan et symbol på foreningen af tradition og teknologi. Pittnauer har siden 2005 været under biodynamisk omlægning og laver konsekvent naturlige, usminkede vine.

Inden for de seneste 5-10 år har forskellige vinassociationer i dette historiske og flere tusind år gamle vinområde arbejdet ambitiøst for at skærpe kvaliteten og karakteren af vinene, og produktionen i regionen har undergået en markant udvikling. I dag kan byen Gols derfor med rette betegnes som centrum for hvad man kunne kalde den nye østrigske vinselite og som sådan som centrum for vine af international topkvalitet.

### **Weisse Reben 2009**

Weisse Reben – eller hvide stokke, som vinen er døbt – er lavet på 100% Chardonnay. Druerne fra de forskellige vinmarker er fermenteret og lagret separat på brugte fade og siden samlet for at bevare en høj grad af kompleksitet.

Vinen har en sart røget duft med noter af ananas, orange og antydningssvist vanille. Teksturen er cremet. En fyldig, men dog elegant og let ”flintet” vin og som sådan langt fra den trivielle, stiliserede type Chardonnay vin. Eftersmagen er vedholdende med præg af honningmelon. En perfekt all round vin til både fisk, skaldyr, asiatisk mad, salater, ost og lyst kød.

**125 kr. pr. flaske – Genkøb 12 flasker og få 10 % rabat**

### **Blaufränkisch Rosé 2009**

Klassisk, tør og frugtdrevet sommerrosé, men med netop den antydning af sødme, der også gør vinen egnet til grillmaden. Lavet på den typisk østrigske rødvinssdrue Blaufränkisch.

**90 kr. pr. flaske – Genkøb 12 flasker og få 10 % rabat**

### **Blaufränkisch Klassik 2005**

Vinen er mørk med violette reflekser. Næsen er præget af mørke bær, krydderier og peber. Vinen er saftig, stofflig og velstruktureret med finkornede tanniner og bitterchokolade i eftersmagen. Fyldig uden at være tung og som sådan fortrinlig til sommerens retter. Både til lam, kalv, kylling, svinekød og grillpølserne, men også lettere afkølet til fiskeretter og salater.

**135 kr. pr. flaske – Genkøb 12 flasker og få 10 % rabat**

Rigtig god fornøjelse

Med venlig hilsen

Jacob Dahl Andersen

**estwine.dk**  
– online vinhandel