



Østerrike

Introduksjon



Fagmål: Østerrike

Fag



Østerrike

Målpunkt



Studenten skal:

- vite hvor i Europa Østerrike ligger og hver av de 18 vinregionenes plassering internt i landet.
- forstå den historiske utviklingen, og kunne forklare Østerrikes rolle i verdens vinhistorie.
- ha oversikt over de mest brukte druesortene som brukes i landet.
- forstå kvalitetspyramiden i den østerrikske vinloven, prædikatslovgivningen og hvordan DAC-systemet virker.
- ha oversikt over regionene Niederösterreich, Kremstal, Kamptal, Wachau, Burgenland og Steiermark.



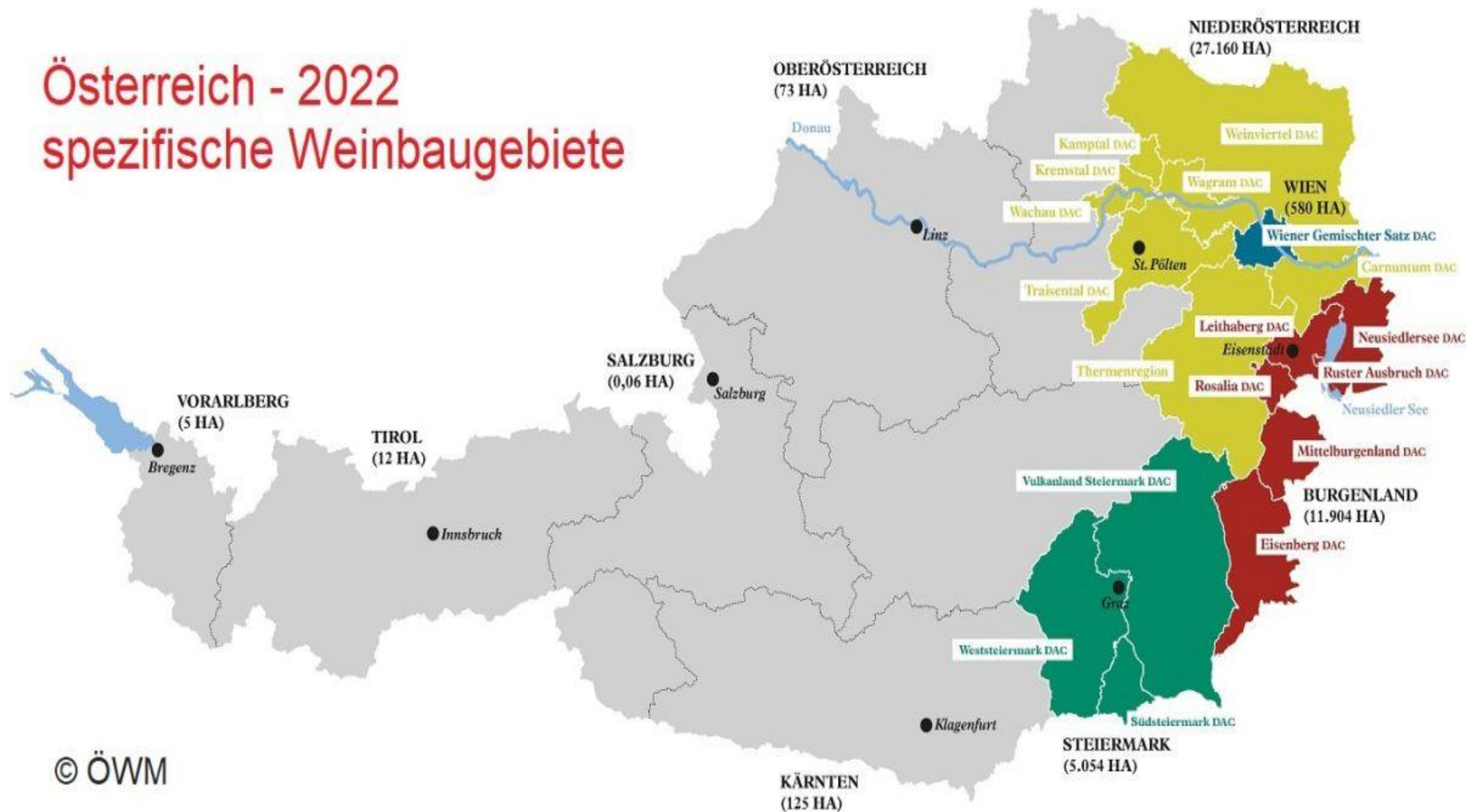
Agenda

- ◆ Kart og plassering
- ◆ Historie
- ◆ Geografi
- ◆ Klima
- ◆ Druer
- ◆ Lover
- ◆ Regioner
 - ◆ Hovedregioner
 - ◆ Sekundære regioner





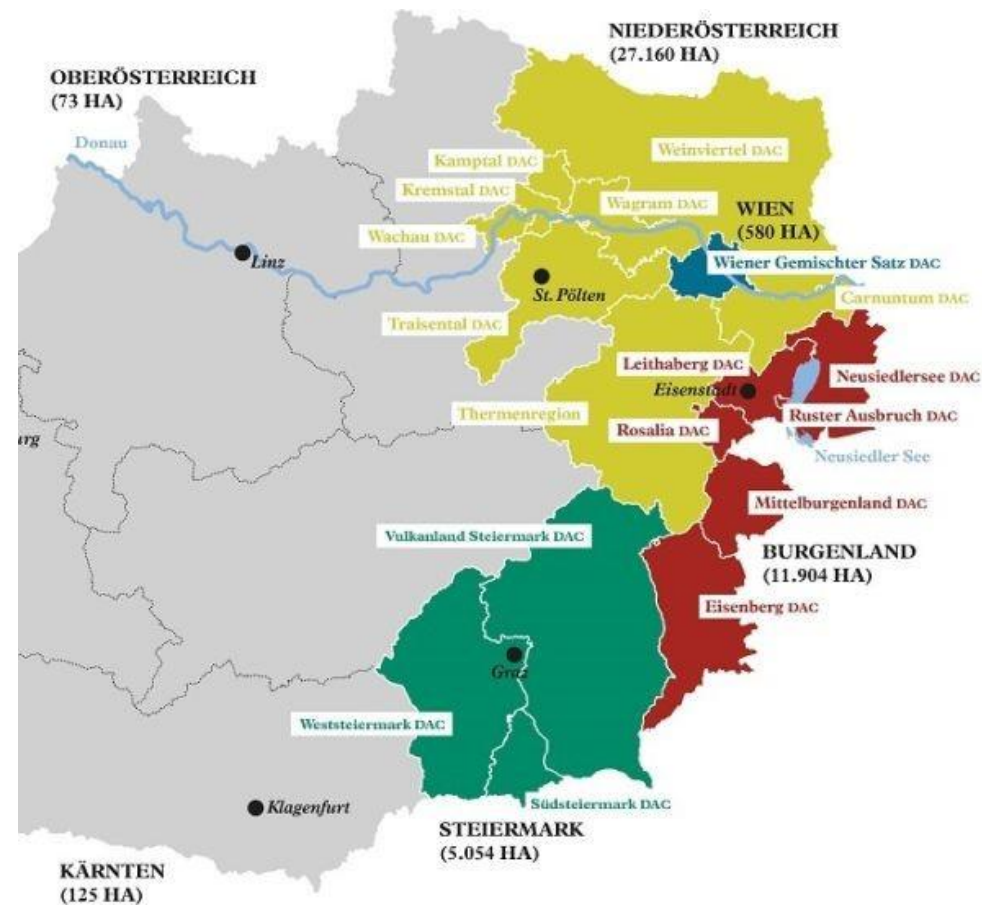
Österreich - 2022 spezifische Weinbauggebiete

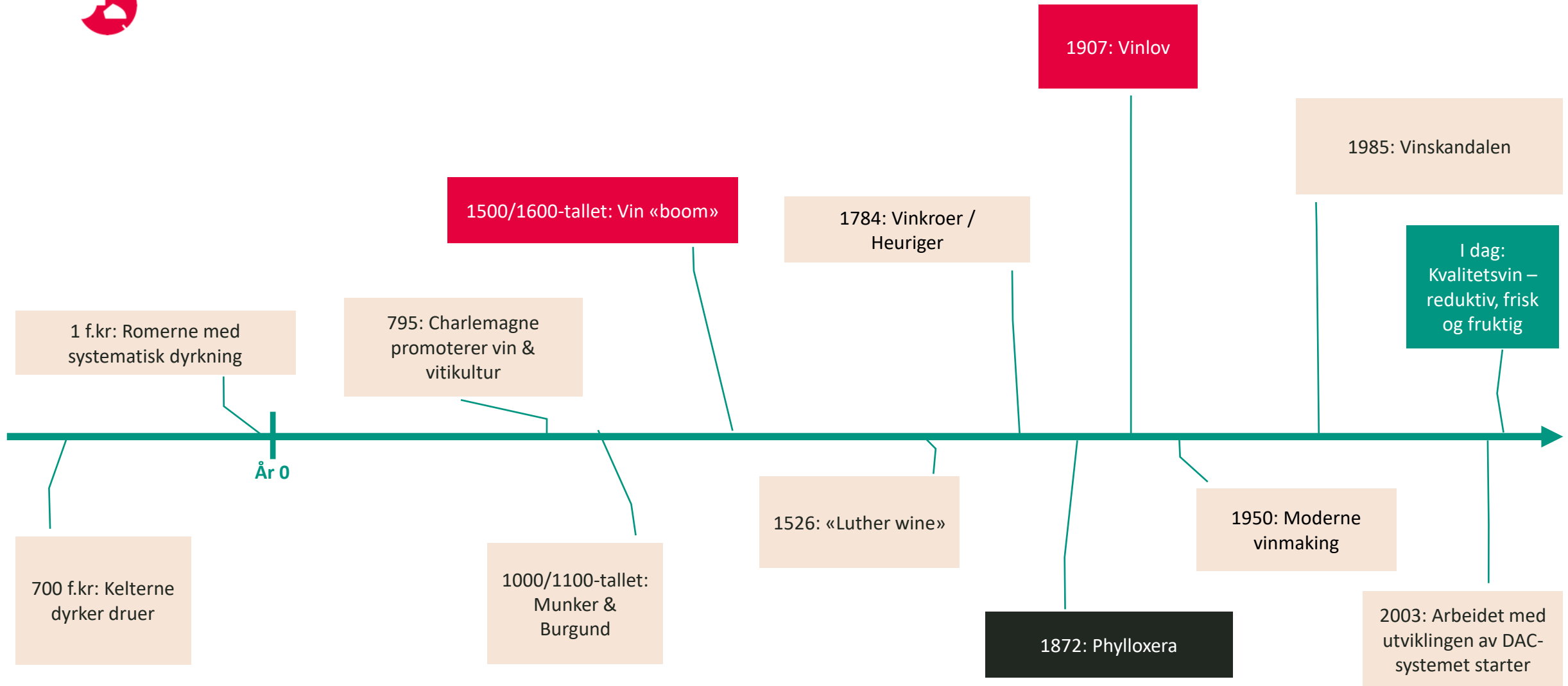




Kart og plassering

- Østerrike ligger mellom breddegrad 46,5°N og 49°N.
- Det ligger godt innpakket av Sveits og Liechtenstein i vest, Tyskland, Tsjekia og Slovakia i nord, Ungarn i øst og Slovenia og Italia i sør.
- De viktigste vinområdene ligger i øst, sør/øst rundt Wien og ned til Graz.

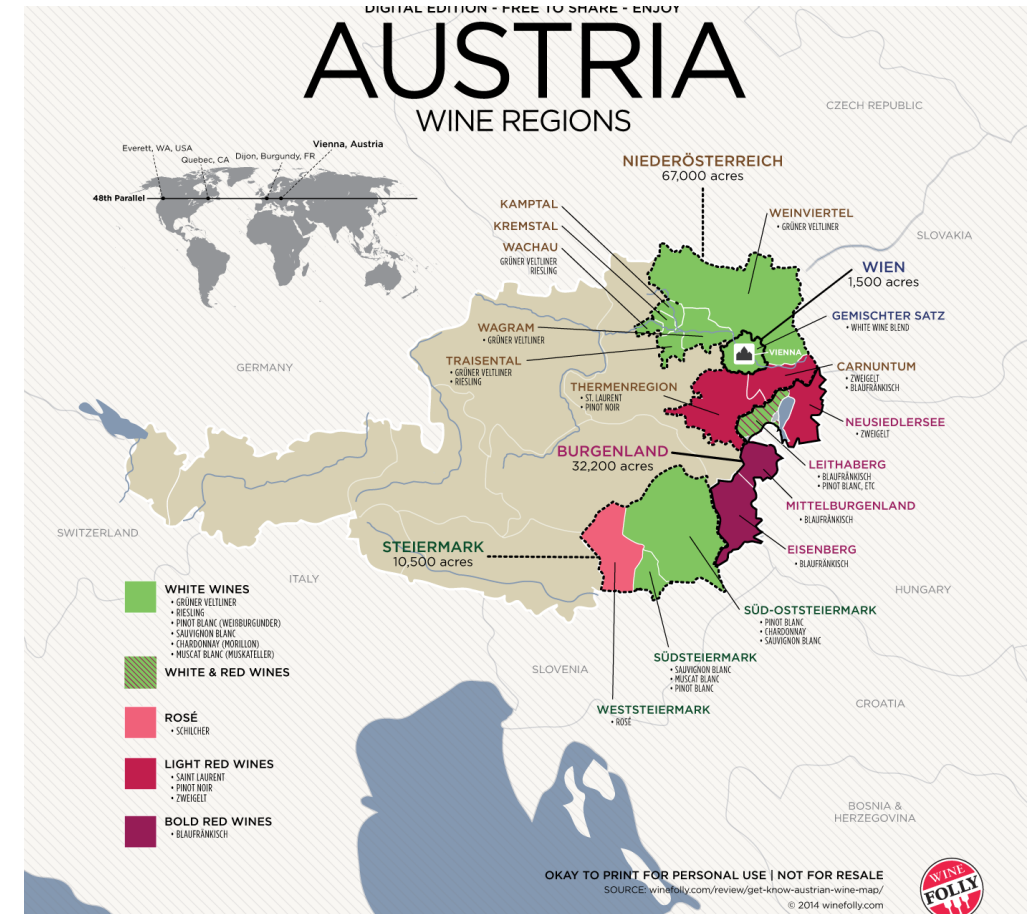






Geografi: kart over vinmarker

- Det finnes fire hovedregioner – Niederösterreich, Wien, Burgenland og Steiermark.
- Wien, er en mindre region innad i Niederösterreich
- Bergland er mindre områder utenfor hovedregionene.
- I hovedregionene finnes det subregioner som og har unike vinstiler som har egne lovregler. 18 forskjellige – eksempler på vinstiler er Bergwein, Ruster ausbruch, Wiener Gemischter Satz.





Klima



Hovedklima: Kontinentalt klima, med middelhavspåvirkning i sør; Steiermark og varm vind fra Ungarske sletter i sentrale deler.



Årstider: Tørr og varm sommer og kald vinter. Donau-elven modererer klima noe. Kjølig kveldsbris, spesielt om høsten, gir større forskjeller på dag/natt-temperatur som er bra for druemodningen. Forskjeller fra nord og sør, sør er varmere med høyere luftfuktighet.



Temperatur: Fra -2° til $+27^{\circ}$.



Påvirkning: Donau er viktig for luft- og varmesirkulasjon i sentrale regioner. I Burgenland er Neusiedlersee-sjøen viktig for fuktighet og temperaturregulering.



Vekstsesong: Lang vekstsesong – opptil 200 dager, mars/september.



Jordsmonn: Variert, men løss, kalkstein, elveavleiringer og «Urgestein» (granitt/gneiss).



Druer

- Østerrike domineres av hvite druer, i hovedsak grüner veltliner.

Til søte viner:
Bouvier
Furmint
Sämling 88 / Scheurebe
Muskat





Noen grønne druer

- ◆ Grüner veltliner
- ◆ Welchriesling
- ◆ Riesling
- ◆ Chardonnay
- ◆ Müller-Thurgau
- ◆ Roter Veltliner
- ◆ Sauvignon Blanc





Noen blå druer

- ◆ Zweigelt
- ◆ Blaufränkisch
- ◆ St. Laurent

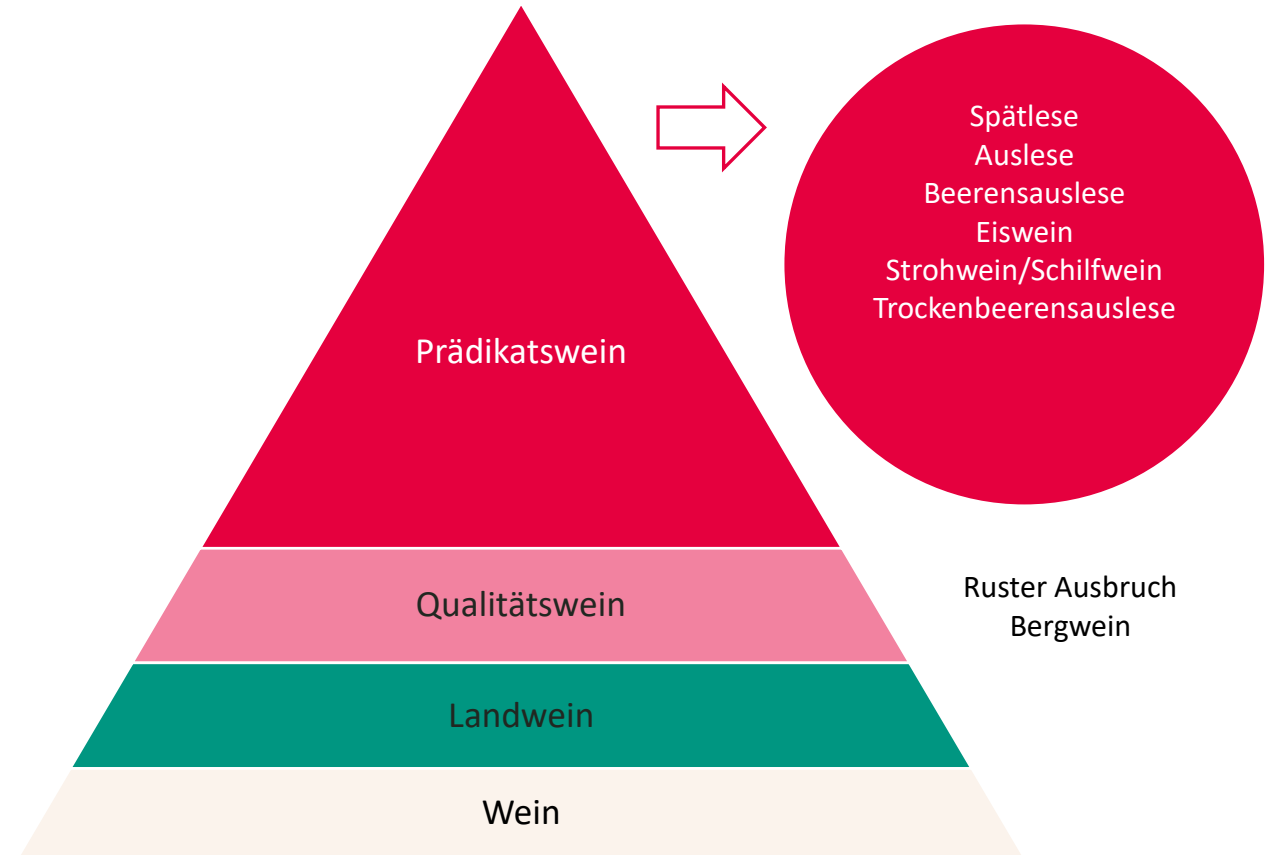




Vinloven

Vinloven deler inn i:

- Prädikatswein
 - 6 prädikat med forskjellige krav til Oe-nivå og fremstilling
- Qualitätswein (kan chapitaliseres) / Qualitätswein kabinett (kan IKKE chapitaliseres)
- Landwein (kan chapitaliseres)
- Wein (kan chapitaliseres)





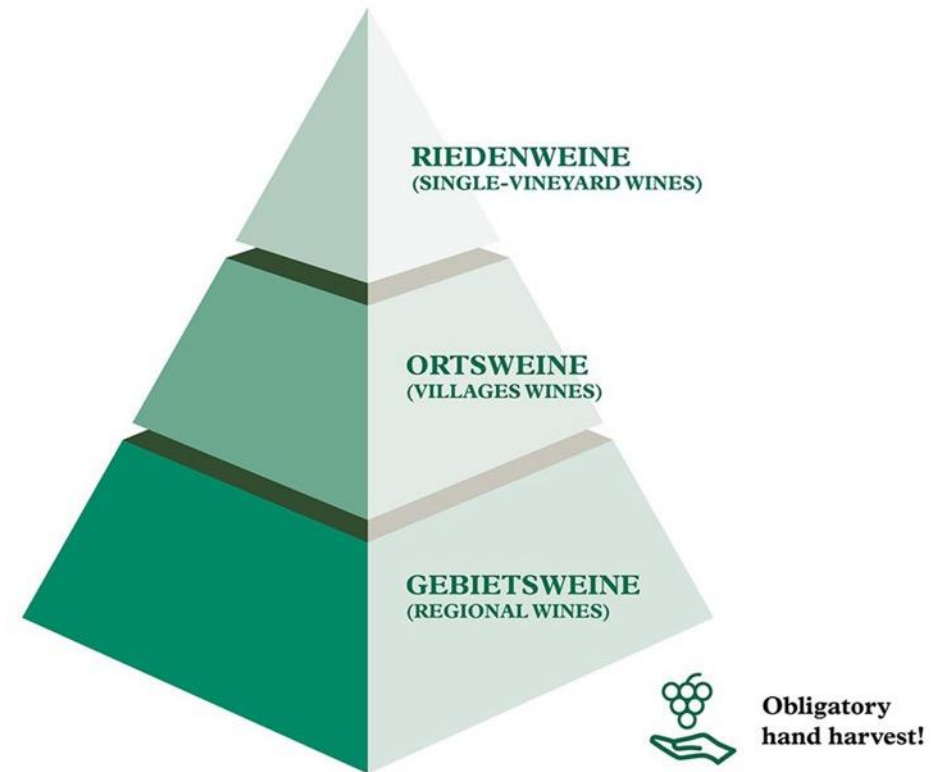
Vinloven

- DAC (Districtus Austriae Controllatus): kvalitetsvin med bestemt stilart og geografisk tilhørighet.
- Qualitätswein skal ha distrikt anført på etikett og det er innført "cru" pyramide for nærmere geografisk betegnelse innenfor DAC. Som 11 av 18 regioner har innført
- På viner fra enkeltvinmark skal det stå Ried + navnet på vinmarken.
- **Loven inneholder også 5 kategorier for restsukker:**
 - Extra trocken (≤ 4 g/l)
 - Trocken ($>4 \leq 9$ g/l)
 - Halbtrocken ($>9 \leq 12$ g/l)
 - Lieblich ($>12 \leq 45$ g/l)
 - Süss (>45 g/l)
- Sukkernivå måles i mostvekt - «Oechsle-grader» og forkortes Oe° eller i lokal østerriksk variant: Klosterneuburger Mostwaage (KMW)



"Cru" systemet for DAC viner

- **Riedwein**- Enkeltvinmark. Alle klassifiserte enkeltvinmarker (Rieden) i Østerrike. Ikke chaptalisering. Grüner Veltliner og Riesling er de mest vanlige men det finnes eksempler på lokale variasjoner, som f.eks. roter veltliner i Wagram
- **Ortswein**- Tilsvarende «village»-vin. Rikere og mer kompleks i stilen enn Gebietswein. Druer bestemmes i hver enkelt region.
- **Gebietswein**- Regional vin. F.eks. Leithaberg. Druer bestemmes i hver enkelt region.
- Håndhøsting felles for alle.
- Steinfeder, Federspiel og Smaragd kan fortsatt brukes i Wachau.



Kilde: www.austrianwine.com



Hovedregion: Niederösterreich

- Er landets største vinregion, og kan deles inn i 3 soner – områdene langs Donau i nord, rundt Neusiedlersee i senter og den pannoniske sletten i sør.
- **Topografi:** Ligger øst i landet, hvor alpene i sør møter de pannoniske slettene i senter og Donau i nord. De viktigste vinområdene Wachau, Kremstal og Kamptal ligger på åssidene ned mot elven Donau.
- **Klima:** Kontinentalt klima - veldig varm og tørr sommer, kald vinter. Varme dager og kjølige netter. Områder som Wachau, Kremstal og Kamptal er spesielt kjølige.
- **Viti/Vini:** Bratte, terrasserte åssider, kupert landskap. Vanlig oppbindingsmetode er Lenz Moser, så og si alt håndplukkes.





Hovedregion: Niederösterreich

- ◆ **Druer:** Grüner veltliner, riesling med flere
- ◆ **Geologi/jordsmonn:** Variert, men mye løss, grus og kalk
- ◆ **Vinstill:** Variasjoner av GV og riesling, fra lette syrefriske til store kraftige
- ◆ **Viktig å vite:** Åtte ulike vinregioner som alle i dag er DAC regioner. Alle disse har bestemte druer som må brukes for å få DAC betegnelse.



Subregion: Kremstal

- ◆ **Druer:** Grüner veltliner og riesling
- ◆ **Vinstil:** Kremstal DAC representerer krydret grüner veltliner, og elegante og mineralske rieslinger. «Klassisk» stil er friske, «Reserve» har moden aroma og fylde.
- ◆ **Viktig å vite:** Vinmarkene er terrasserte med mye løss. Området deles inn i Kremstal-dalen, den historiske byen Krems og vinområdet Stein i vest. Kremstal er senter for vitikulturskolen Klosterneuburg.





Subregion: Kamptal

- ◆ **Druer:** Grüner veltliner og riesling
- ◆ **Vinstil:** Kamptal DAC grüner veltliner og riesling. «Klassisk» stil skal være lett, men med struktur og friskhet. «Reserve»-vinene er mer overdådige, fyldig karakter og dybde.
- ◆ **Viktig å vite:** Vinmarker i gjerne bratte, terrasserte sørvendte åssider. Heiligenstein i Kamptal har et tørt mikroklima på grunn av mye og veldig varm sol. Ligger på østsiden av elven Kamp som er en av sideelvene til Donau.





Subregion: Wachau

- **Druer:** Grüner veltliner og riesling
- **Vinstil:** Siste region som ble DAC i 2020. Karakteristisk ferskenduft, med terroirkarakter. Tørre hvite viner er delt inn i eget klassifiseringssystem basert på vinens naturlige alkoholnivå. Lette og aromatiske er Steinfeder, «klassisk» tørre er Federspiel og de kraftfulle kalles Smaragd.
- **Viktig å vite:** regionen lengst mot vest i området, hvor Donau har gravd seg inn og nedover i grunnfjellet gjennom millioner av år. Gneiss og granitt jordsmonn for riesling og løss for grüner veltliner. Spesielt god holdbarhet på vinene – spesielt grüner veltliner. Kunstig vanning er tillatt og nødvendig.





Hovedregion: Burgenland

- **Topografi:** området ligger lengst i øst, og er unikt i forhold til resten av landet. Høyeste punkt er kun på 884 m.o.h. – en stor kontrast landet generelt. Landskapet domineres av sletter, åser og den grunne innsjøen Neusiedlersee.
- **Klima:** Mer enn 2000 soltimer i året – tørr, varm sommer, moderat regn og kald vinter med lite snø. Neusiedlersee-sjøen bidrar til fuktig og tempererende mikroklima.
- **Viti/Vini:** Det er tåken fra den grunne og tempererte sjøen i høstmånedene som gir de optimale forholdene for botrytis. Fuktigheten gjør at druene får optimale forhold for edelråte.





Hovedregion: Burgenland

- ◆ **Druer:** Zweigelt, blaufränkisch, pinot noir, pinot blanc, neuburger, grüner veltliner
- ◆ **Geologi/jordsmonn:** fruktbar sand/leirejord (loam) med innslag av grus, kalk og saltholdig finkornet sand
- ◆ **Vinstil:** Det varme klima gir rike, fyldige rødviner. Området Neusiedlersee er kjent for søte botrytiserte hvitviner som likner Tokaji-viner. TBA fra Rust har sin egen definisjon i vinloven – Ruster Ausbruch.
- ◆ **Viktig å vite:** Rødvinsrevolusjonen startet i Burgenland på 70- og 80-tallet. Blaufränkisch er den mest utbredte rødvinsdruen. Nordøstre Burgenland kan benytte upodede vinstokker pga. sandrik jord.



Hovedregion: Steiermark

- **Topografi:** En av de minste regionene, på grensen til Slovenia. Bølgende grønne åser preger landskapet.
- **Klima:** Tilnærmet Middelhavsklima men med noen kontinentale påvirkninger.
- **Viti / Vini:** 75% hvitvin. Lang vekstsesong gir viner med god fenolisk modenhet.





Hovedregion: Steiermark

- **Druer:** Sauvignon blanc, chardonnay, welschriesling, traminer
- **Geologi/jordsmonn:** Ca 75% av vinmarkene er med sedimentære bergarter
- **Vinstil:** Tre DAC: Vulkanland Steiermark, Südsteiermark, Weststeiermark. Primært er det syrefrisk og intens sauvignon blanc av høy kvalitet, gjerne med fylde og god mineralitet.
- **Viktig å vite:** Ligger helt i sør, med middelhavspåvirkning, men vinmarkene trekkes oppover i åsene for kjøligere temperaturer og ligger høyere enn i Burgenland. Morillion – er det lokale navnet på chardonnay fra Steiermark.





TYPISK ØSTERRIKE



Typisk Østerrike

- Neusiedlersee – svært grunn innsjø med gode forhold for Botrytis
- Ruster Ausbruch (DAC) – søt vin fra Rust
- De fleste hvitviner lages i reduktiv stil – bevare frukt og friskhet
- Riedel og Zalto-glass kommer fra Østerrike
- Omtrent samtlige vinkjellere i Østerrike ble plyndret under og etter 2. verdenskrig, oppbyggingen ble derfor preget av effektivitet og volum. Dette varte frem til vinskandalen i 1985. Men er i dag mer kjent for kvalitet enn kvantitet.
- Banderole – all kvalitetsvin har et offisielt segl på korken, i de Østerrikske farger
- Smaragd-firfislen som soler seg i vinmarken i Wachau. Deler navn med områdets kraftige «reserve» vin med minimum 12,5 % alkohol.





Norsk
Sommelier-
Utdannelse