

Österrike - somriga toner i hyllorna

Nästa gång du står bland hyllorna på din lokala Alko och funderar på vad du skulle inhandla, styr då dina steg till hyllan märkt Österrike. Alko har i skrivande stund 119 österrikiska viner på sin repertoar och en del av dem är verkliga pärlor.

Nyligen hade jag förmånen att smaka på 12 av dessa viner och vill speciellt nämna Steiningers Grüner Veltliner Brut; Utmärkt som välkomstskål eller bara som sådan när man vill skåla i lite annorlunda bubblor. Steiningers Riesling Reserve Steinhaus 2015 är också värt en eloge med sin förfinade smak som håller i sig. Citrustoner och fruktighet utan beska. En annan Riesling som också föll mig i smaken var Brundlmayers Steinmassel Riesling, 2016. Den har mineraltoner, en svag spritsighet som kan komma av att den legat sur lie 6 månader och en aning vitvinbärighet som gör smaken frisk.

Vill man ha något sött men med balanserad syrlighet kan Feiler-Artinger Beerenauslese vara ett alternativ.

När man provar österrikiska viner kan man ju inte utelämna den lokala röda druvan uppkallad efter Fritz Zweigelt som på vinhögskolan i Klosterneuburg korsade druvorna St Laurent och Blaufränkisch och så skapade korsningen Zweigelt. Vinerna kan man vara av olika åsikter om men om man söker efter ett medelfylligt, lättdruckat rödvin som är enkelt att kombinera till olika maträtter med varierande ingredienser eller till buffet, kan druvan vara ett alternativ. Till varm potatissallad och kryddiga korvar passade Steiningers Zweigelt Novemberlese 2015 hyfsat bra.

Då vi för några år sedan besökte Wien och bodde i Klosterneuburg var det självklart för oss att vi skulle besöka det lokala Weingut Stift Klosterneuburg som faktiskt lär vara Österrikes äldsta vinproducent. Den lilla staden domineras av klostret och i samband med det har de också ett fint vinotek med Stift Klosterneuburgs viner. Döm om vår förvåning då vi vandrade in och frågade om vi kunde smaka på deras viner och svaret var ett blankt nej! De hade endast provningar för förbeställda grupper, punkt slut och ändå såg vi ju att det fanns öppnade flaskor, glas i långa rader med mera bakom disken och inga grupper på antågande just då.

Nå skam den som ger sig tänkte vi och stegade in på klostrets café snett bakom vinoteket. Där hade de ett bra utbud på - naturligtvis uteslutande - Stift Klosterneuburgviner. Vi beställde 4 glas per man med 4 cl vin av olika sorter av den förvånade caféservitören och ordnade vår egna improviserade provning. Nunnorna och stiftsarbetarna i bordena runt om oss höll på att sätta kaffet och tårtorna i vrångstruken men sade ingenting.

På Alko finns det ett antal av dessa viner till salu, bl.a. Grüner Veltliner Mathäi Klassik Brut som kunde vara trevligt till sommarens fester.

Zum Wohl!

Veronica