



## Superveltliner fra Fred Loimer

Fra en af Østrigs mest berømte vinmager kommer den fremragende grüner veltliner 2006 Käferberg, som er navnet på det bjerg, hvor markerne ligger. Det har ikke noget med ordet »kæfert« at gøre,

men betyder noget i retning af »billejerget«. Som en determineret, flittig bille har Fred Loimer (Årets Vinnager 2002) gennem en længere årrække oparbejdet et imponerende sortiment med

såvel prisbillige vine som fremragende af slagsen. 2006 Käferberg hører til sidstnævnte, om end prisen, 220 kr. er ganske overkommelig. Ved første snif kan man let forveksle vinen med en riesling, da



Laurenz Moser er femte generation i en berømt østrigsk vinfamilie, hvis ejendom han solgte for at starte et nyt vinhus op fra bunden med fokus udelukkende på den østrigske nationaldrue.

# Grønt forår i glasset

Laurenz V er et nyt vinfirma baseret på Østrigs nationaldrue grüner veltliner, som ligeledes er ny i de respekterede vines rækker, med kun godt og vel 20 år på bagen

AF OLETROELSØ

Laurenz M. Moser blev født ind i en familie, som i mere end 150 år drev vingården af samme navn, nemlig Weinkelleri Lenz Moser i Østrig. Familien har haft betydelig indflydelse på den østrigske vinindustri, men Laurenz M. Moser skulle blive den

femte og sidste generation på familievengården. For syv år siden solgte han nemlig virksomheden, for ikke at skulle »arbejde for banken og sine søstre resten af livet,« som han spøgende forklarer.

»Jeg har fire søstre,« siger han med et smil, mens han holder fire strakte fingre op i luften. De fem søskende har nu ikke længere nogen vin-

gård, men søstrene har en bror, der er mindst lige så involveret i vinbranchen som nogensinde før. Nemlig det østrigske vinmærke Laurenz V, som henviser til hans slægtsled, samt andele i forskellige vinprojekter verden over.

Men det er det østrigske, vi skal tale om denne majdag i København, hvor han er på besøg for at introducere sin vin. Den har ganske vist tidligere været på markedet – og tilmed været flygtigt anbefalet her på siderne tilbage i 2006, hvilket dog ikke skal afholde os fra at trænge et lag dybere ned i historien.

Historien handler om den østrigske specialitet, druen Grüner Veltliner, der kan siges at besidde rieslingens transparens, chardonnayens rundhed og sauvig-

non blancens friskhed. Hvor Laurenz Mosers far blev kendt for sit arbejde med den internationale cabernet sauvignon drue, der var bedstefaderen en pioner for grüner veltliner. Han udviklede det ophængningssystem, som førte til stor udbredelse af druen i Østrig, hvilket paradoksalt nok gjorde den til en drue, man lavede mange lavkvalitetsvine af. Men i 1980'erne fandt kvalitetsbevidste vinbønder ud af at skære ned på udbyttet, hvilket førte til vine af langt bedre kvalitet – og med tiden har givet grüner veltliner ry for at kunne blive til virkelig god vin, på højde med store hvide bourgogne.

»Grüner er Østrigs mest markante og spændende drue,« siger Lenz Moser begejstret, under den bræn-

dende salgstale som understreger, at han er mindst lige så meget salgsmænd som vinmand, en kombination han er stolt af. Ligesom han er stolt over at have stået i lære hos en af de bedste, nemlig Robert Mondavi i Californien.

### Fokuserer på enkelhed

»Jeg mødte Bob, da jeg var meget ung, og kom senere til at arbejde sammen med ham, som repræsentant for Robert Mondavi Winery i Europa. Han talte meget om at fjerne det mystiske præg fra vinens verden, men for enhver pris beholde originaliteten og gøre vinen venlig, ikke afvisende. Det var han selv garant for, så længe han havde kontrol over virksomheden, der jo var den mest

succesrige kvalitetsvinsproducent i hele verden,« siger Laurenz Moser, der har kaldt sig salgsselskab TxB for »Thank you Bob.«

Og det er tydeligt, at Moser gør, som Mondavi prædikede, for da han som nævnt solgte familievirksomheden, fortsatte han senere i en meget enkel stil, med det nye vinmærke Larentz V., som på den ene side hentyder til hans gamle familietraditioner, men på den anden skærer helt ind til benet, med kun en type vin nemlig grüner veltliner. Og hvor andre producenter arbejder med flere stilarter, der holder Moser sig til kun en, nemlig den tørre, imødekommende stil. Og vinene markedsføres med enkelhed for øje, uden komplicerede vinetiketter, med kvalitetsangivelser,

der er delikate strejf af petroleum i den mineralske duft. I munden opleves stor friskhed, i den brede smag En fin bitterhed med præg af citrus og hvid peber. Vinen føles nærmest fed og eftersmagen er

forbløffende lang. Bør absolut dekanteres og nydes af store gode glas. Forhandles af Oestereich Vine i København, som tilbyder smagsprøver i butikens egen vinbar. [www.osterreich.dk](http://www.osterreich.dk) OT

## 2009 Laurenz V Charming

Laurenz V Charming lever op til sit navn, med et sympatisk væsen i såvel den friske, kalkprægede næse, der har et let strejf af tropisk frugt, som i den fyldige civiliseret tørre smag, der byder på strejf af honning, hvid peber, citrus og en smule bladselleri. Den laves på grüner veltliner fra det østrigske vindistrikt Kamptal, kendt for et vækstklima med kølige nætter, som sikrer, at druerne modner langsomt, hvilket er med

til at skabe den friske karakter i regionens druer. Det er et udpræget grüner veltliner-område, med halvdelen af de 4000 hektar tilplantet med denne drue, ligesom den står for små 40 pct. af Østrigs samlede vinareal. Denne unge vin vil udvikle sig i flere år, men kan nydes allerede nu, især hvis den dekanteres og drikkes af store bourgogneglas. Den koster 169 kr. hos Otto Suenson Vinhandel.

Til 169 kr. giver 2009 Charming meget vinoplevelse for pengene.

### Børsen Fakta Østrigsk charme

Grüner veltliner menes at kunne dateres tilbage til dengang, romerne huserede i Østrig, og i århundreder var den kendt under navnet grüner muskateller. Først i det 19. århundrede fik den navnet grüner veltliner, hvilket skyldtes, at forskere pegede på landsbyen Veltlin som dens udspringspunkt, altså »den grønne drue fra Veltlin.« Den var ikke videre udbredt, før Lenz Moser (bedstefar til den nuværende Lenz Moser) i 1940'erne udviklede et særligt ophængningssystem, som effektiviserede dyrkningen. Derefter blev den i stigende grad populær som materiale til billig bordvin, men først i 1980'erne dukkede grüner veltliner op som kilde til vine af høj kvalitet.

»De fleste forbrugere ønsker egentlig ikke at vide meget mere, end hvad vi oplyser på etiketterne, ja faktisk tror jeg, der er mange som ligefrem foretrækker enkeltheden, hvis de altså først og fremmest stoler på vinens kvalitet,« siger han og slynger vinen lidt rundt i glasset.

Det er ikke hans egen vin, for vi har aflagt vinbutikken Osterreich på Esplanaden i København et besøg, da dens perlerække af østrigske topvine har en naturlig tiltrækning på Moser.

»Ja,« siger han og kigger beundrende på udstillingen af vine fra Fred Loimer og flere andre østrigske topproducenter, »det er virkelig et flot udvalg, og jeg kender jo de fleste af vinmagerne personligt. Fred Loimer og jeg er gamle venner og det

er faktisk i hans kældre, jeg laver Charming,« afslører han på stedet.

Det står naturligvis ikke på etiketterne, som jo er rensset for overflødig snak, men smager man godt efter, så er noget af Loimerstilen faktisk genkendelig, om end Laurenz V-stilen jo også er til stede, da det absolut er to forskellige vine. Men begge er gode grüner veltliner vine og som sådan kan man bruge dem til forbløffende mange formål.

### Passer til det meste

»Jeg kalder grüner for vinverdenens kamæleon, for det er utroligt som den kan passe til såvel aperitif som lette retter, men også mange krydrede og substantielle retter med lyst kød klarer den. Jeg kan stadig blive forbløffet over versatiliteten, selv om jeg jo har arbejdet med druen i mange år, og det siger vel det hele,« griner den grønne mand. Hvis vine distribueres af Otto Suenson Vinhandel i København.

[ole.troelso@borsen.dk](mailto:ole.troelso@borsen.dk)

# VINMAGERNE KOMMER!



Hos Theis Vine får vi besøg af en lang række fremragende vinproducenter. Hver for sig repræsenterer de det absolut bedste, der produceres i deres respektive vinregion. Gastronomien har vi trykt lagt i hænderne, på nogle af landets bedste restauranter.

18. MAJ · DOMAINE TEMPIER PÅ RESTAURANT D'ANGLETERRE  
Majestætiske top-vine fra Bandol. Provence i særklasse  
Pris pr. kuvert 995,00

21. MAJ · KILIKANOON PÅ BRASSERIE BISOUS  
Australiske Blockbuster-vine i Skovridderkroen  
Pris pr. kuvert 695,00

2. JUNI · BODEGAS AALTO PÅ RESTAURANT ES  
Spansk kultproducent møder spansk top-gastronomi  
Pris pr. kuvert 795,00

3. JUNI · BODEGAS AALTO PÅ RESTAURANT BAROLI  
Spansk kultproducent besøger Vejles nye in-sted  
Pris pr. kuvert 795,00

8. JUNI · CHRISTIAN MOREAU PÅ KROGS FISKERESTAURANT  
Moreau der pt. er den højest scorende Chablis-producent  
Pris pr. kuvert 995,00

24. AUGUST · CH. LYNCH-BAGES PÅ RESTAURANT D'ANGLETERRE  
Legendarisk Pauillac slot medbringer nyt og gammelt  
Pris pr. kuvert 995,00

BILLETTER TIL ARRANGEMENTERNE KØBES PÅ THEIS-VINE.DK

I vores butik i Bredgade og på vores hjemmeside, har vi en perlerække af tilbud på vine fra samtlige ovennævnte producenter.

Og naturligvis masser af andre gode tilbud...

THEIS VINE

Bredgade 23, 1260 København K

[www.theis-vine.dk](http://www.theis-vine.dk) · tlf. 62 66 11 20 · [post@theis-vine.dk](mailto:post@theis-vine.dk)