

apéritif

25 ÅR

7

2020



**Snapsen er tilbake
og på flere måter enn før**

GLADBAKST Norges beste croissanter

ABRUZZO Tre stjerner i naturreservatet

MONTALCINO Møt rebellene

FEDJE Ny whiskydestinasjon



OVER Grabenverkstatts viner
lages i garasjen.

ØSTERRIKE

Vill vest i Wachau

Den nå 35 år gamle private klassifiseringen Vinea Wachau møter motbør fra stadig flere vinbønder som ønsker å gjøre ting på sin måte. Og den nye DAC Wachau støtter opp om denne utviklingen.

TEKST Bart de Vries FOTO Robert Herbst, Bart de Vries, A. Durst, produsentene

For mange liebhavere av østerriksk vin, er Wachau i en særklasse. De fyldige smaragdvinene og de populære friske og fruktige federspielvinene går unna som varmt hvetebrød. Disse vinstilene har ikke veldig lange tradisjoner all den tid de utviklet seg utover 1990-tallet, i regi av den vinprodusentstyrte foreningen Vinea Wachau.

Men en håndfull toppprodusenter har gjenoppdaget vinstilen som fantes for mer enn 50 år siden samtidig som andre velger å følge nye oppskrifter for sine grüner veltliner- og rieslingviner.

Spitzer Graben på vestsiden av Wachau er en hotspot for denne utviklingen. Jeg møtte to vinbønder som legger størst vekt på fysiologisk modning for druene, og to andre som mener at det er strukturen i vinen som skaper forskjellene. Men én ting er de enige om:

«Det er stedet som avgjør kvalitetspotensialet, ikke sukker-nivået». Og peker dermed på det forholdet av de tre etablerte kvalitetsnivåene innen Vinea Wachau har mostvekten, KMW — Klosterneuburger Mostwaage — østerriksk svar på Oechsle, som målestokk.

Spitzer Graben ligger i en trang sidedal i Wachau, og løfter seg fra byen Spitz og oppover mot Waldviertel-platået. Det hevdes at det er kjøligere her enn i andre deler av Wachau, men når jeg kjører innover denne sidedalen, stiger temperaturen. Det som menes med kjøligere er at det er større forskjell mellom dag- og nattemperatur enn ellers i Wachau.

– Om sommeren kan det bli veldig varmt på dagtid siden Donaus avkjølede effekt ikke når inn i denne sidedalen, men om kvelden er det for kaldt å gå i shorts selv midt i juli, sier Martin Muthenthaler fra vingården som bærer han navn. Den ligger i den bittelille byen Elsarn am Jauerling. Dette gir veldig gode forhold for druedyrking, spesielt for vinstilen som han lager.

Tropisk frukt og høy alkohol

Siden Vinea Wachau oppstod på midten av 1980-tallet, har foreningen fått æren for suksessen til Wachaus viner. Foreningen har patentbeskyttet de tre nivåene for klassifiseringen sin: smaragd, federspiel og steinfeder.

På papiret er alkoholinnholdet for deres beste og mest etterspurte vinstil, smaragd, minst 12,5 prosent, men de fleste vinene holder 14 prosent. Smaragd-viner er laget av fullmodne druer som høstes sent, noen ganger først i november, når druene er lett angrepet av botrytis. De lett tørkede druene har veldig høyt sukkerinnhold og dermed høyere potensiell alkohol. Den intense tropiske frukt karakteren og hintene av appelsinsyltetøy kan føres tilbake til botrytisdruene. Modning i ståltanker forsterker fruktigheten. Denne stilen har utviklet seg over to-tre tiår, men ikke alle er fornøyde med den.

Peter Veyder-Malberg, eier av Veyder-Malberg-vingården, forklarer det slik:

«Det er større forskjell mellom dag- og nattemperatur enn ellers i Wachau.»





VENSTRE Martin Muthenthaler.

– Den typiske Wachau-vinen var opprinnelig slank og mineralsk, med delikat struktur og lav alkohol, ikke kraftig og fruktig. Jeg respekterer andres valg, men vinstilen jeg vil lage er den første.

For å oppnå dette jobber han for fysiologisk modning av druene, altså at både stilkene og steinene er modne. Han bryr seg ikke sukkerinnholdet. Derfor kan innhøstningen i Peters vinmarker finne sted så mye som fire uker tidligere enn for gjennomsnittet av smaragdvinene.

Peter har mindre forståelse for noen vinmarkspraksiser. For ham er økologisk dyrking et ufravikelig krav. Men i Wachau er svært få vinprodusenter økologisk sertifisert. Bortsett fra hans. Vi står i smakerommet som også fungerer som familiens stue, i den lille landsbyen Vießling, mens han peker mot vinmarkene på den andre siden av Spitzer Graben. Noen av naboene til hans parseller sprøytes jevnlig med kjemikalier. Derfor skriver han ingenting om sin sertifisering på etiketten.

VENSTRE

I vinmarken Brandstatt i Spitzer Graben dyrkes grüner veltliner.



Dropper biodynamisk sertifisering

Peter Veyder-Malberg er ikke en innfødt wachauer; han kommer fra Salzburg og lærte å lage vin i California og Sveits. I mange år jobbet han for Graf Hardegg hvor han var ansvarlig for å konvertere vinmarkene til biodynamisk dyrking. Han studerte Rudolf Steiners filosofi og oppdaget at den inkluderte en del høyst suspekte meninger. Blant annet om rase og intelligens.

– Steiner må ses på som en populist for sin tid. Det var god nok grunn til at jeg valgte å avstå fra biodynami for min egen vingård, mener han.

Veyder-Malberg og Martin Muthenthaler, som både er født og oppvokst i Spitzer Graben, er nære venner.

Martin hjalp Peter med å finne sine første vinmarker og et sted for vinkjelleren sin. Til gjengjeld hjalp Peter Martin med å raffinere arbeidet i vinkjelleren. Da Martin overtok gården fra foreldrene, var det en typisk gårdsdrift hvor druer bare var en av flere virksomhetsområder, og han hadde planer om å utvide med en Buschenschank — en enklere restaurant som serverer egen vin. Men siden Spitzer Graben ligger utenfor turistløypa, valgte han i stedet å satse alt på vinene som ble stadig mer seriøse. Og med

tiden har han redusert sin inngripen i vinene under framstillingen. Han er også økologisk sertifisert.

Siden Peter Veyder-Malberg og Martin Muthenthaler jobber tett sammen, kan du kjenne likheter i vinene deres. Martins viner er en tanke bredere i munnen enn Peters. Spesielt er enkeltvinmarksvinene hans raffinerte og presise, med en urteaktig i stedet for fruktpreget karakter, syren er markant og gir grunnlag for lang flaskelagring.

– Jeg er ikke interessert i unge viner. Jeg vil sågar at min enkleste vin skal være krevende, sier han.

Med det mener han at de skal både være utfordrende, ambisiøse og raffinerte. Hans Grüner Veltliner Spitzer Graben — en Gutswein — ligger på bunnfallet i hele 18 måneder. Resultatet er en lett røykpreget vin med en kremete tekstur, fin syre, deilig frukt og lett mandelpreg.

Verken Martin eller Peter vil ha toner av tropisk frukt eller grapefrukt i sine viner.

HØYRE

Peter Veyder-Malberg.



VENSTRE Martin Muthenthalers viner er litt bredere enn Peter Veyder-Malbergs.

DAC Wachau

Både Martin Muthenthaler og Peter Veyder-Malberg er bekymret for den nylig lanserte DAC Wachau. Her gis det nemlig ingen åpning for enkeltvinmarksviner til å vise noen form for eikepreg. Så vel Muthenthaler, Veyder-Malberg og Nikolaihof sine viner modnes i eikefat, men for det meste brukte sådanne, for på den måten å holde eikepreget nede. Mens større vinprodusenter bruker nye fat for viner de selger med andre etiketter, er det for en liten produsent som Muthenthaler ikke mulig. De må bruke også de nye eikefatene. Derfor har hans Vießlinger Stern 2018 klare eiketoner. En slik vin vil derfor risikere å ikke kunne bruke DAC Wachau på etiketten om den ikke passerer den sensoriske testen.

Det er grunn til å håpe at reglene for DAC Wachau justeres i henhold til den gjeldende trenden blant regionens yngre vinmakere.

Grabenwerkstatt ligger enda dypere inn i Spitzer Graben, i landsbyen Trandorf. Bak dette forholdsvis nystartete prosjektet står Michael Linke og Franz Hofbauer. Selv om begge vokste opp i vinregioner, Michael er fra Pfalz og Franz fra Wachau, er ingen av dem fra vinfamilier. Men med utdannelse fra henholdsvis Geisenheim-universitetet og det østerrikske vinakademiet samt erfaring fra vingårder i Tyskland, Østerrike og New Zealand, er forretningspartnerne godt skodd.

Sammen besøkte de nesten alle australske vinregioner og var fascinert av rieslingene fra «down under». De ble inspirert av den biodynamiske produsenten Pyramid Valley Vineyards i New Zealand til å starte opp sitt eget.

Grabenwerkstatt er nå i sitt andre år av konvertering til biodynamisk dyrking. Men partnerne er lite fornøyde med de høye gebyrene som Demeter krever, derfor går de heller for økologisk sertifisering.

Garasjevin

Vingård er et litt stort ord for Grabenwerkstatt. Virksomheten består av fire hektar vinmarker og vinene lages i garasjen til Franz' pappa.

Dette til tross, opplevde de stor etterspørsel fra starten og virksomheten vokser jevnt.

De kjøper nye parseller hvert år, men bare i Spitzer Graben.

Under mitt besøk i juni var de i gang med å bygge en ordentlig vinkjeller i utkanten av Trandorf. Og målet er at den er klar til å ta mot 2020-druene. Konstruksjonen er slik at druene slippes gjennom taket på bygningen. For å unngå unødvendig bearbeiding underveis i framstillingsprosessen, bruker de tyngdekraft, og ingen pumper.

I motsetning til Veyder-Malberg og Muthenthaler, bekjenner Grabenwerkstatt seg til Vinea Wachaus klassifisering. Selv om de bruker smaragd og federspiel på etikettene, er vinene likevel laget på en annen måte enn andre.

De vektlegger struktur og terroir. Alle Grabenwerkstatts viner, både de to Gutsweine og fem enkeltvinmarksviner, er laget på samme måte.

Druene presses forsiktig, men sakte for å få med litt tanniner fra skallet, som bidrar med struktur. Mosten klares to ganger før den gjennomgår spontangjæring. Så snart vinene viser den minste antydning til oksidasjon, tilsetter de litt svovel. Det gjøres også ved flasketapping.

Diva-vin

Deres viktigste mål for sine enkeltvinmarksviner er å uttrykke terroir. På etiketten opplyses ingenting om druesort, kun vinmark. – Vi ønsker at våre kunder skal identifisere druesorten med den enkelte vinmark. Trenning, Bruck og Kalkofen er rieslinger, mens Schön og Brandstatt er grüner veltinere, sier Michael Linke.

Vinene har forskjellig karakter og viser seg fram på ulike måter. Begge kaller Kalkofen for sin diva. En krevende riesling å lage i vinmarken, og ikke minst uforutsigbar under gjæringen.

UNDER

Michael Linke og Franz Hofbauer står bak Grabenwerkstatt.

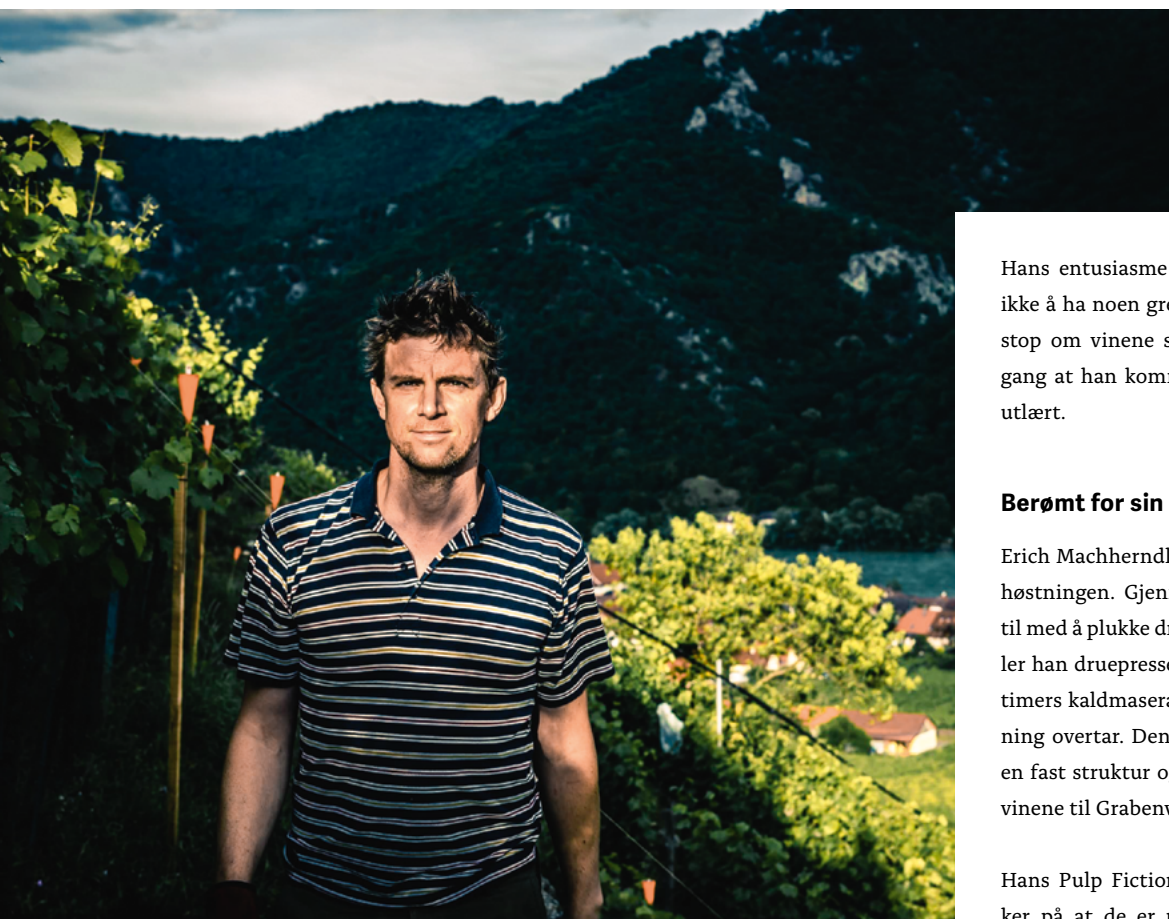


Med en stigning opp mot 75 prosent, er denne vinmarken arbeidsintensiv. Mens Bruck er ferdig gjæret i løpet av to uker, bruker Kalkofen mye lengre tid, opp mot et halvt år. Også smaksprofilen er ulik. Bruck er urtepreget, kraftig og rettlinjet. Kalkofen har 5 gram restsukker for å balansere syrene og viser mer solmoden frukt. – Forklaringen på forskjellen ligger i vinmarken og delvis fordi den forrige eieren var raus med bruken av kunstgjødsel og sprøytemidler. Nå, etter fem år, er vinmarkene i ferd med å finne seg selv, sier Franz Hofbauer som er ansvarlig for vinmarkene.

De lager også en rosévin, Rohwerk, av zweigelt og st. laurent. Den får noe mer ekstraksjon enn hva som er vanlig for en rosé slik at den er mer som en lett rødvin. De ekstra tanninene gjør at den har et liv etter sommersesongen.

Også hos Erich Machherndl, den fjerde vinbonden jeg besøkte, er struktur og holdbarhet nøkkelord. Han er ikke redd for å dekantere og riste vinene før servering. – Gode viner utvikler seg i glasset, sier han. – Hvorfor skulle jeg drikke en hel flaske om det er slik at den første slurken er den beste?

«Hvorfor skulle jeg drikke en hel flaske om det er slik at den første slurken er den beste.»



VENSTRE

Erich Machherndl er kjent for sin syrah.

Hans entusiasme og beskjedenhet virker ikke å ha noen grenser. Han snakker non-stop om vinene sine og gjentar gang på gang at han kommer aldri til å bli ferdig utlært.

Berømt for sin syrah

Erich Machherndl er lykkeligst under innhøstningen. Gjennom dagen hjelper han til med å plukke druene og om kvelden fyller han druepressen. Her får druene en 24 timers kaldmaserasjon før neste dags lading overtar. Denne prosessen gir vinene en fast struktur og i enda større grad enn vinene til Grabenwerkstatt.

Hans Pulp Fiction-serie, navnevalget peker på at de er ufiltrerte, beveger seg i



OVER

Erich Machherndls vinkjeller ligger i Wösendorf, ved Donau, og altså ikke i selve Spitzer Graben.

retning naturviner, selv om han ikke bruker dette begrepet selv. – Jeg er ikke dogmatisk når det kommer til bruk av svovel, men prøver likevel å bruke så lite som mulig, sier han. – Så langt har jeg kun laget en vin uten bruk av svovel.

Erich Machherndl er også kjent for sine syrah-viner. En druesort som veldig få forbinder med Wachau. Hans Syrah 2008 som faktisk var årsaken til at jeg valgte å besøke ham, skulle vise seg å være den letteste av de fem jeg tidligere har smakt. Hvilket forteller mest om hvor flotte utgavene fra 2004, 2006 2010 og 2018 er.

Vinene fra Machherndl, Veyder-Malberg, Grabenwerkstatt og Muthenthaler demonstrerer at Wachau er en langt mer variert vinregion enn de fleste tror. Det er en understrøm av vinbønder som lager topp riesling og grüner veltliner som sjelden havner i rampelyset. Men altså også supre rødviner og roséviner.

Ulikt de andre Wachau-produsentene som har frukt og sukkerinnhold som målestokker, er det altså struktur, fysiologisk modning og ikke minst terroir som er retningslinjene for de nye stilene. Når nå berømte F.X. Pichler slår seg sammen med Pichler-Krutzler på østsiden av Wachau, og begge foretrekker terroir over sukker, har denne trenden fått ytterligere framdrift. Det betyr en god start for det nye terroirfokuserete Wachau DAC, men også en advarsel til Vinea Wachau.

Grabenwerkstatt

Feldweg 6
Brandstatt
www.grabenwerkstatt.at

Weingut Peter Veyder-Malberg

Viessling 52
Spitz an der Donau
veyder.malberg.at

Weingut Muthenthaler

Bachstrasse 11
Elsarn am Jauerling
www.weingut-muthenthaler.at

Weingut Erich Machherndl

Hauptstrasse 1
Wösendorf
www.machherndl.com