



VINO UHUDLER, GRADIŠČANSKA IN EVROPSKA POSEBNOST

Člani Društva turističnih novinarjev Slovenije smo se udeležili 7. mednarodne novinarske trgateve, ki je na pobudo predsednika društva Draga Bulca prvič potekala v tujini, na Južnem Gradiščanskem v Avstriji. Tam smo spoznali njihovo edinstveno vino Uhdler, pridelano iz grozdja samorodnih vinskih trt.

Sama južnogradiščanska pokrajina je čudovito zelena, spolna vinogradov in manjših zidanic, spominja na naše Kozjansko. Vse hiše so lepo urejene in nekatere krite s slamo, same kmetije pa so majhne. V vinogradu družine Pfeiffer v Eltendorf smu trgali grozdje s samorodnih vinskih trt, ki so dovoljene le v tem delu Avstrije in iz katerih pridelujejo znamenito vino Uhdler. Ko je konec 19. stoletja bolezen filoksera uničila evropske sorte trt, so pomorščaki iz Amerike prinesli hibridne trte, zelo odporne na večino boleznih in škodljivcev. Takrat so evropski vinogradniki začeli evropske sorte vinske trte cepiti na ameriške trte. Med danes še obstoječimi evropskimi samorodnimi trsnimi sortami v Sloveniji so na primer izabela, jurka in šmarnica. Ker pa se je

sčasoma izkazalo, da se pri pridelavi vina iz grozdja teh sort sprošča metilni alkohol, so jih leta 1961 v Evropi za pridelavo vina prepovedali. Vendar so pridelovalci Južne Gradiščanske skupaj z deželno svetnico za kmetijstvo v gradiščanski vladi Vereno Dunst leta 1992 birokratom v Bruslju dokazali, da pri pravilni predelavi grozdja in pridelavi vina iz teh sort grozdja temu ni tako - treba je le pravočasno ločiti kožice

in peške ter uporabljati zaprte hidravlične preše. Tako so si izborili izjemo, ki jim dovoljuje pridelavo vina Uhdler samo na področju Gradiščanske do leta 2030. Vino Uhdler je pridelano iz grozdja rdečih in belih samorodnih sort, v kozarcu je rose. Ima le okoli 10,5 % alkohola in nežen ter zelo prijeten sadni okus, ki spominja na jagode.

TRGALI SMO GROZDJE S SAMORODNIH VINSKIH TRT, KI SO DOVOLJENE LE V TEM DELU AVSTRIJE IN IZ KATERIH PRIDELUJEJO ZNAMENITO ROSE VINO UHUDLER.

Zelo je primerno tudi za pridelavo penečega vina Uhdler Spritz. V organizaciji Deželne vlade Gradiščanske in časnika Süd-Ost Journal oziroma njegovega urednika Hannesa Kroisa in sina Doriana Kroisa smo si ogledali več vinskih kleti, v katerih pridelujejo vino Uhdler. In čudovit vinski muzej Moschendorf v Hotelu Krutzel in Heiligenbrunn. V večkrat nagrajenem gostišču Mirth smo poizkusili tudi več jedi, za pripravo katerih kot glavno sestavino uporabljajo vino Uhdler (vinska kremna juha, smuč vinski omaki in sladice). V sklopu podjetja Mirth lastnik Matthias prideluje svoje vino Uhdler, ima hotel, mesnico, specializirano za izdelke iz divjačine, goji tudi divje prašiče.

Eden od pridelovalcev vina in odličnega penečega vina Uhdler je tudi znameniti in zelo znan avstrijski filmski in dramski igralec Martin Weinek (igral je inšpektorja Kunza

v nadaljevanju Komisar Rex). Sprejel nas je na svojem čudovitem posestvu Weinek.

Obiskali smo tudi kmetijo družine Hirmann, na kateri so se specializirali za pridelavo različnih domačih sokov, žganic in proizvodnjo kar 37 vrst domačega kisa. Med drugim tudi

kisa iz kivija, češenj, hrušk, marelic, špargljev... In seveda vinskega kisa iz Uhdlerja! V Buschenschanku (kot pri nas osmica) Wolfshütte, kjer lahko pridelovalci vina prodajajo svoje izdelke in hladne prigrizke nekaj mesecev brez davka, pa smo ob spremljavi

vi harmonike poizkusili njihovo tipično »leseno dilco«. Na njej je več kot 15 različnih specialitet, kot so domača zaseka, različne suhe mesnine, vložena zelenjava, siri in sirni namazi, paštete in okusen domač rženi kruh.

OBISKALI SMO TUDI KMETIJO, SPECIALIZIRANO ZA PRIDELAVO RAZLIČNIH DOMAČIH SOKOV, ŽGANIC IN KAR 37 VRST DOMAČEGA KISA.

✍️ Peter Irman

