



30 år med ÖTW

December 12, 2022

Selvom man efter eget udsagt ikke havde helt styr på præcist hvornår sammenslutningen stiftedes, så er der ikke meget, som **Österreichische Traditionsweingüter** ikke har fået styr på i de seneste godt 30 år.

Formand Michael Moosbrugger— hvis historiske vinhus Schloss Gobelsburg sidste år kunne fejre intet mindre end 850 års jubilæum— kunne igen i år indtage scenen som forstander for et yderst levedygtigt foretagende, en forening, som over årtierne har markeret sig som et

stærkt brand på det internationale marked; og som især i de seneste år har haft succes med at udbrede sit koncept fra de oprindeligt få vinområder i Kamptal og Kremstal til større dele af Donauområdet og derudover.

ÖTW blev stiftet så tidligt som i 1991 og har siden haft hovedsæde i Krems an der Donau. Det var fra begyndelsen en sammenslutning af ligesindede vinbønder med stræben efter at udtrykke traditionelle karakteristika i deres vine, vine med aftryk og udtryk fra lokale druesorter, jordbundsforhold, mikroklima og kældre. I henhold til foreningens vedtægter er dens fremmeste formål at klassificere Østrigs vinmarker som en hjælpende hånd for forbrugerne blandt de mange forskellige oprindelsesbetegnelser. Medlemmernes vinmarker i Donau-landskabet er omdrejningspunktet, i områderne Kamptal, Kremstal, Traisental og Wagram, Wien og Carnuntum og senest er Thermenregion optaget og Weinviertel står næst på listen. Målet er med tiden en national klassifikation; og tiden er ved at være rede.

"Vi forsøger hele tiden at udvikle os og blive bedre, og vi mener nu, at det er på tide at udvikle os fra en regional forening til en national bevægelse," fastslår Michael Moosbrugger. "Det er vigtigt for Østrig, og vi er glade, hvis vi kan nå det mål inden for de næste fem til syv år. Vi har aldrig tvunget denne udvikling ned over for andre producenter, men vi har forsøgt at overbevise folk om, at vores vej er den rigtige for hele landet."

Foreningen organiserer i samarbejde med Wine & Partners hvert år en smagning af nyeste årgang, den såkaldte Erste Lagen Verkostung på Schloss Grafenegg, som de sidste par år er afviklet i fællesskab med STK,

foreningens pendant i Steiermark, og Leithaberg-Eisenberg, som er Burgenlands forbund. I år foregik det samlet under overskriften Austrian Single Vineyard Summit i september.

Tredive års tro tjeneste og velsmag

ÖTWs årlige smagning indledes hvert gang med en velkomst ved formanden, en rapport om indeværende årgang lige på kanten af høsten, og så et tilbageblik på årgangen 10 år tilbage gennem smagning af udvalgte vine fra dengang. Det demonstrerer på nydelig vis både en årgangs karakteristika og som regel også lagringspotentialiet i foreningens vine.

Som regel afholdes smagningen om aftenen i den hyggelige Alte Scheune, men i år var den rykket frem til om formiddagen og ind i selve Schloss Grafenegg, i den yderst nydelige bibliotekssal; og foruden de vanligt inviterede vinskribenter var repræsentanter for den hjemlige presse og vinbranche også inviteret med i år. Den indledende smagning var nemlig intet mindre end et tilbageblik på samtlige tre årtier i foreningens historie — fem flights af vine fra 2012 og tilbage til 1991.





Hovedtalerne ved smagningen i bibliotekssalen på Schloss Grafenegg: Første formand Willi Bründlmayer, historiker Philipp Blom, Michaela Ehn, Niki Moser, nuværende formand Michael Moosbrugger med foreningens jubilæumsbog, samt Johannes Hirsch og Gerald Malat. Foto: Anna Stöcher

Selve smagningen kom særdeles godt fra start— med et lynnedslag af stram frugt og friskhed fra Karl Fritsch og hans Riesling fra Mordthal 2010; og efter en række spændende nedslag i generelt imponerende flot udviklede hvidvine fra de forgangne årtier, rundedes smagningen af med rødvine fra det nyligt tilkomne Carnuntum og en især strålende flot stående Blaufränkisch fra Ried Spitzerberg og Dorli Muhrs hånd.

Jeg talte efterfølgende med en munter Willi Bründlmayer, som istemmede, “at det var en meget tilfredsstillende smagning, hvor især de ældste vine stod overraskende flot”; og en ligeledes veloplagt Fritz Wieninger, der som nyere medlem ikke faldt igennem med sit bidrag, og var “meget tilfreds med udviklingen.”

Det kommer nok næppe som den store overraskelse, at Riesling kan lagres længe og ældes med ynde, tre årtier er ingen tid for vine af høj kvalitet. Til gengæld vil mange nok blive overraskede over, at Grüner Veltliner ikke blot kan udvikle sig over tid men faktisk modne til anderledes stor vin, selv med 20-30 år på bagen— men det er

tilfældet, hvad smagningen ved flere vine kunne slå fast. Faktisk virkede nogle af Veltlinerne friskere end Rieslinger fra nogenlunde samme årstal. Riesling får med alderen betonet det æteriske og mineralske, mens Grüner Veltliner får frugten tonet ned og skruet op for det krydrede. Fred Loimers årgang 1992 var stadig sprælsk og havde masser af flot modnet, udviklet frugtsmag; og det samme havde den imponerende Gemischter Satz fra Fritz Wieninger årgang 1999. Så selvom østrigerne har skik for at drikke deres vine unge, skyldes det ikke mangel på modningsevner.

Jeg har valgt at viderebringe mine personlige smagenoter fra sessionen og fik heldigvis udført nogle udvalgte mere udførligt efter smagningen.

Højdepunkterne var for Rieslings vedkommende fra Karl Fritsch, Johannes Hirsch, Jurtschitsch og Geyerhof; for Grüner Veltliner fra Fred Loimer, Bernhard Ott og Markus Huber; og så var Wieningers 'blandede' bidrag intet mindre end genialt.



Biblioteket på Schloss Grafenegg dannede rammen om den store jubilæumssmagning. Foto: Anna Stöcher

Første flight

Weingut Fritsch Riesling Ried Mordthal 2010. Flyvende frisk og syrligsød duft, kølig men liflig, let flintet. Sindssygt stimulerende syrenerve. Citrisk sirlighed, saftig hvid ferskenfrugt og moden citron. Intensitet og balance, næsten utrættelig.

Weingut Topf Riesling Ried Wechselberg-Spiegel 2010.

Diskret og let støvet duft, stenmel og en smule voks. En godt gribende mundfuld, med mundvandende syre og et mere krydret stof. Nedtonet stenfrugt, ganske mineralsk og stenet i udtrykket.

Weingut Proidl Riesling Ried Ehrenfels 2007. Let røget

duft med fyldig fersken, måske mango, ret eksotisk og krydret. Fyldig og rund mundfuld med et godt fenolisk greb, knastørt finish med ferskensten og kandiseret citrus, salt svirp til slut.

Weingut Huber Grüner Veltliner Ried Berg 2006. Mild

men fyldig duft, behageligt modnet. Hyggelig syre, underspillet med delikate elementer i eftersmagen, stenfrugt og urtesalt. Diskret men delikat.

Familienweingut Sepp Moser Grüner Veltliner Ried

Schnabel 2005. Særegen duft, særdeles 'gammeldags' indelukket og støvet men ikke utiltalende. Blød fylde i munden med moden stenfrugt, pæn syre og delikat bitterhed, en smule lakridspulver i eftersmagen.

Andet flight

Weingut Stift Göttweig Riesling Ried Silberbichl 2006.

Ferskenduft med en lille fugtig, muldet note, antyder både frugtig fylde og syrlig nerve. Stoflig, salt og syrlig saft, med kandiseret citrus, ferskensten, lakridspulver og salt karamel. Mineralsk finish.

Weingut Hiedler Riesling Ried Gaisberg 2009.

Fyldig og æterisk med frisk fersken, lak og maling, dufter strålende gult med mørk rand. Fyldig i munden med mineralsk kant og syrlig nerve, strammer pænt sammen og tørrer flot ind. Spændstig syrlighed!

Weingut Bründlmayer Riesling Ried Heiligenstein Alte

Reben 2002. Løftig, luftig og samtidigt dyb duft, delikate noter af røg, sten og citrus. Super fortættet stof, stenet mineralsk kondensat i munden, men meget meget let og lækkert vævet stof. Ikke spillevende længere men har en statelig rankhed over sig.

Weingut Hirsch Riesling Ried Gaisberg 2002.

Mild duft af moden citrus og fersken og tørrede blomster. Saftighed og mild syre karakteriserer mundfølelsen, meget rundet, med funklende mineralitet; fornemt ældet, virker endnu ung, fornemt glas.

Weingut Bernhard Ott Grüner Veltliner Ried Rosenberg

2001. Krydret duft med tørrede urter og blomster. Syrlig og pikant frugtsmag, minder om en eksotisk frugtsalat med kant af syltede grøntsager, har nogle syltekrydderier som dildfrø og korianderfrø i sig. Flot udviklet.

Tredje flight

Weingut Malat Riesling Ried Steinbüchel 1999. Stenet og mildt krydret duft, liflig med syrlinger, vanillecreme og noget mildt røget. Sirlig syre i munden, strålende men dunkel frugt og mørk mineralitet. Tørt og saltet finish.

Weingut Geyerhof Riesling Ried Goldberg 1999. Luftig duft med milde frugt- og blomsternoter. Umiddelbar blødmme og saftighed, floral smag af jasmin og citrusblomster, et hint af sæbe, røde æbler, et flot spil mellem fin frugtsødme og god syre, glimrende balance.

Weingut Schloss Gobelsburg Riesling Ried Gaisberg Alte Reben 1997. Udviklet duft med tørre noter, biblioteksstøv og tørret citrus; slank med saftig syre, tør, har en lind frugtighed bevaret, gul frugtig, mineralsk stenet. Flot men har ramt toppen for en tid siden.

Weingut Salomon Undhof Riesling Ried Pfaffenberg 1996. Støvet, svampet duft, rå champignon, regnvåd muldjord, overmoden citron. Smagen er tydeligt udviklet, vandig med stram syre men ikke uden pæne smagselementer og en vis balance bevaret.

Weingut Ehn Grüner Veltliner Obere Panzaun 1993. Kølig men æterisk duft, hints af diesel, koks og muld over grøn stenfrugt og selleri. Blød fylde, jævn syre og ganske udviklet men endnu ikke afgået til de evige Veltliner-marker.

Fjerde flight

Weingut Loimer Grüner Veltliner Ried Käferberg 1992.

Mildt jordet og urtet duft, selleri, peberrod, diskrete noter men meget delikat. Stringent saft, fint tørt stof, syrlig fersken, gule æbler, noget let støvet og salt; flot udviklet, virker endnu ungdommenlig endda.

Weingut Nigl Riesling Ried Hochäcker 1992.

Moden citrisk duft med nåleskovsnoter og eau de cologne, æterisk røgelse, mørk men antyder lys syre. Lemon curd, støvet citrus og syrlig fersken underneden, lækker smag med godt flow, en pænt rundet syre og tørt finish. Rigtigt flot.

Weingut Hermann Moser Grüner Veltliner Ried Gebling

1991. Tørurtet, næsten vermoutheagtig duft med muld, støv og krydderkvast. Abrikosbrus i smagen, jævn syre, meget modne noter, støvet finish.

Weingut Jurtschitsch Riesling Ried Loiserberg 1991.

Mild men delikat duft, meget ren og lineær i udtrykket, i struktur og tekstur nærmest ungdommelig endnu. Ferskensten og marcipan i eftersmagen.

Weingut Dolle Riesling Ried Gaisberg 1991.

Støvet biblioteksduft, meget udviklet, men munden afslører, at den ikke gået over. Syren flyder endnu, og der er mineralske noter i strømmen.

Femte flight

Weingut Wiener Wiener Gemischter Satz Ried Ulm

1999. Virkeligt fin duft, delikat urtet og krydret, en smule nåleskovbund i brisen. Fin fylde, rund og med blød kant, engelsk vingummi, frugtlæder og karamel, og saften strammer sammen i et tørt finish med et hint lakridspulver og flormelis. Endnu ungdommelig, meget delikat.

Weingut Christ Weissburgunder Ried Falkenberg

2009. Rigtig flot duft, mild hvid stenfrugt og mildt krydret mineralitet. Blød og stoflig, flot syre, fin vin.

Weingut Gerhard Markowitsch Cuvée Ried Rosenberg

2004. Mørkt frugtig men først og fremmest dybt krydret duft: Mørkerøde bær, grillet rød peberfrugt, sort peber og urter. Fløjlsødt og saftigt stof, tætte støvede tanniner, er et flot sted.

Weingut Dorli Muhr Blaufränkisch Ried Spitzerberg

2011. Tæt mørk duft, liljer, liflige røde kirsebær, bitre vilde bær. Saftig og slank med ren og skær frugt, med glathed, de fineste tanniner, en god syre og tørt finish. Lette kanel- og nellikenoter i finishen. Fornem.

Weingut Netzl Cuvée Anna-Christina Ried Bärnreiser

2012. Dejlig duft, som er tæt af mørk chokolade og tørrede bær. Blødsøden i munden med fyrig krydring og moden mørk frugt, flot integrerede tanniner, meget tilfredsstillende mundfuld.





Overrækkelse af æresmedlemsskaber. Michael Moosbrugger med Willi Bründlmayr, Gerhard Tragauer, Gerald Malat, Kurt Koerbler, Karl Jurtschitsch, Josef Mantler, Josef Hiedler og Peter Dolle. Foto: Anna Stöcher

En sjælden fornøjelse var det. Skål for de første 30 år!



Flaske: Grüner Veltliner
Spätlese 1992

Vinhus: Weingut Loimer

Oprindelse: Kamptal,
Østrig

Drue: Grüner Veltliner

Jordbund: Gnejs, løss og
lehm

Dyrkning: Økologisk

Vinificering: Spontangæret

Lagring: Store egetræsfade

Lukning: Korkprop

Alkohol: 12,5%

Importør: Österreich Vin
(senere årgange)

Pris: cirka 300,-

Comment 0 Likes Share

Comments (0)

Newest First

Posted in Hvidvin, Østrig *and*
tagged with Weingut Fred Loimer, Langenlois,
Kamptal, Grüner Veltliner, 1992, Ried Käferberg,
Erste Lage, ÖTW, Österreichische
Traditionsweingüter

[Newer](#) / [Older](#)