

Den

DIN VIN GUIDE #28 | JUNI 2021 | PRIS: 79.00 KR. | ISSN 2445-6969

100 SIDER

VINGUIDE



DE GLEMTE VINE

DE UNGE VINMAGERE
I BURGENLAND

VEXEBO VIN

VI TESTER

32 TYSK SEKT

29 BOLGHERI

33 BLENDS FRA SYDAFRIKA

53 ROSEVINE FRA ITALIEN

43 PINOT BLANC FRA HELE VERDEN

TEMA

DET KØLIGE SPANIEN

BIERZO - VALDEORRAS

2020
ÅRGANGEN I
BORDEAUX

10.06.2021 - 25.08.2021

KR. 79⁰⁰



9 772445 696001 00028

BK RETURUGE 34

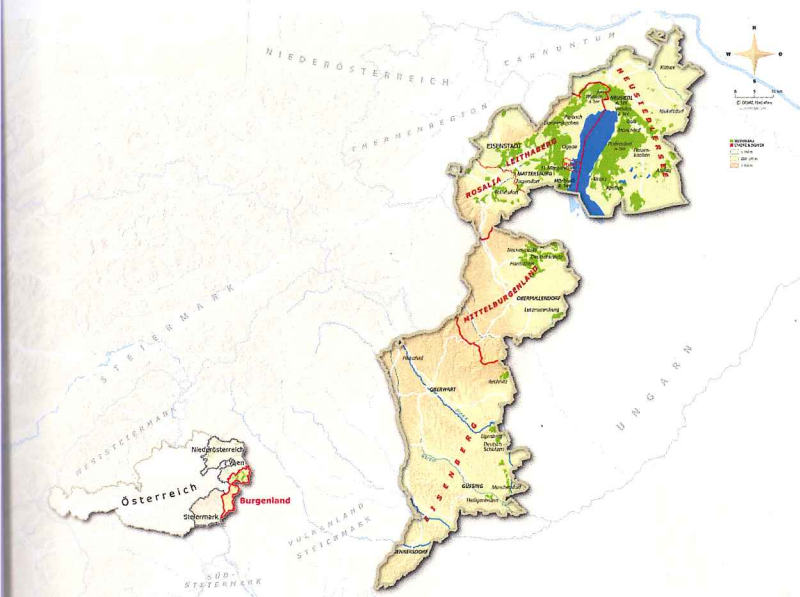
+ MONTECUCCO | LODI | DOLCETTO | ROSE OG ORANGEVIN
HVERDAGSVINE | HARO | DET DRIKKER JEG | FAKTA

BLAUFRÄNKISCH

Hjerteblood fra Burgenland

'Østens pinot' og 'østrigsk Barolo' — der er store sammenligninger på spil i beskrivelserne af blaufränkisch. Verden er ved at få øjnene op for den dybblå drues fortræffeligheder, og på hjemmebanen i Burgenland går en ny generation af vinmagere til værks med naturnært vinbrug og nænsomt håndarbejde for at højne kvaliteten yderligere. For blaufränkisch er for Burgenland, hvad pinot noir er for Bourgogne: Det bankende røde hjerte.





AF THOMAS BOHL

En god times kørsel sydøst for Wien begynder Burgenland. Det er Østrigs østligste delstat, beliggende langs grænsen til Ungarn, og staten strækker sig som et relativt smalt bælte godt 160 km fra nord til syd.

Her er mindre kuperet end i resten af landet, Alperne er ebbet ud, og den pannoniske slette (i Ungarn kendt som pusztaen) begynder at brede sig ud mod øst. Vi finder endda Østrigs laveste punkt (114 moh) omkring vinbyen Apetlon. Et andet landmærke er Neusiedler See, en stor og lavvandet sø, som (foruden turister) tiltrækker et stort antal storke og andre fugle— og ikke mindst holder den på varmen og luftfugtigheden, så der skabes særligt gode betingelser for vinavl og især sensthøstede vine med ædelråd.

Burgenland er præget af det pannoniske klima, et stærkt kontinentalt klima med kolde vintre og endog meget varme somre med masser af sol. Det rimer på rødvin, og området er da også kernelandet for den østrigske rødvinproduktion og en højborg for blaufränkisch, en sent modnende sort, som nyder godt af den lange vækstperiode. Desuden dyrkes en del zweigelt, sankt laurent og pinot noir samt hvidvinsorter som weissburgunder, welschriesling og grüner veltliner.

Burgenland dækker over seks vinområder med oprindelsesgarantien DAC (Districtus Austriae Controllatus): Leithaberg og Rosalia, Rust og Neusiedlersee, Mittelburgenland og Eisenberg; og hvad angår blaufränkisch, er det især Leithaberg og Eisenberg, der påkalder sig interesse— ikke at forglemme Mittelburgenland, der er i daglig tale ofte omtales som Blaufränkischland.

Det nordligt beliggende Leithaberg er præget af højderyggen die Leithagebirge med kalkstensholdig lehmjord og en vis skiferandel for foden af bakkerne. Vinene flest er frugtige og bløde med en fin dybde. Solmoden frugt og stor fylde er

karakteristisk for Mittelburgenland, der i læ af småbjerge mod syd, vest og nord ligger åbent mod østens sol og lune vinde. Mere end halvdelen af markerne er dedikeret til blaufränkisch. Det sydlige Eisenberg er præget af det 400 meter høje bakke drag af samme navn. Her er jernholdige lehmjorde med skiferindslag, og der er skønt den sydlige beliggenhed ret køligt grundet alpernes nærhed. Vinene herfra er som regel slanke, sart frugtige og krydrede. Sin liden størrelse til trods byder Burgenland altså på ret forskelligartede terroirs, som blaufränkisch trofast fortolker.

BLAUFRÄNKISCH FORFINES

Blaufränkisch er med mere end 3.000 hektarer Østrigs næstmest plantede rødvinssort efter zweigelt. Størstedelen står plantet i Burgenland samt i det lille område lige nord for, Carnuntum. Lige på den anden side af grænsen er den yderligere udbredt i Ungarn under navnet kékfrankos; og den er at finde under flere forskellige navne i store dele af Central- og Østeuropa. Burgenland er og bliver dog kraftcentret for de sortsrene kvalitetsvine.



Ernst Triebaumer begyndte i 1985 at vinificere hver af sine marker separat og modne vinene på små træfade— og han kunne hurtigt begejstre med den nu legendariske Blaufränkisch Ried Mariental 1986. Rødvinsrevolutionen var i gang. Kursen er siden justeret en smule— til en, om man vil, mere 'burgundisk' stil fra bl.a. toneangivende vinmagere som Roland Velich og Uwe Schiefer. En nænsommere ekstraktion, kun store gamle fade og færre sulfitter— alt sammen for at opnå stilrene vine med tydeligt terroirpræg.



Blaufränkisch er en følsom sort med et mangfoldigt og afvekslende udtryk, alt afhængigt af årgangen, af hvor den dyrkes, af hvordan den dyrkes, og ikke mindst hvorledes den vinificeres. Deri ligger nok en del af forklaringen på, at de internationale sammenligninger går fra gamay og pinot noir over syrah og til nebbiolo! Det er fint selskab, og de østrigske vinbønder ved det godt selv. Selvtilliden fik da også frit løb, da Roland Velich fra det velkendte vinhus Moric vendte skudsmålet "blaufränkisch er østens pinot noir" på hovedet til "pinot noir er vestens blaufränkisch".

Den er kendetegnet ved en intens frugtighed, alt fra ribs over blåbær og brombær til solbær og hyldebær; en rank syre og markante men fine tanniner; og fine urtede og krydrede noter, ofte friskkværnet peber. Stilarterne spænder stadig fra fyldig, mørk frugt til de slankere, saftigere vine med mineralitet og struktur i højsædet. Men tendensen er tydelig: Man går i stigende grad væk fra svulstig frugt og fad til betoning af balance og raffinement.

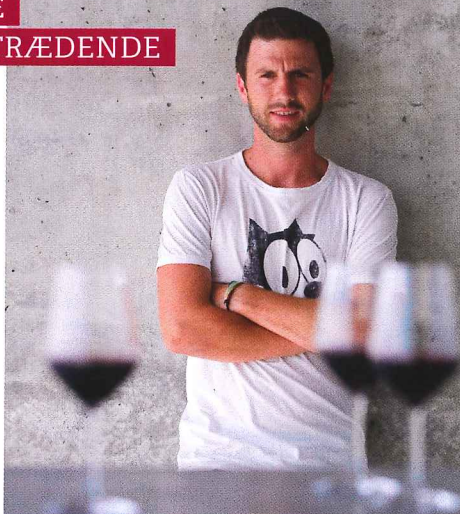
DET NYE KULD

Den lokale arv føres nu videre af en ny generation af vinmagere. En generation, der er vokset op under østrigsk vins internationale renæssance, og som selv aktivt har valgt vinbruget til. Det har givet dem mod til at drømme stort; men også besindelse på den kulturarv, de løfter, og ikke mindst den natur, vinavlen er del af. Økologisk og

biodynamisk dyrkning er derfor blevet en integreret del af kvalitets- og terroirtænkningen.

De nye vinmagere har allerede vist deres værd, for deres tilgang synes at virke: Det høje håndværksmæssige niveau, der kendetegner østrigsk vin i almindelighed, er ingenlunde lavere i Burgenland; og udbuddet af blaufränkisch med karakter og klasse har aldrig været større. Centrale figurer er Franz Weninger, Claus Preisinger og Christoph Wachter og stigende stjerner som Markus Altenburger (Leithaberg), Stefan Wellanschitz (Mittelburgenland), Thomas Kopfensteiner og Thomas Straka (Eisenberg). Stærke kvinder er også rykket i front: Judith Beck har siden 2007 bedrevet biodynamisk vinbrug ved Neusiedlersee, hvor også et generationsskifte på Weingut Renner i 2017 fik søstrene Susanne og Stefanie til at springe ud som de dynamiske Rennersistas; og med Michael Wenzel og Andreas Gsellmann i forgrund for deres respektive familievinhus, er der også her ungt blod og masser af gåpåmod til at nyfortolke traditionerne. Så der er masser af røre i det ellers så rolige Burgenland.

**VI HAR HER SET NÆRMERE
PÅ TRE AF DE MEST FREMTRÆDENDE
UNGE VINMAGERE.**



FRANZ WENINGER

Weingut Weninger, Horitschon, Mittelburgenland

• Franz Reinhard Weninger overtog i 2011 driften af familiens vinhus fra sin far Franz Ludwig Weninger. Franz senior var en vigtig drivkraft bag rødvinrevolutionen i Burgenland, og han var også en pioner udi at udforske de ungarske aner efter jerntæppets fald. Hans fakkøl bærer Franz junior videre, og i dag råder familien over 26 hektarer vinmarker i Burgenland samt 24 hektarer i Sopron på den anden side af grænsen. Her dyrker de foruden kékfrankos også den fine hvidvinsort furmint.

“At skære ned til det nødvendige, det er vejen frem,” forkynder Franz Weninger. Hans filosofi er, at man først og fremmest skal tage vare på vinstokkene og den jord, de er rodfæstet i, for kun sunde druer kan skabe stor vin. Vinbondens rolle er hjælpe vinen med at finde sig selv, et autentisk udtryk med karakter og dybde. “En god vin vil vise dig, hvor den kommer fra og fortælle dig sin historie; og når den historie giver dig gåsehud, så er det en stor vin.”

Franz bekender sig til håndhøst og håndværk, og han valgte tidligt at gå den grønne vej og lægge om til først økologisk og siden biodynamisk dyrkning. “Biodynamik er en ældre form for landbrug end økologi. Det, det handler om, er bæredygtighed: Biodynamikken retter fokus på kredsløbet i naturen og i landbruget; på årstidernes og døgnets rytmer, som påvirker jorden og planterne dybt. Som biodynamiker må man lære at indrette sig på de betingelser og klare sig uden udefrakommende ressourcer. Den filosofi fortsætter ned i kælderen, hvor vi bevidst tilstræber ren og levende vin med så få hjælpemidler som muligt.”

Weningers vine er vellavede og levende aftryk af områdets terroirs og traditioner, “smagen af hjemstavn” — og ikke mindst hans enkeltmarksvine fra Hochäcker, Kirchholz, Kalkofen og Dürrau er karakterstudier med fine penselstrøg.

CLAUS PREISINGER

Weingut Preisinger, Gols, Neusiedlersee

• Han har kun knapt rundet de 40, men allerede har han 20 årgange bag sig. Claus Preisinger debuterede med årgang 2000, og hans fars tre hektarer er ad åre udvidet til 19 på over 60 parceller, plantet til med grüner veltliner, weissburgunder, zweigelt, pinot noir, sankt laurent og blaufränkisch.

“Blaufränkisch er vores hjerteblod, og det er den, jeg holder mest af,” bekender Claus. “Jeg elsker også pinot noir, men med blaufränkisch føler jeg mig helt hjemme.”

Preisinger var en tidlig tilhænger af spontangæring og af modning på store foudres; en mindre fadpræget og mere frugtdrevet stil. Hans store vendepunkt kom i 2005. Efter enorme mængder regn kæmpede han en forgæves kamp mod råd, og over halvdelen af høsten gik tabt. “Men en af mine naboer var økolog, og han havde færre problemer, selvom han dyrkede de samme sorter på den samme jordbund; og så brugte han ikke engang kemikalier. Så jeg valgte at slå ind på samme vej.” Først blev det økologisk og siden biodynamisk: “Jeg gik i gang med at arbejde med naturligt bunddække og kompostering. Min far holder heste, så der var gratis hestepærer, komøg fik jeg fra naboerne, og urterne til komposten og markerne måtte jeg selv finde.”

“At have Rudolf Steiner med mig i bagagen har gjort mig til en bedre landmand. Han giver ingen færdig opskrift men gør en mere opmærksom på livet i marken. Det handler om de små skridt, og det er de afgørende skridt.” Siden er han gået flere skridt i retningen af naturvin med brug af bl.a. amforaer og ingen eller kun meget lav svovling. I dag går han efter stadig større balance, friskhed og lethed i sine vine. “Du går ikke glip af noget, bare fordi en vin har lavere alkohol.”

CHRISTOPH WACHTER

Wachter-Wiesler, Deutsch-Schützen, Eisenberg

• Christoph Wachter var kun 22, da han overtog den daglige drift af sin families vinhus i 2010, og allerede har han nået at udrettet store bedrifter: Med sikker hånd har han forestået en økologisk omlægning af familiens 17 hektarer og en stilsikker fokusering på de lokale specialiteter blaufränkisch og welschriesling. I dag er han desuden formand for Eisenberg DAC.

“Blaufränkisch er vores drue, og det er jorden, der skaber vinen. Eisenberg er ryggraden i alt, hvad vi gør. Det er også et smukt navn, ‘Jernbjerget’, og der noget mystisk over det, der passer perfekt til vinen.”

Magien stammer fra skråningerne med den jernholdige, røde lehmjord og grønne skifersten, en unik kombination ved Eisenberg. Markarbejdet optager størstedelen af tiden; og i kælderen går Christoph anderledes ‘dovent’ til værks med en bevidst hands-off approach for at forstyrre råvaren så lidt som muligt: “Vi griber det gammeldags an,” fastslår han, “med spontan gæring af mosten, naturlig malolaktisk gæring på store, gamle træfade og mindst mulig sulfat.”

Wachter-Wiesler har under Christophs ledelse gennemgået et stille og roligt stilskifte, fra frodig frugt og fylde i retning af større elegance og finesse, som netop er Eisenbergs adelsmærke. Det fornemmes for alvor i hans flotte fortolkninger af markerne Reihburg, Saybritz og Weinberg, hvor en mørk mineralitet og syrefrisk frugt er livsnerven. “Jeg elsker, når syren får vinen til at danse på tungen.”



FAKTA

BURGENLAND

Vinmarksareal: 13.100 hektarer
Vigtigste druer: blaufränkisch, grüner veltliner, sankt laurent, weissburgunder, welschriesling, zweigelt

Vinområder: Eisenberg, Leithaberg, Mittelburgenland, Neusiedlersee, Rosalia, Rust

Bedste producenter: Markus Altenburger, Artisan Wines, Judith Beck, Bernhard Ernst, Gober & Freinbichler, Andreas Gsellmann, Gut Oggau, Thomas Hareter, Heinrich, Kollwentz, Kopfensteiner, Lichtenberger-González, Moric, Claus Preisinger, Prieler, Rennersistas, Uwe Schiefer, Rosi Schuster, Thomas Schwarz, Straka, Triebaumer, Umatham, Wachter-Wiesler, Wellanschitz, Weninger, Wenzel

ÅRGANGE

- 2019 ★★★★★
- 2018 ★★★★★
- 2017 ★★★★★
- 2016 ★★★★★
- 2015 ★★★★★
- 2014 ★★★★★
- 2013 ★★★★★
- 2012 ★★★★★
- 2011 ★★★★★
- 2010 ★★★★★
- 2009 ★★★★★

- ★★★★★ Ringe år
- ★★★★★ Ikke specielt godt år
- ★★★★★ Middelmådigt år
- ★★★★★ Godt år
- ★★★★★ Exceptionelt år

**12 FREMRAGENDE
 BLAUFRÄNKISCH
 FRA BURGENLAND**



**Franz Weninger
 Blaufränkisch 2017**
 ÖSTERREICH VIN | 135 KR.

Weningers basisvin på blaufränkisch, og den sidder lige i skabet: Vibrerende syre, strålende frugt og milde tanniner. Masser af skovbær, en smule enebær, laurbærblad og sort peber. Afsindigt saftig og meget fornøjelig at drikke.
 Alk.: 12,5% **92**



**Franz Weninger
 Hochhäcker 2017**
 ÖSTERREICH VIN | 175 KR.

Enkeltmarksvin fra 40 år gamle stokke på en hård, jernholdig lehmjord. Smidige tanniner smyger sig rundt om en fyldig frugt, brombær, solbær, krydderurter, lakrids og sort peber. Alk.: 12,5% **92**

**Franz Weninger
 Kalkofen 2017**
 ÖSTERREICH VIN | 350 KR.

En højt beliggende, ekstremt kalkholdig enkeltmark med ældre stokke, omgivet af gamle morbærtræer. Rank, slank og saftspændt, med de fineste tanniner og frisk syre, solmodne solbær, slåen, pebermynte og urtesalt. Meget mundvandsfremkaldende.
 Alk.: 13% **94**



**Claus Preisinger
 Kalkstein 2018**
 ÖSTERREICH VIN | 145 KR.

Saftig, mørk bærfrugt med en pirrende syre og ganske blide tanniner. Der er fuld fart på brombær og blåbær, et skud hvid peber, læder og let rustikke noter. Alk.: 12,5% **90**

**Claus Preisinger
 Erdeluftgrasundreiben 2017**
 ÖSTERREICH VIN | 375 KR.

Egentlig fra enkeltmarken Edelgraben men på grund af sin naturvinskarakter ikke klassificeret som sådan. Saftige brombær og kirsebær, sorte oliven, sorten muld, urter og krydderier, en kompleks og livlig vin. Alk.: 13% **92**



**Wachter-Wiesler Béla-
 Jóska 2015**
 PHILIPSON WINE | 170 KR.

"Husets rødvin" opkaldt efter Christophs bedstefædre Adalbert Wachter og Josef Wiesler, begge bedre kendt ved deres ungarske kaldenavne, Béla og Jóska. Violer, sorte kirsebær, hyldebær, kakao og sort peber, saftspændt syre og stringente tanniner. Alk.: 13% **91**

**Wachter-Wiesler
 Reihburg 2017**
 PHILIPSON WINE | PRIS UKENDT

Dyster duft af mørke bær med let røgede noter. En kompakt mundfuld mørke bær med pikant syrlighed, spænder fra hyldebær og solbær til blåbær og blodappelsin. Subtil kompleksitet og stor længde.
 Alk.: 13% **94**



**Wellanschitz Kolfok
 Güterweg Blaufränkisch
 2016**
 OTTO SUENSON | 139 KR.

En snorlige naturvin fra Stefan Wellanschitz. Moden men alt andet end opulent blaufränkisch, med saftige, mørke bær og fine noter af lakrids, krydderurter og peber.
 Alk.: 13,5% **91**

**Rosi Schuster
 Blaufränkisch 2017**
 VINOVA | 150 KR.

Saftig, struktureret og pikant krydret blaufränkisch fra den unge vinmager Hannes Schuster i Mittelburgenland. Meget imødekommende og rent, frugtigt udtryk. Alk.: 13% **90**

**Michael Wenzel
 Bandkräftn 2017**
 HØTOFT VIN | 205 KR.

Fra den kalkstensholdige mark Bandkräftn ved Neusiedlersee. Modne sorte kirsebær, hyldebær og solbær, en grøn kryddring og fast greb i munden—god syre og fine tanniner skaber spænding i den fyldige frugt. Alk.: 13,5% **93**

**Judith Beck Blaufränkisch
 Bambule! 2016**
 HUSTED VIN | 299 KR.

Vild men vellavet naturvin fra biodynamiske Judith Beck. Æterisk duft, liflig mørk bærfrugt, krydderurter, mos, muldjord og skovbund. Flot fylde og spændstig saftighed, blaufränkisch med kant. Alk.: 13% **92**

**Birgit Braunstein Ried
 Thenau 2012**
 MR. RUBY | 399 KR.

Økologisk topvin fra 60 år gamle stokke på den kalkstensholdige mark Thenau. Smuk kombination af saft og kraft: Modne skovbær, blå blomster og svesker, søde krydderier og peber, pakket ind i en helt elektrisk syre og modne tanniner. Alk.: 13,5% **93**