

Munskänken

med VinJournalen

På vinmessa i

Bordeaux

Naturliga vattenhål i Paris

Niagara Peninsula



Nr 6 • 2009

Koenigsegg satsar på rött

I den allra östligaste delen av Österrike, inte många mil från den ungerska gränsen, ligger byn Halbtturn. Vid slottet med samma namn produceras framförallt röda viner i en kvalitetsmedveten stil av ett internationellt team. Greveparet Koenigsegg driver sedan 2001 vingården och är släkt med sin namne som förhandlar om att köpa Saab. Text och foto: Mikael Propst

Halbtturns slott i nordöstra Burgenland är värt ett besök av flera skäl. I närheten finns det fågelrika och världsarvsskyddade naturområden kring den grunda stäppsjön Neusiedlersee. Slottet erbjuder sommarmartid ett stort antal musikkonserter av mestadels klassiskt snitt. I år pågår under sex månader dessutom en unik konstutställning från den autonoma provinsen Guizhou på temat kinesiska minoriteter. På restaurang Knappenstöckl, tvärs över gården, erbjuds mat av hög klass och naturligtvis slottsvinerna.

I vingården på 65 hektar används nu 47 hektar för vinodling och dessutom har man druvkontrakt på sex hektar hos andra odlare. Merparten av de egna rankorna, 40 hektar, är nyplanterade sedan Koenigsegg tog över.

Årsproduktionen ligger på 275 000 flaskor och odlingsprincipen är ”biologisk-dynamisk”. Konstbevattning används till samtliga rankor. Det kan behövas för regionen är den soligaste i Österrike med 300 soldagar och 2 500 soltimmar per år i genomsnitt!

– Grönska mellan rankorna håller jorden igång och skapar en naturlig balans. Vi använder biologisk insektsbekämpning men konventionell besprutning mot oidium, botrytis och mjöldagg. Vi gör inga konstigheter med jorden och försöker inte efterlikna andra vinländer, säger den tyske chefsönologen Markus Sieben som kommer från Mainz och tidigare jobbat i Ungern och Sydafrika.

Han är en av dem som 2002 handplockades till vingårdens team när rådgivaren Carlo Wolf fick uppdraget av greve Koenigsegg att sätta ihop personalgruppen. En annan är fransmannen Francois-Xavier Gaboriaud från St-Émilion som utvecklat vinkällaren och jobbar som konsult här drygt halva året. Totalt är man tio anställda året om med 15-20 personer extra under skördetiden.

– Vi är rödvinsproducenter till 95 procent. Man får välja om man ska göra rött vin eller söta vitviner – de går inte så bra att producera tillsammans. Slottet gör ändå små mängder söta viner när väderleken tillåter, dessutom med framgång. Robert Parker gav till exempel deras 2004 Grand Vin TBA 94 poäng och 2005:an 92 poäng.

Vingården Joiser Jungenberg med utsikt över Neusiedlersee.



Schloss Halbtturn

Slott med anor

Slottet i Halbtturn är Burgenlands mest betydande barockbyggnad och användes en gång i tiden som jakt- och sommarresidens av kejsarhuset. Grunden för vingården lades redan år 1214 av grevarna Poth i orten Jois, vid Neusiedlersjöns nordspets. Vinrankorna där växer på tio hektar av Jungenberg, som är indelat i terrasser, syd- och nordhang och ”Auflangen”. Jordmånen består av musselkalk med skifferskikt och hög halt av lera samt kvarts. På berget odlas pinot noir, grüner veltliner, blaufränkisch, cabernet sauvignon, merlot och riesling. Närheten till sjön, positionen 160 meter över havet och det sydliga läget anses, tillsammans med marken, skapa förutsättningar för högklassiga viner.

Druvorna selekteras ytterst noga ute i vingårdarna och skördas för hand. De läggs i små, femtonkilos backar och transporteras kylda i lastbil till vinpressarna. Där väntar två rigorösa selektioner så att inga dåliga druvor, blad och kvistar följer med i processen. Det sägs att Carlo Wolf i början satt på en hög stol av tennisdomartyp och vid behov visade finger åt arbetarna som selekterade druvor.

Ingen filtrering av vinerna förekommer, berättar Markus Sieben



när han visar runt i den fantastiskt vackra och fräscha vinkällaren, som dock ligger i markplanet. Han drar upp rödvin ur en barrique med en pipett och låter mig smaka. Nästan som blåbärssoppa! Han förklarar att man försiktigt suger ut vinet ur tunnorna när det är färdigt och låter fällningen stanna kvar på botten för att slippa filtreringen.

Halbturn är den österrikiska producent som idag erbjuder flest viner på Systembolaget, hela tio varianter i Beställningssortimentet. Här finns allt från mousserande Oeil de Perdrix, rosévinet Sero och gröner veltliner till kraftfullare vita och röda cuvéeer och endruvsviner.

Tre produktserier

Produktionen följer tre linjer. Vinerna med beteckningen "Schloss Halbturn Koenigsegg" görs i typisk österrikisk stil på druvor som är vanliga i Burgenland och är fruktiga med viss komplexitet, antingen på en druva eller som cuvée. I serien med beteckningen "Impérial" finns bara cuvéeer. Här kombineras de regionala ursprungsdruvorna med internationella druvsorter för mer karaktär och finesse. Topplinjen slutligen utgörs av "Schloss Halbturn" som betecknas med druvsort. De vinerna görs av antingen en regional eller en internationell druva, kommer från slottets bästa lägen och ska vara eleganta, fruktiga, täta och lagringsdugliga.

Jag har provat slottets viner två gånger, i Stockholm och på plats i Burgenland, och vid båda tillfällena börjat med Grüner Veltliner 2008 i den lättare Koenigsegg-serien. Vinet är förvånansvärt kraftigt med citrus- och krusbärstoner och en frisk, saftig syra. Deras gröner veltliner växer både i nämnda Jungenberg samt i Leithagebirge, som är en bergskedja väster om Neusiedlersjön där man har 15 hektar. Denna vingård inköptes 2001 men har slottets genomsnittligt äldsta rankor. Förutom de druvor som odlas på Jungenberg växer här även chardonnay, sauvignon blanc och zweigelt. Jordmånen domineras av grus med kalkskikt.

"Imperial vit 2007" består av 60 procent chardonnay och resten sauvignon blanc, som växer invid Kleinhöflein på Leithagebirge där marken består av gnejs, glimmer, lera och musselkalk. Chardonnayen ligger kort tid med skal och pressas försiktigt innan den får jäsa och mogna i burgundiska pièces under tio månader, inklusive malolaktisk jäsning, medan sauvignon blanc enbart får jäsa och mogna i rostfria tankar. Både detta vin och den även provade 2006:an (som har omvända proportioner av druvorna) smakar mycket bra. 2007:ans fruktiga doft präglas av äpplen, stenfrukt och örter och smaken domineras av en frisk och saftig, riktigt krämig chardonnay.

Slottets största vinodling, Wittmanshof, finns i de direkta omgivningarna till Halbturn. På 60-talet gjordes åkarna här om till Österrikes största sammanhängande vingård i privat ägo. När Koenigsegg höjde ambitionerna såg man till att de senaste geologiska och önologiska kunskaperna användes och de 40 hektar som brukas delades in i sex olika områden beroende på markprofilen. Resultaten ledde till att stora delar planterades om med övervägande blå druvor för att fokusera på rödviner. Jordmånen består av rödgrus med inlagrade kalksedimentskikt. Förutom flera av de tidigare nämnda



Druvorna sorteras två gånger hos Schloss Halbturn.



Markus Sieben serverar ett fatprov.

druvsorterna odlas här även sankt laurent, cabernet franc och sämning 88.

Jag provar det röda Koenigsegg Zwei 1 2007, samt i samma serie Pinot Noir 2006 och Rot 2006. Zweigeltvinet smakar bra men de två senare ännu bättre! Zweigeltvinet har producerats på ståltankar, medan pinoten legat sju-åtta månader på österrikiska träfat och cuvéevinet, som består av zweigelt, blaufränkisch och s:t laurent, tolv månader på små franska ekfat. Pinotvinet kommer enbart från Wittmanshof, de andra även från Leithagebirge. Samtliga är mer eller mindre rubinröda. Zweigelt domineras av körsbär i doft och smak och mild syra och tannin. Pinoten har fullmogna moreller i doften medan röda bär och kryddiga fattoner bildar en sorttypisk smak. Cuvéeen slutligen doftar av röda bär och nypon och smakar robust och harmoniskt med mjuka tanniner samt ek- och mineraltoner.

Cuvéevinet Imperial Rot 2006 består till tio procent av cabernet franc och i övrigt till en tredjedel vardera av blaufränkisch, cabernet sauvignon och merlot som alla växer på Wittmanshof. Dofen är kryddig, med moreller och lakrits. Smaken är saftig och elegant med nyanser av blodapelsin, fat och mörk choklad. I processen ingår kallmaceration, spontanjäsnings i öppna träfat, pigeage, eftermaceration och 15 månader på franska barrique. Liksom 2005:an är detta ett mycket bra premiumvin.

Prestigeviner

I serien toppviner är Schloss Halbturn Pinot Noir 2006 ett mycket bra val. Vinet är producerat på samma sätt som Imperial, med skillnaden 13 månaders fatlagring och på burgundiska pièces. Färgen är körsbärsröd, doften drar åt hallonkonfekt och moreller. Vinet har en komplex och extraktsöt smak med bra längd. Druvorna här kommer både från Wittmanshof och Jungenberg. Vinet rankades av Vinaria på 20 plats bland Österrikes röda endruvsviner och var trea bland de inhemska pinotvinerna. Även Wine Spectator och Decanter har gett vinet höga poäng. Markus Sieben säger att mer än hälften av träfaten till deras pinotvin är nya och att man totalt har 6-7 olika sorters träfat i källaren.

På 4,5 hektar av Wittmanshof odlar man den österrikiska druvan sankt laurent, som anses vara släkt med pinot noir. Schloss Halbturn Sankt Laurent 2006 är ett fantastiskt gott vin. Det utsågs av Vinaria till Österrikes bästa röda endruvsvin. Både À la Carte och Falstaff gav vinet 92 poäng. Samma produktionsätt som de andra toppvinerna, men vinet mognar på 100 procent nya burgundiska pièces och under tolv månader. Färgen är mörkt rubinröd med violetta reflexer, doften är rökig med animalisk touch, nypon och röda bär medan smaken är frisk och saftig med toner av färska körsbär och citron samt har en diskret, salt mineralitet i finishen.

Försäljningschef Dieter Hoffman-Unzog säger att man hittills inte lyckats så bra i Sverige. Det är synd för Schloss Halbturn har fina viner i olika prisklasser i Beställningssortimentet, från 96 kronor och upp till 327 kronor. Priserna tycks väl spegla kvaliteten.