

GYLLENE GLASET-VINNAREN 2007:

# Schloss Gobelsburg



**Österrikiska vinhuset Schloss Gobelsburg har under Michael Moosbrugger's ledning hittat tillbaka till sina gamla anor. Årets Gyllene Glaset-vinnare tillverkar njutbara viner som passar särskilt bra till det svenska köket.**

AV JAN HOLMSTRÖM FOTO: CLAES LÖFGREN

## MOTIVERING

*Allt om Mat:s vinpris Gyllene Glaset tilldelas en vinproducent som bidragit med viner i en egen stil som berikar den svenska marknaden.*

Årets Gyllene Glaset tilldelas en vinmakare och ett vinhus som inte bara försett Sverige med häpnadsväckande bra, mineralrika och användbara viner till mycket bra priser, utan också förvaltat ett helt kulturarv till svunnen ära och berömmelse. Gyllene Glaset 2007 går till **Michael Moosbrugger** på österrikiska **Schloss Gobelsburg**.

**D**et är en stor ära att få Gyllene Glaset, säger en glad och överraskad Michael Moosbrugger till Allt om Mat när vi berättar att han vunnit det prestigefulla priset.

– Jag är överlycklig över att våra viner fått ett så fantastiskt mottagande, men det var inte för att vinna priser som jag en gång accepterade att ta hand om den här vingården.

För Michael Moosbrugger är Schloss Gobelsburg så mycket mer än en vingård. Det är en del av Kamptals historiska arv.

– Jag tog ansvaret för en vingård med 800 år gamla anor, inte bara viner utan ett helt kulturarv. Självklart ville jag göra bra viner, men avsikten var inte att få internationella *forts.*

Michael Moosbrugger



odlingar som omger slottet restaurerats, skördarna har skurits ner och fokus satts på vinernas kvalitet.

På ägorna regerar Österrikes stora bidrag till vinvärlden: druvan grüner veltliner. Druvan står för huvuddelen av produktionen tillsammans med riesling och pinot noir. Bästa lägena i egendomen är Zöbinger Heligenstein och Ried Lamm där såväl grüner veltliner som riesling trivs storartat. Vinerna är mycket rena, med stor fruktighet och mineralitet som gör dem både njutbara och långlivade.

#### Fungerar med svensk mat

Michael Moosbrugger tror att en del av förklaringen till Schloss Gobelsburgs framgångar är att de österrikiska vinerna fungerar utmärkt till det svenska köket.

– Det finns faktiskt en del likheter mellan våra kök, och eftersom svenskarna älskar chablis kan jag tänka mig att den mineralitet som vi och chablis har faller svenskarna på läppen.

Ett exempel är världsmästaren i sommelierie, svenske **Andreas Larsson**, som är en stor älskare av österrikiska viner i allmänhet och Schloss Gobelsburg i synnerhet. Även den förre världsmästaren, italienaren **Enrico Bernardo**, ser det som en självklarhet att ha viner från Gobelsburg på vinlistan. Han har just har öppnat krogen Il Vino i Paris, där han serverar vin med mat till. Till Gobelsburger Grüner Veltliner serveras späd frisée-sallad med sjöborrar och parmesanskum. Det är alltså även viner för världsmästarna. ☺

#### JURYN BESTÅR AV

Allt om Mat:s vinpanel samt de båda redaktörerna för Allt om Vin. I juryn har ingått **Mischa Billing**, general-sekreterare i internationella sommelierförbundet och lektor i dryckeskunskap vid restauranghögskolan i Grythyttan, **Jan Holmström**, mångårig medlem i Allt om Mat-panelen och före detta chefredaktör på tidningen, **Gunilla Hultgren Karell**, Expressens vinkritiker med erfarenhet från både Systembolaget och importörssidan, **Bengt-Göran Kronstam**, hedersordförande i Sveriges vinskribenters förening, DN:s vinkritiker och redaktör för Allt om Vin, **Håkan Larsson**, vinskribenternas ordförande, redaktör för Allt om Vin och skribent i bl a City samt **Magnus Waern**, som med sina över 30 år i panelen är en av Sveriges mest erfarna provare.

#### SCHLOSS GOBELSBURG PÅ SYSTEMET

- Gobelsburger Grüner Veltliner 2006** (2775), 85 kr
- Gobelsburger Riesling** (4376), 89 kr
- Gobelsburger Grüner Veltliner Tradition 2005** (98372), 199 kr
- Gobelsburger Riesling Tradition 2005** (98369), 199 kr
- Gobelsburger Riesling Alte Reben 2005** (98002), 229 kr

#### TIDIGARE VINNARE AV ALLT OM MAT:S GYLLENE GLASET

- 1995** Winzerverein Deidesheim, André Lurton, Robert Mondavi, Fratelli Pasqua, Miguel Torres
- 1996** Umani Ronchi
- 1997** José Maria da Fonseca
- 1998** Les Producteurs de Mont Tauch
- 1999** Fetzer Vineyards
- 2000** Michel Laroche, Bengt Frithiofsson, Lars Torstensson
- 2001** Penfolds
- 2002** Takis Soldatos
- 2003** Raimat
- 2004** Trimbach
- 2005** Jacob's Creek
- 2006** Francesco Ricasoli

erkännanden utan mest att få vineriet att fungera som det skulle.

– Det viktigaste med vinerna var att de skulle hitta vårt äkta ursprung och karaktär.

#### Makt och rikedom

Själva slottet Gobelsburg ligger vackert inbäddat i den gröna och kuperade terrängen. Som alla slott uttrycker det makt, rikedom och lite självsäker överhöghet.

På ägorna har det producerats vin i över 800 år, först av munkar och sedan av mer eller mindre seriösa slottsägare. Vinerna från Schloss Gobelsburg ägde länge en ansenlig ryktbarhet, men ryktet urholkades på grund av vanskötsel och likgiltighet.

Allt detta förändrades 1996 då Michael Moosbrugger tog tag i slottets roder för att återställa slott och vin till sin forna glans. Till sin hjälp hade han en av Österrikes mest lysande stjärnor på vinhimlen: **Willi Bründlmayer**.

Sakta men säkert har de 35 hektar vin-