

# Jurtschitsch

## – framsynt vinmakare i Kamptal

Det finns många duktiga och hänsynstagande vinbönder i Österrike och inte minst i Langenlois, i Kamptal. Men Alwin Jurtschitsch sticker ändå ut i mängden. Kanske är han den som går allra längst när det kommer till experiment och nygamla visioner.

**Text & foto: Mikael Propst**

På 1300-talet fanns ett fransiscanerklöster med källare på den plats där Jurtschitsch i dag har sin vingård och vinkällare. Familjen bor i den nu äldsta byggnaden som är från år 1541. 1886 kom fastigheterna i släktens ägo, då familjen Deibl i Alwin Jurtschitschs farmors släkt, övertog egendomen. När så farmodern gifte sig med Alwins farfar 1941 kom släkten Jurtschitsch in i bilden.

År 1943 delades fastigheten upp i två delar då farmoderns syster tog hand om moderföretaget Deibl. En tre meter hög mur byggdes mellan de båda systrarnas respektive del, och även källaren delades upp. Weingut Deibl och Weingut Jurtschitsch drevs sedan parallellt fram till året efter Ber-

linmurens fall. Då kunde Alwins pappa köpa in moderföretaget och slutligen riva muren och skapa en enhetlig vingård med namnet Jurtschitsch.

– Det är en tämligen förvirrande familjehistoria, jag vet, skriver Alwin Jurtschitsch i ett mejl.

### **Osäker på vinkarriär**

Egentligen var det högst osäkert om han skulle följa i sin fars och farfars fotspår. Efter skoltiden längtade han bort från Kamptal, och åkte med ryggsäck iväg till Nya Zeeland. Så småningom tog pengarna slut och Jurtschitsch, som ville stanna utomlands, lyckades få jobb på olika vingårdar

med att bära tråg med vindruvor. Kärleken till vinodlandet uppstod så småningom på andra sidan jordklotet efter att ha fått rengöra pressar efter skörden och hjälpa till i källaren, samt prata med andra praktikanter med större erfarenhet.

Jurtschitsch fortsatte till Australien, sedan väntade Chile och Ecuador innan han slutligen kom hem. Fadern ställde nu villkor: Antingen börjar du arbeta på vingården eller studera vinodling. Alwin valde vinhögskolan i Geisenheim i Rheingau. Efter intensiva studier för han vidare till Roussillon för att lära sig mer om terroir och tradition i Frankrike. Full av nya idéer om bland annat ekologisk vinproduktion krävde han att



familjens vingård skulle ställas om till ekologiskt inriktning. Svaret blev överraskande: ”Ja –men då måste du komma hem och göra jobbet själv”.

– Jag har fått med mig många intryck men vill inte kopiera andra. Våra viner visar elegans och finesse, inte maximering och alkohol. Vinerna ska ha liv och koncentration och återspegla Kamptals unika lägen. Min farfars viner var alltid filigrana, hade måttligt med alkohol och var mycket lagringsdugliga, säger Alwin om sin förebild.

– Men man ska aldrig somna in i traditionen. Det finns varje dag något nytt att upptäcka. Ingen årgång liknar den andra. Och man ska vara aktsam och respektfull i sitt arbete med naturen.

### Snabb generationsväxling

Generationsväxlingen gick fort. Efter några år ute på vinbergen och med hustrun Stefanie som källarmästare, tog Alwin över totalansvaret 2010. Eftersom föräldrarna hade arbetat utan att använda vare sig konstgödsel eller växtgifter blev det en mjukare start för den ekologiska omställningen. Vingården är i dag dubbelt certifierad: biologiskt-ekologiskt och uthålligt (”Nachhaltig Austria”).

Vid sin sida har han hela tiden haft sin tyska fru Stefanie. De träffades redan under skörden 2003 när hon praktiserade i Kamptal. De studerade senare tillsammans under tre år i Geisenheim. Till skillnad mot Alwin ville hon alltid bli vinmakare, som sin

far. Men istället för att ta över familjeegenheten Gunderloch i Rheinhessen valde hon kärleken och att ta ansvaret för arbetet i vinkällaren hos Jurtschitsch, medan Alwin fokuserar på vingården och druvorna. Året om har de 25 anställda och under skördesäsongen är de totalt 45 personer.

De går sin egen väg i vinvärlden, både i utbudet av viner och i själva produktionen. Hyrda marker är återlämnade för att inte förlora överblicken. Paret fokuserar på resterande 62 hektar. Vingårdarna har gräs mellan raderna och monokulturen är kompletterad med persikoträd och vitlök. I vinkällaren får endast minimal påverkan på vinerna ske. De enskilda vingårdsvinerna mognar till 100 procent i stora, neutrala träfat av österrikisk ek. Byvinerna görs till hälften i stora träfat och hälften i stältankar. Druvsortsviner, som exempelvis grüner veltliner mognar i stältank. Naturviner jästa med skalen mognar till 100 procent i stora träfat, säger Alwin. Vår vinstil kräver en insats av trä för att ge jästen en lätt tillförsel av syre. Alla våra viner ligger på jäst fram till kort före buteljering. Nästan alla viner spontanjäser, utan tillsats av odlad jäst. Sva-vel tillsätts bara före buteljering och då med måttlig dosering.

### Ekfaten kostar 8.000 euro

– I framtiden kommer vi att låta fler och fler viner jäsa och mogna i stora träfat. Vi började för fem år sedan att bygga upp vårt träla-

ger. Vi köper in hela ekträd, 130-150-åriga ekar, och låter det huggna träet torka utomhus tre - fem år innan vi låter en tunnbindare producera faten. Vi samarbetar med Stockinger i Österrike. Trots egen ek kostar ett stort färdigt fat 8.000 euro.

Druvorna skördas för hand och uttaget varierar mellan 5.000 och 7.000 kg per hektar. Produktionen ligger totalt på omkring 300.000 flaskor per år. Vitvinerna dominerar med 75 procent. Rödvinerna lagras huvudsakligen i stora träfat och mycket lite i barrique. Bredden är stor bland vinerna och bygger delvis på experiment och nya idéer. Några skördeplaner veckovis existerar inte. Besluten om skörd bygger inte längre på analysdata om socker eller syra utan enbart på hur druvorna smakar.

– Vi strävar efter att skörda allt tidigare för att få mer syra och mindre socker. Vi skördar nu tidigare i oktober och beslutar enskilt för varje parcell när vi ska skörda. Grüner veltliner är en känslig druva med kort skördefönster, säger Alwin.

### Loiserberg är favoritläget

Jurtschitschs bästa lägen är Loiserberg, Heiligenstein och Käferberg.

– Varma är Loiserberg mitt favoritläge på grund av dess svala klimat och den mineraliska glimmerskiffermarken som ger filigrana viner. Heiligenstein är förmodligen Kamptals mest bekanta läge med unik geologisk struktur med komprimerad ...



ökensandsten från den 270 miljoner år gamla permiden. Käferberg ger finskiktiga veltliner med kraft och elegans.

### Vad är då det bästa med att jobba med vin?

– Att vinmakaryrket är så mångfaceterat. Jag känner mig som bonde och forskare, hobbygeolog och biolog med uppgift att utforska kretsloppen i naturen. Och vid slutet av dagen kan jag sätta mig med min fru och i ett glas vin dricka ett helt års arbete. 🍇

#### Fotnot:

*Jurtschitsch har fått talrika internationella och nationella utmärkelser. Några exempel: Falstaff Wein Guide 2018/2019 ger 95 poäng både till Ried Lamm GV DAC 2017 och Ried Heiligenstein Riesling Alte Reben DAC 2017. Samma vinguide gav Ried Käferberg GV DAC 2016 96 poäng. Nämnda rieslingvin från 2016 fick hela 97 poäng av A la carte 2018.*



Alwin och Stefanie Jurtschitsch

## Smakfull provning

**Brut Nature Grüner Veltliner 2015** inleder vår provning. Ett torrt, mousserande vin med 1,5 gram restsocker, fermenterat med naturjäst och sedan lagrat i flaska sur lie under 3 år. I juni 2019 degorgerades sekten. Den är regiontypisk, har mycket fin mousse och charmar med citrus och druvig frukt.

**Brut Rosé** har inget angivet årtal, men huvuddelen av druvorna är från 2015. Den laxrosa sekten har fin briljans i färgskiftningarna och smaken drar mot smultron. 70 % zweigelt, 15 % pinot noir och lika mycket sankt laurent. Restsockerhalten är måttfulla 3 gram. Sekten har legat sur lie i flaskan 2,5 år.

Båda sekterna anses ha potential för minst tio års lagring. De tillhör ”projektvinerna” på vingården, görs i liten mängd och börjar oftast som en tanke att utforska mångfalden smaker i vin.

#### 2018 Rosé vom Zweigelt

Ett torrt och mycket elegant rosévin med toner av körsbär och vilda bär. Jäst på stältank vid 18 grader och sen lagrat sur lie en tid.

#### 2018 Langenlois Grüner Veltliner DAC

Ett fruktigt byvin med mineralitet, typisk Kamptalsyra och bara något gram restsocker. 80 % av vinet har legat i stältank och resten i stora träfat.

#### 2018 Langenlois Riesling DAC

Ett byvin som har macererat med skalén 3 - 6 timmar för att få en ”fin elegans”, säger Alwin Jurtschitsch. Genom att smaka på

druvorna avgör han tiden för skalkontakt. Vinet har persikoaromer, mineral, ananas, örter och gröna äpplen.

#### 2017 Ried Dechant Grüner Veltliner DAC

Ett Erste Lage-vin enligt Österreichische Traditionsweingüters klassifikation som gäller ett mindre antal förstklassiga lägen i Kamptal, Kremstal, Traisental, Wagram och Wien. Vinet går i guldnysanser och har krämig struktur. I tonerna citron, plommon och våt sten samt en pepprighet i avgången. Lagrat tio månader sur lie i 2.000-liters ekfat.

#### 2017 Ried Loiserberg Grüner Veltliner DAC

Ett Erste Lage-vin med mer mineralitet, salttoner och en aning citron. På hemsidan skriver Jurtschitsch ”kumquat”, den lilla citrusfrukten från Asien som påminner om apelsin. Det är ett imponerande ”slankt” vin ändock med en lång, kryddig avgång.

#### 2017 Pet Nat 2017 Vol 3

Ett naturvin under varumärket *Fuchs und Hase*. Framställt enligt en gammal fransk skumvinsmetod. Druvorna har jäst spontant tillsammans med skalén och sedan har vinet fyllts på flaska direkt med den naturliga kolsyran. Inga tillsatser, inget svavel och ofiltrerat. Vinet är grönskimrande och mycket fruktigt och består av 80 % welschriesling och 20 % riesling. Jurtschitsch kallar det ”alkemi i vin”.

#### 2017 Ried Heiligenstein Riesling DAC

Ett fruktigt Erste Lage-vin med mineral,

petroleum, örter, persika, citrus och lång eftersmak med massiv frukt och en aning vanilj på toppen. Ett fantastiskt vin.

#### 2017 Amour Fou Grüner Veltliner

Ett vin som jäst i 500-liters rostfria stältankar och legat med skalén under tio veckor. Endast det självrunna vinet har sedan fått mogna på neutrala små ekfat under sex månader. Här finns aromer av mineral, smultron, grapefrukt, lakrits, en smörig fatten samt en nyans av veteöl.

#### 2015 Freier Loiser Grüner Veltliner

Ett något grumligt, ofiltrerat vin som tappats på flaska först våren 2018. Vinet är fyllt av mineral, gräs, citrus, syra, mogna äpplen och lång råg-juicig eftersmak.

#### 2017 Heiligenstein Riesling Auslese

Ett riktigt sött, ljusgult vin med 128 gram restsocker. Låg alkoholhalt på 8 % och syra på 7 %. Det smakar av mineral, aprikos, honung, våt sten, kanderade citrusskal och fullmogna burkmandariner – utsökt. Vinet görs på delvis botrytisangripna och delvis friska druvor med vildjäst och har lagrats i stältankar.

#### 2017 Spiegel Grüner Veltliner Beerenauslese

Vinet är ännu sötare med hela 197 gram restsocker, ändå med 10 % alkohol och 8,6 % syra. Vinet är lagrat i träfat och jäsningsen med de botrytisangripna druvorna skedde spontant. Ljusgul färg, sötblommig doft och gommen fylls av honung, citrus, aprikoser, mango och blodapelsin.