

## Austria – przyeczajony tygrys, ukryty smok

**M**y, Polacy spieszący austriackimi autostradami na południe Europy lub spędzający w ojczyźnie Mozarta kolejne narciarskie ferie, często nie doceniamy wartości wina tam produkowanego. Sami Austriacy darzą własne wina tak zazdrosną miłością, że tylko 1/10 całej narodowej produkcji opuszcza habsburskie granice. Rodzime zweigelty, grunerveltlinery i weissburgundery wypijane są, nim zdołają osiągnąć pierwszy etap dojrzałości.

Przyjmuje się, że kultura wina rozwijała się na terenach obecnej Austrii ok. 1000 lat p.n.e. Liczne świadectwa z czasów rzymskich – odkryte narzędzia do wyrobu win, dzbany i amfory wskazują, że już wtedy był to rozpowszechniony napój. Dzisiejsza konsumpcja wina i twarda statystyka dowodzą, że jest tak nadal – Austriacy piją prawie 33 litry wina rocznie per capita. Choć to tylko połowa tego, co wypijają Francuzi, ale ponad dziesięć razy więcej niż spożywamy na Wisłę. Austria to siódmy rynek pod względem konsumpcji wina na świecie.

Dramatycznym, ale i przełomowym wydarzeniem w historii winiarskiej Austrii był skandal z lat osiemdziesiątych XX w., związany z dodawaniem do wina glikolu. Wykryto, że kilka winnic stosuje to niebezpieczne wzmocnienie, co sprytnie wykorzystali i nagłośnili winiarze włoscy i francuscy, przejmując na półkach sklepowych miejsca austriackich win. Austriakom wyszło to jednak w końcu na dobre. Państwo, wspólnie ze środowiskiem producentów, wprowadziło nową ustawę winiarską, podnoszącą drastycznie standardy i normy produkcyjne, dzięki czemu teraz Austria ma jeden z najbardziej rozwiniętych i nowoczesnych przemysłów winiarskich na świecie. Austriackie wina zdobywają nagrody i uzyskują wysokie noty od recenzentów w prasie i na wystawach branżowych, a przede wszystkim są lubiane przez wymagających konsumentów. Być może także dlatego, że nie jest łatwo kupić je poza Austrią i często mówi się o nich jako „najbardziej strzeżonej tajemnicy w świecie wina”.

### ■ Każdy region smakuje inaczej

Do najciekawszych regionów winiarskich Austrii należą Burgenland, Styria oraz Wachau i Kamptal. Każdy z nich dostarcza wszystkie typy win, ale każdy ma też swoje specjały – Burgenland wyraziste, ciężkie wina czerwone, Styria doskonałe, białe wina słodkie, porównywalne z najlepszymi na świecie, Wachau i Kamptal – wielkie, aromatyczne wina białe. Klasyfikacja, czyli podział jakościowy, jest tu dość rozbudowana, ze względu na występowanie wielu podklas win stołowych i jakościowych. Niezorientowanym w gmatwaninie fachowych określeń polecam zacząć spotkanie z austriackimi winami od posmakowania białego weissburgundera i czerwonego zweigelta. Najlepiej, jeśli liczą sobie przynajmniej dwa lata.

Jak wspominałem, w Austrii trudno jest kupić butelkę białego wina, które osiągnęło pełnię dojrzałości. W lutym wprowadza się do sprzedaży wina z ubiegłorocznego zbioru. I często niestety zbyt wcześnie, ponieważ takie wino ma zbyt wyrazistą kwasowość. W winnicy Petere Dolla udało mi się spróbować białego grunerveltlinera z mojego rocznika, tj. roku 1971. Nadal smakowało świetnie, oddając doskonałość roku swojego powstania.

Stare roczniki to też kolejny dobry powód, by odwiedzić austriackie winnice. Można w nich znaleźć butelki z lat, które w innych krajach Europy mają niebotyczne ceny albo są już nieosiągalne. Dlatego warto poszukać dobrego adresu i umówić się wcześniej na wizytę.

Szkoda zmarnować potencjał, który kryją w sobie szlachetne wina austriackie, sięgając z przyzwyczajenia po sprawdzone włoskie czy francuskie butelki. Zapewniam, że odkrywanie tej pasjonującej prawdy dostarczy niezapomnianych wrażeń. ■■■

Grzegorz Jach, Tratoria Dom Przyjaciół Wina;  
tratoria@tratoria.pl

