

Unikt vin i amfora från Bernhard Ott

”Jag har länge funderat på att göra ett vin med den här urgamla metoden”, säger den alltid lika entusiastiska Bernhard i montern på den mäkta populära vinmässan VieVinum som gick av stapeln i Wien i helgen. Bernhard Ott köpte förra året 13 stora amforor i lera med en rymd mellan 500 och 2 500 kilo druvor vardera från en tillverkare i Georgien. De är invändigt klädda med bivax för att leran inte ska påverka eller absorbera vinet, och amfororna har sedan grävts ner i lössjord i en byggnad i vineriet. Druvorna, uteslutande Grüner Veltliner, kommer från flera av domänens vingårdar och skördades vid perfekt mognad i oktober 2009. Amfororna fylldes sedan försiktigt med de avstjälkade men inte pressade druvorna och därefter täckte man över öppningen med ett lock och lät naturen ta hand om resten. ”Jag ville verkligen se vad som händer när naturen gör precis allt själv”, berättar Bernhard och fyller i att han inte blandade sig i jäsningsprocesse alls, utan helt enkelt lät druvor och skal jäsa och mogna i amfororna under fem månader. ”Först i mars öppnade vi amfororna och tog upp det kristallklara vinet till tankar för att låta det mogna lite fram till mitten av juni då vi kommer att buteljera det”, säger han vidare. Bernhard är mycket spänd på reaktionerna på detta vin som smygvisades upp för ett antal vinjournalister på VieVinum. ”Det är ju ett vin med en mycket speciell historia, men den som förväntar sig ett vin med samma rena och intensiva frukt som den mina andra viner har, kommer att bli besviken”, menar han. Så hur smakar då detta amforavin? Låt säga så här, det är mycket mer intressant än verkligt gott. Det har en fint kristallklar med lätt gulaktig färg, en medelstor och något återhållet fruktig doft med inslag av gult äpple och lite pinje, en extremt torr och stram smak med en känsla av tannin, vilket inte är så konstigt med tanke på att skalen har varit med i fem månader. Frukten ligger i bakgrunden och är mycket torr, mer i stil med den man finner i vinerna från Arbois än vad man annars kan och ska förvänta sig av Grüner Veltliner. Denna första sats gav 1 200 liter vin, men allt blev inte så bra att man kommer att buteljera allt. Av druvkrosset och jästfällningen ur amfororna har Bernhard Ott låtit destillera en Amphoren Traubenbrand. Inget ska som bekant gå till spillo.