



# DAC LEITHABERG

TEKST JØRGEN MØNSTER FOTO AUSTRIAN WINE

*Tre små druekjerner, funnet i en leirkrukke litt utenfor Eisenstadt i Burgenland, har gitt nye dimensjoner til den østerrikske vinhistorie. Funnet ble gjort under en arkæologisk utgravning av en keltisk gravplass i landsbyen Zagersdorf og datert til å være oppsiktsvekkende 2700 år gamle.*

Plutselig var det bevis for at det hadde vært vin-fremstilling i Østerrike allerede før romerne kom til landet, og dermed kan Burgenland regnes med blant de eldste vinområder i Europa.

Selv om det keltiske folk ikke har mye med de nåværende østerrikerne å gjøre, er det ikke tvil om at oppdagelsen har vært med til å styrke det østerrikske selvverd ut fra en oppfattelse av at mennesket jo kun er et redskap til å uttrykke jordsmonnets potensial.

Disse tanker har kelterne sikkert ikke gjort seg, da de sendte den avdøde avsted på den siste reise, og ga vedkommende noe med til å forfriske seg på, men tankene om mennesket som redskap for jordsmonn er blitt meget aktuelle siden begynnelsen av dette årtusen. Østerrikerne har nemlig innledet arbeidet med en nyorientering av aspekter ved vinlovgivningen, hvor den «germanske» filosofi, som bygger på druenavn og kvalitetsbetegnelser som har bakgrunn i druemostens sukkerinnhold, gradvis får tilføyd en mere «romansk» tilgang, hvor det er det spesifikke geografiske område det legges mest vekt på. Systemet kalles DAC (Districtus Austriae Controllatus – noe som viser at romerne selvfølgelig ikke har levet forgjeves), og når jeg innledet med at fortelle om tre små druekjerner for å komme frem til at presentere DAC-systemet, så skyldes det at den omtalte landsbyen Zagersdorf ligger innenfor grensene til den i 2010 definerede DAC Leithaberg.

DAC Leithaberg ligger i hovedregionen Burgenland, men har fått status som en slags «Villages» – og bemerk flertallsbetegnelsen, for det er nemlig 19 landsbyer som er omfattet av denne appellasjonen.

De avgjørende faktorer for avgrensningen av DAC Leithaberg har vært geologiske, og de vinmarker som er omfattet av appellasjonen, ligger på en type jordsmonn som er dominert av enten skifer eller av kalkstein.

DAC Leithaberg er beliggende med Neusiedlersee



mot øst og med Leithagebirge i vest, og det er denne beliggenheten som er bakgrunnen for de to viktigste typer jordsmonn som appellasjonen bygger på.

Skiferen er en utløper av Leithagebirge, og opptrer sammen med gneiss (grunnfjell) i en jordsmonnstype som lett oppvarmes av solen og som lokalt omtales som

«Ranker». Det er Ranker-marker som i altoverveiende grad er beplantet med rødvinndruer, og for Leithaberg-vinens vedkommende utelukkende blaufränkisch, som på dette jordsmonnet har en aromaprofil dominert av mørke bær.

For mange millioner år siden var hele området et stort hav, der >

*De vinmarker som er omfattet av DAC Leithaberg, ligger på en type jordsmonn som er dominert av enten skifer eller av kalkstein.*

*DAC Leithaberg ligger i hovedregionen Burgenland, men har fått status som en slags «Villages» – og bemerk flertallsbetegnelsen, for det er nemlig 19 landsbyer som er omfattet av denne appellasjonen.*

---

det levde ulike typer snegler, skjell og krepsdyr. Skallene fra de døde dyr lagret seg på bunnen av havet, og da vannet forsvant, hadde man en hard jordbunn som lokalt kalles «Leithakalk», altså en spesiell type kalkstein. Det er på dette jordsmonnet at hvitvinsdrueene er plantet (kalkstein og hvitvinsdrue er en utbredt kombinasjon i mange vinområder), men det finnes også blaufränkisch på kalk, og her drives aromaene mer i retning av røde bær.

De fleste andre underområder i Burgenland, som typisk er flatland, ligger på jordsmonnstyper som bedre kan karakteriseres som leire eller silt, og det slår igjennom i stilen på vinene, som fremtrer med et fyldigere og litt grovere uttrykk overfor Leithabergs finesse.

Det er her fristende å introdusere begrepet terroir, og samtidig gjøre oppmerksom på at Burgenland, Østerrikes neststørste vinregion, i forhold til de andre regioner, er langt fremme med identifikasjonen av spesielle terroir innenfor de rundt 13 000 ha som regionen dekker. Første DAC i Burgenland kom i 2005 (Mittelburgenland), i 2010 kom så Leithaberg og Eisenberg, og som nyeste skudd på stammen kom DAC Neusiedlersee i 2012. Størsteparten av vinproduksjonen i regionen selges imidlertid stadig under den regionale betegnelsen Burgenland.

Når vi snakker om terroir, må vi huske på at det ikke kun er jordsmonnet vi snakker om. Det er en rekke andre fysiske elementer

involvert i terroirbegrepet, men det er viktig å understreke at man ikke kan bruke de geologiske og klimamessige aspekter – og også andre aspekter – til noe hvis det ikke er et medium disse fysiske forhold uttrykker seg igjennom, og det er selvfølgelig druesorten.

Hvis vi et kort øyeblikk snur blikket mot Frankrike, ser vi hvordan syrah på flotteste vis uttrykker terroirforskjeller i den nordlige del av Rhône, mens den i den sydlige del av Rhône, på grunn av bl.a. andre jordsmonn og klimaforhold, reduseres til en hjelpedruer, så uunnværlig den enn måtte være. Og i Alsace har man fra begynnelsen av dekretert at det kun er de fire 'edle' sorter som i deres renhet kunne gi grand cru-status (heldigvis er dette rigoristiske synspunkt blitt vannet ut slik at det nå aksepteres sylvaner på visse grand cru-markert uten tap av statusen, og det er også slik at blandinger av ulike druesorter nå aksepteres visse steder).

For DAC Leithabergs vedkommende har man for øyeblikket for gneiss- og skiferjordsmonnet kun akseptert blaufränkisch (som dog kan suppleres med inntil 15 % zweigelt, pinot noir og/eller sankt laurent) – men det kunne i forlengelsen av ovenstående være spennende å se hvordan nettopp syrah ville reagere i Leithaberg i denne type jordsmonn. For kalksteinen har man akseptert fire grønne sorter (grüner veltliner og neuburger samt pinot blanc og chardonnay) til å

uttrykke kalksteinens finesserike potensial. Angivelig bragte cistercienserne de to sistnevnte druesorter med seg til Østerrike tilbake i Middelalderen, da munkeordenen ekspanderte fra opprinnelsen i Burgund, og når man tenker på hva kalkstein gjør for chardonnay i Burgund, er det vel ikke så rart at de munkene ville prøve hvordan den ville klare seg andre steder. Den hvite DAC Leithaberg kan være en endruevin, men det er også tillatt å lage blandingsviner med 2, 3 eller alle 4 sorter

*Første DAC i Burgenland kom i 2005 (Mittelburgenland), i 2010 kom så Leithaberg og Eisenberg, og som nyeste skudd på stammen kom DAC Neusiedlersee i 2012.*

---

I forlengelse av den omtalte finesse i DAC Leithaberg-vinene som værende et smaksmessig særkjennet i forhold til andre viner fra Burgenland, er det derfor også logisk at man i vinifikasjonen tilstreber å bevare denne finesse så ren og ubesmittet som mulig.

Det brukes ikke selekterte gjærtyper under vinifikasjonen, og det kan gi en liten individuell variasjon mellom de ulike produsenter, og står i motsetning til den utbredte anvendelsen av selektert gjær, likegyldig hvor nøytral den enn måtte være, som man kan oppfatte som 'en standardisering' i liten målestokk av særlig hvitvinene fra andre østerrikske områder.

Et naturlig spørsmål melder seg vedrørende den malolaktiske gjæring, som jo i høy grad påvirker en hvitvins smaks karakter. Flere Leithaberg-produsenter bekrefter at 'malo' er et emne man snakker om, særlig fordi det på grunn av de værmessige forskjellene mellom enkelte årganger kan forekomme store variasjoner i vinenes syreinnhold. For eksempel var det en >





syreforskjell på 3 g/l mellom årgangene 2010 og 2011. Et forbud mod malolaktisk gjæring er derfor ikke innskrevet i reglene for DAC Leithaberg, men hvis vinene kommer til å smake 'for mye' av malo-ens syrereduksjon, som endrer aromaene fra det klart fruktorienterte over mot mer melkeaktige aromaer, er det et problem.

Og det løses så ved at den angjeldende vin ikke slipper igjennom den smakstest som alle Leithaberg-vinene gjennomgår for å oppnå retten til betegnelsen DAC.

Det er regler for bruken av trefat, og særlig for hvitvinenes vedkommende understrekes det at de 'ikke skal smake av tre'. Det er jo et prinsipp som mange hvitvinsprodusenter over det meste av verden (f.eks. Tyskland, Alsace, Sancerre) følger, men vi skal her presisere at formuleringen om at hvitvinen 'ikke skal smake av tre' ikke betyr at vinen overhodet ikke kan ha kontakt med tre. Lagringen, eller vi skal kanskje her heller kalle det modningen, kan godt foregå på store trefat som er fremstilt spesielt med det formål å tilfredsstille de krav som produsenter av fruktige og finesserrike viner stiller.

*Blant produsentene har man blitt enige om at DAC Leithaberg som appellasjon kun utstedes til viner som ligger mellom 12,5 og 13,5 % alkohol.*

Med dette smaksideal adskiller de hvite Leithaberg DAC-vinene seg også fra flertallet av hvitvinene fra Burgenland, hvor gedigen fatlagring ofte ses på som et pluss.

Rødvinene kan til gjengjeld godt gjennomgå en viss form for fatlagring, men det kan ikke være nye eikefat, for heller ikke her skal fatet skjule de spesifikke smaks-karakteristika som en DAC Leithaberg skal ha fra sitt jordsmonn. I det hele tatt ses Leithaberg-vinene fra pro-

*Hvitvinene kan først frigis i september måned året etter høsten, altså med snaut ett års modning. For rødvinenes vedkommende kan de først lanseres i september måned to år etter innhøstingen.*

duentsammenslutningens side som en bevisst motsetning til 'den internasjonale vinstil', og heri ligger også at man blant produsentene har blitt enige om at DAC Leithaberg som appellasjon kun utstedes til viner som ligger mellom 12,5 og 13,5 % alkohol. Alkoholmessig skiller man

som mulig (våren/sommeren året etter innhøstingen) får man viner som er friske og inntagende, men som ofte er preget av aromaer som kan henføres til druetype (hvilket er utmerket), men også av gjæringsaromaer. Disse kan også være behagelige, men man drikker vel ikke en

*Det brukes ikke selekterte gjærtyper under vinifikasjonen, og det kan gi en liten individuell variasjon mellom de ulike produsenter.*

mellom Classic (<13 %) og Reserve (>13 %), men altså ikke over 13,5 %. Hermed adskiller filosofien seg i Leithaberg også fra andre østerrikske vinområder, hvor man for eksempel aksepterer viner på druesorter som riesling og grüner veltliner med en alkoholstyrke på over 14 %.

Endelig er det grunn til å gjøre oppmerksom på de skjerpede regler innenfor DAC Leithaberg som er laget med hensyn til kommersialiseringen av vinene. Her gjelder for hvitvinene at de først kan frigis i september måned året etter høsten, altså med snaut ett års modning, slik de ikke kan lanseres til sommersalget året etter innhøstingen. For rødvinenes vedkommende kan de først lanseres i september måned to år etter innhøstingen.

Dette er igjen med til å sette fokus på terroiraspektet, for med den trenden som er i Østerrike med å drikke særlig hvitviner så unge

vin for å smake om det er gjærseleksjon xx eller zz som er brukt. DAC Leithaberg gir med bestemmelsen om senere lansering vinene tid til å legge fra seg (det meste av) gjæringsaromaene, slik at terroiret kommer mer frem i aromabildet.

*I Østerrike finnes det nå totalt 9 DAC-er. DAC Leithaberg omfatter et areal på 3500 ha, og 71 produsenter er med i Leithabergs produsentforening.*