



# Nyhedsbrev

## Mostvægt - den søde "genvej"

### Mindst mostvægt:

<i>Kvalitetsvin</i>	51-72
<i>Hochgewächs</i>	60-70
<i>Kabinet</i>	67-82
<i>Spätlese</i>	76-90
<i>Auslese</i>	83-100
<i>Eiswein/Beerenauslese</i>	110-128
<i>Trockenbeerenauslese</i>	150-154

Allerede ved mostvægten får man en idé om hvilken kvalitet vinen vil få. Måleenheden hedder "Oechsle".

Mostvægten er kendetegnet på vægtforholdet mellem en liter most og en liter vand ved 20 grader celsius, altså mostens specifikke massetæthed. Er vægtforholdet f.eks. 1,076, så drejer det sig om most med 76 grader Oechsle.

Mostvægt er i første linje et resultat af sukkerindholdet. Der ud af kan man udlede det maksimale alkohol indhold. Gennem mostkoncentration kan man i mindre omfang trække vand ud af mosten. De indholdsstoffer der er tilbage er mere koncentreret, og giver mulighed for højere kvalitet ved vinen. Imidlertid er dette en temmelig dyr pro-

ces og bliver derfor kun brugt til enkelte topvine i Auslese kvalitet.

Forskellige mindste mostvægte for de enkelte druesorter og dyrkningsområder tilkendegiver kun mindste standarden.

Mange vinbønder har betydelig højere interne standarder. Før man starter med at høste for alvor, skal man se om der er balance imellem det naturlige indhold af sukker og det faldende indhold af naturlige syrer.

Vinbonden går ud på marken og høstede et par drueklaser, nogle fra solsiden og nogle fra skyggesiden af vinrankerne. Disse bliver presser så han kan bedømme sukker indholdet i mosten ved hjælp af et



Her står jeg og måler mostvægten for Weingut Martinshof i høsten 2005.

refraktometer.

På billedet oven over kan du se hvordan det bruges. Ellers henvises til [vinavisen.dk](http://vinavisen.dk) uge 43 2005 (2/3 nede) hvor der er bragt en mere fyldestgørende forklaring.

VB, Per W. Stryger

### Vidste du at ...

- Sekt, mousserende vin og Champagne mange gange bliver lavet efter samme metode.
- Mange gange laver små vinerier bedre mousserende vin end de store fabrikker.
- Grundvinens kvalitet og fremstillingsmetoden siger alt om sekten.
- Sekt kan drikkes til alt og på alle tider af døgnet.

## Mousserende kvalitets vin fra Tyskland

Sekt hører til blandt de drikke, der nydes af flest. Med cirka 4 liter pr. person er tyskerne verdensmester i at nyde sekt. Flere og flere går efter sekt specialiteter af god kvalitet, og dette benytter flere små producenter sig af, med stor succes. De store mærke sekt, der bliver lavet i millionvis, kan

ikke hamle op med de små vinbønder, der næsten alle har deres egen sekt at tilbyde og endda i flere kvalitetstrin.

Sekt fremstilles efter anden gæring. En færdig grundvin bliver omhyggeligt udvalgt og bliver tilsat en smule sukker og gær, og bringes på den måde til at gære igen. Den

kulsyre der dannes under denne proces, bevares og er kendetegnet for den skummende vin.

Kvalitet ses i første linje på grundvinen og i anden linje på fremstillingsmetoden.

Læs videre på side 2

## Den klassiske Sekt

En god sektgrundvin skal opfylde bestemte krav, f.eks. alkoholindhold (80-85 g/l) eller den samlede syre (7-10 g/l). Ved hvidvin skal garvesyre indholdet ligge lavt, og ligeledes pH-værdien. Vinbonden vurderer individuelle, små partier der kan blive til sekt. Derfor anvender man ofte den klassiske flaskegæring (methode Champagnois).

Den klassiske fremgangsmåde er hvor den anden gæring foregår i flasken. De enkelte flasker bliver så drejet,

enten i hånden eller af en maskine, indtil gæren har samlet sig i flaskehalsen som en prop. Så fjerner man gæren, uden at sekten forlader flasken. Dette er den dyreste og mest besværlige metode, til gengæld må man skrive det på etiketten. Nyere undersøgelser har vist at man kan påvise kvalitetsforskelle, hvis flasken, efter anden gæring, lagrer mere end et år med gæren. Produktet er relativt stabilt, så længe sekten lagrer med gæren. Så snart gærproppen bli-

ver fjernet, går modningen stærkere og aldriingsprocessen begynder. Derfor skal sekt, alt efter art, drikkes indenfor 1 til 3 år efter at gærproppen er fjernet.

VB, Per W. Stryger



Gærproppen ses til højre i billedet.

## Er der andre metoder?

Ja, vi har to andre metoder nemlig transvasage og gæring i store tanke.

Transvasage fremgangsmåden er at fjerne gæren gennem filtrering.

Først gæres der i flasken, så bliver flaskerne tømt i en tank under modtryk og gæren sies fra skumvinen. Dernæst hældes på flaske. Ved denne me-

tode undgår man den dyre og besværlige metode med manuel fjernelse af gæren. På etiketten kan man her gøre opmærksom på flaskegæringen.

Den tredje er gæring i store tanke.

Ved gæring i store tryk tanke kan man fremstille større partier. Først efter gærings-

processen og fjernelse af gæren, bliver sekten fyldt på flaske. Denne fremgangsmåde er billigere og bliver overvejende brugt af store vinerier ved den industrielle produktion af sekt og skumvin.

Læst vider om "druerne og deres smag" på bagsiden af dette nyhedsbrev

VB, Per W. Stryger

Jeg er kun øl  
afholdsmænd,

Ikke champagne  
afholdsmænd.

## Sekt betegnelsen

Sekt er ikke bare sekt. Siden 1986 har der været opstillet regler for alle EU medlemslande ved betegnelse og udseende af skumvin.

Man må kun kalde det tysk sekt, hvis 100% af grundvinen stammer fra Tyskland. Her gælder de samme regler for sammenstikning som ved vin. Hvis sekten ikke har en distriktbetegnelse, så er den

stukket sammen fra flere distrikter.

Betegnelsen Sekt b.A. eller kvalitetsskumvin b.A., må kun bruges, hvis det fremgår af etiketten fra hvilket distrikt druerne er høstet. Nogle gange er den enkelte mark endda angivet.

I dag er 10% af den samlede sektproduktion lavet af be-

stemte druer, som f.eks. Riesling sekt. Også de store sekt vinerier har måtte indstille sig til denne trend.

Denne udvikling hen mod sekt lavet af god grundvin viser at offentlighedens bevidsthed angående kvalitet er blevet skærpet. Mange forbrugere har erkendt at gode materialer fra starten, som ved vin, er basis for kvalitet.



Sekt etiket fra Weingut Martinshof.

## Sekt - et navn opstår

Tidligere hed alt skummende vin champagne, men siden 1825 er begrebet sekt blevet indført.

Navnet stammer fra en sjov episode i en vinstue i Berlin "Lutter & Wegner".

Allerede i starten af det 19. århundrede var denne vinstue, in-lokalet i den preussiske hovedstad. Blandt stamkunderne var digteren E. T.A. Hoffmann og hofskuespilleren Ludwig Devrient – disse to kan man bl.a. se på etiketten på "Berliner Lutter & Wegner – Sekt".

En aften i år 1825 kom Dev-

rient, efter endnu en succesfuld opførelse som Falstaff i Shakespeares Henry 4, ind i stamlokalet og råbte, stadig helt i rollen: "Bringer han mig sekt, skurken! Er der ingen dyder mere på jorden?"

Med "Sack" mente Shakespeare godt nok Sherry, men barmanden lod sig ikke bringe ud af fatning og serverede den sædvanlige champagne for Devrient.

Den opmærksomme læser har sikkert bemærket at Devrient i sin rolle talte om sekt og ikke "sack". Dette kan føres tilbage til en oversættelses fejl, der

skete under bearbejdningen af stykket, for på Shakespeares tid fandtes der nemlig ikke sekt endnu. I originalteksten stod "sack", Shakespeares ord for Sherry og i den tyske version blev dette kort og godt til sekt.

Hvorom alting er, så overtog stamgæsterne i dette in-lokale dette udtryk, og sådan kom mousserende vin til at hedde sekt.

VB, Per W. Stryger



Digteren E. T. A. Hoffmann (TV) og skuespilleren Ludwig Devrient 1815 i vinkælderen "Lutter & Wagner" i Berlin.

## Sektens historiske sejrstog

Med det rigtige navn var sektens sejrstog ikke til at standse. Allerede i 1828 blev "German Champagne" opført i et salgskatalog. Og i 1833 begyndte f.eks. Johann Friedrich Dienhard fra Koblenz at eksperimentere med at fremstille sin sekt af Riesling vine; 10år senere kom den på markedet.

Adam Henkell startede sin

produktion i Mainz i 1856.

For allerede 150 år siden blev der produceret 1.270.000 flasker sekt af i alt 43 firmaer. På Wiener verdensudstillingen i 1873 var også 12 sekt vinerier blandt udstillerne – med en årlig produktion på nu næsten 4 millioner flasker.

Johan Jacob **Söhnlein** grundlagde i 1864 "Rheingauer Schaumweinfabrik" og døbte

sin sekt "Rheingold". Rheingold blev optaget på vinkortet ved flere skibs-fartslinjer, og sådan blev navnet sekt kendt i hele verden. Ved verdensudstillingen i Paris i 1867 vandt Rheingold over den franske champagne og fik dermed guldmedaljen.

VB, Per W. Stryger

Drik vand som en okse,  
Men vin som en konge

## Sekt - afholdt i går og i dag



Gammel plakat fra sekt huset Söhnlein.

I 1900 satte navnet sekt sig for alvor igennem i forbindelse med produktionen af tysk skummende vin. Den første store opblomstring oplevede sekt kulturen omkring Belle Époque – tiden med de svømmende paladser på Atlanten og de strålende baller i salene på Grand Hotel i metropolerne og på kurstederne.

I de gyldne, vilde 20'ere nød

man nattelivet på kabareter og varieteersekt var efterspurgt til at skabe stemning.

Med den økonomiske opgang efter 2. verdenskrig blev sekt tilgængelig for alle; Luksusdrikken blev så og sige demokratiseret. Det er ikke mere forbeholdt jubilæer og andre store lejligheder i livet, denne nydelse af perlende vin. Godt humør og lysten til at dele en

flaske godt afkølet sekt med sympatiske mennesker er grund nok.

VB, Per W. Stryger

## Botrytis - den ædle råddenskab



I midten af billedet kan man se druer, som er angrebet af "den ædle råddenskab".

Hvornår dette sammenspil imellem denne ædel råddenskab og druerne er begyndt ved ingen præcist. Personligt tror jeg at den altid har været der, men det er først relativt sent man er blevet den bevidst.

Fødslen af denne vin i vores bevidsthed kan henvises til 3 steder, nemlig Tokaji i Ungaren, Sauternes i Frankrig og endelig Rheingau i Tyskland. Her skal også nævnes at de fine tyske dessertvine oftest må betragtes som værende lige så ædle som Sauternes, men også sjældnere da ædel råddenskab forekommer

sjældnere i Tyskland end i Frankrig.

I Tyskland blev legenden født på Schloss Johannisberg, der oprindeligt var et Benedictiner kloster fra 1100 tallet, i Rheingau år 1775.

Man mener årsagen til denne udvikling af søde vine lå i at en kureren, der skulle bede om lov til at høste ved Abbeden af Fulda, blev så forsinket at der kun var rådne bær tilbage da den endelig blev givet.

Man høstede alligevel, lavede

vinen og senere samme år prøvesmagte 8 personer vinen. Alle var enige om at noget specielt var født - Auslesen. Denne blev udviklet til Beerenauslese og Trockenbeerenauslesen, der alle har enormt lagringspotentiale.

Andre vinregioner og lande har fulgt i de tre føromtalt landes fodspor, men hvad er det der gør disse tre områder så specielle?

VB, Per W. Stryger

## Hvorfor er Tyskland så speciel?

Det er områdets luftfugtighed samt de druevarianter der dyrkes her.

De røde druer er ikke velegnet til dette formål og det er også bestemte hvide druer der er bedst. Her vil jeg gerne fremhæve den tyske Riesling som nummer et, men druer som Huxelrebe, Scheurebe og Silvaner er også velegnet. Svampen "angriber" kun sunde modne drueklaser, da de tilby-

der den næring den har brug for. Da klaserne er modne er de også tæt pakket og derfor vil bare en spore kunne sprede sig hurtigt til hele klase. Det ideelle forhold, som ikke forekommer i alle årgange, for udvikling af denne ædel råddenskab er tilføjelse af fugt i forbindelse med morgen disen og den efterfølgende eftermiddags hede. Svampene får druernes skind til at revne og

derved sker der en fordampning af vandet så kun den koncentreret sukker bliver tilbage. Omkring 90 % af druens vand fordamper og druen skrumper ind til noget der ligner en rosin.

Det må have tage meget mod fra vinmagerne på Schloss Johannisberg at lave vin ud af grå, indtørrede druer.

VB, Per W. Stryger

## Hvorfor er de så dyre eller er de?

Ikke alle drueklaser bliver angrebet og ikke alle lige meget.

Derfor er det op til plukkeren at finde de bedste klaser. Denne udvælgelse gør at høsten er tidskrævende og dyr. Samtidigt falder høstudbyttet til langt under det som "sunde" druer vil give.

Normalen er at 1 vinstok giver 1 glas af denne eliksir. Dette gør at top producenter i Tyskland skal have astronomi-

ske priser for deres ædelsøde vine, men der er stadigvæk producenter som Weingut Martinshof, der tilbyder topvine til yderst rimelige priser.

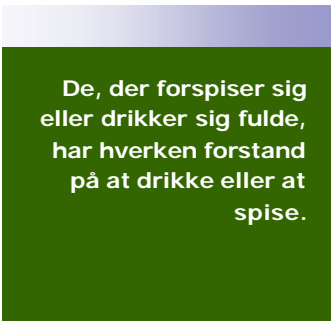
Når trængslerne ude i marken er overstået kommer der nye nede i vinkælderen.

For det første kan det være svært at presse disse druer så man får en anstændig mængde

most ud af dem. Dernæst kan det være svært at få gæringen i gang i en most med et så stort sukkerindhold.

Derfor er det kun "topproducenter", der producere disse fantastiske vine. Ikke for pengenes skyld, men mere for præstogens skyld. God fornøjelse!

VB, Per W. Stryger



Nu er de frosne druer plukket og skal transporteres ind til vingårdens presse maskine.

## Sød balance - chokolade og vin

Sart glans, usammenlignelig sødme, fine krydderi; - er det chokolade eller vin?

Begge falder ind under denne beskrivelse. Chokolade og vin har mere til fælles end man umiddelbar tror.

Chokolade og vin er i lang tid blevet betragtet som ærkefjender, og i alt for lang tid har livsnydere over hele verden måttet undvære den udsøgte nydelse. Indrømmet: en harmonisk forbindelse mellem en tør, frisk hvidvin og sødmen i chokolade er sjældne. Det

forstyrrende element i dette forhold er vinsyren, der her forekommer spids og uharmonisk. Dog forbindelsen mellem fedmen i chokoladen og den yppige kraft fra en ædelsød vin som f.eks. en Beerenauslese eller endda en Trockenbeerenauslese viser ægte forførelseskunst. Også rødvin er en god ledsager til chokolade. En krydret, mild Lemberger Spätlese kan f.eks. få sart mælkechokolade til at virke mere udtryksfuld. Tommelfingerregel: jo sødere cho-

kolade, jo sødere skal vinen virke mht. vinsyre, for at bevare den delikate balance.

Mælkechokolade lokker med sin sarte glans og milde sødme. Kakaoaromaen er mildnet med mælk og/eller fløde. En passende vin skal også være glansfuld, ikke for krydret, men må gerne have fine frugt noter og endda en anelse vinsyre.

Milde Auslese vine som Riesling eller Grauburgunder er velkomne her.



Hvad skal man mon drikke til denne dessert?

## Oplevelser fra hvid til sort

Et "drømme bryllup i hvidt" opstår med hvid chokolade og en fin frugtlig Riesling Eiswein f.eks. fra Weingut Martinshof. Balancen her opstår gennem sødmen og det fine udtryk fra både vinen og chokoladen.

Fin nougat derimod elsker de mørke fløjls noter fra f.eks. Dornfelder og Lemberger. De intensive krydderier i hassel-

nød- og chokolade aromaen bringer krydderierne i vinen til live.

Lige så snart chokoladen bliver kombineret med frugt, må vinsyren igen være en smule mere pikant, men aldrig mere end at den stadigvæk viser en harmonisk sødme. Her kan eksempelvis foreslås unge milde Riesling Auslese.

Desto mørkere chokoladen er og jo højere kakao andelen er,

desto mere bitter er aromaen. Tilhængere af den mørke sorte, sværger til partnerskabet med de tætte, udtryksfulde rødvine og smidige men tydelig mærkbare tanniner: tørre Dornfelder og Spätburgunder, modnet i egetræstønder, giver ingen sødme sammen med bitter chokolade, men en perfekt balance.

VB, Per W. Stryger

Chokolade er blandt de mest populære ting, der kan redde én fra depression.

## Nogle gode eksempler

**Hasselnødder og mandler** giver chokoladen denne herlige nødde smag der er blevet forstærket ved ristning. En vidunderlig harmonisk kombination opstår med rødvin der er tunge og tætte og har en aroma af røde bær, som f.eks. Dornfelder eller også Lemberger. Deres kraft og fylde er et godt modstykke til den bom-

bastiske smag af nødder og chokolade.

**Chokolade Desserter** mousse au chocolat er en let og luftig blanding af fløde og sart bitter chokolade – en sødme-fuld drøm, der søger en ligesindet vin, der medbringer en afrundede frugtsyre og på denne måde mildner det søde udtryk. En ideel ledsager er en

Riesling Auslese, men også en Grauburgunder Beerenauslese. Chokolade budding, som regel med vanille sauce, er perfekt i forbindelse med ædelsøde Beerenauslese, der stadig indeholder en frisk frugtlig duft.

VB, Per W. Stryger



Hvad ligger dit hjerte nærmest?

Vinum Bonum

v/ Per W. Stryger

Bosager 7

DK-6400 Sønderborg

Tlf.: +45 74 43 53 52

E-post: [vinumbonum@stofanet.dk](mailto:vinumbonum@stofanet.dk)

---

Jeg er også på Internettet

[www.vinum-bonum.dk](http://www.vinum-bonum.dk)

---

- God vin smager bare bedre

*Her vil jeg gerne benytte lejligheden til at ønske alle mine læsere en glædelig jul og et lykkebringende nytår.*

*Håber at I har fået noget ud af nyhedsbrevene jeg har bragt i løbet af året.*

*Traditionen tro starter jeg, ligesom alle ugebladene, med emnet "Sundhed og livsstil" i februar måned. Det nummer er udarbejdet i samarbejde med overlæge Lone Petersen fra Odense universitets hospital. Selvfølgelig kommer vi ganske kort ind på vin og slankekur, men der er en masse andre spændende emner, der bliver berørt.*

*Endnu engang **glædelig jul***

**&**

**et godt nytår**

*Per W. Stryger*

---

## *Druerne og deres smag*

Ligesom med vin, kan man også ved sekt smage druerne. I næsten alle tyske distrikter fremstilles både enkeltdrue sekt og winzersekt, som opfylder de højeste krav.

Så forskellige kan tyske b.A. sekt være:

Riesling, Elbling er temperamentsfuld og syrebetonet.

Silvaner og Kerner er fint duftende og neutrale.

Weiss- og Grauburgunder er indholdsrige, bløde og blomstrende

Huxelrebe, Mario-Muskat og Gewürztraminer er aromatisk.

Rød Spätburgunder og Weiss-herbst er fløjlsbløde med tydelig bouquet.

Det er meget sværere at bestemme kvaliteten ved sekt end ved vin. Så sukkerfri ekstrakt som kvalitetssegl er indskrænket, fordi for meget gør sekt fyldig og tyk.

Hvis man ikke går efter mærkevare, men i stedet foretrækker individuelle cuvées, fremstillet ved godt håndværk, er der megen information at hente ved vinbonden, vinhandleren eller i gastronomien.

På etiketten finder man let tegn på kvalitet: grundvinens herkomst, druens art, frem-

stillingsmetoden og det amtslige prøvenummer.

Alle kvalitetssekte kan opfylde dette krav. Det der i sidste ende bestemmer slutproduktets kvalitet, er kvaliteten af grundvinen.

*VB, Per W. Stryger*



*Her ses den, med sin farve, letgenkendelige Grauburgunder drue.*