



## Nyhedsbrev

### *Dornfelder - på sejerstog i Rheinhessen*

#### I dette nummer

<i>Dornfelder på sejerstog</i>	1
<i>Terroir - reklame fup?</i>	2
<i>Konsumvin til Samtalevin</i>	2
<i>Burgunder bølgen</i>	2
<i>Kraftigt rødt anstrøg</i>	3
<i>Spätburgunder nydelse</i>	3
<i>Dornfelder en mærkevare</i>	4

Dornfelder er stadig den ubestridte nr. 1 indenfor Rheinhessisk rødvin. Over 3500 ha er beplantet med Dornfelder, det er 13,4 % af hele de beplantede område i Rheinhessen.

I de sidste år har Dornfelder været den klareste stjerne på vinhimlen. I 1990 var der kun 400 ha, men i løbet af 10 år er arealet firedoblet. Fra 2000 til 2004 har arealet igen firedoblet sig fra 1615 ha til 3507 ha.

Dette sejerstog ud af ingenting har flere årsager: Druesorten er ukompliceret at plante, den har en intensiv rødvinfarve og en dejlig frugtbetonet aroma.

Vinbønderne i Rheinhessen hviler dog ikke på lauerbære-

ne. De eksperimenterer ivrigt videre for at se, hvad man ellers kan frembringe med druen.



*Vin fra forskellige fade bliver stukket sammen for at give den rigtige smag.*

Og ideerne er interessante: de første Dornfelder variationer på markedet lover et nyt spændende kapitel i denne drues historie.

Først og fremmest er der den

”normale” kvalitetsstyring. Vinerierne søger hele tiden den rette indgangsvinkel til druerne, for at have alle træde i hånden når det drejer sig om drue sundhed, og styring af vinificeringen. Fra saft udtræk, mask gæring og modning i fad, danner Dornfelder rødvinne deres særlige profil selvstændighed.

Ved saft udtrækket til disse top Dornfelder, dannes et andet produkt: Dornfelder Rosé. Med sin kraftige rosé farve, den sarte typiske kirsebær duft og den fine glans tager denne tørre rosé markedsandele.

*Fortsætter neden under*

#### Vidste du at ...

- Rødvin "hindrer" forkølelse.
- Rødvin er godt mod hjerteinfarkt.
- Vindrikkere fører et bedre liv.
- Rødvin begrænser markant kræftcellernes vækst.
- Rødvin sænker kolesteroltallet.

### *Nye idéer får chancen*

Også en anden ny idé får en chance: en sekt af Dornfelder rødvin. En fascinerende dyb mørk farve, en stærk frugtig aroma og et anstrøg af sødme i ganen – det er inden for denne sensoriske trekant at denne nye sekt bevæger sig.

Derudover skal man ikke glemme at Dornfelder er en interessant partner for alle de

vinbønder der er Cuvée - tryllekunstnere. Ligesom i Frankrig er tyske vinbønder begyndt at producere rødvinne der er stukket sammen af flere forskellige druearter. Her er Dornfelder en god partner bl.a. fordi den giver en dejlig mørk farve. Desuden giver den vinen lagringspotentiale hvis den har ligget på barrique, samt en dejlig bouquet.

Variationer af Dornfelder er altså oppe i tiden. Uanset hvad man siger, er og bliver Dornfelder en spændende drue. Det kommer jo an på hvad man gør, med det man har med at gøre.

Prøv Dornfelder Barrique fra Weingut Martinshof.

## Terroir - bare reklame fup?



Vindruer skal gro i mineralholdigt jord og have lov til at kæmpe for vandet.

Hvad betyder Terroire?

Ja, ifølge den franske ordbog betyder det jordbund. For tiden er det mest diskuteret begreb indenfor vinverden terroire, og det gælder både dagspressen samt på nettet.

Meningerne er delt i to lejre, den ene ophøjer emnet til uanede højder og den anden mener det er reklame fup.

Personlig mener jeg at det afhænger af druetyper der gror på den pågældende jordbund. Her kan f.eks. nævnes både Spätburgunder og Riesling, der begge tager mere smag efter jordbunden de

vokser i, end andre typer. Jeg vil ikke udpensle i mindste detalje, hvad terroir er og gør, blot nævne at jorden, klimaet, geologien og topografien alle indvirker på vinens smag.

Det næste led er vinbonden. Det kommer an på hvordan han høster og behandlingen i vinkælderen. Hertil kommer også kultur og traditionsforskelle fra region til region.

Sidste led i kæden er forbrugeren, med sin subjektive mening om vinen og hans vaner vedrørende nydelse af vin. Alt dette taget i betragtning mener jeg ikke at man kan sige at terroir alene er udslagsgiven-

de. Det er ikke noget nyt at jorden har stor indflydelse, men i en tid hvor de fleste vine smager ens, er det dejligt at se at Tyskland gør brug af potentialet i deres marker, jorden og druetyperne.

Denne beskæftigelse med terroir er modvægt til de kedelige ensartede standart vine. Det er vigtigt for vinbønderne, som nogen allerede gør, at ligge en kvalitetsstrategi der fremhæver deres stærke sider for at få et attraktivt produkt.

*Læs videre neden under*

## Fra konsum til samtalevin

Med øget viden og uddannelse af smagen kan man opnå uendelig glæde af vin.

Samfundsforskerne har indenfor de sidste år fundet ud af, at vi er gået fra konsumvin til samtalevin.

Folk vil have oplevelser og kvalitet i stedet for mængden. I dette forum passer ordet terroir godt ind.

I 70'erne og 80'erne blev tysk vinkvalitet næsten alene vurderet ud fra deres mostvægt.

Det gør den ikke længere. Nu er det forbrugers smag der bestemmer og ikke analytiske værdier. Ambitiøse vinbrug, som f.eks.

**Weingut Martinshof**, vækker forbrugers interesse med deres terroir vine.

Terroir vinene er med til at oparbejde et godt image for de tyske vinområder som

fremad stræbende og kvalitetsbevidste.

Så lige nu snakker alle om de nye tyske vine.

*Per W. Stryger, VB*

## Burgunder bølge i Rheinhessen



Grauburgunder ligner ikke andre hvidvinsdruer.

I løbet af de sidste 20 år er arealet med burgunder mere end tre dobbelt. Rheinhessen er mere og mere ved at udvikle sig til et decideret burgunder område.

I 1979 dækkede Spätburgunder 159 ha og 20 år senere er dette tal oppe på 966 ha. Spätburgunder har altid været nr. 1, men også andre burgunder

typer dukker op. Grauburgunder og weissburgunder er også populære, og indenfor de sidste 3 år er også Chardonnay druen kommet til burgunderklanen. Ud af det samlede beplantede areal, udgør burgunder i Rheinhessen 10%. Som følge af den nye trend beplanter vinbønderne, ved nyplantning, deres marker

med burgunder sorterne. For tiden er grauburgunder den hvidvinsdrue der er størst efterspørgsel på og weissburgunder bliver nok den nye joker i Rheinhessen.

## Hvordan bliver høsten i 2005

Vinbønderne i Rheinhessen forventede at høsten skulle starte den 25. september, men det blev et par dage før.

På grund af det gode vejr i slutningen af august og i starten af september, har nogle vinbønder holdt lidt igen. For Weingut Martinshof startede høsten den 19. september, hvor de tidlige druesorter Faberrebe og Kerner blev høstet.

En prøve af Kerner mosten viste et godt Oechsle tal, der angiver druesukkerindholdet og dermed druernes moden-

hedsgrad, på 91.

Det er overraskende, hvor godt druerne har udviklet sig når man ser på det kolde og våde augustvejr. Det viser bare at druerne ikke har brug for bagende sol, for at udvikle sig.

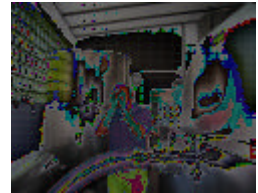
Vandmængden har været optimal og de skønne solskins dage der kom ved indgangen til september har hjulpet de røde druer med at tage fuld farve.

Hvis vejret holder helt ind i oktober kan man forvente en

årgang der for rødvinenes vedkomne overgår 2003 i farveintensitet og for hvidvinenes vedkommende overgår 2004 med høj mostvægt (Oechsle tal).

Men som et gammelt tysk ordsprog blandt vinbønderne siger: "Pris ikke årgangen for høsten er i kælderen".

*Per W. Stryger, VB*



*Reinhard (I baggrunden) og jeg står og vurderer mostvægten*

## Et kraftigt rødt anstrøg

Tysklands største vindistrikt Rheinhessen satser mere og mere på rødvin. Siden 1990 er arealet der er beplantet med rødvin tre dobbelt, til 28,8% af det samlede vindyrkningsareal.

HB Mainz. Landbrugsministeriet i delstaten Rheinland-Pfalz meddelte i sommers at det klassiske hvidvinsområde

Rheinhessen har fået et "kraftigt rødt anstrøg".

Dette rødvin boom bliver anført af Dornfelder. Med 3252 ha indtager den efterhånden en 2. plads på druehitlisten efter Müller-Thurgau. Alene i 2003 er der beplantet 520 nye ha.

Der er også fremgang for de andre røde sorter Regent, St.

Laurent og Merlot. Til gengæld går det lidt tilbage for hvidvins sorterne Faber, Mario og Bacchus samt Scheurebe og Silvaner, mens Müller-Thurgau, Riesling, Grauburgunder og Chardonnay forstår at hævde sig.

*Per W. Stryger, VB*

Der er flere gamle vindrikkere end gamle læger.

## Den fuldendte Spätburgunder nydelse

Den der blandt hvidvine sværmer for Riesling, må blandt rødvine nævne Spätburgunder.

Det ligger i toppen af rødvinssorterne. I de tyske vinområder spiller druen ikke første violin, hvad mængden angår, så meget desto mere hvad kvaliteten angår. De dybrøde vine er fløjlsbløde med en

aroma der minder om brombær og mandler. Den fine syre går fra kirsebær og jordbær over i hyldebær og figer.

De fleste rødvinssorter kommer ikke længere end til kvalitetsvine, men Spätburgunder klatrer uden anstrengelse endnu højere op ad kvalitetsrangstigen. Den fuldendte Spätburgunder nydelse får man fra

Spätlese og Auslese, der har modnet på små træfade.

Lige så ædel som vinen skal også maden være. En Spätlese Weissherbst passer godt til vildterinen, vildfjerkræpaté og stegte duer. Spätburgunder er også en egnet ledsager til stegt lammeryg og en tør spätburgunder er fremragende til grillet svin eller okse.



*Gæringen er startet - Uhhm hvor det dufter !*

Vinum Bonum  
v/ Per W. Stryger  
Bosager 7  
6400 Sønderborg

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



*December måned er en dejlig tid. Det bliver tidligt mørkt, stearinlysene bliver tændt og vi kommer i hyggehumøret.*

*Det er en tid hvor vi spiser søde sager som aldrig før og til det skal vi drikke sød vin. Derfor kommer noget af næste nummer til at handle om ædelsøde vine, noget tyskerne er verdensmestre i.*

*Når juleaften er vel overstået forbereder vi os til nytårs aften hvor højdepunktet er midnat. Og hvad fejre vi det nye år med? Mousserende vin, champagne eller sekt. Kært barn har mange navne. Hvis du vil byde på noget specielt godt, så prøv noget nyt ...*

*Tysk mousserende kvalitet - Sekt.*

---

**Jeg er også på Internettet**

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

---

- God vin smager bare bedre

---

## *Dornfelder - som druesort næsten en mærkevare*

Den mest succesfulde blandt nye rødvinssorter startede sin stejle karriere i begyndelsen af 1980'erne. Den blev allerede i 1955 fremavlet som en krydsning mellem Helfensteiner og Heroldrebe, men blev først klacifiseret og indskrevet i druelisten i 1981. Den var populær blandt vinbønderne lige fra starten: den vokser meget opret, så det sparer en del håndarbejde med at binde op, den er temmelig modstandsdygtig overfor botrytis, og har oven i købet en kraftig farve. Derfor blev den også først dyrket for at give andre rødvine mere farve. Men kælderrierne og forbrugerne modtog den anderledes nøgtern. Enkelte vinbønder overvejede endda at rive de unge Dornfelder planter op igen. Det var først i 90'erne at

Dornfelder startede sit sejerstog. Dens vin er dybrød til sortrød. Den frugtige duft af kirsebær og dens tanninrige samt indholdsrige måde er IN lige nu, ...

og får den lov at ligge på egetræsfade understreges dens internationale stil yderligere. Samtidig med Dornfelders fremgang er der også en generel fremgang for rødvine. På bare 20 år er rødvinns arealet steget fra 10% til 25% i Tyskland.

Dornfelder sælger nu så godt at mange vinbrug i dag slet ikke kunne klare sig uden den. I Rheinhessen alene er arealet steget fra 100 ha til 2200 ha over de sidste 20 år.

Man er nu bange for at Dornfelder er så populær og at så mange vinbønder planter og

dyrker mere Dornfelder, at andelen af andre druesorter er betydelig formindsket. Hvis nu pludselig forbrugerens smag ændre sig kan man jo ikke hurtigt omstille sig. Dette prøver man at styre ved at foreslå at mindste mostvægten for Dornfelder skal være 68 grader Oechsle og at alkohol vol. skal være 12%. Disse tiltag skulle gerne kunne reducere udbyttet i en sådan grad at balancen bibeholdes. Fremover bliver Dornfelder også kun solgt som tør, for at give en ensartet smagsprofil. Dornfelder er alligevel allerede blevet en mærkevare.



*Nu skal vine bare lagre., men det er næsten ikke til at vente.*