

OMRÅDE
Burgenland

APPELLATION
Burgenland

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Kalksten, skifer, grus og sand

GÆRING
500 ltr. træfade

TYPE
Let hvidvin

Gut Oggau

Gut Oggau, Cecilia 2021

"Meet Cecilia, the new family member! You see her, you taste her, you feel her, she inspires you. She doesn't care about conventions, and won't be put in a box. She shows you that it's good to be a little bit different. Mixed in white and red, rooted on limestone she shines bright and proves there's much more beyond the defined categories." - Stephanie og Edouard Tscheppe Cecilia er det nyeste familie medlem i Gut Oggaus efterhånden mangfoldige stamtræ. Vinen er Gemischter Satz (også kaldet Field blend) og er en blanding af både røde og hvide druer. Druerne høstes ved håndkraft, og efterfølgende presses 2/3 af druerne direkte og 1/3 knuses og macereres kort. Mosten gærer spontant i store trækar og modner derefter i 1500l træfade. Ingen klaring, ingen filtrering og ingen svovltilsætning.

OM PRODUCENTEN

GUT OGGAU, er navnet der gemmer på én af Østrigs mest spændende og nytænkende vinhuse. Drevet af det ambitiøse unge par Stephanie og Edouard Tscheppe. Vinhuset ligger i den lille by Oggau i Burgenland og blev grundlagt i 2007. Edouard er fra en vinfamilie og dyrkede vin med sin far, indtil han mødte Stephanie, der var involveret i driften af familiens tostjernede Michelinrestaurant Taubenkobel.

Efter at have mødt hinanden købte de et gammelt 17 hundredetals vinhus og restaurerede det forfaldne sted til perfektion. Vinhuset og markerne havde ikke været i produktion i 20 år, hvilket havde sat sine spor på vinhuset, men også i positiv forstand på markerne. Der havde i de 20 år ikke været brugt hverken sprøjtegifte eller anden kemi i markerne, så de var i høj grad blevet renset for fortidens brutale påvirkninger. Det betød også, at markplejen var biodynamisk fra start, og Gut Oggau er i dag Demeter certificerede.

Vinmarkerne var den grad i live fra start, og det gjorde dem overbeviste om, at vinene hver især havde en unik personlighed. En tanke de den dag i dag holder stædig fast i og tænker deres beskedne vinproduktion ud fra.
Vinene prydes derfor af en række ansigter ud fra den overbevisning, at hver vin afspejler en personlighed.
GUT OGGAUS ni vine er i indbyrdes familie med et særskilt stamtræ. Alle ansigterne er tegnet til den enkelte vins personlighed og er fiktive. Bagetiketten nævner også vinenes personlighed frem for en detaljeret beskrivelse af smag, område og lagring. Som en ekstra detalje kan nævnes, at ingen af personerne smiler, og det er helt bevidst. Der er tale om balancerede, super flotte vine med masser af personlighed – men INGEN af dem er overjoviale og storsmilende.

Har man én gang overværet en smagning af hele familien af vine, så er man ikke et øjeblik i tvivl om relevansen og tanken bag disse personligheder. Personlighederne udfolder sig helt selvfølgeligt og beviser, at det er langt fra blot at være et smart marketing stunt.

Vinene er i dag blevet til ikoner i vinverdenen, og flaskerne er således at finde som en del af udstillingen på MOMA – Museum Of Modern Art i San Francisco.