



Riesling gør godt

Sødme pyramiden

Tør

Kabinet

Spätlese

Auslese

Beerenauslese

Eiswein

Trockenbeerenauslese

Sød

Vindrikkere der leder efter et alternativ til Chardonnay, skulle prøve at kigge mod Tyskland for svar. Chardonnay gik af mode med Bridget Jones' kalorie tæller, men alternativet **ABC** (Alt bare (ikke) Chardonnay) viste sig for bredt et spektre. Trods alt inkluderer det alt fra Sauvignon Blanc til Liebfraumilch. Hvad skal en fredag-aften-hvidvins-drikker så gøre? Faktisk er Liebfraumilch ikke helt ved siden af.

Tyskland laver noget af det værste sprøjt, men laver også nogle af de fineste vine, fordi deres national drue er en af verdens bedste, Riesling.

Denne alsidige drue trives specielt godt i et køligere kli-

ma. Den frembringer vine der spænder lige fra lette og forfriskende til olierede og søde, alt efter hvornår den plukkes og hvor. Denne tyske drue er bemærkelsesværdig god til at omstille sig. Den afspejler også meget mere jordbunden end nogen anden drue. Samtidig har Riesling generelt set mange flere smagskomponenter en Chardonnay.

Det at købe en Riesling kan være som at spille i lotteriet som det at købe en Chardonnay før i tiden var, men Tyskland har heldigvis et let gennemskueligt graderingssystem fra tør til sød (se sødme pyramiden til venstre).

Du skal ikke være bange for at købe for meget. Ingen anden

hvidvin kan ældes med ynde som en Riesling. De søde kan



Weingut Martinshofs bedste tørre Riesling vin med VB kvalitets segl.

gemmes op til 50 år og de tørre, af god kvalitet, i 20 år og kan stadigvæk udvikle sig.

Riesling er en vidtfavnende drue i stærk fremmarch.

Læs "Riesling druen" på side 2 øverst.

Vidste du ...

- At tyske vine har været dyrere end franske for lidt over 100 år siden?
- Weingut Martinshofs Riesling nr. 28 igen har vundet en udmærkelse?
- Tysk vin brillerede ved vinudstillingen i Bordeaux i år?
- Det meste af verdens riesling ikke er den ædle tyske riesling sort?

Tilbage i solen

Den tyske vinhistorie går helt tilbage til romerne, der ligesom i Frankrig, ryddede skovområder for at plante deres vinstokke. Denne vinarv har de adelige, kirken og borgerskabet så løftet op igennem generationerne.

I tysklands storhedstid for lidt

over 100 år siden blev tyske vine solgt til priser langt over de franske ved Christies auktioner i London. Nu er situationen byttet om, men en ny æra for tyske vine er på vej.

Tilbagegangen for tyske vine grundede i de 2 verdenskrige. Der efter måtte man sælge

vinen billigere og dermed også i en ringere kvalitet. Disse ses ikke i tyske vinhandler.

Producenterne har i det sidste årti påbegyndt en aktiv markedsføring og med stor succes. Den tyske vin er igen på vej frem i solen med sin gode kvalitet.

Riesling druen



Riesling druen au naturel.

Både på grund af Rieslings evne til at lagre, dens variation i smag men også den evne til at reflektere jorden er den nok en af de bedste hvidvins druer.

I Rieslings hjemland Tyskland, hvor den har været dyrket lige siden det 14 århundrede eller før, produceres der lige fra knastørre til ædel søde vine.

Nogle gange bliver den ædle Riesling forvekslet med druetypeer af beslægtede navne, der

slet ikke har noget med den oprindelige at gøre, hverken genetisk eller i kvalitet. I Tyskland er der mere end 60 Riesling kloner for at imødekomme forskellige smagsretninger og grobetingelser.

På grund af at den knubbes senere, er den ikke så følsom over for frost. Derfor vil den også modne sent og derfor vil den i fugtige modningsperioder være sårbar overfor råd. Samme situation vil kunne udvikle sig til "ædel" råddenskab. Denne råddenskab vil

bevirke at væsken i druerne vil fordampe uden at sukkeret vil forsvinde. Altså en koncentreret druesaft.

Som nævnt på forsiden findes der forskellige grader af sødme Spätlese (sen høst), Auslese (udsøgt høst), Beerenauslese (enkelte plukkede bær), Trockenbeerenauslese (kun de bedste bær) og Eiswein (høstet ved 7°C). Disse vine har en fantastisk kraftig smag, men også mulighed for et langt liv i kælderen. Prøv og bliv overbevist.

Riesling og mad

Det er en gammel regel: Vin, der drikkes af en tekop smager omtrent som bitter medicin.

Riesling har kraftfuld og udpræget blomster og æble aroma, sammen med mineralske elementer fra dens vingård. Den er ofte beskrevet som temperamentsfuld. Vinens høje syre niveau giver den evnen til at balancere selv store mængder af restsukker. De oftest noterede smags og bouquet elementer i Riesling

baserede vine er rosenblade, violer, æbler, pære, fersken, abrikos, terpentint, diesel, flint og stål.

Med denne smags palet er vinen næsten i stand til at matche alle former for mad.

Først og fremmest er Riesling som hvidvin den oplagte ledsager til alt godt fra havet. Eftersom Riesling findes i

mange forskellige udgaver med forskellig tyngde, syre og sødme, findes der simpelthen ikke den fiske- eller skaldyrret, den ikke kan matche.

Den er specielt god til grøntsager, krydderurter, salater, østasiatiske køkken f.eks. Sushi, oste f.eks. frisk gedefost osv.

Prøv dem frem!

Riesling verden rundt



En Riesling mark.

Kloge hoveder diskuterer ofte, hvem der laver den største Riesling, Tyskland eller Alsace - et spørgsmål, som ikke umiddelbart lader sig besvare. Riesling fra Alsace er generelt mere tør og har et højere alkohol indhold, mens det omvendte er tilfældet for den tyske.

Der bliver lavet udmærket Riesling i Australien og New Zealand, men kun de allerbedste kan måle sig med de nord-europæiske, og selv de bedste eksemplarer fra den nye verden er så frugtige, at de får en næsten bolsjeagtig karakter.

Nogle steder i verden har "bedragere" overtaget dens

hellige navn - i Europa var det først og fremmest Welschriesling, men også i Californien med Gray Riesling (Pinot Gris) og Emerald Riesling, i Australien med Sémillon, og i New Zealand med "Riesling-Sylvaner" (Müller-Thurgau).

En naturens overdådighed

“En naturens overdådighed, forløst af mennesker der ikke er kuldeskære”. Dette kan man sige om Reinhard Martins Riesling Eiswein. En stor, sød tysk vin, som producers efter en unik metode - en undtagelse som skaber et fænomen, der kun lader sig gøre på nordgrænsen for vindyrkning. Når slotsherren på Château d'Yquem er interesseret i lignende "meditationsvin" - det er ikke en bordvin som passer til måltider, men en vin som skal

nydes sammen med andre hengivne vinelskere - så beskriver han en duft som "ved det første møde viser sig overdådig, intens, med strejf af honningkage, nuancer af figen og rosiner. Det er et forvarsel, en invitation til at forberede sig på følgerne. Biddet er tydelig og bekræfter forventningen. Man genkender Rieslings stil. Man koncentrerer sin smagssans og nysgerrighed for at finde de fine aromaer, som blander sig med hinanden, man tænker på appelsinskal,

men også på noget ristet, karamelliseret, som slutter af i en eksplosion af uventede og umådeligt liflige smagsindtryk".

Weingut Martinshofs Riesling Eiswein egner sig i høj grad til kælder lagring. Den vil uden problemer kunne klare 20 til 25 år under ideelle forhold. Hvis vinen drikkes for ung, vil den ikke have udviklet sig til den føromtalte oplevelse, så derfor vent minimum 5 til 10 år fra høståret med at drikke den.



Reinhard Martins "berømte" Eiswein. Kan konkurrere med Sauternes Ch. D'Yquem.

Kan du svare?

De to druer Riesling og Sémillon har det til fælles, at de i fugt og varme kan blive angrebet af svampen Botrytis cinerea. Hvad er det populære danske udtryk for et sådant angreb?

Den tyske drue Müller-Thurgau er en krydsning af to druer. Man har altid troet, at den ene var Silvaner, men så

kaldte fingerprint-tests har afsløret, at det er Gutedel (Chassalas). Men hvad hedder den anden drue?

I Tyskland dyrkes der mange forskellige druesorter, hvoraf de vigtigste er Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner, Scheurebe, Nebbiolo, Grauburgunder, Dornfelder, Spätburgunder. Hov, der smuttede

et forkert navn med ind i listen. Hvilket?

Når en tysker køber en flaske tysk mousserende Riesling, kan han godt finde på at sige "eine Flasche Champagne". Men der findes nu også et tysk ord for mousserende vin. Hvad er det?

Se svarene på næste side !

Vin er af natur fuld af minder, af svundne somres gyldne tårer og rødt blod.

Tysk Riesling brillere i Bordeaux

Positiv status for tyske udstillere ved vinexpo i Bordeaux. Da vinexpo lukkede, den 23. juli om aftenen, var der mange tilfredse tyske vinbønder der kunne drage hjem. Hans Lang, top vinbonde fra Rheingau, satte ord på stemningen "Nu har vi været med i 20 år og interessen har aldrig været

større. Før måtte man nærmest overtale folk til overhovedet at smage tysk vin. Denne gang løb vi tør for vin før det var slut".

Tysklands udstillings drue, Riesling, vakte også opsigt i konkurrencen om de bedste vine på messen: En international jury, bestående af journali-

ster og sommeliers, kårede en tør 2004 Riesling Spätlese fra Weingut Jacob Kühn, Rheingau, til årets opdagelse inden for kategorien "tørre hvidvine".

Ros kom fra flere sider. Den berømte vinkritiker Hugu Johnson sagde: "That's the way you have to go!"



Vinexpo I Bordeaux 2005

v/ Per W. Stryger
Bosager 7
DK-6400 Sønderborg

Tlf.: +45 74 43 53 52
Mobil: +45 30 29 99 77
E-post: vinumbonum@stofanet.dk

Jeg er også på nettet

www.vinum-bonum.dk

- God vin smager bare bedre !

Her har du svarene !

1. Et angreb af svampen kaldes "den ædle råddenskab". På fransk siger man *pourriture noble* og på tysk *Eidelfäule*. Et angreb indebærer, at vandet i druerne fordamper, og sukker og smagsstoffer koncentrerer.
2. Den anden drue er Riesling, der lægger most til de fleste af Tysklands fornemste vine - og i øvrigt også spiller hovedrollen i det franske Alsace.
3. Det forkerte navn er Nebbiolo, der er den store drue i det italienske Piemonte.
4. Ordet er Sekt, og dette ord bruges om al mousserende vin, også den, der ikke er fremstillet efter Champagne-metoden. Ordet Sekt er en forvanskning af det engelske ord *sack*, der formodentlig - på Shakespeares tid - var på stærk, spansk vin.

"Pro riesling" kærer igen Reinhard's Riesling

Pro Riesling er en forening grundlagt i 1985 til fremme af Rieslingen og med sæde i vinbyen Trier. En konkurrence finder sted hvert andet år og for Rheinhessen bliver vinderne præsenteret i Mainz.

I år deltog der 95 vinbønder med 294 vine i Pro-Riesling konkurrencen. Vinene blev vurderet i en blindsmagning den 10. maj og det point system kommissionen brugte var 20 point skalaen.

20-point-skalaen er fransk og har rødder i det franske skole-system. Den typiske fordeling er max 3 point for udseende, max 5 for aroma, max 9 for smag og max 3 point for ge-

neral kvalitet. Der kan også gives mindre end 1 point, men det er kun til professionelle smagninger.

Det franske 20-point system:

18-20: Fremragende

15-17: Virkelig god

12-14: God

10-11: Tilfredsstillende

<10: Dårlig

Alle vingårde, der kom over et gennemsnit på 14,5 point kom med i finalen. For Rheinhessen kom der 18 vinbønder med, men de tre første pladser blev indtaget af Weingut Posthof, Weingut St. Antony og selvfølgelig vores Weingut

Martinshof. **Weingut Martinshof** deltog med Oppenheimer Sackträger Spätlese (nr. 28) 2003 og fik **15,4 point**.

I mine vinbeskrivelser har jeg skrevet: "Fineste Riesling aroma, absolut en topvin. Denne vin er kendetegnet ved en kraftig, skarp aroma der kan beskrives som blomster, stål, honning og alle mulige mineraler fra de enkelte vinmark. Druens markante aroma er nøje afstemt med Rieslings naturlige skarphed."

Den har fået sølvpris på landsbasis og nu også nummer 3 ved "Pro-Riesling".



Reinhard Martins Riesling
Oppenheimer Sackträger
her i 2004 udgaven.