

# SPIRANDE SMAKER

*I Steiermark i sydöstra Österrike är sauvignon blancdruvornas druva. Längre har regionen varit en lite slumrande kulinarisk destination, men här finns idag en ung generation vinmakare som arbetar hårt för att ge området en ny identitet.*

*Text och foto: TOVE OSKARSSON HENCKEL*





### Klassificering i Österrike

Reid (vingårdsbenämning)  
Ortsweine (village)  
Steiermark (regionalt)

STK är en organisation som arbetar  
för att stärka regionens viner.  
De har även klassificeringarna  
Grand Cru  
Premier Cru

Buschenschank var det ärkebiskop Johann som, under perioden 1782 till 1859, insåg hur påverkt bönderna levde och beslutade sig för att utforska områdets olika terroirs. På den tiden odlades vanligtvis flera druvor i samma fält, så kallad Gemischtersatz, men Johann började experimentera med råvaror och växtplatser.

– Tack vare honom fick vi sauvignon blanc till området, berättar Katharina Tinnacher, som driver Weingut Lackner-Tinnacher.

Katarina är en av flera vinmakare som hör till organisationen STK, Steirische Terroir & Klassik Weingüte, som tillsammans arbetar för att stärka regionen och dess viner. De har exempelvis startat ett eget klassificeringssystem med Grand Cru och Premier Cru, som tillägg till Ortswein och vingårdsbetecknande Ried.

**KATARINA VÄXTE UPP** på vingården tillsammans med sin två år yngre syster. Föräldrarna hoppades att någon av dem en dag skulle ta över vingården och lät därför döttrarna ta hand om fem rankor var när de var små. Druvorna kunde sedan bytas in mot tuggummi. Familjen reste också runt i Europa och besökte vingårdar.

– Jag såg hur hårt mina föräldrar jobbade, och i tonåren ville jag studera konst, berättar Katarina, som är född samma år som vinskandalen briserade i Österrike, 1985.

Familjens traditioner lockade, och det tog inte lång tid förrän Katarina beslutade sig för att återvända till gården.

– Min mamma tog över vineriet från sin farbror. Han hade inga barn och funderade över vilket av brorsbarnen som kunde vara bäst lämpad som arvtagare, berättar hon. Han bestämde sig för min mamma, trots att hon inte kunde något om vin. Hon studerade ekonomi. På den tiden var vinbranschen väldigt mansdominerad och konservativ. Några år senare träffade hon min pappa och de började arbeta tillsammans, säger Katarina och fortsätter:

– Om du växer upp på en plats som tillhört din familj i generationer blir du en del av

Katharina Tinnacher tog över ansvaret för familjens vingård för ett par år sedan. Sauvignon Blanc är gårdens stolthet, men hon gör även mer experimentella viner tillsammans med Christoph Neumeister.

# Ö

sterrikiska vita viner är ofta förknippade med gröner veltliner, men i Steiermark är sauvignon blanc kungen i vingården. Det vackra böljande landskapet, områdets varierande jordmån och hängivna vinmakare skapar en egen smakfull värld med allt från strama, mineralrika vita viner till mer experimentella varianter.

Steiermark är på många sätt en nygammal vinregion. Här finns indikationer på att vin tillverkades redan 2 500 år före Kristus, först av kelter och senare under romartiden. Och vin har alltid varit en del av gårdarnas grödor. De branta kullarna är visserligen vackra att se på men utgör, tillsammans med klimatet, en del svårigheter för den som vill odla. Somrarna är varma och fuktiga, och backarna har upp till 90 procents lutning. Jämför detta med den alpina skidbacken Mausefalle i Kitzbühel med 85 procents lutning. Den sydöstra delen av Österrike har varken närhet till hav eller till större floder, vilket historiskt gjort Steiermark till en ganska oattraktiv boplats. Bönderna levde av självhushållning och drack mer än de borde.

**MATKULTUREN ÄR SPRUNGEN** ur en historisk händelse. Första fröet till den gastronomiska scen vi ser idag skedde 1784 då kejsar Josef II införde lagen om Buschenschank, som innebar att vem som helst fick möjlighet att servera vin och lättare tilltugg från det gården gav – utan något som helst tillstånd. Föga kunde väl kejsaren ana vilken påverkan han skulle ha på regionens framtid. Buschenschank är fortfarande en viktig del av livet i Steiermark, där många vinmakare gått vidare och utvecklat rörelsen till restaurang och boende, exempelvis Weingut Tement, med restauranger som Magnotheke och mer vinfokuserade Vinotheke, men även Weingut Maitz, Weingut E. Sabathi, Weingut Neumeister och Weingut Winkler-Hermaden. För vinmakarna är det förstas vinmakningen som är gårdens stolthet. Om kejsar Josef II genomdrev lagen om

**”De branta kullarna är visserligen vackra att se på men utgör, tillsammans med klimatet, en del svårigheter för den som vill odla. Somrarna är varma och fuktiga, och backarna har upp till 90 procents lutning.”**



den. Det kommer med modersmjölken, den finns i ditt blod.

Katarina utbildade sig till vinmakare, och för fem år sedan, vid 27 års ålder, fick hon ta över företaget.

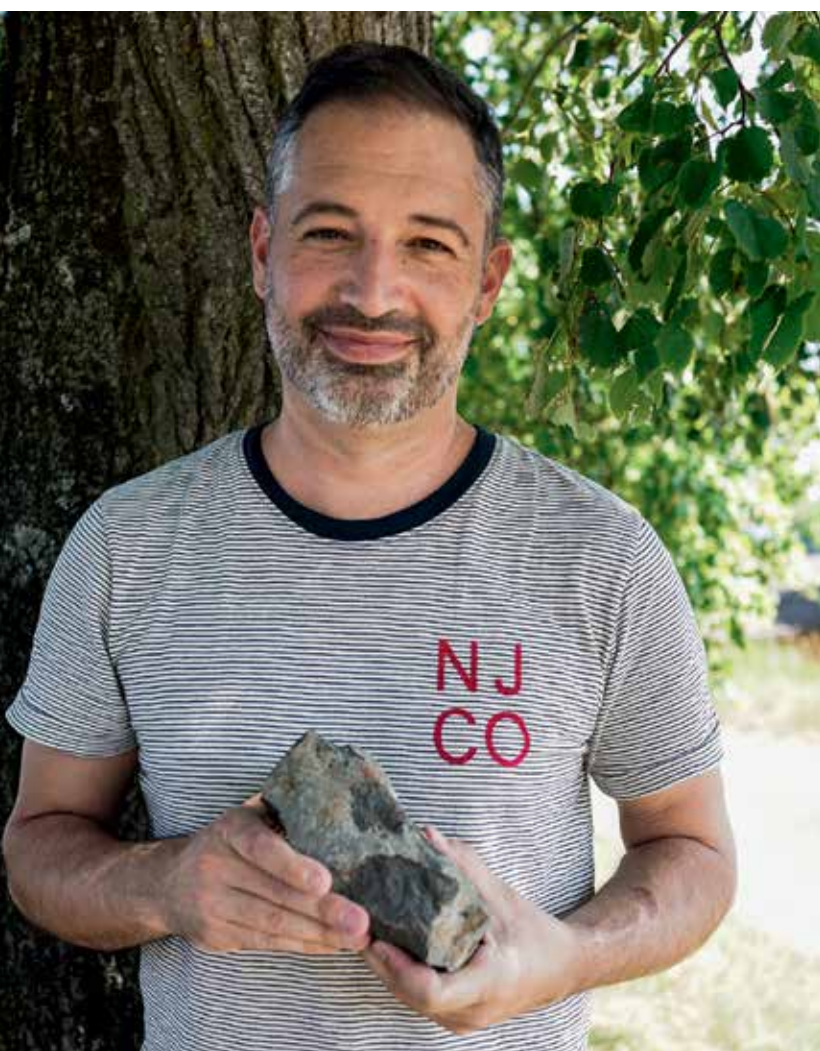
– Min pappa sa: ”Jag har gjort över 40 årgångar, och det jag inte har åstadkommit hittills kommer jag aldrig att göra. Vinmakare är influerade av sin tid, och jag vill att du ska få chans att ta företaget vidare.”

Idag är hon den nya generationens vinmakare och en av områdets viktigaste talespersoner. Vi träffar också Christoph Neumeister, som precis som Katarina, arbetar ekologiskt. Visst finns här många mindre vingårdar som länge arbetat ekologiskt och biodynamiskt, men på grund av det tuffa klimatet är ekologisk odling en extra stor utmaning för de större vingårdarna.

– Förra året förlorade jag nästan halva skörden, berättar Christoph.

I Steiermark kan man få upp till 1 300 millimeter regn per år, somrarna är fuktiga och heta och vintrarna kalla, men tack vare vind och branta backar torkar marken upp snabbt. De bästa vingårdslägena är de som ligger högst upp. Västra delen av Steiermark är mest känd för sina roséviner, kallade Schilcher, och den lokala druvan blauer wildbacher. Den södra delen och Vulkanland, vars namn härrör från den vulkaniska jord som finns här, gör snustorra och eleganta viner på sauvignon blanc. Vinerna har dessutom tydliga tanniner och syra. De flesta använder stora ekfat under lagringsprocessen, några få väljer ståltank, men inställningen till vinernas ryggrad är den samma.

– Här har alltid funnits vin, men inte för att sälja utan för att dricka, säger Christoph Neumeister. Vinmakning på en hög professionell nivå har vi bara gjort i två eller tre generationer. Vi har varit snabba med att anpassa oss. Men det är nog först de senaste tio tolv åren som vi har börjat hitta vår stil.



Marken i Vulkanland i Steiermark är komplex. Christoph Neumeister är en av odlarna i området som hör till nya generationens vinmakare.

”Vinmakning på en hög professionell nivå har vi bara gjort i två eller tre generationer. Vi har varit snabba med att anpassa oss. Men det är nog först de senaste tio tolv åren som vi har börjat hitta vår stil.”

Christoph Neumeister

**“Under resan mellan vingårdarna finns tydligt markerade pilar ritade på asfaltsvägen. Marken till vänster tillhör Österrike, medan den till höger är slovensk.”**

**STEIERMARK GRÄNSAR TILL** både Ungern och Slovenien, och Österrike är ett av de få länder i världen som tillåts göra vin över gränserna och ändå benämna dem DOC. Detta är problematiskt rent byråkratiskt, men praktiskt väldigt enkelt. Gränsen är på vissa ställen knappt märkbar och markeras endast av ett dike eller en smal väg. Under resan mellan vingårdarna finns tydligt markerade pilar ritade på asfaltsvägen. Marken till vänster tillhör Österrike, medan den till höger är slovensk. Vi når Weingut Tement som, precis som Weingut Gross, representerar två österrikiska vinproducenter som arbetar med så kallad Doppelbeitz. Båda har vingårdar och vinerier i båda länderna men gör vin med Österrike som ursprung.

– Där, bara några hundra meter bort, går gränsen, säger Armin Tement när vi står på terrassen och blickar ut över vingården.

Gränsen går mellan två vingårdar. I den närmast huset växer druvor i Ried Zieregg, och på andra sidan ligger Domaine Ciringa med vinet Fossilni Berc Sauvignon Blanc.

Utvecklingen av Steiermarks viner har fått en nystart, som på allvar började med Katarinas, Armins och Christophs föräldrars generation, och nu har barnen tagit över. Vad är då närmaste framtiden för vinmakarna i Steiermark?

– Vi måste stabilisera oss, inte bara i vingården utan också tänka på familjen, säger Christoph. Vi kan inte jobba varje dag, nästan dygnet runt. Det är nästa steg. □



Armin Tement på Weingut Tement med vinet som görs på andra sidan den österrikiska gränsen i Slovenien.



Christoph Neumeister gör eleganta, slanka viner på sauvignon blanc.