



## Artikler om ...

### Høstens udvikling

Minimum mostvægt for ...

- Tafelwein er 63°
- Landwein er 68°
- Qualitätswein er 75°
- Kabinett er 84°
- Spätlese er 94°
- Auslese er 105°
- Beerenauslese er 127°
- Eiswein er 127°
- TBA er 168°

Vi vågnede tidligt. Disen lå stadig over vinbjergene. Det havde været en kold nat igen, men solen som var ved at stå op over bjergryggen gav løfte om endnu en varm dag. Igen i dag var vejret perfekt til høst. Solen modner druerne og nattens lave temperaturer giver druerne det chok der skal til for at kunne styre modningen.

Da vi kom ned på gårdspladsen, havde Reinhard og Achim, som er far og søn på weingut Martinshof, allerede startet traktoren og høstmaskinen op og vi var klar til at køre ud til vinmarkerne, til den første høst af Kerner.

Achim kørte med høstmaskinen og Reinhard gik rækkerne

efter med spand og saks, for at se om høstmaskinen var rigtigt justeret. Der må være én spandfuld pr. række, ellers skal frekvensen sættes op. Druerne høstes ved at maskinen ryster dem af vinstokkene og derefter transporteres de op i en beholder.

En moderne høstmaskine kan høste en Ha på 2 timer. Det samme areal ville tage 8 mennesker en hel dag. Det er nok en af de mest afgørende ændringer i vindyrkningen siden oldtiden at man i 1960'erne introducerede maskinel høst.

De fleste mener at maskinhøst ikke har nogen indvirkning på vinens kvalitet. De bedre vinerier, som Weingut Martinshof, der satses på kvalitets-



Achim styrer høstmaskinen med kyndig hånd.

vine, høster dog top vinene i hånden.

[Vinavisen.dk](http://Vinavisen.dk) uge 10 2006

Per W. Stryger, VB

### Refraktometer og Oechsle tal



Reinhard og jeg står og bedømmer Oechsle tallet.

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.

Vi gik ud på marken og høstede et par drueklaser, nogle fra solsiden og nogle fra skyggesiden af vinrankerne. Disse pressede vi så vi kunne be-

dømme sukker indholdet i mosten ved hjælp af et refraktometer.

Reinhard Martin var tilfreds med 91 grader oechsle, som er betegnelsen for mostvægt, og den første høst af Kerner druen kunne gå i gang.

Det skal dog siges at høsttidspunktet afhænger af regionen, druesorten og den type vin

man ønsker. Späburgunder til sekt plukkes f.eks. altid meget tidligere end hvis de bruges til en stille rødvin.

Risikoen for fugtigt vejr og evt. råd, haglskade eller nattefrost, gør Reinhard nervøs og plukningen hektisk.

[Vinavisen.dk](http://Vinavisen.dk) uge 43 2005

Per W. Stryger, VB

v/ Per W. Stryger  
Bosager 7  
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](http://www.vinum-bonum.dk)

---

- God vin smager bare bedre

*Vinum Bonum* består på baggrund af over 20 års interesse for vin, og nøgleordene **erfaring, viden og produktkendskab** ønsker jeg skal springe mine kunder i øjnene.

Sideløbende med det egentlige vinsalg er en spændende del af *Vinum Bonum* afholdelse af vinaftener. Arrangementerne afholdes typisk i virksomheders personaleforeninger, i aftenskoleregi eller for private selskaber.

Jeg satser på det "gamle" vinland **Tyskland**, idet Tyskland rummer både **historiens vingesus** og den **klassiske tradition**, der giver store vinmæssige oplevelser.

Vinene finder jeg fortrinsvis hos **små familiebrug**, der sætter en stor **ære** i at fremstille nogle **elegante og lækre vine**. Flere af **mine producenter** henter masser af **berømmelse og medaljer** rundt omkring på vinmesser og udstillinger.

De vine, som **Vinum Bonum** forhandler, finder De **kun hos mig**, og derfor får De en unik mulighed for at komme så **tæt på producenterne** som muligt.

Med venlig hilsen

*Per W. Stryger*

---

## “Roten Hang” og Riesling

Solen stod højt på himlen og temperaturen havde sneget sig op på 25 grader, denne smukke September dag i Rheinhesen. Vi tog med Irm, som er "moderen" på Weingut Martinshof, ud for at se på vingårdens nyeste anskaffelse, vinmarken på "Roten Hang".

Denne stejle bred ned mod Rhinen, er eksponeret mod sydøst, og derved beskyttet mod de kolde vinde fra Nordvest. Den røde farve stammer fra intensiv forvitret sandsten, kampesten og skiffer, der bliver vasket ned fra bjergets top og aflejres her.

Jorden her indeholder mange mineraler bl.a. jern, som det

tydelig ses på den røde farve.

Vinene herfra, der for største part er Riesling, får en eksotisk frugtsmag, de er fyldige og opulente, men har også en temperamentsfuld syre.

1/4 af Rheinhesens Riesling kommer fra dette område og det siger noget om, hvor god kombinationen "Roten Hang" og Riesling er.

De stejle skråninger gør at man bliver nød til at høste i hånden. Irm fortalte bl.a. at man skulle have et godt tag i sin spand, for hvis den væltede stoppede den ikke før den var helt nede.

**Vinavisen.dk uge 16 2006**



*Man behøves ikke at se ret godt efter for at kunne se hvorfor markerne hedder "Roten Hang"*

*Per W. Stryger, VB*