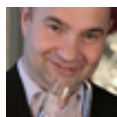


Meinklang – Med okser, hester, griser og sauer i vinmarkene



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no

Østerrike er et lite vinland i verden. Det dyrkes vin på kun ca. 55 000 hektar, noe som gir en produksjon av 3 mill. hektoliter vin i året. Østerrike er delt inn i fire vinregioner og 18 vindistrikter.



De viktigste druene i Østerrike er Riesling og Grüner Veltliner. 40 prosent av landets vinproduksjon er på deres egen nasjonaldruer, Grüner Veltliner, og det er først og fremst hvitvin Østerrike er kjent for i vinverden. Skandalen fra 1985 med avsløringene av diethylene glycol, et ulovlig (men visstnok ufarlig) tilsetningsstoff i søte dessertviner er løst med en av verdens strengeste vinloverk. Østerrike er betegnet som en av verdens mest lovende vinland i forhold til kvalitet.

Regionen Niederösterreich, som ligger ved foten av Alpemassivet helt øst i Østerrike, har i underkant av 28 000 ha vinmarker og er den klart største regionen. Klimaet her er ideelt for vindyrking med korte vintrer og varme somrer, og lang vekstsesong om høsten. I vakre landskapet finner du mange gode produsenter, en av dem er Meinklang.

Da Meinklang kom på markedet i Norge for noen år siden, vekket de vår interesse umiddelbart. Først og fremst ved at man kan smake at vinen er håndverk fra a til å, ingen tilsetninger av forskjellige enzymer, og lav svoveltilsetning. En lav avkasting gir druer med flott naturlig konsentrasjon og lengde. Samtidig er vinene svært matvennlige med sin flotte tilstedeværende syrestruktur.

Meinklang er en ekte familiebedrift som driver en større gård med blandingsjordbruk i Pamhagen. Gården ligger like ved grensen til Ungarn i Seewinkel i Neusiedlersee-regionen. Gården er på 1500 hektar hvor bare 70 hektar brukes til vinproduksjon. Gården ligger litt for seg selv i det gresskledde steppelandskapet på østsiden av den UNESCO-fredede innsjøen Neusiedlersee i Burgenland, én mil fra den store sivdekte nasjonalparken. Den store innsjøen er spesiell da den på det dypeste bare er 2 meter. Med mer enn 2000 soltimer i året, gir det flotte forhold til fysiologiske modne druer.



Bak Meinklang står Werner og Angela Michlitsch, et ektepar som sammen med familien driver kjøttproduksjon i tillegg til vinproduksjonen. Over 800 fredelige og godlynte Angus-kyrner fullfører den biodynamiske filosofien ekteparet Michlitsch har. Kuene produserer enorme mengder med gjødsel, som etterhvert blir til kompost som brukes på vinmarkene.

Hos Meinklang finner man fortsatt okser, hester, griser og sauer i vinmarkene, og mellom radene av vinstokker gror det planter som kløver og vikker, gress og urter, som tiltrekker seg insekter og mikroorganismer. Dette skaper biologisk mangfold, og gjør at hver vinmark får sitt eget lille økosystem. I gamle dager var vinproduksjon som oftest en del av driften på en gård, og vindruer ble dyrket side om side med andre planter. I dag drives vingårder i de fleste tilfeller monokulturelt, noe som innebærer at når vinstokker plantes må andre planter og dyr må vike. Navnet Meinklang er basert av bokstaven M (for Michlits) og ordet Einklang, som betyr "harmoni", og spiller dermed på Meinklangs filosofi om å klinge i takt med naturen. Meinklang har jobbet biodynamisk siden 2000, men familien Michlitsch har jobbet naturlig og med blandingsjordbruk i flere generasjoner. I dag er vingården både økologisk og biodynamisk sertifisert.



Kilde: Publisert i Finansavisen 7 mars 2015

Vinanbefalinger



Meinklang Grüner Veltliner 2013

kr 394,00

Lys gulgrønn farge. Hvit pepper, blomst og sitrustoner på duft. Grapefrukt og mineralske toner i ettersmaken. Lang god syrlighet. En av de beste vinboksene i Norge. Passer til: Lyst kjøtt, Fisk, Skalldyr.

Varenr: 4380

Importør: Non Dos

87

poeng



Meinklang Prosa 2013

kr 155,00

Lys lakserosa farge. Fruktdrevet med røde bær, sitrus på duft. Saftig mousse anslag med rødt eple og sitrus i ettersmaken. En svært god vin! Passer til: Lyst kjøtt, Fisk, Aperitiff/avec.

Varenr: 4379

Importør: Non Dos

87

poeng



Meinklang St.Laurent 2013

kr 169,90

Middels blålilla farge. Røde bær, skogsbær og lyse bringebær på duft. Særegen fruktighet og syrlighet i anslaget. Modne tanniner og flott syrlighet. Passer til: Lyst kjøtt, Pizza / Pasta, Grønnsaker.

Varenr: 52024

Importør: Non Dos

87

poeng



Meursault Tessons Clos de Mon Plaisir 2011 Domaine Roulot

kr 736,70

Middels gulgrønn farge. Mineralsk, sitrus og gul frukt på duft. Ung lovende Meursault med balansert lang avslutning sitrus/minerale undertoner.

Varenr: 12107

Importør: Moestue

90

poeng