

Det betagende Wachau-landskab langs Donaus breder er på UNESCOs verdensarvsliste.



ET KVART ÅRHUNDREDE MED VINEA WACHAU

Det lille Wachau-distrikt dominerer blandt eliten af østrigsk vin, og selvtiltiden blandt de mange fremragende producenter er lige så stor som koncentrationen af gode marker. **Thomas Ilkjær** sad med, da den kvalitetsfokuserede Vineau Wachau-forening fejrede de første 25 årgange af deres Smaragd-vine.

Wachau er uden tvivl Østrigs bedst kendte vindistrikt. Hvorvidt man også mener, at det konsekvent leverer de bedste vine må blive et spørgsmål om personlige smagspræferencer, men hvad angår international gennemslagskraft og højt profilerede producenter har intet andet område i Østrig markeret sig så stærkt gennem de 25-30 år, der er gået, siden den østrigske vinindustri begyndte sin tur tilbage på verdensmarkedet efter skandalen i 1985.

I tilfældet Wachau er det ikke størrelsen der gør det. De ca. 1350 beplantede hektar udgør blot 3 % af det samlede vinmarksareal i Østrig, og blot en håndfuld af de officielle vindistrikter i landet er mindre. Området ligger omtrent 60 km vest for Wien mellem Krems og Melk,

men markerne ligger koncentreret langs et cirka 20 km langt stykke af Donau mellem Schwallenbach syd for Spitz og Mautern lige udenfor Krems. De fleste hektar – og størstedelen af de mest anerkendte marker – ligger på nordsiden af floden på stejle terrassevinmarker i op til 450 meters højde.

Det er et varmt og fremfor alt tørt område, hvor kunstvanding er et nødvendigt supplement til den naturlige nedbør, der ofte ikke er på mere end 500 mm årligt, hvilket gør Wachau til et af de absolut tørreste vindistrikter i Østrig. Generelt er der derfor tale om et område med gode betingelser for fuldmodne druer og relativt høje alkoholværdier, men takket være Donau-flodens varme-

regulerende indflydelse og kølige nætter bevarer de bedste vine syren og demonstrerer en flot balance mellem moden frugt, fylde og en frisk og rank struktur.

Jordbundsforholdene er trods det begrænsede areal yderst varierede, hvilket formentlig er en af de vigtigste forklaringer på, at der i modsætning til de fleste andre østrigske vinområder er en lang tradition for fokus på markparceller i Wachau. Der er flere end 120 navngivne såkaldte Rieden (et glimrende kort kan downloades fra www.vinea-wachau.at/index.php?id=17), med varierende indhold af primært gnejs, løss og sand. Samlet set er det konditioner, der passer de to helt dominerende druesorter Grüner Veltliner og Riesling glimrende, og det er nærmest underforstået når man taler om Wachau-vine, at det er hvidvine på disse to sorter, det drejer sig om. Generelt skabes der i Wachau - blandt andet qua høje ekstraktmængder - vine med et langringspotentiale, der er noget bedre end gennemsnittet, hvilket nedenstående smagning også demonstrerede.

Vinea Wachau

Wachau har som afgrænset område en lang historie, og navnet kan spores tilbage til i hvert fald 830. Leuthold I. von Kuenring (1243-1313) kaldte kernen i sit herredømme - som stort set modsvarer dagens vinområde - for Vinea Wachau Nobilis Districtus. Dette blev også navnet for den forening, som en mindre gruppe producenter (inklusiv Hirtzberger, Knoll, Jamek og Prager) under ledelse af den daværende direktør på Domaine Wachau Wilhelm Schwengler grundlagde i 1983. Målet var at skabe en særlig kvalitetsprofil for Wachaus bedste vine, gennem at fastsætte og følge højere standarder. I dag tæller gruppen omkring 200 medlemmer, som tilsammen står bag 85-90 procent af områdets samlede produktion. Siden 2006 har de strengere krav til vinproduktion under Vinea Wachau-stemplet været præciseret i det såkaldte "Codex Wachau - charter for rene vine" (se boks). Udadt har det mest markante tiltag været oprettelsen af tre vinkategorier, som altså er forbeholdt medlemmernes vine. Kategoriseringen tager både udgangspunkt i sukkerindholdet i mosten (mostvægten) og vinens endelige alkoholniveau.

Steinfeder

Steinfeder er de letteste vine med et minimumskrav på 15° KMW (75 oechsle) og et tilladt maksimum på 11 vol-% alkohol. De er beregnede på at blive drukket helt unge. Navnet refererer til en udbredt plante i vinmarkerne i Wachau (Steinfedergras)

Federspiel

Federspiel er mellemkategorien med vine med et minimumskrav på 17° KMW (85 oechsle) i mosten og mellem 11,5 og 12,5 vol-% alkohol. Fyldigere og mere komplekse vine men stadig relativt lette og delikate. Navnet

henviser til det "redskab" man under falkejagt bruger til at lokke falcken tilbage med.

Smaragd

Smaragd-betegnelsen er reserveret vinene på de mest modne - ofte senthøstede - druer med en minimumsmostvægt på 18,2 KMW og mindst 12,5 vol-% alkohol. Vinene skal være tørre (max. 9 gr. restsukker pr. liter) og må ikke sælges før 1. maj efter høsten. Navnet refererer til farven på et firben, som på solrige og varme dage ofte ses i vinmarkerne.

25 år med Smaragd

De første Steinfeder-vine kom på markedet i 1984 og Federspiel og Smaragd fulgte efter i 1986. Dog kaldtes Smaragd-vinene i den første årgang for Honivogl efter en udbredt fugleart (og navnet på en mark), men efter protester fra familien Honivogl, blev det året efter ændret til Smaragd. For at fejre de første 25 årgange på markedet (1986-2010) arrangerede Vinea Wachau under dette års VieVinum-messe i Wien en smagning med en vin fra hver årgang, og den store sal i Hofburg Wien-paladset var pakket til sidste plads. Vinene og årgangene blev præsenteret af Frantz Hirzberger (indtil februar foreningens "Obman" gennem 24 år), Emmerich H. Knoll (den nye formand) og Roman Horvath, Master of Wine og teknisk direktør på Domaine Wachau.

Det blev en interessant smagning, som med 23 forskellige producenter, 22 forskellige parceller og 3 forskellige druesorter, mest fokuserede på et samlet billede af Smaragd-

→

De seks grundstene i Codex Wachau

1. Alle druer skal dyrkes i Wachau og vinene aftappes i området. Salg af vin udenfor området i fade eller tank er ikke tilladt.
2. Ingen form for berigelse af mosten med sukker eller mostkoncentrat er tilladt.
3. Ingen former for kunstig koncentration, fx ved hjælp af omvendt osmose, er tilladt.
4. Ingen tilsætning af egechips eller tanninpulver er tilladt.
5. Ingen "fraktionering" af vinene er tilladt fx ved hjælp af "spinning cone".
6. Natur og ikke andet er det bærende princip! Kun hånd- og senthøstede druer medfører højeste kvalitet og autenticitet.

→ kategorien med for mig at se to væsentlige underspørgsmål: kan vinene holde og er der mærkbare kvalitetsforskelle mellem Riesling og Grüner Veltliner? Svarene må blive et klart ja og et mere forsigtigt nja... Holdbarheden er der ikke noget i vejen med. Vinene fremstod generelt friske og for nogle af de ældre eksemplarer endda ungdommelige - og de to ældste vine var blandt mine topscorere. Der skal tages forbehold for, at jeg ikke ved, hvor mange vine det store sommelierteam eventuelt havde kasseret i baglokalet, og desuden var der en klar overrepræsentation af de alment anerkendte bedste producenter blandt de ældste vine. Indtrykket var dog klart: Smaragd-vinene har generelt ikke noget problem med 10-15 år på nakken og kan, når pengene passer, også sagtens holde længere.

For mig var der tale om en smagning med et atypisk jævnbyrdigt felt af vine i betragtning af det store aldersspænd, som plejer at resultere i mere varierende bedømmelser. Der var vældigt mange vine indenfor 2-3 points interval, og så taler vi om marginaler, der på en anden dag, med andre flasker åbne og fx en anden smagerækkefølge kunne resultere i et lidt andet resultat. Men når regnestykket gøres op efter denne smagning kommer Riesling-vinene en smule bedre ud af duellen (som ikke var en duel). Der er helt enkelt en dominans af Riesling-vine blandt mine topscorere, men dels skal smagningen have



et andet set-up før der rigtigt kan drages sådanne konklusioner, og dels har jeg smagt nok gode Grüner Veltliner Smaragd til at jeg ikke skal dømme Riesling til endegyldig sejrherre i Wachaus marker.

Stilistisk er der en vis variation i Smaragd-vinene. For det første er der varierende syremængder, idet malolaktisk gæring er om end ikke omdiskuteret så i hvert fald et forhold, der kan variere fra producent til producent og fra årgang til årgang. Overordnet er holdningen nok, at det ikke decideret er noget man stræber efter, men at det forekommer fra tid til anden med vine, der fremstår mere fyldige, modne og tunge som resultat. Wachau-vinene nyder dog ofte godt af den form for friskhed jeg vil kalde mineralsk karakter, som ikke nødvendigvis frembringer mundvand i større mængder, men som giver vinene en karakteristisk rankhed og længde. Vine, der har gennemgået malolaktisk gæring, behøver derfor ikke nødvendigvis at fremstå mindre friske.

En anden faktor, der påvirker vinenes stil er graden af ædelråd i druerne. For at opnå den tilstrækkelige modenhedsgrad til Smaragd-klassificering må der ofte ventes til november og endda i visse år december med høsten, og ædelråd er derfor ikke en ukendt gæst i markerne, hvilket til tider mærkes på fx vinenes dybere farve og federe struktur.

Herunder gengives min top-10 med smagenoter samt de øvrige vines score. Vinene blev ikke smagt blindt.

Christine Saahs fra Nikolaihof, som står bag en af smagningens topvine, var den første vinproducent i Østrig som begyndte at arbejde biodynamisk efter Rudolph Steiners principper. I Danmark forhandles hendes vine af Sigurd Müller. Aktuell netop nu med blandet andet **2007, Nikolaihof, Vom Stein, Federspiel** - Flot duft, hvide blomster, udviklet, røget og mineralsk med stor frugt og fin petroleum uden det overdriver. Rig smag, cremet og luftig med lang, cremet og samtidig tør, mineralsk eftersmag. **92**

(159,20)

2010, Nikolaihof, Grüner Veltliner, Federspiel - Elegant duft, afdæmpet, kompleks, krydret, æble, fersken, grøn peberfrugt og citrus. Elegant smag, cremet, fyldig og luftig med moden frugt og let krydret, ren, frugtagtig eftersmag med meget fin syre. Vibrerende vin. **92** (164,00)



Tre af smagningens topvine: Nikolaihof 1992 Riesling Im Weingebirge, Knoll 1987 Grüner Veltliner og Hirtzberger 1986 Riesling Honifogl Hochrain.

Knoll, 1987 Grüner Veltliner Smaragd

Ungdommelig og ren duft med pærefrugt, lidt parfume og markant anistone. Tæt og yderst harmonisk smag, hvor alt synes at passe sammen. Intens vin men i en afdæmpet stil. Flot længde. 93

Högl, 2005 Riesling Smaragd Bruck (magnum)

Afdæmpet men tæt duft med udviklede, modne frugttone og tunge blomsteraromaer. Tæt og rig i smagen med rigeligt alkohol, der dog bakkes godt op af en fuldmoden, eksotisk frugt. Intens og flot vin, der savner lidt nerve. 92

Lagler, 1998 Riesling Smaragd Steinporz

Dyb gylden farve. Særlig ekspressiv og kompleks duft med fuldmoden eksotisk frugt, kakao, ost, våde sten og lakridspulver! Flot intensitet i smagen, der er rund og fyldig og på ingen måde er alderspræget. Åbner sig mere og mere. Personlig vin, der balancerer trods det klare botrytispræg. 92

Rudi Pichler, 1995 Riesling Smaragd Kirchweg

Moden og klassisk rieslingduft med petroleum, modne gule æbler og lidt hø. Rank, mineralsk og let krydret smag med et svagt alkoholpræg men med god tæthed. 92

Leo Alzinger, 1993 Riesling Smaragd Steinertal

Dyb og mørk duft med et krydret touch. Tæt og

intens i smagen med lidt anis. Tør og mineralsk afslutning i meget appetitlig og ikke-påtrængende stil. Mere madvin end de fleste andre. 92

Nikolaihof, 1992 Riesling Smaragd Im Weingebirge

Moden, mørk og lidt afdæmpet duft med trætone og dyb, fuldmoden frugttone. Intens, lang og tæt smag, men ikke bombastisk og påtrængende. Flot balance og stor drikkeglæde. 92

Graben-Gritsch, 2007 Riesling Smaragd Setzberg

Intens, åben og parfumeret duft med fuldmoden frugt og citrustone. Indsmigrende smag med god intensitet og fin balance mellem eksotisk frugt og et "stenet", mineralsk præg. 91

Johann Donabaum, 2006 Grüner Veltliner Smaragd Point

Ret afdæmpet duft med lidt jern, blomstertone og en anelse peber. Rig og tæt i smagen med både markant syre og et rankt, mineralsk præg. Alkoholens dominerer afslutningen rigeligt. 91

Franz Pichler, 1999 Grüner Veltliner Smaragd Kollnitz

Afdæmpet vin i både duft og smag, men yderst harmonisk og balanceret med god frugttæthed og en indbydende, mineralsk struktur, der giver friskhed og drikkeglæde. 91

Hirtzberger, 1986 Riesling Honifogl Hochrain (magnum)

Udviklet duft med moden frugt og et krydret touch.

Tæt og tung i smagen med gul, fuldmoden frugt og anis i eftersmagen. Lille tanninformemmelse. Savner lidt kompleksitet men fin balance. 91

90 point

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 point

Holzappel, 2003 Grüner Veltliner Smaragd Achleiten
Domäne Wachau, 1991 Riesling Smaragd Terrassen Thal Wachau
Jamek, 1988 Weissburgunder Smaragd Hochrain

88 point

Tegnseeerhof, 2010 Grüner Veltliner Smaragd Höhereck
Piewald, 2008 Grüner Veltliner Smaragd Kalkofen
Schmelz, 2004 Grüner Veltliner Smaragd Höhereck
Domäne Wachau, 1994 Riesling Smaragd Achleiten

87 point

Rixinger, 2009 Grüner Veltliner Smaragd Singerriedel



www.victoriavine.dk · Tlf. 4035 4425

Château Durfort-Vivens. Margaux 2. Cru Classé.

*Klassisk elegant vin fra Bordeaux
LAGERFØRES I FLERE ÅRGANGE FRA 1989.*