

NAKON GRU-VE, USPON i za – BLAU-FRAN!

Priredio ŽELJKO SUHADOLNIK

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

SJAJAN PRIMJER KAKO USTROJITI PROMIDŽBU VINA, i SVOJE ZEMLJE KAO VINSKE, PRUŽA DOBRO OSMIŠLJENIM AKCIJAMA i PREZENTACIJAMA KOD KUĆE i U SVIJETU AUSTRIAN WINE MARKETING BOARD. NEDAVNO JE PONOVO ZA VINSKE NOVINARE i VINSKE TRGOVCE, SOMMELIERE – NJIH 190 iz CIJELOGA SVIJETA - ORGANIZIRAO IZVANREDNO STUDIJSKO PUTOVANJE VINORODNIM PODRUČJIMA ALPSKE DRŽAVE, NAKON KOJEGA SE JEDNOSTAVNO MORA **S ODUŠEVLJENJEM UPAMTITI TO ŠTO AUSTRIJA NUDI, PRVENSTVENO KAO SVOJE, TIPIČNO, u ČAŠI ALI i NA TANJURU**

Tko je još prije samo pet do šest godina bio spreman kladiti se u to da bi zemlja znana po Beču *na lijepom plavom Dunavu*, po Prateru i Riesenradu, skladateljima i njihovim operama i operetama, Alpama, skijalištima i skijašima, Wiener-schnitzelu i pivu mogla u svjetskim razmjerima postati poznata i cijenjena i po vinu? I to ne od međunarodnih i razvikanih, nego od domaćih,

donekadno široj svjetskoj javnosti ništa značecih do posve nepoznatih joj kultivara - Veltlinca zelenoga i Frankovke! A to se – dogodilo!

Zeleni veltlinac, od inače najrasprostranjenije sorte vinove loze u Austriji i nekad samo polazišta za tek običnu jeftinu kapljicu za najšire mase, zahvaljujući predanosti proizvođača vina posebice onima



Vinorodna Austrija – od nešto iznad 48 paralele na sjeveru do malo ispod 47 paralele na jugu, uglavnom u razini krajnjeg juga Njemačke i sjevera Švicarske, te između Burgundije i Champagne

iz Kamptala, Kremisa i Wachaua u Donjoj Austriji, te zahvaljujući pametnome marketingu, osobito je, i izvan Austrije, postao popularan na najjačim svjetskim vinskiim tržištima – SAD, Njemačkoj, pa i Velikoj Britaniji. A sad je eto red za takav uspon došao na frankovku, ponajviše iz pokrajine Burgenland. Za nas znakovito u smislu da bismo i mi mogli, i trebali, od naše najraširenije sorte Graševine napraviti brend što bi odjeknuo svijetom, s druge strane, uz dovoljno truda i vizije, imamo mogućnost, u Slavoniji, velike stvari učiniti i s frankovkom...

Naznake su toga usponskoga trenda vezane i uz lovrijenac i zweigelt, od sorte Zweigelt koja je (austrijski) križanac upravo između Frankovke i Lovrijenca (križanje je u prvome dijelu prošlog stoljeća obavio prof. Fritz Zweigelt, otud i naziv sorti). Od vina bijelih internacionalnih sorata ali s nesumnjivim specifičnim austrijskim izričajem *šuljaju* se sauvignon (pretežito Štajerska), rajnski rizling (pretežito Donja Austrija, poglavito Kamptal, Krems, Wachau, Traisental...), crni pinot (pretežito Thermenregion, Burgenland odnosno Gradišće...).



U Beču svakako treba obići i preuređeni fini hrvatski restoran Kornat u ulici Marka Aurelija u samome središtu. Vlasnik i voditelj je Željko Radić sa suprugom, koja je odlična kuharica. To su roditelji Sanje Cabalier što sa suprugom Christianom u Zagrebu vodi dva vrlo cijenjena lokala - *Apetit* na Cmroku i *Apetit City* u središtu grada. U bečkome Kornatu moguće je uživati u delicijama iz našega mora popraćenima bilo hrvatskim vinom bilo ponajboljom austrijskom kapljicom, bijela vina Donje Austrije izvrsno se slažu s ribom i morskim plodovima. Nije čudno što je lokal uvijek pun!



O VINIMA ... - O vinima ponuđenima na kušanje za vrijeme Austrijskog vinskog summita 2011 pročitajte na stranicama našeg Potrošačkog putokaza.

Uz to što su tome uspjehu na ruku išli to da su chardonnayem, merlotom i cabernet sauvignonom zasićeni vinski potrošači počeli tražiti i nešto novo, drukčije u ponudi, te to da su se potrošači u svijetu, pomalo umorni od teških i alkoholom nabijenih vina, zaželjeli skladne, uz svakodnevno jelo osobito prikladne **pitke** kapljice s izraženijom voćnosti te srednjeg do jačeg tijela, zaslužna za ovaj sada popriličan boom austrijskoga vina na globalnoj razini svakako je organizacija Austrian Wine Marketing Board. Rođena je nakon velikog vinskog skandala u Austriji, a na poticaj austrijske države, prije nekih 25 godina. Uvelike i na temelju aktivnosti toga tijela Austrija se u kontekstu vina iz ponora, gdje se našla nakon skandala, dignula u visine, i danas ne samo da u cjelini slovi kao ugledna vinska zemlja nego su i njena vinogorja dobila toliko na renomeu u međunarodnim



Fritz Wienerer iz Beča (njegovo prezime i znači Bečanin, čovjek iz Beča) spada među najcjenjenije austrijske vinare. Vina Beča, najmanjeg vinogorja u Austriji, zaslužuju epitepe prestižnosti ponajviše zahvaljujući Wieneru. Njegov objekt u bečkom Stammerdorfu postoji i uspješno radi više od stotinjak godina, svakako ga treba posjetiti. Počeo je kao Heurigen (vinski posjed i taverna) a onda je aktualni vlasnik Fritz Wienerer junior 1980. godine odlučio krenuti u produkciju najviše kakvoće i vino buteljirati. Vinogradi su mu na pozicijama Bisamberg i Nussberg ponad Beča. Od 2008 Wienerer je na kolosijeku biodinamike. Da bi se bolje propagiralo vino Beča Wienerer je inicirao osnutak udruge WienerWein.

okvirima da su ona koja to prije nisu bila postala turističkima a ona u kojima je i prije bilo turizma eksponencijalno su povisila svoju turističku dimenziju.

Tipičnost, ogledalo teritorija

Upravo sjajan primjer kako ustrojiti promidžbu vina i svoje zemlje kao vinske pruža spomenuti Austrian Wine Marketing Board - AWMB, koji je na prijelazu svibnja u lipanj za 190 novinara i vinskih trgovaca iz 33 zemlje organizirao studijsko putovanje austrijskim vinogorjima. U tri dana obilazilo se, po grupama, Donju Austriju, Gradišće i Štajersku, a namjera domaćina bila je pokazati prvenstveno **TIPIČNA** vina i druge specifičnosti pojedinoga kraja. Od vina, u prvome redu nudila su se ona od sorata Veltlinac zeleni, Neuburger, Graševina (Welsch riesling), Rizling rajnski, Veltlinac crveni, Rotgipfler (u nas je ta sorta znana kao Zelenac), Frankovka, Lovrijenac, Zweigelt, Pinot crni (Rizling rajnski i Sauvignon pa i Pinot crni našli su u Austriji – dakako ne svuda nego po pojedinim područjima - drugu domovinu!), dok su chardonnayi, merloti, syrah, caberneti ostali na margini, njih se uglavnom moglo kušati u kupažama u kojima su dominantni bili opet domaći kultivari. Uvjerili smo se svi u to da su vina po područjima sređena na način da odaju za teritorij tipičan organoleptički profil. Po tome, svako vinorodno područje ima svojega odnosno svoje adute, na čemu se onda temelji uspješan marketing. **Proizvođači se maksimalno trse zajednički njegovati i promovirati komparativne prednosti teritorija**, i to je ta solidna baza na kojoj



Na promidžbi austrijskoga vina zdušno rade Willy Klinger, glavni direktor AWMB (u sredini), Peter Moser (lijevo), publicist i autor vinskih vodiča Austrijom, te Christian Zechmeister, koji je na čelu tijela Wein Burgenland

onda AWMB, zadatak kojega je, dakako, ne da promovira pojedinu vinsku kuću nego da pomogne u promociji pojedinih teritorija i da promovira zemlju kao vinsku, graditi promidžbu Vinske Austrije.

AWMB ovoga je proljeća na vinskom sajmu ProWein u Düsseldorfu dobio veliko međunarodno priznanje za svoj rad i postignute rezultate, a dodijelio mu ga je Meininger Verlag, vrlo ugledna i snažna njemačka izdavačka kuća s nekoliko osobito utjecajnih vinskih vodiča i vinskih časopisa, kao Weinwirtschaft, WeinWelt, Sommelier Magazine, Wine Business International, Getränke Zeitung, Fizz, Deutsche Weinbau, te organizator jednog od najvećih i najcjenjenijih međunarodnih ocjenjivanja vina Mundus Vini. Ovo Meiningerovo odličje

je godišnje, i daje se osobama i tijelima za naročite uspjehe u radu u vinskom sektoru, a prethodni dobitnici bili su **Jancis Robinson**, **Steffen Christmann** (aktualni predsjednik udruge najboljih njemačkih proizvođača vina VDP), **Paula Bosch** (sommelijerka u glasovitom restoranu Tantris u Münhenu), enolog **Michel Rolland**...

Koja su to **konkretno** postignuća austrijskoga vina? Degustacije naslijepo austrijskih vina izmiješanih s istorodnom (bilo sorta, bilo stil...) kapljicom najpoznatijih svjetskih proizvođača pokazale su visokom bodovima za austrijsko vino da ono čvrsto stoji uz bok i tzv. neprikosnovanim svjetskim zvijezdama, Vinski summiti, marketinške aktivnosti kroz medije, posebice i elektronske te preko raznih

KUŠANJA PO SVIJETU

Austrijanci, samosvjesni i uvjereni u kakvoću koju nude, ne libe se dati svoja vina na degustaciju naslijepo u konkurenciji najboljih i najpoznatijih svjetskih vina. Kao što je svojedobno Miljenko Grgić trijumfirao sa svojim američkim chardonnajem u usporednom kušanju budgundijskih i kalifornijskih chardonnaya u Parizu, tako su austrijska vina uvelike nadvladala prije nekoliko godina u Londonu, na degustaciji Chardonnay & Gruner Veltliner. Na listi kušanja, uz zelene veltlince ponajboljih proizvođača Donje Austrije, našli su se chardonnayi iz podruma poput Louis Latour, Hamilton Russel, Gaja, Kumeu River, Kistler... U kušačkome panelu bila su i te kako znana imena poput **Jancis Robinson**, **Tima Atkina**, **Stevena Spurriera**... Među prvih sedam najbolje ocijenjenih vina našlo se šest austrijskih!

A krajem prošle godine na kušanju crnih pinota u Singapuru, unutar 36 uzoraka iz Austrije i Burgundije, među njima i onima iz glasovitih podruma Méo Camuzet, Domaine de la Romanée Conti, Louis Jadot, Joseph Drouhin, Momessin, među prvih 15 najbolje ocijenjenih vina bilo je osam austrijskih crnih pinota! ■



Zahvaljujući svom pristupu, Austrijanci su dosta povećali prihod od izvoza kapljice. Na slici u Göttelsbrunnu su, s domaćim vinarom Hansom Netzlom iz Carnuntuma, znani britanski vinski pisac i degustator Tim Atkin i glavni urednik Svijeta u Čaši Zeljko Suhadolnik

CARNUNTUM

Carnuntum je vinorodna oblast u pokrajini Donja Austrija a naziv je dobila po starorimskom gradu Carnuntumu koji je oko 400 godina bio jedan od najvažnijih političkih punktova Rima u provinciji Pannonia Superior na sjeveru Carstva. Ovaj ostatak građevine Heidentor najbolje je očuvano svjedočanstvo starorimske arhitekture u Austriji. Prostor na kojemu je podignut služio je nekad kao vježbalište rimskih vojnika. Inače, u ovome dijelu Austrije rodio se 1732. godine skladatelj Joseph Haydn, međutim naziv Heidentor nema veze s njegovim prezimenom, odnosi se na na pustaru (Heide) gdje su vrata podignuta. ■



Carnuntum Heidentor, spomenik arhitekture iz starorimskoga doba



Adut Carnuntuma je crno vino od sorte Zweigelt, označeno kao Carnuntum DAC. Nakon kušanja brojnih vina uvjerali smo se da su sva bila uvjerljivo unutar zacrtanog organoleptičkog profila, što nipošto ne znači uniformu nego jamči stanovitu prepoznatljivost. Utjecaj bačvice se osjetio ali nije nadvladao voćnost, a čistoća u nosu i u ustima bila je besprijekorna. U tim, pravilima ponašanja zadanim okvirima netko, dakako, uspijeva ponuditi bolji uradak... Na slici su vinogradari i vinari Carnuntuma Franz Taferner, Franz Netzl, Johannes Trappl, Artner, Payr, Grassl...

društvenih mreža kao što je Facebook... pridonijele su da austrijsko vino postane poznato i popularno u najširim porama u svijetu, a to je naravno bitno za plasman. Evo brojki s tržišta: zemlja s godišnjom produkcijom u prosjeku od oko 2,5 milijuna hektolitara vina, koja je 1985. prije skandala bilježila izvoz od nešto manje od 30 milijuna litara vina (kao mi danas!), s ostvarenom novčanom vrijednosti od oko 30 milijuna eura, zemlja koja je nakon skandala srozala izvoz do nule, počela je rasti u 2000. godini, kad je izvoz iznosio 35 milijuna litara i 35 milijuna eura ostvarene novčane vrijednosti. U 2003. izvoz se popeo na nešto više od 80 milijuna litara i na 80 milijuna eura vrijednosti. Do tada još uvijek, dakle, u prosjeku cijena od eura po litri. Međutim, od 2004. Austrija počinje pomalo pokazivati smanjenje

ukupnog izvoza u količini, pad se najviše osjetio u segmentu rinfuze, ali zemlja je povećala plasman butelja, i to je, unatoč stanovitom ukupnom količinskom smanjenju izvoza u litrama, rezultiralo ostvarenjem više eurske vrijednosti. U 2009. izvoz je iznosio 70 milijuna litara, realizirana novčana vrijednost bila je nešto manje od 120 milijuna eura. U 2010. Austrija je u izvozu postigla dosad najvišu cijenu za vino – procjene govore o dva eura po litri. Izvezeno je oko 61 milijun litara vina, od čega se očekuje prihod od oko 123 milijuna eura.

Na redu je crnjak

U 2010. smanjenje izvoza u litrama iznosilo je 11,6 posto. Ovdje valja reći da se izvoz nije u toj mjeri količinski smanjio zbog pada interesa za austrijskim vinom nego jednostavno stoga što je u 2009. tuča poharala dosta vinograda pa je količina proizvedenoga vina iz te berbe bila osjetno manja od višegodišnjeg prosjeka. I u 2010. vrijeme nije mazilo, osobito u

vrijeme cvatnje, pa je i ta berba – kako zbog slabijeg zamatanja ploda tako i zbog oštrije selekcije grožđa prije vinifikacije, da bi se dobila viša kakvoća – količinski slabija, pad je u proizvodnji oko 30 posto u odnosu na višegodišnji prosjek. Po procjeni, berba 2010. dala je u Austriji nekih 1,7 milijuna hl vina, što je oko 700.000 litara manje od godišnje potrošnje vina u Austriji (2,4 milijuna hl)! **Willy Klinger**, direktor dinamičnog AWMB-a, napominje da se u 2010., s obzirom na okolnosti, naravno, ne može očekivati povećanje izvoza u količini, ali da je i usprkos tome realna nada u osjetno veći ostvareni novčani prihod od vinskog eksporta.

- S obzirom na znatno manje raspoložive količine vina ali i s

obzirom da su se potrošači u raznim zemljama već naviknuli na naša vina i na stalnost u visokoj kakvoći, kao i s obzirom da su austrijski proizvođači i u teškim meteorološkim uvjetima, a to pokazuju degustacije novih vina iz 2010., uspješno odraditi posao u vinogradu te im je, potom, znatno strožim izabiranjem grožđa što će ga rabiti za vino pošlo za rukom dobiti lijepa svježa vina vrlo izraženih i čistih aroma, logično povećanje cijena buteljama ne bi trebalo biti problem za plasman. Cijene dakako nisu povećane linearno, zbog manje proizvedene količine, nego su povećane samo za najkvalitetnije uratke. Čudna godina i količinski slabija berba



Najbolje vinogradske pozicije u Srednjem Gradišću su Hochacker, Raga i Dürrau. Na slici je položaj Raga, kod Horitaschona, u Srednjem Gradišću

najviše će se odraziti, upravo zbog te osobito stroge selekcije grožđa, na vina slabijega nivoa, u smislu njihova manjka – kazao je Klinger za **Svijet u Čaši**, dodajući hrabro kako smatra da je i uz sadašnju količinu izvoza moguće kroz neko vrijeme ostvariti novčanu vrijednost između 142 i 148 milijuna eura, znači premašiti sadašnjih dva eura prosječno po litri.

Znana britanska novinarka **Jancis Robinson**, koja o hrani i piću, poglavito vinu, piše za ugledni Financial Times, predviđa sada, nakon uspjeha Gru Ve (skraćeno: Grüner Veltliner), tržišni rast austrijskog crnoga, i to butelja čije se cijene češće kreću od 15 do 20 eura nego oko 10 eura. Austrijanci su napravili goleme korake u eleganciji vina, a u odnosu na prethodne godine drvo rabe osjetno razumnije tako da kapljica više nije opterećena njegovim začinskim

utjecajem, posebice vezano uz vaniliju te prženo i dim. Dosta se kod sadnje pazi da trsje bude na prikladnom položaju, prinosi su reducirani a berbe kasnije, za najbolje uratke izdvaja se ono najbolje s obzirom na kakvoću vinogradskog položaja te zrelosti i zdravstveno stanje grožđa u berbi, tako da su vina prilično koncentrirana i bolje podnose druženje s bačvicom. Pri kupnji bačve odnosno bačvice pomno se bira od kojega se bačvara uzima posuda. Bijela vina od Veltlinca zelenog i Rizlinga rajnskog s ponajboljih, nakošenih i na nekoliko stotina metara nadmorske visine pozicija



Claus Preissinger, iz grupe Pannobile u NeusiedlerSeeu: sjajan, ozbiljan Zweigelt Pannobile 2008. Preissinger ima i lijepi crni pinot...



Franz Weninger mlađi, u vinogradu Hochacker



Franz Weninger mlađi, u vinogradu Hochacker: Weningerovi su se opredijelili za eko - produkciju i sami stvaraju kompost za gnojidbu vinograda



Barrique pomalo ustupa pred velikim konusnim hrastovim bačvama, i prepušta im mjesto

u Wachau, Kamptalu, Kremisu, s tala što pridonose mineralnosti i daju nizak pH (oko 3 i niže), i crna vina s izdvojenih pozicija i iz vrlo starih vinograda gdje se korijen loze spušta u dubinu i do 25 metara, u Burgenlandu, Thermenregionu, Carnuntumu, a za koja se provode dugačke maceracije i dugo ih se dozrijeva u drvu (18 do 24 mjeseca), resi sposobnost da dugo traju, tako da s vremenom postaju sve zanimljivija.

Glavna crna uzdanica Austrije je sorta



Aktivna u edukaciji o vinu je Vinska akademija Austrije, u Rustu, gdje nam je priređena odlična degustacija gradišćanskih visokih predikata, Utemeljena 1991., danas je jedna od najvećih škola o vinu u Europi, godišnje održi 900 seminara za oko 17.000 polaznika!



Mnogo se polaže na sljubljivanje vina s jelom. Austrijanci su izdali na tu temu niz edukativnih brošura

TAUBENKOBEL u SCHÜTZENU am GEBIRGE

U mjestu Schützen am Gebirge u vinogorju Neusiedler See Hügelland i u staroj vinarскоj kući s dvorištem iz 19. stoljeća nalazi se restoran Taubenkobel, nazvan tako po kućici za golubove (Tauben) pismoноше. Vlasnik i voditelj je chef Walter Eiselböck koji ima nevjerojatno mnogo smisla da ponudi nešto izgledom vrlo originalno a mirisom i okusom zamamno, tipično za teritorij. Eiselböck inače ima kuću za odmor iznad Lovrana, često je u Hrvatskome primorju, poznaje sve tamošnje relevantne ugostitelje a i mnoge vinare Hrvatske, u svom lokalnu i nudi neka vina naših proizvođača, konkretno malvazije Giorgia Claia. Uvijek iz Lovrana sa sobom donese mediteransko začinsko bilje poput npr. lovora, te maslinovo ulje, ali i pršut, pa se i to povremeno kod njega u Gradišću može kušati...



Na slikama: Walter Eiselböck sa suprugom Evelyne i kćerkom, uz kuću za golubove (Taubenkobel) i Evelyne Eiselböck sa kćerkom, te zetom - kuharom ■

Frankovka, koja daje vrlo kompleksno vino i rabi dosta vremena za razvoj, za razliku od Zweigelta, koji je obično ranije spreman za potrošnju. Kao treći kultivar koji sve jače izlazi na površinu je Lovrijenac, odnosno St. Laurent, vino kod kojega se ističu kompleksnost, lijepe arome, mekoća i elegancija, pitkost.

Sedam elemenata

Austrijanci rado ističu sedam elemenata koji pridonose jedinstvenosti njihova vina. To su klima, krajolik i tlo, sorte, kultura stola, narod koji je veseo i voli uživati i za stolom, respekt prema tradiciji i prirodi (Austrija je zemlja s vrlo malo velikih vinarija, pretežito su tamo manji obiteljski posjedi – ima ih oko 9000, zatim ukupno 16 posto ukupnog poljoprivrednog zemljišta je u sustavu organskog uzgoja, od toga 10 posto je vinograda, a GMO su zabranjeni!), te mogućnost odličnog sljublivanja kapljice s jelom, i to različitih kuhinja, pa i egzotičnih i orijentalnih kuhinja (najviše se to odnosi na bijela vina koja su prilično aromatična, s lijepom kiselosti i s dozom slasti), što je postalo i te kako važno jer upravo se istočna, azijska tržišta u novije vrijeme širom otvaraju i za vina.

Austrijska vinorodna područja smještena su na istočnome dijelu zemlje, ispod Češke i uz Slovačku i Mađarsku, i protežu se od pozicija iznad 48 paralele na sjeveru (Donja Austrija s Kamptalom, Kremsom,

Wachauom, uz Dunav, te Weinviertelom i Bečom...) preko područja između 47 i 48 paralele (Burgenland), te na jugu, predjela ispod 47 paralele a iznad Slovenije (Štajerska). Krajolik je brežuljkast, vinogradi su u pravilu na većim visinama, tla su od ilovasto-vapnenastih do stjenovitih i s dosta škrljevca te s loessom, brojni vinogradi su uz Dunav i druge, manje rijeke odnosno jezera, koji pomažu regulaciji temperature, a klima je takva da ljeti donosi dosta sunca, svjetlosti i topline, sve to pogoduje jako dobrom nakupljanju sladora, mineralnosti, dok u vinogradima na većoj visini svježina u noći pomaže očuvanju kiselina i aroma.

Vinorodna područja su Donja Austrija (Niederösterreich), s nešto manje od 30.000 ha pod trsjem, to je i najveće austrijski vinogradarski predio, zatim Burgenland ili Gradišće, sa oko 14.000 ha, Štajerska sa nešto manje od 5000 ha, Beč s nešto manje od 600 ha vinograda. Unutar Donje Austrije zasebne su cjeline Wachau, Kamptal, Kremstal, Traisental, Wagram, Weinviertel, Carnuntum, Thermenregion, a unutar Burgenlanda NeusiedlerSee, NeusiedlerSee Hügelland (brežuljci), Leithaberg, Mittelburgenland (Srednje Gradišće), Eisenberg i Južno Gradišće, dok se Štajerska dijeli na Süd-Ost Steiermark (Jugoistočna Štajerska), Süd Steiermark (Južna Štajerska), i West Steiermark (Zapadna Štajerska).



Tipična vina Gradišća – frankovke, uz tipična lokalna jela. Na slici su Blaufränkisch Mariental i Blaufränkisch Oberer Wald jednog od najboljih austrijskih vinara Ernsta Triebaumera iz Rusta

Bitno je reći da se Austrijanci s klasičnog apelacijskog označavanja germanskoga modela, koji u prvi plan stavlja sortu i vinu na etiketi daje atribut kvalitetnoga ili stolnoga a kakav poznamo i mi i Slovenci, samo s nešto više razina u označavanju: vrhunsko, kvalitetno, stolno s kp. i stolno bez k.p., prebacuju na tzv. rimski model, kakav uvelike rabe primjerice Francuzi, i koji u prvi plan na etiketi stavlja ne sortu nego teritorij i posebno dobre vinogradske pozicije.



Sjajnu frankovku Dürrau rezervu 2008 donio je na kušanje Mittelburgenland DAC Anton Iby mlađi iz Horitschona

To je višestruko važno za uspješnu promociju vina i područja te za bolji plasman kapljice i za razvoj (vinskoga) turizma, jer sorta se može posaditi svuda, dok teritorij nije moguće seliti. Nova apelacijska oznake u Austriji je DAC, Districtus Austriae Controllatus, i ona se primjenjuje na gotovo već sva vina što se smatraju perjanice tipične austrijske vinske ponude, primjerice ona iz Kamptala, Kremsa Wachaua, Weinviertela, Traisental, Carnuntuma, Mittelburgenlanda, Leithaberga... Malo pomalo obuhvatit će se i druga vina koja to zavređuju. Oznaku DAC smiju nositi samo vina od određenih sorata raširenih tradicijski i dakako preporučenih u nekom predjelu i organoleptikom tipična za taj vinogradarski predio. A da bi se dobili nužni ujednačenost i prepoznatljivost organoleptičkog profila, lokalni proizvođači donijeli su određena pravila ponašanja u vinogradu, podrumu, te o vremenu izlaska na tržište. Tako npr. kad se kaže Kamptal DAC ne treba spominjati sortu jer zna se, po odredbi, da je riječ o Veltlincu zelenome, kad se spomene Traisental DAC riječ može biti jedino o Veltlincu

zelenome i Rizlingu rajnskome, kad je riječ o Leithabergu (crno) i Srednjem Gradišću to je Frankovka, kad je riječ o Carnuntumu tada je to Zweigelt. 🍷



Po nazivu brda Leithaberg, što se nalazi u zaleđu Eisenstadta, nazvala se grupa lokalnih proizvođača koji žele istaknuti vrijednosti toga terroira. Predsjednica je grupe Sylvia Prieler. Brdo Leitha proteže se u dužini od 40 km uz rijeku Leitha, najviši dijelovi dosežu 400 metara. Tlo je dijelom vapnenasto a dijelom škriljevac. Na Leithi se odvajkada tradicijski uzgajaju Veltlinac zeleni, Neuburger, Pinot bijeli i Chardonnay od bijelih te Frankovka od crnih kultivara. Proizvođači su se dogovorili da pod markom Leithaberg ponude bijelo – uglavnom mješavinu spomenutih bijelih sorata, te crno vino, od Frankovke. Dvije su linije, početna zvana Classic, i nadgradnja zvana Reserve. Za Reservu bijela vina moraju barem jednu godinu provesti na dozrijevanju u drvu, a crna minimalno dvije godine.