

UNDER Grassnitzberg og Hochgrass-
nitzberg har begge GSTK-status og
ligger i samme åsside.



STEIERMARK

Ekstremспорт med sauvignon blanc i førerrollen

Südsteiermarks oppvåkning er et produkt av gammel historie og korrekt timing paret med ungdommelig pågangsmot. Den handler også om den unike kombinasjonen av druen sauvignon blanc og vinmarker med helt spesielle egenskaper. Så om du har ett bilde av denne druen, må du tenke nytt.

TEKST Aase E. Jacobsen FOTO STK,
Aase E. Jacobsen

Selv om dagens generasjon av vinmakere tilhørende STK — en gruppering av 12 vinbønder i Steiermark i det sørlige Østerrike — så å si alle er under 40 år, kunne de ikke vise til dagens resultater om ikke foreldregenerasjon hadde lagt grunnlaget.

Kvalitetsorienteringen var i sin spede begynnelse da den fikk en kraftig boost med frostvæskeskandalen som lammet østerriksk vinindustri i 1985. For mens frostvæske ble brukt for å gi magre hvitviner munnfølelse og sødme, var hvitvinstilen i Steiermark alltid knusktørr og lett.

– Vinene herfra hadde falt ut av moten siden alle ville ha hvitvin med restsødme, vinskandalen i 1985 ble på en måte ground zero, etter det var Südsteiermark alene om å tilby tørr hvitvin, forklarer Christoph Polz fra Weingut Polz.

I løpet av et øyeblikk ville «alle» ha disse vinene, og vinmarkarealet doblet seg til 5000 hektar i løpet av 1987.



OVER Dette er Ehrenhausens karakteristiske mergeljordsmonn med kalksteiner.

«På 90-tallet var det omtrent gratis å skaffe vinmarker med historisk verdi og potensial.»

Südsteiermark skiller seg fra andre deler av Steiermark ved å ha en veldig lang historie som hvitvinsregion. Æren gis til erkehertug Johan (1782-1859) som kom hit på starten av 1800-tallet, og så at det var veldig fattig og uutviklet, men med muligheter. Han tok med de beste druesortene på den tiden, men bare noen, deriblant sauvignon blanc og morillon (chardonnay), overlevde phylloxera.

At det er sauvignon blanc som er hoveddrue i Südsteiermark, var opprinnelig av mindre betydning.

– Vi har vinlister fra 30- og 40-tallet hvor det er vinmarksnavnet og produsenten, og veldig sjelden druesorten, som nevnes, forklarer Christoph Polz.

Landets eldste vinmarkkart

Kunnskapen om hvilke vinmarker som ga de beste vinene, går enda lengre tilbake i tid. Men det var en kunnskap som måtte hentes fram igjen.

Weingut Polz i Ehrenhausen har en lik historie som de fleste andre medlemmene i STK. På begynnelsen av 80-tallet begynte Christophs far, Erich og onkelen å utvikle vingården bort fra volum på flatland og mer opp i høyden. På 90-tallet var det omtrent gratis å skaffe vinmarker med historisk verdi og potensial, årsaken var at de allerede var forlatt og gjengrodd, og ansett som ulønnsomme.

Før verdenskrigene var vinmarksarealet 25-30.000 hektar og med en tetthet på 8-10.000 planter per hektar. Det svært kupert landskapet var formelig dekt av vinmarker, hvor det i dag for det meste er frodig skog.

– Så da faren min overtok Hochgrassnitzberg-vinmarken i 1985, var den ikke en gang beplantet, forteller Christoph Polz og berømmer foreldregenerasjonen for denne verdifulle innsatsen. Han tok over vingården i 2011.

Det eldste vinmarkkartet i Østerrike er faktisk fra Südsteiermark.

– Men ofte var grensene utydelige på de gamle kartene. Derfor er vi fortsatt i en prosess med å trekke grensene, forklarer Christoph og legger til:

– Historisk var det terrasserte vinmarker nesten overalt, en periode gikk man bort fra de nordlige eksponeringene for å sikre modningen, men nå er vi på tilbake til kjøligere steder på grunn av temperaturøkningen.





VENSTRE Armin Tement serverer sauvignon blanc fra Ciringa på slovensk side av grensen.

Reserve innebærer at vin fra en utvalgt del av vinmarken har fått hvile 24 måneder på bunnfallet i fatet og deretter 6 måneder i ståltanker.

Ehrenhausen var en del av Slovenia før første verdenskrig. Zieregg GSTK er en av flere vinmarker som strekker seg over på den andre siden av grensen.

De som hadde vinmarker fra før 1918, kan inkludere disse vinmarkene i sin portefølje selv om de tilhører en annen nasjon. Historisk dobbelteierskap kalles ordningen.

Da Slovenia ble medlem av EU i 2004, var det første mulighet for vinbønder som Tement-familien til å kjøpe vinmarker på andre siden av grensen. Tements vingård heter Ciringa som er slovensk for Zieregg.

Fosilni Breg er forlengelsen av Zieregg og betyr fossilfjellet. På etiketten er det en fossil sjøstjerne som de fant i vinmarken som har kalksteinjordsmonn med innslag av leire. Den ble plantet for 100 år siden med sauvignon blanc og morillon, men etter andre verdenskrig ble mye forlatt siden eierne var gamle. – Vi brukte 10 år på å kjøpe alle de gamle parsellene, forteller Armin Tement.

Zieregg er sørvendt, men godt ventilert og derfor ikke veldig varm. Den gir en ytterst interessant og lagringsdyktig sauvignon blanc som jeg får smake fire årganger av. 2011 er fortsatt frisk og ungdommelig i frukten med lime, urter og krydder i tillegg til veldig god konsentrasjon. 2017-utgaven gir Puligny-aktig karakter, faktisk mer enn morillon-utgaven fra 2013 (altså en chardonnay), som er litt mer sødmefylt.

Innen underområdet er det også forskjeller med innslag av blant annet sand og opok som er mergel og med høyt innhold av mineraler og leire. Derfor har Weingut Gross plantet ulike druesorter.

– Selv om sauvignon blanc er viktigst, er den ikke nødvendigvis den beste overalt. Dessuten ønsker vi å ta vare på historien i området, understreker Johannes Gross.

Ustadig klima

Den vanligste vinstilen rent historisk var gemischter satz siden flere druesorter ble plantet samme sted i håp om at i alle fall noen ville modne.

Som ett av i alt fem underområder, er Ehrenhausen selve inngangen til Südsteiermark som siden 2018 også har offisiell DAC-status, og ligger i regionens sørøstre hjørne. Landskapet åpner mot øst, og er beskyttet mot Alpene i vest. Derfor er det det eneste underområdet som også har vinmarker i nordvendte åssider, men kun der hvor landskapet likevel beskytter i form av et amfiteater og skaper gode modningsforhold.

Også i Slovenia

Ehrenhausen har mye kalk og særlig i form av en type som kalles korallkalk — fra den tiden dette var tidligere havbunn.

Hochgrassnitzberg er en av Ehrenhausens fem såkalte GSTK — STK-gruppens «private» toppklassifisering inspirert av tyske VDP. Som det fra 2018-årgangen finnes i alt 17 av. Vinmarken har et jordsmonn av kalkstein og mergel som i form av Polz Hochgrassnitzberg Reserve Sauvignon Blanc 2015, har gitt en rik, men også svært syrefrisk og konsentrert vin med tydelig preg av grapefrukt og appelsin.

Det karakteristiske opokjordsmonnet dominerer i underområdet Leutschach som også grenser til Slovenia. Opok er hardt og kompakt i dybden, og holder dermed godt på fuktighet, men smuldrer opp i overflaten omtrent som skifer. Pössnitzberg GSTK er Leutschachs juvel og Erwin Sabathi er dens fremste ambassadør siden han har 35 av totalt 50 hektar, og det med begge druesorter. Han lykkes like godt med begge, men når det kommer til Alte Reben 2017-utgavene, stikker sauvignon blanc av med seieren. Den har imponerende konsentrasjon og struktur, kombinert med superdelikate florale toner og fint mineralpreg. Wow.

Erwin har en ekstra høy stjerne blant Südsteiermarks produsenter og er eneste representant fra Leutschach i STK.

Underområdet Gamlitz er på en måte hjertet i Südsteiermark og skiller seg fra naboene med sitt jordsmonn av kvartssand, sandstein og grus som stammer fra Alpene i nordvest — den gangen dette var havbunn og da havet ble presset østover av Alpene, ble dalene skapt gjennom erosjon og sanden ble liggende på åstoppene hvor nå vinmarkene ligger. Forklaringen på at Südsteiermark har så mange forskjellige jordsmonn, henger sammen med hvor underområdene befant seg i forhold til havoverflaten etter hvert som havet trakk seg tilbake og hvordan erosjonen skapte nye formasjoner.

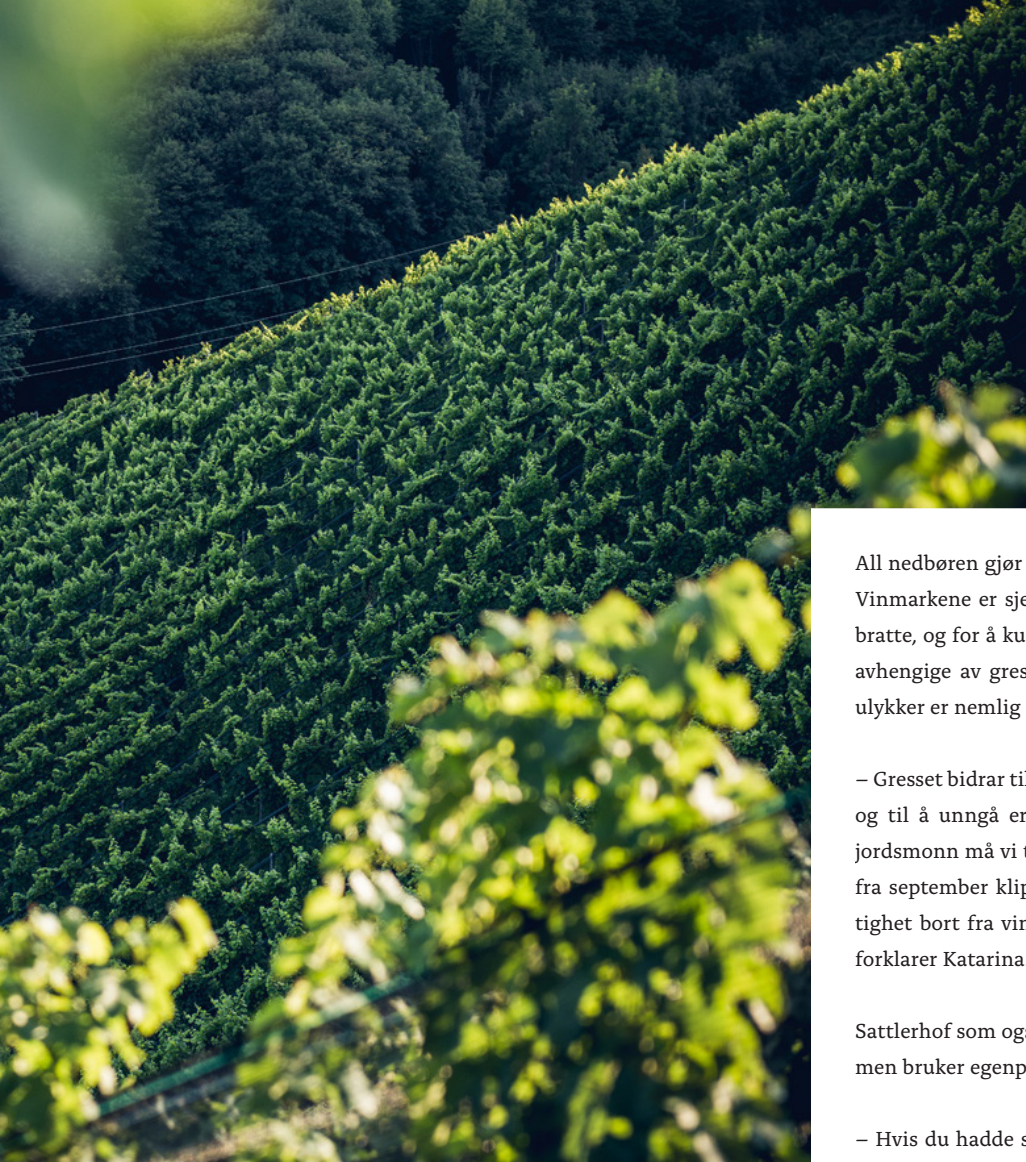
– Tidligere trodde man at det ikke fantes kalkstein i Gamlitz, men geologiske studier har dokumentert at grusen holdes sammen av kalk. Og selv om det er sandjordsmonn, er det leire i bunnen slik at plantene får nok fuktighet under tørke, forklarer Katarina Tinnacher fra Weingut Lackner Tinnacher.

Tørke er sjelden et problem, for Südsteiermark får i gjennomsnitt 1000 mm nedbør årlig. – Mens hele Europa tørket i 2018, hadde vi masse regn, sier Katarina. – Vi er mye nærmere naturen her enn i andre vinregioner.

Årsaken er nærheten til Alpene. Gamlitz er mer utsatt for uvær fra Alpene enn Ehrenhausen, men ikke like mye som underområdet Eichberg som er enda nærmere Alpene, eller Leutschach som har høyere åstopper. Mellom to naboområder kan det være så mye som 30 prosent forskjell i nedbør.

VENSTRE Katarina Tinnacher viser hvordan kalk er bindemiddel i grusjordsmonnet i Gamlitz — som opprinnelig ble regnet som kalkfritt.





VENSTRE Kranachberg er en av GSTK-ene i Gamlitz.

Sjelden terrasser

Det skaper grobunn for sykdommer som de pudde- og dunete meldugg og klimaendringene øker faren for denne siste. Derfor er økologisk dyrking et tema som fortsatt ikke applauderes av alle, men likevel jobber fem av de 12 økologisk, og én er i ferd med biodynamisk konvertering. – Vi henger noe etter fortsatt, men utviklingen går i den retning, siden det gir større mulighet til presisjon i arbeidet, mener Katarina Tinnacher som tok over etter foreldrene i 2013, samme år som øko-sertifiseringen var klar.

Lackner Tinnacher valgte økologisk dyrking av helsemessige årsaker. – Siden vi har mye manuelt arbeid i vinmarken, ønsket vi å beskytte oss som best mulig mot helserisikoen sprøyting utgjør, sier Katarina, og minner om at økologisk er 25 prosent mer arbeid og 25 prosent lavere avling, og det i vinmarker som allerede yter lite, men krever mye.

Gjennomsnittlig innsats er 800-1200 arbeidstimer i året per hektar for STK-medlemmene. Årsaken er ikke bare at det er de mest utilgjengelige parsellene som gir de mest interessante resultatene, men også faren for frost og råte. Stadig flere har tatt i bruk haglnett de siste fem årene, i 2016 mistet alle mye.

All nedbøren gjør området svært grønt, også mellom vinrankene. Vinmarkene er sjelden terrassert selv om noen kan være ganske bratte, og for å kunne bruke de spesialdesignede traktorene er de avhengige av gressdekket gjennom hele vekstsyklusen. Traktorulykker er nemlig et stort problem.

– Gresset bidrar til å holde utbyttet nede i mer frodige jordsmonn, og til å unngå erosjon i skrinne jordsmonn. I svært skrinne jordsmonn må vi ta en avveining og fjerner gresset noe mer, men fra september klipper vi ikke gresset i det hele tatt for å ta fuktighet bort fra vinplanten slik at druene blir så små som mulig, forklarer Katarina.

Sattlerhof som også holder til i Gamlitz, er bærekraftig sertifisert, men bruker egenprodusert kompost til gjødsling.

– Hvis du hadde spurt faren min for 10 år siden om å satse økologisk, ville han sagt at det er umulig, sier Andreas Sattler. Han forteller at de har gjort forsøk, til og med biodynamisk dyrking, men konkluderte med at det ikke fungerte.

Skallkontakt-tradisjon

– Vi laget en vin helt uten bruk av svovel og målte svovelinnholdet i den ferdige vinen og det var på 35 mg. Årsaken er at sauvignon blanc har en del aromaer som er svovelbundet og under gjæringen vil dette svelle frigjøres slik at vinen får en naturlig høy total svovel, forklarer han.

Østerrike er for øvrig det eneste landet som har naturvin som en del av vinloven og maksimal mengde total svovel er 70 mg for naturvin som er høy sammenlignet den generelle regelen på 10 mg.

Skallkontakt er et tema som naturlig dukker opp gitt at vi er på grensen til Slovenia. Johannes Gross er inspirert av Südstaiermarks 1800-talls metoder som alltid innebar skallkontakt siden druene ble presset i vinmarkene – fortsatt finnes mange presshus på toppen av åssidene – men de er ikke lenger i bruk. Kontakten mellom skall og most pågikk helt fram til kvelden. – Det gir vinen mye struktur fra skall og steiner, og det ønsker vi å videreføre, men tar hensyn til en rekke forhold som årgang og modningsgrad, derfor varierer tiden fra 2 til 24 timer, forklarer han.



Etter en lett pressing gjennomgår mosten en kaldklaring i 8-12 timer før vinen overføres til fatene for spontangjæring. Gjæringen tar lang tid, minst 6-7 uker, og i 2017 ekstra lenge siden noen fat brukte seks måneder på å gjære ferdig. På grunn av sen innhøstning er mengden malolaktisk syre i druene lav, derfor gjennomgår vinene malolaktisk gjæring.

Katarina Tinnacher på sin side tror ikke at skallkontakt vil bringe vinene herfra nærmere terroiret enn med dagens filosofi.

Andreas Sattler mener likevel at de lærer stadig mer og reduserer arbeidet i vinkjellerens betydning for det endelige produktet. Men vinmarkens egenskaper spiller inn for valget av fat: jo mer mergel i jordsmonnet, jo mindre fat, og jo mer sand, jo større fat, er filosofien for enkeltvinmarksvinene. For regional- og villagesvinene bruker de ståltanker siden vinen trenger et stort volum på grunn av den kortere modningen på bunnfallet.

– Vi har reintrodusert gamle teknikker, våre foreldre ble kvitt de gamle fatene som de fryktet ville forstyrre vinen renhet, og vi har tatt dem inn igjen, sier Christoph Polz.

Høyest i Østerrike

Selv om den vanligste fatstørrelsen i Südsteiermark var 600 liter (på dialekt startim), er 1000 liter og oppover det vanligste i dag. – Vi ønsker minst mulig eikepåvirkning og heller ikke den kremete munnfølelsen fra batonnage, derimot god kontakt med bunnfallet, derfor har fatene en annen utforming, forklarer han og legger til: – Vi jobber naturlig og filtrerer ofte ikke toppvinene, men lar dem klares gjennom gravitasjon.



OVER Vinmarkene i Kitzek-Sausal er enda brattere enn det ser ut på bildet.

«Vinene har ofte tanniner og trenger mer tid.»

Sauvignon blanc trenger faktisk ett år på å klares på denne måten.

– Sauvignon blanc fra Ehrenhausen har ofte tanniner som gjør at de trenger mer tid og siden klimaet er varmere, mer sødmefylt frukt, sier Christoph Polz som har vinmarker i alle underområdene og kan derfor sammenligne vinene.

Motsatsen er vin fra Kitzek-Sausal som med sitt skiferjordsmonn, kjølige klima og lengre vekstsesong gir en kraftigere karakter. Vinene herfra er oftere reduktive, og Christoph bruker ikke eik for disse vinene.

Kitzeck-Sausal byr på det mest dramatiske landskapet i Südsteiermark som strekker seg fra dalbunnen ved 300 til 700 høydemeter. Den høyeste vinmarken i Østerrike, Demmerkogl, finnes her ved 671 m.o.h.. Dessuten snakker om 400 millioner år gammelt jordsmonn – betydelig eldre enn Alpene – men det er fordi dette var en øy i havet før Alpene fikk dagens form.

Jordsmonnet er svært skrint og består av rød skifer med mye kvarts under et svært tynt jordlag. Innhøstningen er mye senere enn resten av Südsteiermark. Og det er ikke bare sauvignon blanc som blir annerledes her.



OVER
Neumeister holder til i landsbyen Straden i underområdet med samme navn.

– Jeg liker egentlig ikke sauvignon blanc siden det lages så mye kjedelig vin, men med den lange vekstsesongen hos oss får den mye større kompleksitet, mener Gerhard Wohlmut.

Siden 1300-tallet

I motsetning til de andre STK-produsentene har Wohlmut en lang rieslingtradisjon.

– Bestefar mente at rieslingene alltid var hans beste viner, men etter andre verdenskrig ble mange parseller borte siden riesling alltid var i de bratteste skråningene, derfor planter vi en del riesling nå, forteller han. Han tror at riesling kommer til å bli mer betydningsfull i Kitzeck-Sausal enn sauvignon blanc i framtiden. Men det blir først når hans tre sønner har overtatt. – I Østerrike er nyplanting av gjengrodd vinmark en svært byråkratisk prosess, og om du får tillatelse, er det kanskje bare en halv hektar om noe, sukker han.

Gerhard mener rieslingstilen skiller seg både fra Wachau og Mosel takket være sine aprikos- og ferskentoner.

Han lar meg smake Edelschuh Riesling 2017 og 2016 og begge overbeviser stort med imponerende konsentrasjon, og nærmest enorm munnfølelse i den siste. Han har heller ingen grunn til å skamme seg over sauvignon blanc fra samme vinmark som i 2017-årgang er på nivå med Erwin Sabathis Alte Reben 2017.

Så er Edelschuh en helt spesiell vinmark med inntil 90 prosent helning. Jordsmonnet er både rød og blåsvart skifer som er mer i retning hardere glimmerskifer. Den ligger ved 510 m.o.h., er sørvestvendt og beskyttet mot Alpene, noe som gir en rikere stil. Vinmarken var kjent allerede på 1300-tallet, men lå brakk lenge. Selv hans gemischter satz-vin er i en klasse for seg. Edelschuh er ikke overraskende Wohlmuts lille darling.

Men også Hochsteinriegl som «bare» har 65-80 prosent helning, er en veldig viktig vinmark for Wohlmut, all den tid de har 12 av 18 hektar. Den er eksponert overfor Alpene og gir en kjøligere og enda mer elegant og svært mineralsk stil til sauvignon blanc.

Når du har vært i vinmarkene i Kitzeck-Sausal og kommer til den østligste delen av Steiermark, Vulkanland, 5 mil unna, er det lett å tenke at her er det kanskje ikke like sexy forhold. Men Vulkanland har om ikke et like dramatisk landskap, så i alle fall et veldig gammelt jordsmonn. Som navnet antyder består det av betydelig innslag av basalt, lava, pimpstein og tuff som er komprimert aske, og sågar olivin, skapt i to perioder, først for 70-50 millioner år siden og deretter en siste periode for 5-3 millioner år siden.

Østerrikes eldste sauvignon-planter

Men ikke hele Vulkanland har vulkansk jordsmonn. Neumeister som holder til i underområdet Straden, og landsbyen med samme navn, har et småsteinete jordsmonn, med kalkstein (muschelkalk) og sand, opprinnelsen er både Alpene og gammel havbunn.

**«At det genetiske materialet
bevares gjennom nyplanting,
er en uskreven regel for
Südsteiermarks vinbønder.»**

Klimaet er tørrere, og litt varmere med kaldere vintre på grunn av den såkalte pannoniske påvirkningen, som også gjør at innhøstningen er 7-10 dager tidligere enn i Südsteiermark. Vinmarkene ligger ved 450 m.o.h..

Deres Alte Reben Sauvignon Blanc 2015 stakk av med toppskår blant de 180 vinene jeg smakte i løpet av besøket i Steiermark. En superkonsentrert vin med masse stoff, strålende syre og et stort lagringspotensial, likevel er den elegant og matvennlig på samme tid.

Den kommer imidlertid ikke fra de høyest klassifiserte vinmarkene, men fra to ulike parseller som Christoph Neumeister overtok i 2007, fra vinbønder som hadde levert druer til faren. Begge parsellene ligger i landsbyen Straden, er bratte og østvendte og har 50 og 80 år gamle planter og det betyr Østerrikes eldste sauvignon blanc-planter.

– Det er nesten ikke saft i druene når vi høster dem, så små og konsentrerte er de, forteller Christoph. – De har dessuten mye tanniner som gjør at de trenger ekstra lang tid på bunnfallet, jeg tapper dem ikke før det er gått tre år. Syren er mye høyere enn vanlig, også når du tar i betraktning den høye modningen; 6,5 gram syre er egentlig helt vilt for en fullmoden sauvignon blanc-druer, men det skyldes at druene bare mister saft mens de modner. Om trent det samme som skjer med botrytis, bare at her er det alderen til plantene som er årsaken, og helt sunne druer. Dette er et forhold som er helt umulig å kopiere eller manipulere i vinkjelleren. Derfor er vårt mål å ha minst 30-40 år gamle vinplanter for denne druesorten.

Massale selection — at det genetiske materialet bevares gjennom nyplanting, er måten dette sikres på, og en uskreven regel for Südsteiermarks vinbønder.



VENSTRE

Jordsmonnet i Straden er rullesteiner av ulik størrelse bundet sammen av kalkholdig leire.