

## **Pittnauer - St. Laurent specialisten från Gols**

-Man skall koncentrera sig på de saker man tycker bäst om, säger Gerhard till Livets Goda på vår fråga om varför St. Laurent. Jancis Robinson säger om St. Laurent i sin bok "Vines, Grapes & Wines": Den är troligen en mutation av Pinot Noir, men det är inte ostridigt heller (red anm). Den mognar tio dagar tidigare än Pinot Noir och till dess nackdel talar att den knoppas tidigt på våren vilket gör den frostkänslig men det är egentligen inte något större problem i den här delen av Österrike. St. Laurent har dock en fördel som gör att den passar Pittnauer och Gols bra. Den har ett tjockt skal som ett gott skydd mot botrytis. Det behövs med närheten till Neusiedlersee som är så känd för de ädelsöta viner som har sitt ursprung runt sjöns låglänta sidor. Dock säger Gerhard så här om St. Laurent. -Den är precis som Pinot Noir, en primadonna. Gerhards pappa planterade St. Laurent redan på 1960 talet och det är stockar som bär en vacker frukt idag. -Die alte Reben, som Gerhard refererar till hittar du i ett vin idag. Men låt oss inte gå händelserna i förväg. Det är 15 år sedan Brigitte och Gerhard tog över 3,8 hektar vingårdar efter hans far. Efter att ha hållit till länge i den gamla, traditionellt byggda källaren, blev det 2001 dags för en stor investering. Mitt i vingårdarna i en sluttning ovan Gols satte grävmaskinen tänderna i marken och grävde sig in för att en ny och toppmodern produktionsanläggning skulle kunna byggas. Förutom att kapaciteten ökat till 120.000 buteljer per år har även vinårdsarealen ökat till 18 egna hektar och inköpt frukt från ytterliggare tio hektar. Till skillnad mot många källare som nu byggs vertikalt enligt gravitations principen med frukt in högst upp och buteljer ut längst ned så har man här avsiktligt byggt horisontellt med stora, öppna och ljusa ytor. Vingårdarna är tätt planterade med uppåt 7.000 rankor per hektar och skörden reduceras hårt för att nå en så hög koncentration som möjligt. Pittnauers arbetar hårt för att "vinerna skall bli till i vingården" och så lite som möjligt skall behöva göras i källaren och från 2009 är omställningen till biodynamisk odling genomförd och certifierad. Runt Gols och Weiden am See finns cirka 150 egendomar som odlar druvor och producerar vin. Sju av dessa har startat en samarbetsplattform "The Pannobile Group". En grupp som idag består av nio producenter och som vill värna om sin omgivning och mångfalden i naturen. En grupp för kunskapsutbyte och samarbete men där varje egendom ändå gör vin utifrån sina förutsättningar och varje vinhus "signatur" skall märkas i glaset. Men samarbetet har även resulterat i ett vin i vilket alla vinmakarna engagerat sig, Cuvée Sarastro, en litet antal magnumbuteljer som gick för 99 Euro. I gruppen finns förstås Pittnauers sedan starten. Sedan invigningen av den nya anläggningen arbetar Pittnauers med naturlig jäst. Ett stort risktagande förstås i en ny miljö, med ny utrustning men även under svårare år som 2002 och det heta 2003 har resultatet varit, för årgångarna, gott. Pittnauers gör 13 viner, ett vitt, en rosé och resten röda. 90% av deras produktion är röda viner. Några har via Wicked Wine hittat vägen till svenska restauranger. Det är Weisse Reben som är en blandning av Chardonnay 80% och Sauvignon Blanc 20%. Vinet har fått ligga en tid i tank samt nya och använda fat. Lite smörigt med mogna tropiska frukter och frisk syrlighet gör det till en bra följeslagare till den halstrade fisken (79 LGP). Det lätta rosévinet på Zweigelt med årgång 2008 har inte producerats sedan 2004. Fräscht, bärigt och lite rabarberfruktigt (76

LGP). Pittnauer Velvet 2006, 82:- exkl moms, består av Blaufränkisch 60%, Zweigelt 35% och Cabernet Sauvignon 5%. Mjukt och lätt kryddigt med lite träkoltoner och en fin bärkompott (79 LGP). Red Pitt 2006, 116:- exkl moms, är framställt av Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent och Merlot. Generös och mörkt fruktig smak med fin lätt kryddighet och chokladtoner (82 LGP). Nu till några viner vi skulle vilja se här och som är Pittnauers specialitet. **2006 PITTNAUER ST. LAURENT ALTENBERG** 90 LGP Rankorna växer på höjden bakom vineriet där jorden är lerig, grusig och järnhaltig. Både doft och smak är generösa med en djup mörk frukt och stänk av russin, liten svartpepparkryddighet, frisk bärig syrlighet och mörk choklad. **2006 PITTNAUER ST. LAURENT ROSENBERG** 88 LGP I Weiden am See hittar vi läget Rosenberg. Det är en sluttning ovan byn med sydvästlig orientering med delvis lätt och sandig jord. Om det här vinet säger Gerhard: "Mer Bourgogne liknande stil av St. Laurent med blommighet, kryddigheten, elegansen och den bäriga syrligheten". Vi kan bara instämma och möjligen lägga till den lilla mocca tonen i svansen. **2006 PITTNAUER ST. LAURENT ALT EREBEN** 90 LGP Vinet kommer från de stockar som planterades 1965. Vi befinner oss bara några hundra meter från Neusiedlersee nära det naturskyddade området och läget heter Schmalgrund. Jorden är mager och grusig men har en hel del organisk substans. Smaken är stor och generös med mogna cassistoner, lite kryddpeppar och både väldefinierade och välintegrerade tanniner.