



ЧЕРВЕНОТО ЛИЦЕ НА АВСТРИЯ

Блауфренкиш, блауер цвайгелт, Санкт Лаурент – червените сортове достигат славата на белите и сочат, че тази страна вече е достойна за клуба на Великите Винени сили

текст Ясен Бориславов, фотография Ясен Бориславов и изба Netzi

Сред винолюбивата публика по света Австрия е популярна предимно със своите бели вина от грюнер велтлинер и ризлинг от няколко винарски региона северозападно от Виена - Трайзентал, Вахау, Кремстал, Ваграм, Камптал и Вайнвиртел. Онези, които са посещавали Виена, познават и стила Gemischter Satz - свежи бели вина от различни сортове, размесени в лозето, които се предлагат в типичните местни кръчми (Heurigen). По-любопитните ценители

познават също поне още два много интересни местни бели сорта - цирфандлер и ротер велтлинер, както и австрийските десертни вина, а за любителите на совиньон блан и шардоне вече няма съмнение, че в Щирия се правят някои от най-добрите вина от тези сортове.

Австрийските бели вина излязоха от анонимност и трайно привлякоха вниманието през 2002, когато на сляпа

дегустация в Лондон с участие на двайсетина водещи британски винени журналисти и сомелиери местни грюнери и шардонета се оказаха по-високо оценени от вина с почти митологична слава от Бургундия, Калифорния, Италия, Нова Зеландия и Южна Африка. След това събитие, което австрийските винари гордо сравняват с „Парижкото възмездие“ от 1976 г., Австрия се настани във винените листи на много престижни ресторанти. Малко по-рано сходни резултати бяха показали слепи дегустации в Токио, Виена и на други места.

Любопитно е, че от няколко години страната привлича интерес и с червените си вина. През март 2009 Wine Advocate на Робърт Паркър публикува оценките на 640 австрийски вина и 260 от тях имаха над 90 точки. Забележително в случая беше не толкова доброто представяне на белите, а високите оценки на някои червени, между които имаше блауфренкиш с 95 точки. Тази класация сигурно би изглеждала разточителна, ако резултатите ѝ не бяха потвърдени по-късно и от други авторитетни издания и форуми. (International Wine Challenge, Decanter World Wine Awards, Wine Spectator)

Явно развитието в червения сектор е заслужавало внимание, след като вече мотивира заглавия като „A new Austrian empire?“ (Джансиз Робинсън, „Файненшъл таймс“, 11 март 2011). Щом една страна прави еднакво добри бели и червени вина, може би вече е време да похлопа на вратата на клуба на Великите винени сили.

Червеното лице на Австрия се свързва основно с три местни сорта и главно с провинция Бургенланд, макар че и в двата гранични от северозапад винарски района (Карнунтум и Терменрегион) също има много добри червени вина.

Най-популярният червен австрийски сорт с около 14% от насажденията е блауер цвайгелт (Blauer Zweigelt). Това е кръстоска между блауфренкиш (Blaufränkisch) и Санкт лаурент (St. Laurent), създадена през 20-те години на миналия век от проф. Фриц Цвайгелт. Като по-млади вината са много свежи, сочни и подчертано плодови, с нюанси на вишна и зряла череша в аромата и вкуса. При отлежаване и контакт с дъб се развиват в интересни посоки - времето и бъчвите може да добавят подправъчни тонове, кафе, евкалипт, препечен хляб, ванилия, тамян, горчив бадем и други нюанси, без това да нарушава баланса и плодовата им свежест.

Типични за областта Карнунтум са вината Rubin Carnuntum. Това е цвайгелт, често с изразителни минерални нюанси на мидени черупки, море и понякога с лека солановатост във вкуса. Най-впечатляващите и елегантно балансирани вина от този сорт, които бяха представени в края на май на Austrian Wine Summit 2011 - събитие, организирано на всеки две години от Австрийския винен борд за журналисти от цял свят, бяха „Рубин Карнунтум“ 2008 на изба „Герхард Маркович“, Zweigelt Haidacker 2008 на изба Marko, Lukas Markowitsch и Zweigelt Haidacker 2008 на изба Netzl, Zweigelt Pannobile 2008 на изба Claus Preisinger и Zweigelt Sacris 2008 на изба Salzl. При голяма част от дегустиранияте над 30 вина ясно личи усилюето на австрий-



Горе: Семейство Вебер пред един от техните лозови парцели

ските винари да проверят потенциала на този сорт при добре дозирана употреба на дъб. Впрочем една от причините за добрия образ на местните червени вина, както пише Джансиз Робинсън, е „вече приключилата любовна афера с бариците и постигнатите балансирани отношения с дъба“.

Блауфренкиш е вторият по значимост червен местен сорт. Отглежда се изключително в Бургенланд и по-специално в три от DAC зоните на областта - Среден Бургенланд (Mittelburgenland), Лаитаберг (Leithaberg) и Айзенберг (Eisenberg). (DAC - Districtus Austriae Controllatus - е австрийската система за категоризация на вината според тяхна-



Горе: Франц Нетцл, собственик на едноименната винарна в Карнунтум.

та регионална типичност и качество, въведена през 2002 г.) Вината от този сорт са пълтни и сочни, с изразителна плодова свежест и нюанси на дребни горски плодове (греници), череша и слива, с високи киселини и високи танини. Поради разликите в почвено-климатичните условия характерът им от север на юг се променя. В по-северните зони Лайтаберг и Среден Бургенланд те са по-минерални и малко по-свежи, докато в Южен Бургенланд стават по-мощни и пълтни явно заради високото съдържание на желязо в почвите. При някои се долавя петролен тон. Явно заради твърде високите нива на киселини и танини регламентът за блауфренкиш с категория DAC допуска вината да бъдат купажирани с до 15% пино ноар или санкт лаурент.

От гезустираните над петдесет вина от този сорт най-добри впечатления ми оставиха Hochberg 2008 на изба Hans Igler (комплексно и елегантно, с леко пино-характер), Mitterberg 2008 на изба Neubauer (балансирано и сочно със зрели танини), Steineiche 2008 на изба Lehrner, Reserve Goldberg 2008 на изба K&K Kirnbauer, Reserve Alte Reben 2007 на изба Weninger и Reserve 2008 на изба Franz Weninger.

Санкт лаурент е третата червена австрийска звезда. Това е сравнително рядък сорт, заема под 2% от лозята и се отглежда предимно в Терменрегион и северните зони на Бургенланд. Вината са кауифено меки и с приятна плодова свежест. По характер малко напомнят за пино ноар в по-плодов стил. Ароматът е доминиран от вишна, боровинки и зряла синя слива. Чаша от това вино на изба Umathum, реколта 2007 или 2008, не бива да бъде подминавана.

Освен сортови вина, австрийските винарни предлагат и впечатляващо балансирано и дори граматични купажи. Най-изящен пример е Imperial 2007 (купаж от блауфренкиш, каберне совиньон, мерло и каберне фран) на винарната Schloss Halbturm. Това е вино, което трудно се забравя и макар да е забележително като баланс и хармония, то не стои самотно сред останалите червени австрийски вина. В Среден Бургенланд бях силно впечатлен от Cuvée Avis 2007 (блауфренкиш, цвайгелт, каберне совиньон и мерло) на малката семейна винарна „Вебер“ от градчето Люцмансбург на границата с Унгария.

Забележително е, че през последните години местните винарни предлагат също така добри вина от магистрални сортове като пино ноар, каберне совиньон, мерло и сира. Явно Австрия има какво да покаже и на тази писта, както пролича през август миналата година, когато на сляпа гезустиация на пино ноар в Сингапур 12 австрийски вина се наредиха в първата двайсетица между всепризнати звезди от Бургундия, Нова Зеландия и Орегон.

Встрани от виното, австрийците са весели, жизнелюбиви и дружелюбни хора с изострен усет за красивото. Австрийската провинция е прелестна, предимно еднотажна или двуетажна, изрядно подредена и по някакъв свой начин успява да бъде едновременно кокетна и достолепна. Пътувайки, човек минава край грижливо обработени ниви и лозя, през гори и малки градчета или села, в които на всеки ъгъл от къща, двор, площад или улица личи как някой е мислил какво да направи или да сложи там, за да стане това място приятно и привлекателно за окоето. После нечия грижлива ръка е поставила или малък паметник на местен светец, или е засадила цветя, най-често мушката и петунии, които цъфтят трескаво в най-различни цветове, сякаш за да се насладят колкото може повече и по-бързо на живота и да покажат колко е хубаво за едно цвете да расте в Австрия.

Ако човек сравни модерни снимки на много от тези градчета с образа им от стари гравюри и литографии, вероятно ще установи, че преди два или три века те са имали същия силует, много от сградите са изглеждали по същия начин, а времето единствено се е грижило за тяхното добро под-



На брега на езерото Нойзидъл. В Австрия цари пълна хармония в отношенията между хората и щъркелите.

държане - стените са измазани и боядисани в свежи цветове, вратите и прозорците изглеждат като нови, а цветята по первазите са също така красиви, както сигурно са били и по времето на Мария Терезия.

Изглежда, всяко следващо поколение е съумявало да оцени построеното преди него и внимателно е добавяло по нещо свое към вече създаденото, но без да го руши и да му отнема от собственото очарование. Прави впечатление, че дори гробищата тук са предмет на особено естетическо внимание. Австрийското провинциално гробище е специално място - идеално поддържано, спретнато, чисто (понякога е в средата на селото или градчето) и по един особен, някак тъжен начин то е приветливо.

На пръв поглед всичко това няма отношение към австрийските вина, но всъщност има. Във винарско отношение Австрия е малка, но много подредена, разнообразна и вну-

мателно премислена страна. Във всяка от нейните 16 апелации се отглеждат сортовете, които биха показали най-добре типичността на австрийските тероари. Поради което днес тя има всичко или почти всичко, което може да направи една винена дестинация трайно интересна и търсена - пишци глонери и ризлинги, каменисти шардоне-та и пикантно свежи совиньони, дълбокомислени десертни вина, свежи и пивки червени вина от Цвайгелт, темпераментни и пълтни вина от Блауфренкиш, елегантен и кацифено мек Санкт Лаурент, както и все по-добри вина от пино ноар, каберне, мерло и сира. Забележително е, че всичко това е постигнато с търпеливи и последователни усилия, подчинени на внимателно обмислена стратегия през последните 20 години. Преди това никои не се е отнасял сериозно към австрийските вина.