

Två unika österrikare, rotgipfler och zierfandler

Thermenregion ligger strax söder om Wien och är en säregen region. Rotgipfler såväl som zierfandler har alltid odlats här (på rödvinssidan är det pinot noir och sankt laurent som dominerar). Historiskt sett har man antingen buteljerat rotgipfler och zierfandler separat eller blandat dem till cuvéeer där deras olikheter kompletterar varandra samtidigt som likheterna gifter sig perfekt i detalj. Man har länge trott att rotgipfler är en naturlig avkomma av gewürztraminer, precis som grüner veltliner är, och det finns en riktighet i detta. DNA-studier har dock visat att rotgipfler är en naturligt uppkommen korsning mellan savagnin och roter veltliner, och det är just genom den senare druvsorten som både karaktären av och släktskapet med gewürztraminer kan avslöjas. Korsningen lär ska ha skett i Thermenregion, som utöver 12 hektar i Slovenien och Kroatien, är den enda region där druvan faktiskt odlas idag. Här finner man 105 hektar av denna förhållandevis sent mognade grön gul druvsort som växer i medelstora till stora och täta druvklasar. Odlare brukar beskriva vinerna som medelfylliga med en generös alkohol (ofta 13.5 till 14.5 procent) och relativt hög halt av glycerol, som ger den en lite fetare textur. Den i ståltank jästa 2013 Rotgipfler Student (ca 15€) från Feingut Thallern i Gumpoldskirchen är ett tydligt exempel på hur druvsorten uppför sig i vinifierat skick. En fint sötaktig och något blommig fruktighet, som kan liknas vid den som de franska druvorna viognier och roussanne har, kombineras med en liten kryddighet och en förhållandevis låg syra. Den energi som vinet har kommer snarare från mineraliteten. Det avlägsna släktskapet med gewürztraminer känns något tydligare i 2013 Rotgipfler Wiege från Leo Aumann. Det här vinet har en renare och tydligare fruktighet, men också en liten pepprighet och smaken är intensiv utan att vara fyllig. Att vinet enligt etiketten har 14.5 procent noteras inte alls så tydligt som man skulle kunna tro. Det bästa av de provade vinerna var 2013 Rotgipfler Rodauner Top Selection (ca 26€) från Weingut Alphart i Traiskirchen, en odlare med ett mycket gott rykte både lokalt och nationellt, men än så länge mer blygsamt internationellt. Det här vinet är något fylligare och har en gul stenfrukt som drar lite mer åt aprikos och därmed ger vinet en viss likhet med vinerna från Condrieu. Här finns också en lätt vaniljsöt nyans från ekfaten, som rent strukturellt också ger sig tillkänna i smaken. Av de tre är det här det mer nyanserade och komplexa och det är faktiskt väldigt gott. Zierfandler har också sitt ursprung i familjen med gewürztraminer, den odlas idag på 85 hektar och liksom rotgipfler också bara här i Thermenregion (nästan, det finns faktiskt 18 hektar av den i Ungern, där den kallas ciefandli). Jämfört med rotgipfler är zierfandler något mindre blommig och aromatisk och vinet har heller sällan samma rika och texturerade kropp. I många fall har vinet också en lite piggare syra, men att kalla vinet för friskt vore fel. Den här druvsorten är också relativt sent mognande, den har medelstora cylinderformade druvor i påtagligt täta klasar och liksom gewürztraminer får druvorna ett rosablått tjockt skal då de mognar. Att årgången var svår och gav lättare viner noterar man i 2014 Zierfandler från Weingut Biegler i Gumpoldskirchen, som saknar lite djup och en del av sin naturligt yppiga frukt. Alkoholen ligger också bara på 13.0 procent, vilket är lite lägre än normalt och bidrar till känslan av lätthet. För övrigt är vinet rent fruktigt och lite blommigt. Kroppen är djupare och mer intensiv i 2013 Zierfandler Modler från

Weingut Spaetrot-Gebeshuber som också har sin hemadress i Gumpoldskirchen. Det här vinet är jäst i 700-800 liter stora ekfat och har lagrats en tid på sin jästfällning för att ge vinet en textur. Det har en medelfyllig kropp, en nyans av vanilj och ek, men också en fin blommighet som påminner om den i tjeckisk och österrikisk humle (en ton som också viner av gewürztraminer kan ha) En av de mest framstående odlarna och vinproducenterna i den här delen av Österrike är Weingut Stadlmann. Hans 2012 Zierfandler Mandel-Höh (ca 25€) är rikare och yppigare än de andra provade vinerna och det har nyanser av vanilj, kokos och söt frukt, det här är absolut det godaste av de tre, det har en viss värme från de 14.5 procenten alkohol. Vinet djup och den högre alkoholen kan till viss del tillskrivas årgången, som räknas som väldigt bra här även om säsongen var förhållandevis varm. De här två unika vintyperna drickas nästan uteslutande lokalt och det tillsammans med den småskaliga produktionen gör att det kan vara svårt att få tag på dem. Vare sig rotgipfler eller zierfandler ger storslagna eller exklusiva viner, men de bjuder på stor personlighet och är därför en viktig om än liten del av den österrikiska vinskatten. Just deras blommiga och kryddiga toner anges ibland som en aning svårplacerade till mat, men det är just dessa personliga karaktärer som gör vinerna intressanta och faktiskt också användbara gastronomiskt.