

Tekst: Per W. Stryger Foto: Deutsches Weininstitut (DWI)

Rieslingens renæssance



Riesling revolutionen: Riesling er en meget alsidig vin, hvor dens kompleksitet, variation og lagringspotentiale gør den til en mere end værdig deltager til titlen som den mest populære hvidvin. Det er tid til en Riesling revolution.

E Chardonnay, der indtil for nyligt var klodens hvide modedruer nummer et, gik af mode med Bridget Jones' kaloretæller. Alternativet **ABC** (**A**lt **b**are (ikke) **C**hardonnay) er for bredt et spekter. Trods alt inkluderer det alt fra Sauvignon Blanc til Liebfraumilch.

Riesling er frugtig, sprød og let, måske endda lidt på den tørre side. Men det er en generalisering, og denne drue er så meget mere. Riesling spænder hele

vejen fra næsten støvet tør til voluminøs og nektarlignende. Vi kan bare vælge stil – og Riesling giver os det, vi ønsker.

Hvordan kan et enkelt navn dække over en sådan variation? For at besvare det spørgsmål skal vi først kaste et hurtigt blik på druen.

Tysklands hvide guld

Riesling er Tysklands nationaldruer, med en dyrkningshistorie der kan spores tilbage til år 1435. De små søde

fregnede druer må kæmpe om solstrålerne i et område, der for druer ellers er koldt. Det giver en lang vækst sæson og belønner bonden med stringent koncentrerede vine, med et strejf af æble, citron og helt over til eksotiske frugter som fersken og passionsfrugt. Selv i de helt tørre vine.

Riesling er overraskende tolerant over for det koldere klima. Dette skyldes til dels dens kraftige stok, men også den sene knopskydning. Druerne er,

Sødmepyramiden

Er du i tvivl om hvilken vin du skal servere så tag en Riesling. Du skal bare huske at variere sødmegraden.

SØD

Trockenbeerenauslese - Tørre udsøgte druer (våde rosiner).

Eiswein – Druer med Beerenauslese niveau høstet ved minimum -8C

Beerenauslese – Individuelt plukkede druer.

Auslese – Udsøgte høstede druer.

Spätlese – Sent høstede druer.

Kabinett – Madvin lavet af fulmodne druer.

TØR



Tørre Tyskere

Over 60 % af verdens Riesling produceres i Tyskland.

Arealet af ædle druer som Riesling og Spätburgunder, i Tyskland, er stigende.

Navnet Riesling menes at komme fra ordet Russling, der hentyder til de mørke fregner på druen eller Rissling som referer til at vinstokken er ridset.

Riesling betegnes ofte som "Klingelberger" i Ortenau og "Durback" i Baden

Over 20 % af Tysklands vinareal er dækket af Riesling

Vinproduktionen i Tyskland er faldende, men kvaliteten er stigende.

Andelen af vinbrug over 5 ha er størst.



Vinen vinder madvenner

Riesling vinen er verdens bedste madvin. Den ligner lidt Sauvignon Blanc, der også er en aromatisk drue, med en vibrerende syre. Derfor anbefaler jeg den til ...

De orientalske køkkener

Alt godt fra havet

Gris

Grøntsager – også artiskok og asparges

Krydderurter

Salater

Østasiatisk køkken som f.eks. sushi fra Japan
prøv f.eks. »Twenty six« fra Weingut Bickel-

Stumpf, der er specielt designet til den spise.

Oste, så som en frisk gedeost

Foir Gras. Her gerne en med lidt sødme til den fede delikatesse.

Citrusbaserede desserter samt desserter med pære og æbler - senhøstede vine.

Som sagt er den dejlig som den er, indtaget under parasollen på terrassen eller i græsset. Lad det snart blive sommer!



Spätlese-kvalitet. Det er især Niersteiner Heiligenbaum, der er en terroir vin. Men også Oppenheimer Sackträger og Niersteiner Pettental har taget farve af jordbunden. Dejlig tørre og mineralske saftige vine.

sen 2007. Her deltog jeg med Weingut Bickel-Stumpf, og gør det samme den 8. april i år. Kom forbi og smag på de herlige Riesling vine eller få en snak om vin ved min stand bord 3 lige til højre for indgangen.

Riesling er noget af det mest forfriskende, du kan få i glasset, og alligevel er vinen kendt for sit lagringspotentiale. Den overgår næsten alle andre vine – både røde og hvide.

Tørre tyskere topper

Den unge generation af vinbønder, der til forskel fra deres fædre også har lært teorien bag vinen, har forstået deres kunder. I dag er vinene tørre, men alligevel ikke helt. Vinene har en behagelig restsødme, så smagen hverken er knastør eller skarp. Opskriften på succesen er at tage syretallet, plus 2, så har du restsødmen. Det nu højere alkoholniveau i vinene, som skyldes den globale opvarmning, er også med til at give en mere afrundet varme i munden.

De tyske vines kvalitetsniveau og dermed også prisen er ikke bestemt af, hvilket distrikt de kommer fra. Det er mostvægten, antal gram sukker pr. liter, der afgør vinens kvalitetsniveau. Du oplever altså ikke i lige så høj en grad, at en vin som f.eks. i Frankrig, lige pludselig koster en formue, bare fordi den kommer fra et kendt slot/distrikt.

Riesling feberen raser

Kendte vinbogsforfattere som Jancis Robinson og Hugh Johnson lovpriser de tyske vine med betegnelse "Vin i verdensklasse". Også danske vinhandlere efterspørger nu tysk vin på et meget højere niveau.

Allerede i 2006 tilkendegav forbrugerne, at de foretrak Riesling som deres hvide drue. Det skete igennem en meningsundersøgelse, hvor knapt 2.000 vininteresserede deltog. På andenpladsen i undersøgelsen kom Sauvignon Blanc, og Chardonnay var nu faldet til en tredjeplads.

Dette øjebliksbillede genspejlede sig i interessen ved Riesling og Co. på Bør-

Tiden med de søde billige vine lakker mod enden til fordel for god tør Riesling og Spätburgunder (Pinot Noir). Noget som statistikkerne også tydeligt viser. Der tegner sig et billede af, at dansken ønsker god tysk vin, også gerne i den mousserende genre. Riesling feberen raser, og der er sket en sand eksplosion i vinsalget.

Forfriskende hvid

Riesling er noget af det mest forfriskende, du kan få i glasset, og alligevel er vinen kendt for sit lagringspotentiale. Den overgår næsten alle andre vine – både røde og hvide. Endnu en grund til at tilføje et passende antal top Rieslinge i din velassorterede vinkælder. Hemmeligheden er druens potentiale til at bevare syren og stadig nå et højt sukkerindhold. Resultatet bliver at Rieslingens naturlige friske aromaer bevares og endda forbedres med tiden, i modsætning til den flade effekt, der fås i vine med lav syre og højt sukkerindhold. Vinene kan let lagre i 10 til 25 år og i særlig tilfælde et halvt århundrede, uden at det går ud over friskheden i vinen.

Alt i alt er Riesling en exceptionel drue, hvis udbytte giver tilsvarende exceptionel vin. Fire for "en hund" i supermarkedet kan give en barsk og sur maveformelse. Derfor køb dine vine ved din vinhandler eller hos en lokal importør du har tillid til.

Hvis du aldrig har prøvet en, snyder du dig selv, hvis du har, er du sikker på aldrig at løbe tør for dejlige nye vinoplevelser.

Riesling giver dig alt!



Per W. Stryger

Vinkender, -skribent og gastronom. Medvirker også i P3s vinprogrammer. Har vinimportfirmaet Vinum-Bonum.dk. Er til daglig luftkaptajn.