



FX PICHLER

En smaragd av ädelt vin

KULTVIN FRÅN ÖSTERRIKE

Det är med viss vördnad vi stiger in i Frans Xaver Pichlers venetianskt inredda vinprovningsrum. Han tillhör den yppersta klassen vinodlare. I Österrike, såväl som i världen i övrigt. Sverige undantaget. När ska vi få vårt första smakprov?

AV MIKAEL PROPST FOTO CLAES LÖFGREN

EN KVARTS PROMENAD i den vackra dalgången Wachau längs floden Donau, vars vatten speglar många olika kulturer och folk längs dess långa väg genom Europa, tar oss från Dürnstein till Ober- och Unterloiben. Det är en varm sommardag och överallt kan du se de gröna druvorna växa, från stranden och högt upp på stenterrasserna på de omgivande bergen. Om Dürnstein är något av en sofistikerad turistfälla, som förknippas med Rikard Lejonhjärta och där kungligheter från Danmark har bott i stadens slottshotell, så är anblicken av Loiben närmast en lantlig idyll. Wachaudalen ligger västerut en timme med bil från Wien. Dalen ingår i Österrikes största vinodlande region Niederösterreich som har över 30 000 hektar odlingsområden uppdelade på åtta olika områden. Övriga vinregioner i landet är Burgenland (16 000 hektar), Steiermark (3 600 hektar) samt Wien (620 hektar) som är den enda huvudstaden i världen med vinodling av ekonomisk betydelse.

– Jag är en samlare som gärna åker till Toscana, förklarar Pichler den stillfulla, italienska inredningen när jag slår mig ned i en av de läderklädda stolarna.

Han är lägmäld, förekommande och öppnar lugnt en flaska av kvaliteten **Federspiel**, årgång 1999. Beteckningen är wachauodlarnas egen kvalitetskategori och motsvarar Kabinett.

Han rekommenderar det till fiskrätter och ljust kött och beskriver smaken så här: "drickvänlig med mycket klar frukt-smak". Apropå restsockernivåer säger Pichler att det är tillåtet med upp till 9 gram per liter, men att han försöker hålla max

5-6 gram. Han tycker till exempel att tyska viner i allmänhet är för söta.

Liksom det första vinet jag smakar är nästa, **1999 Smaragd von den Terrassen**, gjort på *Grüner Veltliner*, Österrikes egen stora vitvinsdruva. Denna druva anses ge vin en kryddig bouquet, gärna pepprig, med en frisk och livlig smak och en karaktär som sträcker sig från unga, lätta och spritsiga viner till mer komplexa och alkoholrika kvalitetsviner. Beteckningen Smaragd kommer från den lilla smaragdödlan som lever uppe på stenterrasserna på bergen, vilket därmed också anger druvans förmåga att växa på klippor.

– Detta vin är mycket bra, uttrycksfullt, elegant och harmoniskt med god ursprungskaraktär, säger Pichler medan vi båda smuttar.

Jordmänen är mycket mager på terrasserna och består av vittrat urberg och sandjordar. Pichler har konstbevattning på alla torra ställen. De äldsta terrasserna i området skapades av munkar och nunnor under en period från 1300- till 1600-talet. De två viktigaste druvorna, Riesling och Grüner Veltliner, har odlats här sedan hundra år tillbaka.

FX Pichler driver ett familjeföretag i femte generationen med stolta traditioner. Till sin hjälp har han sin mor, hustern Rudolfine och sonen Lukas samt tre anställda.

Själv har naturligtvis lärt sig hantverket hemma. Hans enda teoretiska utbildning består av eftergymnasial fackskola.

– Vi har naturliga kunskaper här i Wachau. Högscoleutbildade har inte haft några större framgångar i vinodlande. Vi vill inte förlora vår fina känsla för arbetet. In-

gen av de fyra mest kända odlarna här har högscoleutbildning.

Förutom sig själv syftar han på **Prager, Hirtzberger** och **Knoll**. Hans son har i sin tur gått i lära hos värdenommerade Rieslingodlare i Tyskland och Sauvignon Blancodlare i Steiermark på alpslutningarna ner mot Italien.

MAJORITETEN AV PRODUCENTERNA i denna vinregion ingår i den gemensamma organisationen *Vinea Wachau Nobilitas Districtus* som bildades 1983. Vinodlarna i föreningen har enats om egna kvalitetsbeteckningar för sina torra vitviner, **Steinfeder, Federspiel** och **Smaragd**.

Indelningen följer den naturliga alkoholhalten. Det lättare, spritsiga **Steinfeder** (max 11%) har fått sitt namn från en skir grässort och är den enklaste kategorin. Nästa steg är den något fruktigare **Federspiel** (max 12,5%), som fått namn av den tidigare så populära falkjakten, följt av det kraftfulla toppvinet **Smaragd** (från 12,5% och uppåt) som enbart pressats av sent skördade druvor.

Inget vin från de fyra oberoende, ovan nämnda odlarna står med i Systembolagets ordinarie vinlista. Däremot har **Freie Weingärtner Wachau** flera viner representerade. För detta vinkooperativ, som årligen producerar tre miljoner flaskor, är Skandinavien den tredje viktigaste exportmarknaden. Kooperativet förfogar över en av världens modernaste, heldatoriserade produktionsanläggningar i vilken man nyligen investerade över tjugio miljoner kronor. Till denna hör 1,4 kilometer långa vinkällare.

PICHLERS POPULÄRASTE VINER har hittills varit **1998 Dürnsteiner Kellerberg Riesling Smaragd** och motsvarande gjord på Grüner Veltliner. Då dessa viner rankades högt av amerikanska Wine Spectator. Det är inte konstigt att ansedda krögare i USA nu upptäckt de österrikiska vinerna på allvar. Med all rätt!

När jag som avslutning får prova en söt **1998 Trockenbeerenauslese Grüner Veltliner** så fylls gommen av en mycket söt och mäktig smakupplevelse långt utöver



Blicken säger allt! Här är en vinnmakare som inte tummar på gränserna. Kompromisslös är bara förmågan. Ut rinner några av Österrikes bästa vitviner, mättade med både smak och karaktär.

det vanliga. Detta är ett koncentrerat, russinsmakande och mycket hållbart vin – "minst 100 år", tippar Pichler som själv smakat ett liknande från år 1780.

Att F X Pichlers viner fort tar slut, och helst måste beställas omedelbart efter skörden, förstår du när han berättar att produktionen bara omfattar nio hektar. Produktionen uppgår till endast mellan 50 000 och 70 000 flaskor per år.

Nästa vin, "M" för Monumental, väcker omedelbart smakökarna till liv. Detta vin är pressat av särskilt utvalda Grüner Veltlinerdruvor från terrassodlingarna och håller 3 gram restsocker och hela 14 % alkoholstyrka. "M" förekommer bara sporadiskt och är en specialutgåva som även görs på Riesling.

– Det är ett mycket koncentrerat, mäktigt, behagligt vin och en högvärdig Veltliner, säger Pichler och jag kan inte annat än instämma.

Som om inte detta vore nog tar han fram ännu en grüner veltliner, **1999 Dürnsteiner Kellerberg**, och nu är vi framme på toppen av vinberget. I alla bemärkelser!

Det blir nästan en andlig upplevelse när denna gudabenedade dryck fyller gommen. Utan att tränga sig på, med en skir, absolut klar och fin smak spelar detta torra, aristokratiska vins mineraltoner med ett brett spektrum på tungan.

Men vad äter man då till detta vin? frågar jag.

– De finaste vinerna ska man sitta och meditera och filosofera till. Du dricker vinet för sig själv. Utan något till, svarar han.

Jag tror honom. Hans lågmälda, halvt undflyende, lugna och meditativa väsen utstrålar en självklar pondus, grundad på lång erfarenhet genom generationers vedermödor.

Han håller upp en **Riesling Smaragd von den Terrassen 1999** och vi läppjar på vinet.

– Det är mycket fruktigt, elegant och gracilt, säger Pichler.

VI SMAKAR UNDER TYSTNAD, innan han tar till orda igen:

– Veltliner har ett bättre spektakrum, är lugnare. Riesling har mer temperament, smakar mer som persika. Den druvan behöver mer tid, de sista skördar vi i mitten av november. Veltliner plockar vi i mitten av oktober.

Frosten är här inget problem, eftersom druvorna är mogna när kylan kommer. Dalens öppning i öster ger ett pannoniskt (från det östliga slättlandet) inflytande på klimatet. Det ger vinerna en kraftigare, men även fruktigare karaktär. Luften står aldrig stilla här; från norr och söder strömmar kallare, fuktigare luft genom små beskogade sidodalar in i Wachau och medför starka temperatursvängningar mellan dag och natt. Donau spår på med mer fukt genom uppstigande dimma.

FX Pichler låter sina viner ligga cirka ett halvår i stora österrikiska ekliggare eller på rostfria stältankar. Därefter sker buteljering och omedelbar försäljning. Tjugo procent av hans produktion går på export till länder som USA, England, Tyskland, Schweiz, Italien, Belgien, Japan och Norge.

Vinerna finns att köpa i bättre fackhandel, till exempel i vinoteken Wein & Co i Wien. Det går även att handla direkt från Pichler, men du måste skyndsamt beställa från vinlistorna, som släpps efter skörden, eftersom efterfrågan är så stor. Vinet får du sedan hämta själv när det buteljerats. Räkna med att få betala åtskilliga hundralappar för toppvinerna.

Jag får även smaka **1999 Riesling Smaragd Loibner Berg**. Vinet är – med Pichlers egna ord – ovanligt elegant, fruktig med smak av persika, ädel och fin.

Efter denna provomgång och efter en rundtur uppe på terrasserna bär jag på en känsla av att ha blivit upplyst. Druvorna Grüner Veltliner och Riesling har för mig fått en ny dimension.