

DINA VINER

Oktober Nyheter om vin och andra ädla drycker nr 10 2012 årgång 24





Det vackra Wachaulandskapet längs Donaus finns med på UNESCOs världsarvslista

Ett kvarts århundrade med Vinea Wachau

AV THOMAS ILKJÆR

Det lilla distriktet Wachau dominerar bland eliten av Österrikes viner, och självförtroendet bland de många utmärkta producenterna är lika stort som koncentrationen av fina vingårdar. Thomas Ilkjær satt med när den kvalitetsinriktade Vinea Wachau-föreningen firade de första 25 årgångarna av sina Smaragd-viner.

Wachau är utan tvekan Österrikes mest kända vindistrikt. Huruvida man också tycker att området konsekvent levererar de bästa vinerna är väl en fråga om personlig smak, men när det gäller internationellt genomslag och profilerade producenter har inget annat område i Österrike lyst så klart genom de 25-30 år som har gått sedan vinindustrin började sin resa tillbaka till världsmarknaden efter skandalen 1985.

När det gäller Wachau är det inte storleken som är avgörande. De cirka 1350 hektaren motsvarar bara 3 % av Österrikes vingårdssareal, och endast en handfull av de officiella vindistrikten i landet är mindre. Området ligger ungefär 6 mil väster om Wien, mellan Krems och Melk, men vingårdarna ligger koncentrerade längs ett cirka 2 mil långt stycke av Donau mellan Schwallenbach söder om Spitz och Mautern precis utanför Krems. De flesta hektar – och merparten av de mest erkända vingårdarna – ligger norr om floden på branta terrasserade vingårdar upp mot 450 meters höjd.

Det är ett varmt och framför allt torrt område, där konstbevattning är nödvändig eftersom den naturliga nederbörden ofta inte når över 500 mm om året, vilket gör Wachau till ett av de absolut torraste vindistrikten i Österrike. Generellt sett är det därför tal om ett område med goda möjligheter för fullmogna druvor och relativt mycket alkohol, men tack vara Donau-flodens värmereglerande funktion och ganska kalla nätter bevarar de bästa vinerna syran och demonstrerar en bra balans mellan mogen frukt, fyllighet och en frisk och stram struktur.

Jordmånen är trots den begränsade ytan ytterst varierande, vilket förmodligen är en av de viktigaste förklaringarna på att det i Wachau – i motsats till de flesta andra vinområden i Österrike – finns en lång tradition att fokusera på enskilda vingårdslagen. Det finns fler än 120 namngivna så kallade Rieden (en utmärkt karta kan laddas ner från www.vinea-wachau.at/index.php?id=17), med varierande innehåll av gnejs, lössjord och sand. Det är förhållanden

som passar de två helt dominerande druvsorterna Grüner Veltliner och Riesling mycket bra, och när det talas om Wachau-viner är det nästan underförstått att det är vita viner på dessa två druvsorter det rör sig om. Generellt gör man i Wachau – bland annat på grund av mycket torrextrakt – viner med en vis potential för lagring, och det demonstrerades också i nedanstående vinprovning.

Vinea Wachau

Wachau har som avgränsat område en lång historia, och namnet går tillbaka till åtminstone 830. Leuthold I von Kuenring (1243–1313) kallade kärnan i sitt herradöme – som i stort sett motsvarar dagens vinområde – för Vinea Wachau Nobilis Districtus. Detta blev också namnet på föreningen som en mindre grupp av producenter (inkl. Hirtzberger, Knoll, Jamek och Prager) under ledning av den dåvarande direktören på Domaine Wachau Wilhelm Schwengler grundade 1983. Målet var att skapa en särskild kvalitetsprofil för Wachaus bästa viner genom att sätta en högre standard än normalt. Idag finns det omkring 200 medlemmar, som tillsammans står bakom 85–90 procent av områdets samlade produktion. Sedan 2006 har kraven på vinproduktion under Vinea Wachau-märket preciserats i det så kallade "Codex Wachau – kontrakt för rena viner". Utifrån sett har det mest markanta resultatet varit etableringen av tre vinkategorier, som kan användas av medlemmarna. Kategoriseringen baserar sig både på sockerhalten i musten (mustvikten) och vinernas slutgiltiga alkoholnivå.

Steinfeder

Steinfeder är de lättaste vinerna med ett minimikrav till mustvikten på 15° KMW (= 75 oechsle) och maximalt 11 % alkohol. De är menade att konsumeras unga. Namnet kommer från en känd växt i vingårdarna i Wachau (Steinfedergras).

Federspiel

Federspiel är mellankategorin med viner med ett minimikrav på

17° KMW (= 85 oechsle) och mellan 11,5 och 12,5 % alkohol. Fylligare och mer komplexa viner men fortfarande ganska lätta och delikata. Namnet kommer från det "redskap" man under falkjakt använde till att locka falken tillbaka till handsken.

Smaragd

Smaragd-beteckningen är reserverad för vinerna från de mest mogna – ofta sent skördade – druvorna med minst 18,2 KMW och åtminstone 12,5 % alkohol. Vinerna måste vara torra (max. 9 gr. restsocker per liter) och får inte säljas före den första maj efter skörden. Namnet kommer från färgen på en ödla som ofta syns i vingårdarna.

25 år med Smaragd

De första Steinfeder-vinerna kom 1984 och Federspiel och Smaragd 1986. Smaragdvinerna kallades dock i den första årgången för "Honivogl" efter en känd fågel (och namnet på en vingård), men efter protester ifrån familjen Honivogl ändrades detta året efter till Smaragd. För att fira de första 25 årgångarna på marknaden (1986–2010) arrangerade Vinea Wachau under VieVinum-mässan i maj i Wien en provning med ett vin från varje årgång, och den stora salen i Hofburg Wienpalatset var fylld till sista plats. Vinerna och årgångarna presenterades av Frantz Hirtzberger (intill februari föreningens "Obman" under 24 år), Emmerich H. Knoll (den nya ordföranden) och Roman Horvath, Master of Wine och teknisk direktör på Domaine Wachau.

Det blev en väldigt intressant provning, som med 23 olika producenter, 22 olika vingårdar och 3 olika druvsorter, mest fokuserade på att ge en generell bild av Smaragd-kategorin med som jag såg det två viktiga frågor: håller vinerna och finns det tydliga kvalitetsskillnader mellan Riesling och Grüner Veltliner? Svaren får bli ett klart ja och ett mera försiktigt kanske. Hållbarheten finns det inget problem med. Vinerna var generellt fräscha och vissa av de äldre exemplaren till och med ungdomliga – och de två äldsta



De smaragdgröna ödlorna, som ofta solar sig i Wachau-vingårdarna, har gett namn åt den översta vinkategorin hos Vinea Wachau

vinerna var bland mina favoriter. Jag vet säkert inte hur många flaskor det stora sommeliearteamet eventuellt hade kasserat innan, och dessutom var de normalt sett bästa producenterna överrepresenterade bland de äldre årgångarna. Intrycket var dock klart: Smaragd-vinerna har inget problem med att bli 10-15 år och kan i vissa fall också hålla en del längre.

Tittar man på den stora variationen i ålder från yngsta till äldsta vinet (som ofta brukar ge ganska stora svängningar) blev det en ovanligt jämn provning med många viner inom 2-3 poäng. Det är en så pass liten marginal att det på en annan dag med andra flaskor och kanske en annan provningsordning kunde ha gett ett lite annat resultat. Men resultatet blev att Riesling-vinerna vann duellen – som ju inte var en duell. Det fanns helt enkelt en dominans av Riesling-viner bland mina favoriter, men jag har dock provat tillräckligt många fina Grüner Veltliner Smaragd för att denna provning inte gör Riesling till en säker vinnare i Wachaus marker. Här under finns min topp-10 med anteckningar och de övriga vinernas poäng. Vinerna provades inte blint.

Knoll, 1987 Grüner Veltliner Smaragd

Ungdomlig och ren doft med päronfrukt, lite parfym och markant ton av anis. Tätt i smaken och väldigt harmonisk där allt passar ihop. Intensivt vin men ändå elegant och dämpat. Bra längd. **93 poäng**

Högl, 2005 Riesling Smaragd Bruck (magnum)

Aningen sluten i doften som har utvecklad, mogen frukt och "tunga" blomaromer. Tätt och rik smak med ganska mycket alkohol som dock balanseras av en fin, fullmogen, exotisk frukt. Intensivt och flott vin, som saknar lite mera nerv. **92 poäng**

Lagler, 1998 Riesling Smaragd Steinporz

Djup gyllene färg. Uttalad och komplex doft med fullmogen exotisk frukt, kakao, ost, våt sten och lakritspulver! Stor intensitet i smaken, som är rund och fyllig och inte alls präglad av åldern. Personligt vin med bra balans trots den tydliga botrytiskkaraktären. **92 poäng**

Rudi Pichler, 1995 Riesling Smaragd Kirchweg

Mogen och klassisk rieslingdoft med petroleum, mogna gula äpplen och lite hö. Tätt, mineralisk och aningen kryddig smak med lite för mycket alkohol i slutet. **92 poäng**

Leo Alzinger, 1993 Riesling Smaragd Steinertal

Djup och mörk doft med ett kryddigt prägel. Tätt och intensiv smak med lite anis. Torr och mineral avslutning i en väldigt aptitlig stil. Mer matvin än de flesta andra. **92 poäng**

Nikolaihof, 1992 Riesling Smaragd Im Weingebirge

Mogen, mörk och aningen sluten doft med ton av trä och en djup, fullmogen frukt. Intensiv, lång och tät smak, men inte alls bombastisk och påträngande. Snygg balans. **92 poäng**

Graben-Gritsch, 2007 Riesling Smaragd Setzberg

Intensiv, öppen och parfymerad doft med fullmogen frukt och citrusoner. Insmickrande smak med god intensitet och fin balans mellan exotisk frukt och ett mer mineralt prägel. **91 poäng**

Johann Donabaum, 2006 Grüner Veltliner Smaragd Point

Aningen sluten doft med lite järn, blommor och lite peppar. Rik och tät smak med markant syra och en mineral, nästan stram karaktär. Alkoholen dominerar lite för mycket. **91 poäng**

Franz Pichler, 1999 Grüner Veltliner Smaragd Kollnitz

Lite slutet i både doft och smak men väldigt harmoniskt och balanserat vin med en tät frukt i smaken och en mineral struktur som gör den frisk och aptitlig. **91 poäng**

Hirtzberger, 1986 Riesling Honifogl Hochrain (magnum)

Utvecklad doft med mogen frukt och en kryddig karaktär. Tätt och tung i smaken med gul, fullmogen frukt och anis i eftersmaken. Liten tanninkänsla. Inte så komplex men snygg balans. **91 poäng**

90 poäng

Jäger, 2002 Riesling Smaragd Steinriegl

Hofstätter, 2001 Riesling Smaragd Singerriedel

Sigl, 2000 Grüner Veltliner Smaragd Steiger

Prager, 1997 Riesling Smaragd Steinriegl

F.X. Pichler, 1996 Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg

Domäne Wachau, 1990 Riesling Smaragd Bürgerspital Spitz

Hutter, 1989 Grüner Veltliner Smaragd Rothenhof

89 poäng

Holzäpfel, 2003 Grüner Veltliner Smaragd Achleiten

Domäne Wachau, 1991 Riesling Smaragd Terrassen Thal Wachau

Jamek, 1988 Weissburgunder Smaragd Hochrain

88 poäng

Tegernseerhof, 2010 Grüner Veltliner Smaragd Höhereck

Piewald, 2008 Grüner Veltliner Smaragd Kalkofen

Schmelz, 2004 Grüner Veltliner Smaragd Höhereck

Domäne Wachau, 1994 Riesling Smaragd Achleiten

87 poäng

Rixinger, 2009 Grüner Veltliner Smaragd Singerriedel



Tre av provningens toppviner: Nikolaihof 1992 Riesling Im Weingebirge, Knoll 1987 Grüner Veltliner och Hirtzberger 1986 Riesling Honifogl Hochrain