

Lackner Tinnacher - högklassig sauvignon blanc från Steiermark



”Våra föräldrar lade grunden för var Steiermark är idag, de gav oss möjligheten att ta nästa steg och leda produktionen mot ekologisk odling exempelvis,” berättade Katharina Tinnacher i somras när vi besökte hennes vineri. Hon kommer från en familj där vinodling varit ett kall sedan 1770. När förra generationen startade förflyttningen mot en kvalitativ vinmakning för drygt 30 år sedan var det helt andra parametrar som styrde. Vilka druvor som skulle planteras, planteringsmetod och bygga en källare. Basbehoven helt enkelt.

”Vi som nu tar över kan tack vare våra föräldrar finjustera och leda produktionen mot ett än mer hållbart odlade. Vi har dessutom fått möjligheter som de aldrig fick; intryck från en hel värld, resa, utbilda oss,” berättar Katharina som påbörjade konverteringen till ekologiskt 2007.

Tillsammans med 11 andra producenter är hon idag medlem i STK - Steirische Terroir & Klassik. Organisationen grundades 1986 av kvalitetsdrivna producenter som ville ha en förändring bort från det sötare och samtidigt var det också ett sätt att ta avstånd från den skandal Österrikes vinindustri precis hade upplevt. Steiermark var väl aldrig egentligen indraget i denna men det hindrade inte herrar som Gross, Tement och Sattler att skapa en sammanslutning som verkade för att lyfta regionens druvor, vingårdslägen och generella kvalitet. Torrt var ledordet till skillnad från de halvtorra och sötare produkter som dominerade marknaden. Med åren utvecklade de idag 12 producenterna i gruppen kriterier för sina viner och 1993 hade man en detaljerad mall som gjorde det möjligt för konsumenten att veta vad som var i flaskan. Steirische Klassik kallades konceptet som medlemmarna var förpliktade att följa. Idag består kategoriseringen av fyra olika grupper; Steirische Klassik, Dorfweine, Erste Lage och Grosse Lage.

Det vin som lanserats idag hör till Katharinas Grosse Lage och Flamberg är en sauvignon blanc du med lätthet lagrar 10-15 år med gynnsam utveckling. Vill du prova druvan med ett uttryck som är helt annorlunda mot det mer yppiga vi känner den som så är detta ett grymt tillfälle även om det är ungt. Dessutom är 2017 ett av 10-talets främsta i regionen så några ner i källaren är dagens tips. Tänk på att det är glaskork i flaskorna så förvara dem stående.



Livets Goda om 2017 Ried Flamberg (artikel **96027**, 365 kr, 93 p)

Fruktallad de luxe med mango och passion i täten uppbackad av salta maritima vindar, en oxidativ fatkänsla och stenfruktig elegans i smakbild. Urläcker. Dricker du idag så lufta ordentligt, vinner

oerhört mycket på några års lagring.

Läs mycket mer om Steiermark i **LG #134**.