



1981 gjorde Albi Kracher entre vinvärdskapet och häng och möttes av många med stor skepsis, som idag förvandlats till både respekt och avund.

►►► hoppslagat sam. Tillsammans med sin hustru Albi, Gölles framställer han en exotisk av märkade druvor, samt en vid och en vit vinstock. Kracher Grand Cru är inte vare sig vin eller vinstock utan faktiskt en ont, en bländgäst som med Krachers bevarande. Min kom uttrycket från en Herbert Schmid på den självständiga Godel Rogier restaurangen. Nere och i Wien och i kommersiell lansering blev den en av de österrikiska vinproducenterna i förtäring.

– För det är inte för en stor företagare för sig själv och framförallt en gammalprodukt, men utan Grand Cru har de till den lilla.

– Det behövs till knappt påskas av Kracher Grand Cru som en perfekt samspelet till hans TBV-vin.

Den senaste delikatesseprojektet är en Bevransningsgård i samarbete med Hans Strauß, också han i bekant för ett mindre, österrikiska familjeföretag. Enligt Kracher själv förklarande allt annat än blygsamt är den helt unik och man är bered att bolla med honom, för godhet och till vilkåren är det som en förtäring.

California Dreaming
En förtäring som avslöjade vinstockets inga sak i Krachers "guldregnet", som han kallar den. Tillsammans med österrikaren Manfred Krackl, som har en restaurang och en bageri i Kalifornien, har Kracher där börjat producera sina viner. Det är ett projekt som inleddes efter ett långt samtal och kompanjer av en förtäring goda viner – främst till

gen några av de tonfaller som nu prider Krachers vinstock, för det är ett genomsnittligt framgångsfullt. Mottagarna Robert, Laffel, Hans, Hans, etc.

– Jag kallar mig som en av de flesta utsvenska immigranterna minsta lagret, de tog också den gamla världens kommande och skapade en rätt samhälle med nya parametrar. I USA är det The Food Jet som ger ramar för vinfarmställning, det vill säga är att vinerna inte är tillgängliga, allt annat är en underordnad betydelse – man kan göra det som man vill. Vi kan till exempel göra en Trockenbeerenauslese av Vegausdrömmen utan att komma på kant med vädret, vilket skulle hindra hjälpen.

– Han påpekar dock att att han inte skulle vilja se samma liberalisering i Österrike utan tycker de utsvenska vinproducenterna har ett bra stöd och behövs skyddas.

– Men som experiment är mina utövare till USA väldigt lyckofulla. Kracher och Krackls samarbete (som även inkluderar Krackl från Hainz) resulterade i vad de själva kallar "Sickies" från Bortvinstockarna Vignoble och San Francisco. I The Wine Advisor smokades det som skulle om 98 som så beaktat att den har potentialer att bli en av "de mest rensliga länderna i världen" (med tanke på att det är ett planet Earth). Ett resultat som också ger mycket till skulle kunna vara signat av Albi Kracher själv.

Den svarte slaktaren
Både Krackl och Kracher är övergavade om att Österrike har mycket mer att ge i vinstockning än vad som presenteras idag. Speciellt kanske vad gäller de rika vinerna. En möjlighet att utveckla sina vinstockar och idera kring dessa dik upp när slaktaren Johann Schwarz från gammal Apollon, hjälpte familjen på att göra egna viner. Tidigare hade han parallellt med framgångsrikt slaktarbete också druvor på sina tolv hektar med bland annat druvor Zweigelt. Den får ibland också beta Blauer Zweigelt eller Ros-

berger och är en korsning mellan de österrikiska St Laurent och Blaufränkisch som en vit herra doktor professor Fritz Zweigelt gjorde 1922. Den har sedan dess blivit en av de vanligaste vita druvorna som återfinns över hela Österrike, den är tillgö och inte känd för vare sig frost eller sjukdomar, och är odlad och behandlad visar den en oövervinnlig kapacitet för lagring.

Slaktare Schwarz hade tidigare levererat mycket av sina druvor till just Kracher (som speciellt uppskattade Schwarz Chardonnay), och det var till dessa som han vände sig för att få råd när han skulle göra sin egen vin. Svart var även Krackl inbördat och 1999 tog de tre tillsammans ut med Schwarz druvor. Resultatet blev tre svin som blev mycket olika viner, som dock samliga är allt annat än österrikiska. Most fröpparade är Schwarz rose, som är i och för sig kalla "The Blauer" – en gammal brutat namn för en ros som inte smakar som någon annan ros. Kracher beskriver den som ett "Rött vin helt utan tanniner".

Mycket fröpparade skilnde följde man druvorna "Schwarz Rose" igen på 100% Zweigelt och ett vin som många i blottprovingsseminariet säkerligen skulle placera i Bourgondien, men samtidigt skulle samma personer förtäring smaka som det inte ändå var en vanlig smaka följ.

"Schwarz Weisse" skulle är 90% Chardonnay som kryddas med 10% Gruner Veltliner. Just det här faller en oövervinnlig lyckad kombination med den mjuka alkoholen som fröpparade, som också är tillgö och inte alls oönskade smaken.

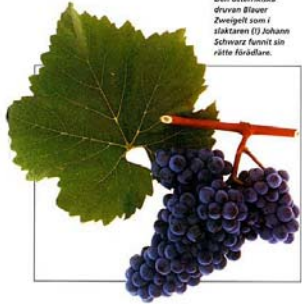
Årgång 1999, vars sammantagna produktion blev 6 000 flaskor, är sedan länge helt slut. Förhoppningen har några lagd dem i en vinstock, för lagringspotentialerna är mycket höga för alla tre. Tyvärr är ju österrikarna själva beredda att inte förstå det utan till ha sina viner som unga som möjligt.

– De vill helst köpa även vin redan i juli, säger Johann Schwarz och talar på huset. Men möjligen för förhoppningen

fler och fler upp följaren för lagringens möjligheter att ytterligare förhöja Schwarz exportintäktar viner när årgång 2000 lanseras i september i år.

Ständigt nya idéer
Tro att inte den oönskade Albi Kracher tänker stanna vid de här projekterna, möjligen han var ständigt med öppningar och för kommersiell nya idéer och infall, som ofta handlar om annat än viner. Det här ser man inte dock ett problem med att många för viner att placera honom för han vinallare eller smakar eller vältid i något enkelt fack och är det något många vill så är det att placera folk i just sådana – det blir enklare då, liksom... Men så småningom kommer de kanske att vinja sig och inse att Kracher är en renässansmanniska som inte låter konventioner eller imandla spår hindra honom – det gjorde det inte 1981 och det gör det absolut inte nu. Kracher kommer att låta hära talas om sig framöver, var så säkert.

Den österrikiska druvan Blauer Zweigelt som i slaktaren (J) Johann Schwarz funnit sin rätta förtäring.



Vinkällaren för den kvalitetsmedvetne

Scandicave är en av de mest avancerade vinkällarna i världen. Den är byggd i massivt trä och har en unik design som gör den till en riktig konstverk. Den är utrustad med alla de senaste tekniska lösningarna för att bevara viner på bästa sätt. Scandicave är tillgänglig i flera olika storlekar och kan anpassas till dina behov. Kontakta oss idag för mer information.

EuroCave
Kvalitet och pris. EuroCave erbjuder en bred palett av vinkällarsystem som passar in i alla budgeter. Med EuroCave får du en vinkällare som är både funktionell och estetiskt tilltalande.

Scandicave
Scandicave är en av de mest avancerade vinkällarna i världen. Den är byggd i massivt trä och har en unik design som gör den till en riktig konstverk. Den är utrustad med alla de senaste tekniska lösningarna för att bevara viner på bästa sätt.