

NR. 4/5 NOVEMBER 2013-FEBRUAR 2014 23. ÅRGANG LØSSALG 79 KR.

VINBLADET

NYHEDER & FAKTA OM ØL, VIN OG SPIRITUS

Vintage 2011

– et brag af en årgang

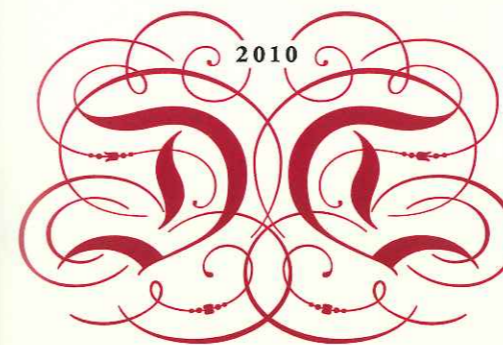
Nyetimber

helt i særklasse

Kitz, Klunker & kreditkort



af ELSEBETH LOHFERT



SPITZERBERG
 MUHR-VAN DER NIEPOORT
 ÖSTERREICHISCHER QUALITÄTSSWEIN
 VON DORLI MUHR UND DIRK VAN DER NIEPOORT
 CARNUNTUM

12,5% vol



Kitz, Klunker & Kreditkort

Kitz er slang for det østrigske vinterskisporssted Kitzbühel, Klunker et udtryk for store, prangende smykker, og kreditkort – det giver sig selv. Blot er de særlig talrige den uge i januar, hvor det legendariske Hahnenkam-løb afholdes. Det er World Cup'ens højdepunkt – næsten 100.000 skiturister, pressefolk og kendisser fra hele verden fylder byen for at se hvem der sejrer over de 3.312 meters nedfart med op til 140 km i timen. Champagnepopperne springer, gourmetkøkkene arbejder på højtryk og alt er booket. På Kitzbühels hyggelige gågade shoppes der livligt, og herrer – såvel som damer – lufter pelse og aparte hunde.

Vi har indlogeret os på behagelig afstand af det hele. I vinsprog på en sydvendt skråning med udsigt til byen og Die Kitzbüheler Alpen. Her lå i 1416 bondegården Tennerhof, der nu er et atmosfærefyldt femstjernet hotel med den landlige charme intakt. Fra vores værelse, der vender mod nordøst, har vi udsigt til naboens gård, hvor vi kan følge med i dagens malkning gennem den åbne todelte stalddør. Lokale, friske råvarer, lige ved hånden – helt noma'sk. Beliggenheden var

også af betydning tidligere hvor bonden på Tennerhof skulle observere vejrliget og lade Kitzbühels indbyggere vide hvad der var på vej – var det et tordenvejr, blev et hvidt flag hejst. Siden 1929 har Tennerhof været ejet af familien Pasquali von Campostellato, der først drev et trestjernet hotel. Det udviklede sig til fire stjerner og efter den nuværende ejers overtagelse i 1991 blev det Kitzbühels første femstjernede hotel i år 2000. I vintersæsonen er der åbent fra december til april og skigæsterne køres hver morgen af hotellets shuttle-service ned til kabinebanen i Kitzbühels centrum. Når dagens sidste nedfart ender samme sted ringer man til hotellet og bliver hentet igen. Ren luksus – ingen udnødvendig trampen med støvler og ski. Derefter en svømmetur i poolen, måske suppleret med et af de mange wellness-tilbud.

Middagen kan indtages i den hyggelige restaurant, enten som menu eller a la carte. Maden er uovertruffen god og vinkortet omfattende. Sommelieren, Manuel Gianmoena, kommer gerne med sine vinbud til menuen, ikke mindst de mange østrigske vine. Og det er selvfølgelig dem man skal drikke, ikke kun

fordi de er lokale, men også fordi de er værd at udforske. Skiløbet er som vinen, helt i top. Fra Kitzbühels centrum er der 170 km pister, og ti minutters kørsel derfra en kabinelift der fører op til Skiwelt Wilder Kaiser Brixental, der er Østrigs største sammenhængende skiområde med yderligere 280 km pister. I stedet for det traditionelle liftkort kan man her få en Iphone-app med et interaktivt 3D-kort over området.

Familien Pasquali driver også det hyggelige Landsitz Römerhof, der ligger nogle få hundrede meter ovenfor Tennerhof. Oplagt for børnefamilier med lejligheder i forskellige størrelser og fri adgang til den store pool på Tennerhof. Se mere om de to hotelmuligheder og skiområderne på: www.tennerhof.com, www.landsitz-roemerhof.com og www.kitzbuehel.com

„Lokale, friske råvarer, lige ved hånden – helt noma'sk“

Sommelier, Manuel Gianmoena, præsenterede os for en imponerende elegant og finessefyldt rødvin fra Weingut Muhrvan der Niepoort. Et partnerskab mellem den østrigske vin-PR dronning Dorli Muhr og portugiseren Dirk van der Niepoort med historiske rødder i Douro og portvinshuset af samme navn. Efter et kort og stormfuldt ægteskab, hvor de pendlede mellem hver deres arbejdsplads: Douro og Wien, blev de skilt, men har fortsat deres østrigske vingårdsfælleskab, måske med tanke på, at deres fælles barn, Anna, kan tage arven op efter sine entreprenante forældre. Deres vinmarker ligger i Carnuntum, øst for Wien og prestigevinen vi smagte, Spitzerberg, er en enkeltmarksvin lavet på

gamle Blaufränkisch-stokke. Den forhandles i Danmark af www.atomwine.dk, der sælger årgang 2010 for 299,00.

Manuel Gianmoena har siden 2012 været ansat som sommelier på Tennerhof. Han er født og opvokset i Kitzbühel, der, som han fortæller, ikke mindst de seneste 15 år har udviklet sig til et meget populært skisportsted med mange gode spisesteder. Her ses han med en af sine østrigske favorittvine fra Burgenland. Prieler hedder familievindgården, der har et flot sortiment både i rødt og hvidt (30% hvidt og 70% rødt). Tyve hektar med 50 forskellige parceller råder den ansvarlige vinmager, Silvia Prieler, over. Hun har efterfulgt forældrene, Irmgard og Engelbert Prieler, der i 1980'erne begyndte at

satse på kvalitet og rejste til Bordeaux, Bourgogne, Toscana og Piemonte for at hente inspiration.

Familiens succes kulminerede da de i 2009 blev kåret som "Årets vinproducent" af det ansete østrigske vintidskrift Falstaff. Prieler kan varmt anbefales, både i de østrigske alper og i Danmark, hvor de forhandles af www.a-vinstouw.dk

Tennerhof er medlem af Relais & Châteaux, en sammenslutning af 520 hoteller og gourmetrestauranter i 60 forskellige lande.

Foreningen blev etableret i Frankrig, i 1954, og har i dag to danske medlemmer: Falsled kro og Kong Hans. Se mere på: www.relaischateaux.com