

Munskänken

med VinJournalen

Druvans genealogi

Tema Österrike

Vin i västerled



Manfred Tement är en originell vinproducent i sydöstligaste Österrike, Südsteiermark. Förutom att göra högklassiga kvalitetsviner har han bidragit till designen av den magnifika produktionsanläggningen och den eleganta provsmakningssalen.



Tement's vinbar.

Vintunnor med optisk illusion.



Tement designar inte bara vin

Vi följer Südsteirische Weinstraße och dess vindlande väg över ”toskanska” kullar och ned i vackra dalar. Plötsligt upplyser skyltar oss om att den högra vägkanten hör till Slovenien, så nära är vi detta grannland.

På toppen av en brant sluttning, ovanpå korallrev som formades för kanske 20 miljoner år sedan, har en spektakulär anläggning integrerats med sin jord. Bergväggen i kalksten är inbyggd i fastigheten och bidrar till ett fuktigare och svalare klimat i vinkällaren. Vi är framme vid Weingut Tement och deras i flera bemärkelser toppvingsård Ziereg.

Manfred Tement tvingades ta över produktionen 1978, endast 18 år gammal, då hans pappa avlidit. Vi den tiden var vinodlingsytan totalt 3,5 hektar. Idag har verksamheten växt till omkring 50 egna hektar och drygt 20 hektar som man tar hand om på kontrakt.

– Manfred bestämmer i vinkällaren och han tar alla viktiga beslut i övrigt också, säger svenskan Eva Dieber, från Landskrona, som lever och arbetar här sedan tio år tillbaka.

Eva är allt-i-allo, sköter kontorsarbete, export, gårdsförsäljning och presenterar viner och anläggning för besökare. Hennes inträdeskort till Tement var att hon kan engelska. På anläggningen arbetar även Manfreds hustru Heidi samt två söner Stefan och Armin. Under den mest intensiva säsongen arbetar ytterligare 20 personer i vingården.

Vanligaste druva är Sauvignon Blanc, som står för 35 procent av odlingarna. För vinet Steirische Klassik (STK) blev Manfred Tement 1990 världsmästare på just denna druva. Likadan framgång med druvan hade han 1993 men då var odlingen i Ziereg, som räknas som ”Grosse STK Lage” vilket motsvarar Grand Cru på franska.

För två år sedan nominerades han till bästa vinbonde i hela världen, bland totalt sex utvalda. För sina muskatviner, ”Gelber Muskateller”, och Sauvignon blancviner har Manfred vunnit både regionala och nationella priser.

Där andra har små, mysiga provningsrum har Tement satsat på en stor, exklusiv konferenslobby med bar, som för tankarna till ett bättre hotell. Den storslagna utsikten därifrån, och särskilt från den väl tilltagna terrassen framför, är som hämtad från Chianti. Inomhus ser man de stora rostfria stältankarna där Steirische Klassik produceras.

– När Manfred bestämde sig för att bygga ut tänkte han att det var lika bra att slå på stort. Han har själv designat anläggningen och inredningen tillsammans med en arkitekt. Han hade egna idéer efter rundresor till andra vingårdar. Han har även själv designat vinernas etiketter och kartonger, berättar Eva Dieber.

När Eva visar runt i vinkällaren möts vi av en illusion: från in-

gången och längst bort till där källaren tar slut står långa rader med stora ekfat – och alla ser exakt lika stora ut trots perspektivet! Hemligheten är att fatens storlek varierar från 750 liter i förgrunden till 3 500 liter bakerst. Manfred har räknat ut proportionerna på avståndet och därefter bestämt fatstorlekar så att det ska se harmoniskt ut! I vinkällaren finns möjlighet att producera och lagra uppemot 600 000 flaskor vin per år.

Tement ingår i sammanslutningen ”Steirischen Terroir- und Klassikweingüter”, som är ett kvalitetstecken och skyddat varumärke. Ännu så länge ingår sju vinproducenter i gruppen.

– Det finns en efterfrågan från kunderna om att släppa ut vinerna allt tidigare på marknaden. Vi gick ihop för att höja kvaliteten och för att komma överens om längre lagringstider och senare släpp av viner, säger Eva Dieber.

Mikael Propst

Tement's vingård.



Viner som imponerar

Vi provar en lång rad torra viner, bland dem **Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2007** (2002:an finns på Systembolagets beställningslista, nr 80829) och **Grassnitzberg Sauvignon Blanc 2007 Erste Lage** (2006:an finns i ordinarie Systembolagssortiment, nr 98585). Det förstnämnda vinet är blekgulgrönt som i stort sett alla vita Tementviner. Doften är fräscht och krispigt krusbärig och smaken drar mot päron och vinbär. Det andra vinet som kommer från något som motsvarar ett franskt premier cru-läge, med 15-20 miljoner år gammal musselkalkjord, har legat på stora ekfat 3-6 månader och därmed fått en mycket fin, avrundad krusbärssmak.

Enligt Eva Dieber ska även **Sauvignon Blanc Sernau 2006 Erste Lage** släppas på bolagets beställningssortiment i höst. Håll ögonen öppna för det! Efter 18 månader på stora ekfat är vinet fyllt av aromer som senapskorn, vått ylle, kolaska och efterhand också krusbär i doften. Smaken ger även citrus- och vaniljtoner – ett vin som har utvecklingspotential!