

# En ny generation Kracher



Han gjorde debut med buller och bång.

**ILLMITZ ÄR PÅ YTAN EN SÖMNIG LITEN BY** med ett invånarantal på cirka 2600. En siffra som i och för sig under turistsäsongen utökas lite grann varje dag genom de hästdragna vagnar som skjutsar runt turister från campinglägen nere vid sjön.

I byn bor och verkar ovanligt många producercenter av distriktets vita, söta och guldskimrande Beerensauslese och Trockenbeerenauslese. Här hittar man Alois Grangl, Haider, Helmut Lang, Gerhard Nekowitsch och Johann Tschida – och, fram till 2007, den oförglömlige Alois Kracher Jr, vars arv sedan dess förvaltas med framgång av sonen Gerhard.

Alois Kracher (uttalas Krahk-er) utbildade sig till kemist, men redan vid 26 års ålder tog han över vinmakandet i familjeföretaget, men fortsatte parallellt att arbeta som kemist ända fram till 1991 då han helt koncentrerade sig på vinerna.

Tidigare hade Kracher Senior producerat en mängd olika slags vin för att få den svåra ekvationen att gå ihop – med följderna att vinerna aldrig riktigt höll toppkvalitet. Kracher Junior begränsade producerandet till vad han själv kallade "luxuary ultra-premium noble-sweet wines". Han fick dock hela tiden kämpa hårt – att göra Botrytis viner är inte precis någon dans på vinstockarna. Vissa år kunde

Alois Kracher Jr blev bara 48 år innan han 2007 gick bort, men under de senaste 20 åren har ingen betytt så mycket som han för distriktet Neusiedlersee. Idag har en ny guldmakare nu tagit över i form av sonen Gerhard.

Text: *Bernt Danielsson*

Foto: *Herbert Lehmann & Vingården*

så lite som tio procent av skörden leva upp till hans kvalitetskrav, och det säger sig självt att sådana år inte blev några vidare ekonomiska framgångar.

Alois Kracher Jr gjorde sin heltidsdebut i branschen med buller och bång när han med bestämdhet hävdade att det så kallade Seewinkeldistriktets vita, söta viner en dag skulle räknas som världens bästa.

De flesta ruskade bekymrat på huvudet åt honom förstås och han blev inte särskilt populär bland kollegorna.

Visst var väl de söta vinerna som framställdes i distriktet bra, men ändå...

Och visst var regionens mikroklimat det allra bästa tänkbara för Botrytis Cinerea, men ändå...

Botrytis Cinerea är ju som bekant den svamp som orsakar den "ädla röten" hos druvor som när de väl förvandlats till vin väl idag är mest kända för att komma från distrikten Sauternes och Barsac i Frankrike. Så pass faktiskt att många har för sig att Botrytis upptäcktes i de trakterna.

Men så är det inte alls.

I Donnerskirchen, som ligger på andra sidan den märkliga sjön Neusiedel, som på djupet bara blir två meter medan den samtidigt är 36 kilometer lång, gjordes 1526 en första Trockenbeerenauslese som ansågs vara makalöst enastående. Varje gång man drack av det



Krachers nye guldmarkare Gerhard av årgång 1981.

Skildes fatet upp med tvättade stenar för att hålla ute luften, en teknik som visade sig fungera så pass bra att de allra sista dropparna av detta vin dracks 1852 – det vill säga 326 år efter det att det var gjort! Huruvida det fortfarande smakade bra är dock obekant, men bara det faktum att det var drickbart torde i sig vara rent mirakulöst.

Men i Neusiedlersee-området framställde man också under 1500-talet ett vin kallat Ausbruch där man blandade Botrytisangripna och friska druvor, och som påminde om det idag mer kända Tokay från närliggande Ungern, men ansågs av många vara ett snäpp bättre. Därför exporterades Ausbruchvinerna i stor omfattning, bland annat till Balkanländerna och tsarens Sankt Petersburg. Följden blev att vinproducenterna och dito handlarna blev mycket rika, speciellt i staden Rust, vars arkitektur än idag tydligt vittnar om denna storhetstid. Det var en period som sträckte sig över ett par århundraden, under 1700-talet infördes till exempelvis mycket höga böter för alla dem som försökte efterlikna Ausbruchvinerna genom att söta sina egna med honung eller socker.

Ruster Ausbruch produceras än idag med stor framgång, men har sedan Alois Kracher, från andra sidan Neusiedlersee, kom in på scenen fått avsevärd konkurrens.

Illmitz och närliggande Apetlon ligger nära sjön och de många småsjöar som ligger utspridda intill den, åstadkommer tillsammans den tunga, trolska dimma som under höstkvällarna sveper in och täcker hela Seewinkelområdet hela nätterna. Först vid lunchtid dagen därpå brukar solen lyckas tränga sig igenom. Det är just dessa ständiga väderkast som Brotrytis är speciellt förtjust i, och det parat med de heta somrarna och kalla vintrarna, menade Kracher var de allra bästa förutsättningarna för söta, vita viner. Men ändå, frågade sig många, menade han att Seewinkel skulle kunna mäta sig med Sauternes?

Det var precis vad han menade när han officiellt tog ledningen för familjens vinproduktion.

Redan från början använde han sig konsekvent av två olika framställningsmetoder, dels distriktets traditionella variant med stora (300 liter) akaciafat, ett trädslag som anses lägga särskild tonvikt vid och kunna bevara druvornas fruktrenhet. Alkoholhalten hamnar på cirka tio procent med socker upp till 250 gram per liter. Dessutom gjorde han viner med i princip samma metod som i Sauternes och de små barriquefaten kom också från franska Allier.

För Alois Kracher Jr var det cuvées som gällde (i motsats till grannen Helmut Lang som statsar på singeldruvsviner – med stor framgång också) och →

**VIN**

**Några exempel**

Kracher Auslese Cuvée 2006 (nr B74413) 149:-

Kracher Beereauslese Cuvée 2006 (nr B88876) 189:-

Kracher Grande Cuvée Trockenbeereauslese Nummer 7 1999 (nr B74395) 499:-



Michaela, Alois Jr, Gerhard och Alois Sr tillsammans i soffan hemma i Illmitz.

→ han gjorde alltid en rad olika sådana som lanserades som "kollektioner", numrerade från 1 och uppåt, där de med högre nummer har en högre sockerhalt. Själv hade en stor förkärlek för sina guldskimrande Chardonnay- och Welschriesling-cuvéer på femtio procent av vardera druvan, som till exempel 2002 Trockenbeereenauslese nr 7 Nouvelle Vague.

Senare var det ingen som ruskade på huvudet längre åt Kracher, han hade bevisat att han menade allvar och visste vad han pratade om. Han utsågs, om inte varje, så i alla fall vartnnt år till "Årets vinmka-re" och hans viner plockade hem guldmaljer och priser på löpande band.

Men Alios Kracher vilade aldrig på lagrarna, han initierade en mängd projekt, bland annat tillsammans med den i Kalifornien verksamme Manfred Krankl, som blivit känd för sitt SINE QUA NON vin från West Ventura utanför Los Angeles, ett vin han gjort sedan 1994.

Kracher och Krankls samarbete (som också involverade Krankls fru Elaine) resulterade i vad de själva kallade "Stickies" från Botrytisangripna Viognier- och Semelliondruvor, viner som lanserades under namnet "Mr. K". I The Wine Advocat omskrevs deras Semillion 98 som så lovande att den hade potentialer att bli en av "the most remarkable sweet 'stickies' ever made in California, if not on planet Earth!".

Alois Kracher Jr höll de österikiska vinerna mycket högt och trodde på deras stora potentialer. Han hjälpte många yngre kollegor både vad gällde vinproducerande såväl som marknadsföring, och blev en sorts "gudfader" för hela den österikiska vinbranschen under en period då den verkligen behövde en sådan. ☺