

Østrig Røde Revolution

Af Niels Ehler

Som vinland er Østrig i dag kun mindre kendt i Danmark. Den danske forbruger forbinder måske landet med de glimrende tørre og søde hvide vine, men der er ved at ske noget nyt: Østrigs røde vine er på vej og vel at mærke stærkt på vej. Mange af dem er i dag i verdensklasse og fortjener langt større opmærksomhed. Vi har været i Østrig for at se på udviklingen, der er tæt på at være revolutionær.

Fordomme og facts

Det er ikke noget under, hvis du ikke kender noget særligt til østrigsk rødvin eller østrigsk vin i det hele taget. Produktionen er forsvindende lille set med verdensmarkedsøjne, da Østrig kun har et vindyrkningsareal på 50.000 hektar. Det kan illustrativt ses i forhold til Bordeaux, der er cirka dobbelt så stort. Hertil kommer, at østrigerne selv drikker broderparten af produkterne, så deres eksportindsats er mere af strategisk karakter end en økonomisk nødvendighed. 80 procent af alle de vine, der drikkes i Østrig, er fra deres eget land, og det er ikke kun et spørgsmål om nationalistiske smagspræferencer. Østrigerne er til fulde klar over, at de har en perlerække af nogle af verdens bedste vine til rådighed, og de sørger for at forsyne sig grundigt med dem. Men nu er denne hemmelighed ved at blive røbet til fordel for vidende og nysgerrige vindrikkere over snart sagt hele jordkloden. Kvaliteten af de røde vine har i de seneste ti år taget et tigerspring frem, og arealet med røde druer er i kraftig vækst.

Men hvorfor nu fokus på de røde vine? Er der ikke blot tale om nogle anæmiske, lidt tyndbenede sager, der råber på sol og styrke? Er Østrig ikke som Tyskland et næsten rent hvidvinsland, hvor der er langt mellem røde vine af virkelig klasse?.

Ovenstående betragtninger afspejler på bedste vis mine egne fordomme om østrigsk rødvin indtil for blot få år siden, hvor jeg for første gang kom i nærkontakt af tredje grad med østrigsk rødvin fra topproducenter. Det viste sig, at intet kunne være mere forkert end, at tro at østrigske rødvine stort set er ukoncentrerede og uinteressante, og det er denne artikels erklærede formål at fjerne denne vildfarelse.

Not just another Cabernet...

Østrigske rødvine er typisk mørke fuldblodige med en fantastisk frugt, en solid krop og en stor intensitet. De har en markant tanninrigdom og et spændende krydderi, der gør, at man let forveksler dem med køligt dyrkede oversøiske vine af høj klasse. Man kan med fuld ret sige, at de rent smagsmæssigt og stilistisk er brobyggere mellem den gamle og de ny vinverden: Østrig har Australiens og Californiens teknik, den tyske grundighed og et klima, der på mange måder minder om franskmændenes – det bedste fra mange verdener. Vinenes store frugtighed udvikler sig aldrig til det marmeladeagtige, og en frisk frugtsyre fortæller ved nærmere eftertanke, at det er tale om vine dyrket under relativt kølige forhold. Rent klimatisk er Østrigs rødvinsdistrikter varmere end Bourgogne, men koldere end Bordeaux, så der er fine muligheder for at få modne druer, bare man vælger de rigtige sorter.

Men her stopper rækken af vinøse velsignelser imidlertid også, for østrigske rødvine har ét stort problem: De er helt sig selv, og på mange måder minder de ikke om andet vin i denne verden. En stor del af vinene produceres på druer, der er ukendte uden for Østrigs grænser, og som har et klart særpræg. Når man i Østrig laver vine på de internationale supersællerter som Cabernet eller Pinot Noir, så er det ikke vine, der smager som ”bare én til Cabernet”, som Johann Heinrich udtalte ved vores besøg på vingården. Pinoterne er mere krydrede end de burgundiske, og Caberneterne har en mere pågående og markant tannin, selv om der er tale om gode og modne tanniner.

Denne forskellighed er ikke blot et produkt af de særlige dyrkningsforhold, men er også noget, som østrigerne bevidst satser på og hæger om. De vil gerne have vine med national identitet, og det er bestemt også lykkedes for dem. Det kræver til gengæld et solidt stykke marketingsarbejde, da man ikke blot skal informere om de specielle østrigske druesorter, men også overbevise og tilvænne forbrugerne til den særlige østrigske stil. Et hårdt og tidskrævende arbejde, hvad de første danske importører da også har måttet sande. Det har været op af bakke hele vejen, og de første mindre vinhandlere har da også kastet håndklædet i ringen og er gået tilbage til de mere velkendte vinlande, der jo stort set sælger sig selv.

Men en lille modig kerne af foregangsmænd har indset disse vines store kvaliteter og uomtvistelige potentiale og holder stædigt ved. Mere om dette i den ledsagende artikel om udvalget af røde østrigere på det danske vinmarked.

Den underspillede superstar

Men der er en mindst to andre forhold, der gør det svært at åbne danskernes øjne for disse fortrinlige vine: Vinene er diskrete i deres udtryk, og priserne begynder ofte på den gale side af de 100 kroner for de rigtige gode vine. Der findes praktisk taget ingen røde østrigere til under de 50 kroner i Danmark, og det er da heller ikke noget tilfælde, at man slet ikke finder dem i supermarkederne.

Det nævnte diskrete udtryk skal ses i modsætning til de umiddelbare, letforståelige og overdådige oversøiske vine, som præger markedet i disse år, og som forbrugerne har vænnet sig til og taget til deres hjerter. Disse kraftbasser er på trods af deres ligefrem anmassende og gå-i-folk-med-træsko-på-stil alligevel af den højeste kvalitet og fås ofte til ganske beskedne penge. Forbrugerne både tør og kan med det samme smage, at her er der tale om klassevin.

Sådan er det ikke med Østrig. Vinene er ligefrem sky og underspillede, og ved en flygtig smagning undervurderes de let og kan fejles af bordet med udtryk som meget enkel frugt og ret hård tannin og så i øvrigt ikke så meget mere. Men giver man sig tid, lader vinen ånde i glasset og koncentrerer sig, vil den åbne sig og belønne én rigt for tålmodighed og opmærksomhed. Man får en helt enestående forfinet frugt med masser af detaljer, koncentration og et elegant krydderi. Strukturen og rankheden er altid til stede og gør disse rentsmagende vine velafbalancerede og særdeles velegnede til mad. De overdøver aldrig den ledsagende mads aromaer på grund af deres finhed og subtilitet, samtidig med at de har styrken til følge med til selv kraftige retter. Man kan med nogen ret betragte mange af de bedste østrigere – ikke mindst blandingsvinene – som en stål næve pakket ind i en forførende fløjlshandske.

Flere af hovedstadens bedste restauranter har da også fået øjnene op for dette og er gået aktivt ind for sagen og med et pænt udvalg af østrigsk rødvin på vinkortet. Restauranter som Sommelier, Restaurationen, Søllerød Kro og The Dining Room er foregangsmænd på området og gør en stor

indsats ved at anbefale disse ny vine til deres kræsne og kvalitetsbevidste gæsters store glæde. De dygtige vintjenere ved, at netop denne type vin fremhæver de store anstrengelser som køkkenpersonalet har gjort sig for at gøre maden mest muligt velsmagende.

Men vinhandlerne har det stadig svært, da de skal tale godt for sagen, før kunderne betaler mellem 100 og 200 kroner for at uddanne deres smagsløg, selv om man godt kan komme i gang for omkring de 70 kroner. Hertil kommer, at vinene som nævnt er så anderledes og så underspillede, at det kræver en del gentagelser, før man til fulde er i stand til at værdsætte dem og forstå, at prisen faktisk er overordentlig rimelig - kvaliteten taget i betragtning. Det er noget af den pris Østrigsk vin må betale for at skille sig ud fra mængden og ikke blot gøre som alle andre.

Sådan bliver vinen til - Ny eg og alkohol.

Når man besøger de østrigske vinavlere møder man alle steder supermoderne vinerier med masser af nybygninger, en næsten laboratorieagtig renhed i vineriet og en overlegen teknologi på alle fronter. Den røde revolution er i høj grad et spørgsmål om teknik, og der er blevet investeret meget betragtelige beløb gennem det sidste ti år, både af den østrigske stat og af EU. Men meget af fremgangen kan også føres tilbage til en stærkt forbedret videnniveau hos avlerne. Franske ønologer har været indforskrevet og har sat deres kraftige Bordeauxpræg på både teknik og stil. Det har været til gavn for alle vinavlerne, men der er heller ikke tvivl om, at udviklingen har været båret frem af enkelte store personligheder og ildsjæle, som eksempelvis Hans Igler, Anton Kollwentz og Engelbert Gesellman. Man er hos alle topavlerne meget bevidste om, at uddannelse er vejen frem. Næste generation bliver sendt ud i verden for at suge erfaring og viden til sig og bliver vel at mærke udstationeret både i Frankrig og i den ny Verden, da man til fulde er klar over, at der er noget at hente fra begge lejre, hvad vinene også taler deres tydelige sprog om.

Jeg mindes ikke at have besøgt noget distrikt, hvor man i den grad var storforbruger små ny franske egefade af højeste kvalitet. Lige meget hvor man kom frem, stod der stabler af friske barriques, og de røde vine blev fadlagret i mange måneder. Nu kunne man jo godt tro, at det førte til overegede vaniljedominerede vine, hvor frugten blev trængt helt i baggrunden. Men faktisk går det alligevel mere end godt. Østrigs røde vine har en enestående frugtstyrke, der overlever selv det mest massive egeangreb. På intet tidspunkt var vi udsat for harpikssmagende affærer, som man let møder i billig oversøisk vin. I Østrig blev fadet brugt med stor præcision og doseret korrekt, selv om der bestemt ikke blev holdt igen på krydderiet.

Man satsede hårdt på de klassiske franske fadtyper – Allier og Nevers – selv om der var ved at dukke enkelte slovenske og amerikanske fade op. Fadpræget viste sig selvfølgelig tydeligt, om end indirekte. De kraftigt fadlagrede typer havde en større tæthed, en udpræget sødme og en øget kompleksitet, der lover godt for lagringspotentialer.

En anden glimrende egenskab ved vinene var deres tilgængelighed. De er hurtigt drikkeklare og den typiske lagringstid er på kun tre til fem år, før de til fulde viser deres talenter. At de på den anden side har et fint potentiale som gemmevine er der ingen tvivl om, og hos Anton Kollwentz smagte vi en af de førstproducerede østrigske carbernetvine fra 1983. En vin der var forbløffende frisk og frugtig endnu, om end det måske var begrænset, hvad de mange års lagring havde tilføjet af detaljerigdom

Når man læser etiketten, bliver man tit overasket over, hvor alkoholrige vinene er og det er mere reglen end undtagelsen at topvinene indeholder 13.5 procent eller mere. Det er selvfølgelig medvirkende til, at vinene virker stærke og kraftige i munden, og det kan da bestemt også blive for meget. Flere avlere prøver bevidst at holde igen, men især i den lidt billigere end af prisspektret sker det bevidst, at man prøver at tilføje styrke ved hjælp af alkohol. I enkelte tilfælde og især i de sløjere år sker der ved sukkertilsætning, men det er også udbredt at koncentrere mosten ved vakuum ekstraktion eller omvendt osmose, så vandet fjernes, mens mostens øvrige komponenter bibeholdes. Forbrugerne sætter pris på frugtige og alkoholstærke vine, så det er svært at bebrejde avlerne dette, og man kan jo bare læse etiketten, hvis man ikke ynder de mange procenter.

Selvfølgelig har vinskribenterne også deres ansvar, da de disse rige vine ofte scorer højt. Men eksempelvis Robert Parker har endnu til gode at opdage de østrigske rødvine. Når det sker en dag, vil jeg gerne vove pelsen og forudsige, at han vil være særdeles begejstret, og hans favoritter vil være blandt dem med flest procenter, og det ligger vel i bagehovedet på økonomisk bevidst vinbønder.

Johann Heinrich - Every Wine is a person

Men selv om kælderarbejdet var i fokus, var det tydeligt, at vinavlerne først og fremmest var dygtige gartnere og helst ville opholde sig længst mulig tid i marken. Her kunne man slukke for mobiltelefonen og gøre sig fri af de evige elektroniske fodlænker. Man kunne i stedet koncentrere sig om planterne og nyde arbejdet med beskæring og opbinding og komme helt tæt på sine vinstokke.

Selv om klimaet er varmt, er det alligevel ikke mere solrigt end, at man må gøre mest muligt for at opnå den bedste frugtkvalitet ved at anlægge og passe markerne optimalt. Så godt som alle avlere er meget opmærksomme på dette, og den vigtigste begrænsning er kvaliteten og sundheden af de høstede druer. Man kan i kælderen kun reparere på et dårligt udgangsmateriale, men kvaliteten kan aldrig blive højere end frugtens.

Jord er en kostbar og begrænset ressource i Østrig, så typisk har selv de mest velhavende avlere ganske små marker, hvor der står nogle rækker ét sted, nogle få rækker et andet sted og endelig en hel mark et helt fjerde sted. De større marker er næsten uden undtagelse ejet af flere avlere, og det er et lærerigt studie i, hvor forskelligt vinstokke kan passes.

Hos topavlerne var vinstokkene omhyggeligt beskårne, næsten pilne at se på og med fuldstændigt styr på ukrudtet mellem rækkerne. De mere lemfældige avlere, der lavede billig vin på præcis den samme jordbund, lod stokkene passe sig selv, og resultatet var derefter: Skravlede og pjuskede vinplanter med masser af løv, skyggede druer og tyndt ved. Med lidt øvelse kunne man uden problem aflæse flaskerne pris blot ved at se på planterne.

Danske vinavlere burde tage på studietur til Østrig, da vi med fordel kunne arve flere af deres teknikker. Vi har her hjemme ganske den samme problematik med at skaffe mest muligt lys og varme til planterne. De dygtige østrigere har løst deres problemer ved at bruge meget stor rækkeafstand – ofte over 2,5 meter - for at undgå skyggeeffekter. De har høje smalle løvvægge, hvor de sørger for, at vinplanten kun har blade i ét lag. De har samlet bladene øverst, og alle druerne nederst i en beskyttet frugtzone, hvor der er mere lunt, og hvor man lader sol få mest muligt adgang

til klaserne. De holder igen på udbyttet, og i Østrig høster man på landsplan 50 hektoliter pr hektar – til sammenligning høster man i Tyskland det dobbelte.

Burgenland og omegn

Det vigtigste område for topvinene befinder sig helt ovre østpå klistret op af den ungarnske grænse og placeret rundt om den store fladbundede NeusiedlerSee. Området kaldes samlet for Burgenland og er inddelt i flere underdistrikter som bl.a. Carnuntum, Hügelland og Mittelburgenland. Der fremstilles dog også strålende rødvine helt sydpå i Steiermark, der ligger tæt på den slovenske grænse, og hvor især avlere som Weinbau Neumeister og Weingut Gross påkalder sig opmærksomheden.

Rent turistmæssigt er det interessant, at selv helt inde i Wien findes der vingårde i verdensklasse, som eksempelvis Joseph Wieninger, der laver betagende Chardonnay, enestående Pinoter og superbe Cabernet-Merlot vine blot en kort taxatur fra centrum. Her kan storbyferie og vinferie for én gangs skyld gå op i en højere enhed, og hele familiens oplevelsesbehov tilgodeses på én gang. Thermen regionen umiddelbart syd for Wien rummer også flere gode eksempler, ikke mindst Weingut Krug i Gumpoldskirchen og Johanneshof Reinisch i Joching.

Burgenland har et lunt klima og er ikke kun kendt som topområde for røde vine, men tågerne fra Neusiedlersee er meget indvirkende på at fremme Botrytisudvikling. Området er derfor berømt for at producere nogle af verdens ultimativt bedste søde hvidvine på senhøstede druer, der er opkoncentreret af den ædle råddenskab. Igen er slægtskabet med Bordeaux udpræget, og man kunne med noget ret udråbe Neusiedlersee til at være en pendant til Sauternes, og det flade landskab leder da også tanken hen på dette klassiske franske område.

Elisabeth Rommer viser årgangenes indflydelse

Der er ganske stor årgangsforskel i området, og da man høster sent, er man afhængig af et langt, lunt og tørt efterår. Avlerne er meget tilfredse med de sidste års klimaændringer, der har resulteret i en hel perlerække af fremragende rødvinår, hvor 1999, 2000 og 2002 er af højeste klasse med rige druemodne vine med søde tanniner og stor ekstrakt. 2003 tyder p.t. på at blive det bedste år i mands minde, da man har haft en helt enestående heldig kombination af uanede mængder sol på de rette tider blandet op med netop den helt rigtige mængde regn på de helt rigtige tidspunkter. Alt i alt har det ført frem til, at 2003 er den tidligste høst, man kan erindre, hvad der lover mere end godt for kvaliteten af den ny årgang. Vi var til stede under høsten af de sidste druer, og det var helt enestående sund, sød og tykskindet frugt, vi både så og smagte, så der var smil hele vejen rundt lige, meget hvor vi kom frem.

Derimod var 2001 var mere vanskeligt og vådt, men faktisk er det lykkedes ganske mange af avlerne ved hjælp af deres fine tekniske formåen at lave strålende vine, der velafbalancerede og hurtigtmodnende og på ingen måde er slappe eller vandede. De er lettilgængelige og allerede drikkeklare. Ikke mindst de mindre varmekrævende sorter som St. Laurent og Pinot Noir kan præstere topkvalitet i de køligere år.

Årgangsforskellene er markante, når man får lejlighed til at sammenligne den samme vin i flere årgange. Hos Elisabeth Rommer blev netop dette muligt med en glimrende Zweigelt i 1999, 2000, 2001 og 2002. Det var vine, der viste en tydelig udviklingslinje over blot fire år, hvor aromaerne med alderen bliver mere personlige, og fadet giver sit besyv mere og mere med. Den berømte 2000

årgang fremstod på toppen med indsmigrende sød rosinfrugt og en fornem og på samme tid rank og glat struktur, der ledte tanken på stor Bordeaux. Den modne 1999 havde langt flere tørrede blomsteraromaer og en mere markant tannin, der i type og mængde godt kunne føre en til at gætte på en flot Barolovin, hvis man ikke var så heldig først at have set etiketten.

Så man skal forvente udtalte årgangsforskelle, selv om der til gengæld ikke er det store problem i at drikke vinene unge, da de faktisk altid smager godt. De yngre vine vil have godt at blive hældt over på en karaffel, og flere af avlerne gjorde det over et døgn i forvejen for at få det optimale smagsmæssige udbytte af de yngre vine.

Pannobile og Juwel – på vej mod et Cru-system?

Et af Østrigs store internationale vinproblemer er at informere forbrugerne om, hvilke af kvalitetsvinene der er de bedste. Det hele går let i ét, og prisdifferentieringen er stadig minimal, når vi taler om vine fra de bedste avlere. Kort og godt er prisen ikke den endegyldige rettesnor, selv om der generelt er en rimelig sammenhæng mellem pris og kvalitet. Man savner lidt et Grand-Cru system, som det der praktiseres i Alsace. Men det er ikke ganske nemt at indføre i Østrig, da de bedste vine ikke blot kommer fra specifikke marker, men faktisk ofte er blandinger fra forskellige voksesteder. Avlernavnet er normalt den bedste vejleder, da de dygtige avlere har en klar kvalitetslinje - også ned til de mere prisbillige vine. Hertil kommer, at det vel kun omkring en snes navne, der udgør den absolutte rødvinstop, man derfor forholdsvis let kan lære dem at kende.

Men den slags information er kun nyttig for kendere, der gør sig denne ulejlighed med den trælse udenadslære. Den mere brede forbruger er stort set tabt bag af vognen. Flere østrigske vinavlere har erkendt dette og har forsøgt at stable deres egne kvalitetsmærkninger på benene. Fra de hvide vine kender vi kvalitetsgrupperingen i stigende rangordning med Steinfeder, Federspiel og Smaragd, hvor vinene ordnes efter stigende koncentration og alkoholindhold.

Men i rødvinsland er der også et behov at skabe lidt fodslag og signalere til forbrugerne, at her står man med det ypperste. I dag findes der to ikke-offentligt organiserede og fuldstændigt uafhængige mærkningsordninger for de røde vine fra Burgenland: Juwel og Pannobile. Vine mærket med disse betegnelser prøvesmages af paneler, og Juwel-mærket er reserveret til de 20 bedste Blaufränkisch vine. Der er stor prestige i at få tildelt udmærkelsen Juwel, og udvælgelsen sker med pæn objektivitet, så man kan trygt købe en af disse flasker, hvis man får chancen.

Når vi taler om Pannobileordningen er den mere privat i sin karakter, og denne rosværdige ordning er søsat af Hans Nittaus, der kæmper utrættelig for at højne kvaliteten og til stadighed søger nye veje. Her er der tale om otte dogmebrødre, der er gået sammen om at udvælge høj kvalitetsvine blandt deres egne produkter. De otte vinerier udgør den absolutte top, og sammen smager man et stort antal vine blindt. Hvis blot én af dogmebrødrene modsætter sig udvælgelsen (der kan være hans egen vin), ja så får den ikke prædikatet Pannobile. Mærket dækker konsekvent over blandingsvine, hvis indhold af druesorter endnu ikke er fastlagt. Man arbejder dog hen mod, at det skal være vine, der overvejende rummer én af de østrigske sorter og især være baseret på Blaufränkisch. Der findes dog også hvide Pannobile-vine, hvor Chardonnayen får lov at bære hovedvægten, men det er tilladt at iblande flere andre sorter, som eksempelvis Sauvignon Blanc.

Vinene sælges under cuvée-navnet Pannobile, der altså markedsføres af flere forskellige avlere, hvis vine følgelig hedder det samme, hvad der godt kan være lidt forvirrende. Ordet Pannobile er

konstrueret ud fra "Pannonia" plus det latinske rosende ord "Nobile" (ædel). Pannonia er den romerske betegnelse for et område, der i dag omfatter både Burgenland plus en væsentlig del af det tilstødende Ungarn. Man kan læse mere om dette spændende initiativ på www.pannobile.at.

Af mere officiel karakter er der et initiativ i gang med lave en ordning i stil med den franske AOC, hvor de bedre kvaliteter skal leve op til en række krav om oprindelsessted, sammensætning og mostkvalitet. I Østrig kommer ordningen til at hedde DAC, der står for Districtus Austria Controllatus. Det introduceres i 2003 i Weinviertel, og hvis det viser sig at blive en succes, vil det efterhånden blive udbredt til resten af områderne. DAC vil være en markering, der tildeles den gode og basale kvalitet og følgelig ikke være reserveret udelukkende for landets allerbedste vine.

Blaufränkisch – Østrigs Cabernet Sauvignon

Blaufränkisch er et godt bud på at være landets mest betydende druesort, når vi taler om kvalitet. Den er hovedsansvarlig for en række af topvinene og indgår som et væsentlig del af blandingerne i mange af de højstscorende vine. Den står avlernes hjerte nær, for det er den drue, der bedst udtrykker den nationale smag og karakter.

Blaufränkisch leverer mørke, alkoholrige, frugtige vine med markant tannin og frisk syre. Her er både struktur, frugt og krydderi på samme tid. "Kernig und Lebendig" – Dvs. kraftig, frisk og livlig, som Johan Heinrich udtrykker det, og som en landets førende Blaufränkisch-avlere ved han, hvad han taler om. Hans vine er indbegrebet af denne drue med aromaer, der leder tanken hen på mørke kirsebær og solbær. Den er særlig god til at vise markens karakter og individualitet og kan give vine med et ligefrem mineralsk præg.

Den er dog også samtidig formidabel til at levere frugt af overbevisende styrke og vel at mærke så saftig frugt, at den kan hamle op med selv store doser ny eg. De bedste vine laves uden undtagelse på små franske barriques og lang lagringstid. Alt i alt giver det tanninrige, men afbalancerede vine, der kræver et par års lagring for at begynde at lukke op

Selve druens navn har ikke noget med Frankrig at gøre, og dens genetiske oprindelse fortoner sig endnu i det ukendte; men det mest sandsynlige er, at den er af centraleuropæisk oprindelse. Ordet "Frank" bruges i stedet i den tyske betydning med mindelser om fin og god. Druen trives først og fremmest i det lune klima i Burgenland, og Mittelburgenland omtaler ligefrem sig selv som Blaufränkisch-land. Druen modner sent, hvad der gør den afhængig af de tørre solrige årgange. Nogle år høstes den først helt hen i november som en af de sidste sorter sammen med Cabernet.

På mange måder minder Blaufränkisch faktisk om Cabernet, ikke mindst i garvesyrestrukturen og den elegante mørke frugt med kultiverede og i starten lidt tilknappe aromaer. Lige som for Cabernets vedkommende stiller det store krav til avleren at lave en vin på 100 procent Blaufränkisch og slippe godt fra det. Et heldigt eksempel på dette er Ernst Tribaumer, der har opnået stor, konstant og berettiget berømmelse for sin enkeltmarksvin MarienTael. Derudover påkalder især Johann Heinrich sig opmærksomheden med sin Blaufränkisch Juwel, der sammen med Engelbert Prielers Goldberg udgør den absolutte topklasse med frugtige og karakterfulde vine med en enorm intensitet og fuldendt struktur.

Disse helt rene Blaufränkischvine kan ellers blive for monolitiske og for tilknappe og savne lidt kompleksitet, hvis ikke avleren er særdeles dygtig. Til gengæld kommer den fuld ud til sin ret som en blandingspartner, hvor den ses som hovedingrediensen i nogle af Østrigs fornemste cuvées. Her er det især den anden rent østrigske drue – nemlig Zweigelt – der med rette er populær, da den supplerer Blaufränkischs rankhed med en ofte tiltrængt frugtrigdom. For at holde os i Bordeaux-terminologien kan Zweigelt ses som at spille rollen som Østrigs Merlot.

Zweigelt – struktureret frugt, venlighed og charme

Zweigelts oprindelse kender man med stor præcision – den kom til i 1922 som et meget vellykket kryds mellem Blaufränkisch og så den tredje vigtig nationaldruer Saint Laurent. Det var professor Zweigelt fra det berømmelige vinuniversitet Klosterneuburg, der stod fadder til denne ny druesort. Zweigelt blev en mellemproportional mellem den strukturrige Blaufränkisch og den bløde feminine St. Laurent, og den har arvet begge forældres heldigste egenskaber, hvor den på samme tid har blødhed og styrke.

Den er samtidig også mere taknemmelig at dyrke, da den tåler frost og modner tidligere på marken, og vine på ren Zweigelt klarer sig godt på egen hånd hos de fleste forbrugere på grund af vinens udtalte frugtighed. Vinene er med få undtagelser drikke modne ved frigivelsen, hvad der har gjort dem populære både for forbrugerne og hos avlerne. Følgelig er den blevet belønnet med en stor udbredelse, og det er den røde drue, der i dag optager størst areal i Østrig med omkring 10 procent af det totale dyrkningsreal for vindruer.

Zweigelt er udbredt ved Neusiedlersee, hvor den findes på stort set alle marker, og den trives også hos de mere ydmyge vinavlere, hvor den tit serveres helt ung som en art Beaujolais fra vingårdens eget udskænkingssted. En umiddelbar og letdrikkelig vin, der normalt ikke kalder på det store lagringsbehov. Zweigelt er sjældent topscorer i vinbedømmelserne, men en enkelt avler – den talentfulde Elisabeth Rommer - har dog formået at løfte denne drue op af anonymiteten og har flere rene Zweigeltvine, der kan blande sig med landets bedste på de mere berømte druesorter.

Pinot Noir og Saint Laurent – De bløde vine

Saint Laurent er også en drue, man med få undtagelser kun finder i Østrig. Dens oprindelse er uklar, selv om nogen mener at kunne spore den tilbage til Alsace. Slægtskabet med Pinot er dog almindeligt accepteret, og det er der mange gode grunde til. Både af krop og af sjæl minder den meget om Pinot. Blade og klaser kommer i udseendet tæt på, og aromaerne og frugten i de to vintyper minder meget om hinanden. De trives begge to bedst under kølige forhold med kolde nætter og lune dage, og begge sætter kun alt for let alt for meget frugt. Hvis druerne ikke tyndes meget kraftigt, kommer der kun tynd og uinteressant most ud af det.

Saint Laurent giver en frugtig, krydret og blød vin med beherskede tanniner og kan i blindsmagninger sagtens forveksles med Pinot, selv om den dog ofte er mere over i kirsebær end i hindbær. Generelt er det den røde østrigske drue, der er mindst fokus på, og den står let i skyggen af Blaufränkisch og Zweigelt. Sankt Laurent indgår ofte i blandinger for at tilføje frugt og charme, men klarer sig godt på egen hånd, hos de dygtige avlere, der forstår at begrænse udbyttet. Den giver gode vine i de lidt køligere år, hvor de andre druer ikke er helt på toppen, så den er eksempelvis et godt valg i den lidt vanskelige 2001-årgang.

Østrig er et af verdens store Pinot Noir lande, hvis man ser på kvaliteten frem for kvantiteten. Der fremstilles koncentrerede, rige og tanninfaste vine, der er særdeles aromatiske og charmerende og afspejler et klima, der er varmere end Bourgognes. Østrig er et spændende alternativ til Frankrigs klassiske Pinoter. Østrigerne hverken prøver eller ønsker at lave Bourgogne-look-alike i modsætning til eksempelvis Oregon og Washington, hvor selv kendere kan have svære problemer med at smage forskel på verdensdelene.

Østrigerne skal have stor ros for modet til at give deres egen version af det elskelige problembarn Pinot. Det, der kendetegner og adskiller de østrigske Pinotvine fra de franske klassikere, er et større krydderi, en mørkere farve, mere solid tannin af den gode søde type og ofte mørkere og lidt mere tropiske frugtaromaer. Vi oplevede flere gange, at den klassiske hindbæragtige Pinotparfume egentlig ikke kunne genfindes i glasset, når vinen lige var skænket. Når der så var gået nogle minutter, og især hvis en rest havde fået lov at passe sig selv i bundet af glasset, fremkom Pinotkarakteren overordentligt stærkt og rent.

Alt i alt et spændende alternativ til Frankrig og et velkomment forsøg på at nytolke denne drue, man ellers let fristes til at antage kun kan fremstå i én klassisk version, hvis den skal være den ægte vare og være så charmerende og forførende, som kun Pinot kan være. Desværre dyrkes der ikke ret meget Pinot i Østrig, kun omkring 400 hektar; men det vil uden tvivl rette sig, når omverdenen får øjnene op for de østrigske pinoters uomtvistelige kvaliteter.

De bedste smagte Pinoter kom efter vores mening fra Weingut Engelbert Prieler og Hans Iglar, og de absolutte topscorere var Pinot Noir 2001 (91 pp) fra Joseph Pöckl og Grand Select Blauburgunder fra Weingut Wieninger (92 pp). Her havde man i begge tilfælde fremstillet en overdådig, kompleks og tanninrig og alligevel charmerende og sødmefuld Pinot med mange gode år foran sig. Men der er flere andre talenter og især Carnuntum-avleren Gerhard Markowitsch har opnået berømmelse for sine Pinot-vine.

Cuvée-vine er fremtiden for Østrig

Ovenstående udsagn er et direkte citat fra Andreas Kollwenz, der konsekvent scorer høje point for sine blandingsvine, og bortset fra en enkelt Cabernet markedsfører han kun røde vine med to eller tre sorter. Der kan også være gode argumenter for at blande vinene, da cuvéeerne ofte giver en mere kompleks og spændende vin, med en fornem balance. Der er dog den fare, at cuvéeerne udvander Østrigs vinidentitet, for der er næsten lige så mange stilarter, som der er vinavlere.

Det efterlader forbruger med et diffust billede af, hvad de kan forvente af vinens smag og karakter. Det er på samme tid cuvéeernes styrke og svaghed. Men hvis man kigger på bedømmelser af Østrigs rødvine, vil man se, at det er blandingsvinene, der indtager broderparten af topplaceringerne. Der er da heller igen tvivl om, at det er fremragende vine, der ofte giver mere end enkeltdruevinene.

I et forsøg på at skabe overblik, hvad der er i flaskerne har man indført nogle praktiske forkortelser for sortsnavne, så Blaufränkisch hedder BF, Saint Laurent SL, Cabernet Sauvignon CS osv. Det gør det meget nemmere at læse prislister, og disse nyttige betegnelser bruges også i Peter Mosers altomfattende østrigske vinguide. Du vil også kunne finde dem i denne artikel, hvor de fortæller noget om indholdet af druesorterne i nogle af de bedste cuvéeer, vi smagte i Østrig. Her kan man se, at der er lige så mange måder at blande på, som det matematisk er muligt. Den enkelte avler har

forskellige personlige præferencer og forskelligt beliggende marker, hvor hver enkelt sort trives vidt forskelligt – ikke mindst afhængig af årgangen. Det er derfor mere reglen end undtagelsen, at den samme cuvée kan ændre blandingsforhold og endda druesort fra år til år.

Etiketternes billeder afspejler også denne mangfoldighed, der til tider grænser til et æstetisk kaos. Farverige og højest individuelt designede etiketter giver et dramatisk indtryk af flaskens indhold. Ofte går bølgerne højest på de dyreste vine, hvor grafikernes fantasi har fået frit spillerum med særdeles blandede resultater til følge. Det samme gælder navne, hvor der også savnes en form for identitet og fælles fodslag. Man boltrer sig frit i alt lige fra klassisk inspirerede navne som Ab-erico, Admiral, Arachon, Cablot og Cardinal til de mere ambitiøse som Phöenix, Quadrophonie, Terra O og Apollo. En mangfoldighed der på mange måder afspejler de østrigske vinmageres søgen efter deres egen og regionens stil – en søgen der endnu kun er i sin vorden.

Mad og vinturist i Østrig

Østrig er et taknemmeligt og givende rejseland for den gastronomisk interesserede turist. Vejene er fine, skiltningen tydelig og omfattende, og muligheder for gode oplevelser er talrige. Hertil kommer smukke landskaber, dekorative landsbyer og venlige og åbne mennesker, der sætter pris på turister, der endnu ikke har vist i sådanne mængder, at de er blevet en plage.

Vinavlerne er mange, og i enhver landsby i vinområderne møder man utallige opfordrende skilte med ”Weinverkauf”. Priserne er gunstige, og der er en god sammenhæng mellem kvaliteten og så det, man skal betale. Hos mere ydmyge vinavlere starter de gode vine omkring de 4 til 5 Euro, og der skænkes villigt ud. Hos de mere celebre domæner begynder vinene omkring de 8 og stopper vel omkring de 30 Euro. Efter vores erfaringer gøres de bedste køb i midterområdet omkring de 12 til 15 Euro, hvor man virkelig får noget for sine penge.

Man kan komme indenfor det meste af dagen, men undgå middagspausen fra 12 til cirka 15. Til gengæld er de fleste steder åbne til omkring 19 – også om lørdagen. Søndagen er derimod holdt helt hellig i Østrig, så der skal man ikke regne med at kunne købe ind. Det er også værd at have i mente, at kun de færreste vinavlere modtager kreditkort, så husk at hæve tilstrækkelige kontanter. De fleste steder tales engelsk i moderat omfang, men regn med at få brug for et par tyske brokker, hvis det ikke er et af de yngre familiemedlemmer, der står for smagningen.

Den bedste måde at finde de gode avlere på er at sikre sig den fremragende og korrekt titelsatte bog ”The Ultimate Austrian Wine Guide”, der udkommer i en revideret udgave hvert år. Den kan fås i større østrigske boghandler og rummer masser af nyttige oplysninger: Gode detaljerede kort over hvert eneste vindistrikt og en grundig omtale af de bedste 200 vindområder i hele landet. Der er mindst én side om hver og med gode og pålidelige smagenoter, point og adresser. Denne bog udgives af Peter Moser (Østrigs Robert Parker!) fra det ansete madmagasin Falstaff, der har en nyttigt hjemmeside (www.falstaff.at), hvor man hente masser af solid information til planlægning af vinturen; inklusive et køb af den nævnte vinguide.

Vindistrikterne ligger cirka en times kørsel fra Wien, lige meget om det nu er Burgenland, Wachau, Kamptal eller Krems, der trækker. Så udstyret med en bil kan man godt bo i Wien og så lave dagsudflugter herfra. Wien er dog ikke uproblematisk at navigere ind og ud af med sine utallige ensrettede Einbahn-gader, så det kan anbefales at bo i selve distriktet, hvor der er talrige muligheder på lokale hoteller og pensioner.

Heuriger, Buschenschänk og det højere skoleridt

Heuriger er den østrigske betegnelse for et spisested, der nærmest kan betegnes som en folkelig vinkro, der til at begynde med altid lå i forbindelse med en vingård. I dag er betegnelsen devalueret til en rustikt spisested, der findes i utallige versioner selv i midten af Wien og også værste plastic udgave. Fælles for dem alle er, at de serverer den gammeldags østrigske mad med masser af knödel, schnitzel og gullasch. Tungt og ofte godt - og altid sammen med et solidt udvalg af jævne vine og til en overkommelig pris.

En mere autentisk måde at nyde den lokale mad er at lede efter skilte med ordet Buschenschänk. Bag dette gemmer der sig typisk en lille og familiedrevet kro, der ligger i forlængelse af et vineri, og her må der kun serveres stedets egne vine. Oftest er maden en buffet, hvor man kan pege og vælge mellem et utal af pølser, skinker og oste, der så skæres ud efter ønske og serveres på en tallerken sammen med brød. Der afregnes efter vægt og til en meget lav pris. En fremragende måde at opleve autentisk østrigsk provinskøkken og den østrigske lokalbefolkning på, da man her ikke kun deler skæbne og bord med andre turister. Det minder nærmest om en irsk provinspub i sin stemning.

Har man lyst til at prøve de lidt mere ambitiøse spisesteder, er der mange og gode muligheder. De bedste østrigske spisesteder måler sig let med de bedste danske og i flere tilfælde til en favorabel pris, selv om man selvfølgelig også kan få lov til at betale dyrt her.

I Wien er flagskibet Restaurant Steiereck (Rasumofskygasse 2, 1030 Wien), der serverer eksklusivt anrettet international mad efter de nyeste principper og til høje priser – fornemt, kreativt og i en venlig atmosfære. Skal man have rigtig meget for sine penge er den italiensk inspirerede restaurant Martinelli (Palais Harrach, Freyung 3, 1010 Wien) et oplagt valg – køkken på højeste niveau og særdeles moderate priser: Grønt og frisk og med et fint vinkort. Ønsker man at prøve det gamle klassiske Wienerkøkken i sin flotteste udgave kan ”Drei Husaren” (Weiburggasse 4, 1010 Wien) varmt anbefales med sine smukke og eksklusive lokaler, der ledte vores tanker hen på en svunden tid - á la Postgården kendt fra Matador. Her – som på utallige andre wienerspisesteder - skal man være indstillet på, at der er levende musik til maden. Man er vel i en af musikkens klassiske hovedstæder, og det hele emmer af Mozart og Wienervals, selv om Beatles og Michael Jackson også har sneget sig ind på repertoireet.

Uden for Wien er det Buschenschänker, der kalder på opmærksomheden. Men det forhindrer ikke, at man kan spise på et niveau, der er højere end på adskilligere franske trestjernede michelinrestauranter. Ønsker man den ultimative forkælelse, skal man besøge Restaurant Taubenkobel (Hauptstrasse 33, Schützen / Gebirge – tel 02684/2297), der er det smukkeste og venligste spisested, vi endnu har nydt noget sted – og maden er i absolut verdensklasse. Priserne er derefter; men det fås simpelthen ikke meget bedre. Bordbestilling er absolut nødvendig.

Er kreditkortet overbelastet, har Taubenkobel en naboejendom med en cafe af samme navn, hvor der kan fås strålende mad til mere menneskelige priser. Et andet godt bud på solidt og ægte egnstypisk køkken i ultimativ høj kvalitet og til en særdeles behersket pris fås hos Landgasthaus am Nyikospark (Untere Hauptstrasse 59, Neusiedlersee – tel 02167/40222) Det være anbefalet på det varmeste.

InformationsBokse

Boks-start

De vigtigste Østrigske rødvinssorter

Blaufränkrich (BF) – Østrigs svar på Cabernet Sauvignon – også kendt som Limberger

Zweigelt (ZW) – Østrigs svar på Merlot – også kendt som Blauer Zweigelt eller Rotburger

Saint Laurent (SL) - Østrigs svar på Pinot Noir – også kendt som Lorenzitraube

Cabernet Sauvignon CS)

Merlot (ME)

Pinot Noir (PN)

Syrah (SY)

Boks-slut

Boks-start

Besøg fremragende rødvins-domæner

Wieninger, Stammersdorferstrasse 80, 1210 Wien, Tel. 01/2901012

Paul Kerschbaum, Hauptstrasse 37, Horitschon, Tel. 02610/42392

Johann Heinrich, Karnnergasse 59, Deutschkreutz, Tel. 02613/89615

Hans Iglar, Langegasse 49, Deutschkreutz, Tel. 02613/80365

Kollwentz, Hauptstrasse 120, Großhöflein, Tel. 02682/651580

Winery Prieler, Hauptstrasse 181, Schützen/Gebirge

Hans Nittnaus, Untere Hauptstrasse 49, Gols, Tel. 02173/2248

Josef Pöckl, Zwergäckler 1, Mönchhof, Tel. 02173/80258

Elisabeth Rommer, Neubaugasse 20, Gols, Tel. 02173/3129

Weingut Feiler Artinger, Hauptstrasse 3, 7071 Rust, Tel 02685/237

Weingut Familie Markowitsch, Pfarrgasse 6, 2464 Göttlesbrun, Tel 02162/8222

Weingut Gernot und Heike Heinrich, Baumgarten 60, 7122 Gols, Tel 02173/3176-0

Disse kan alle besøges. Det er bedst med et telefonopkald, da mange er små familiesteder, der ikke har for meget personale.

Boks-slut

Boks-start

Et udvalgt af de bedste røde vine

Blaufränkisch Juwel 2000, Weingut Johann Heinrich, 94 pp

Steinzeiler 2001 (BF/CS/ZW), Weingut Kollwentz, 94pp

Rëve de Jeunesse 2001 (ZW/BF/CS/ME), Weingut Joseph Pöckl, 93 pp

Ab Erico (BF/ZW/ME) 2001, Weingut Hans Iglar, 93 pp

Cuvée Impresario 2000 & 2001 (BF/ZW/CS), Weingut Paul Kerschbaum – 93 pp

Zweigelt Edelgründe 2001, Weingut Elisabeth Rommer, 93 pp

Blauburgunder Grand Select 2000, Weingut Wieninger -92 pp

Blaufränkisch Goldberg 2000, Weingut Engelbert Prieler, 92pp

Cabernet Merlot 2000, Weingut Wieninger – 92 pp

Cabernet Sauvignon 2001, Weingut Johann Heinrich, 92 pp

Cabernet Sauvignon 2001, Weingut Kollwentz, 92pp

Cabernet Sauvignon 2001 & 2001, Weingut Hans Iglar, 92 pp

Cuvée „M“ 2002 (BF/ME/CS), Weingut Elisabeth Rommer, 92 pp
Rosso e Nero 2001 (ZW/BF/SL/CS), Weingut Joseph Pöckl, 92 pp
Admiral 2001 (ZW/CS/ME), Weingut Joseph Pöckl, 91pp
Zweigelt 2000, Weingut Elisabeth Rommer, 92 pp
Blaifränkisch Juwel 2000, Weingut Hans Iglar, 91 pp
Elegy 1999 (CS/ME) 2001, Weingut Johann Heinrich, 91 pp
Pannobile 2001 Rot (ZW/BF), Weingut Anita und Ing. Hans Nittnaus, 91pp
Cabernet Sauvignon 2001, Weingut Engelbert Prieler, 90pp
Heidenboden 2001 Rot (ZW/BF/CS/ME/SY), Weingut Anita und Ing. Hans Nittnaus, 90 pp
Boks-slut
