

VINENE FRA MOSEL

beskrevet af Jacob Ruby



INDHOLDSFORTEGNELSE

Historie.....	side 4
Geografi.....	side 7
Druesorter.....	side 9
Produktion.....	side 12
Mosel.....	side 14
Klassifikations-system.....	side 21

TYSK VINDYRKNINGS HISTORIE

Man kan undre sig over, at nogen i det hele taget fandt på at dyrke vin på disse stejle, ufremkommelige og en gang skov- og buskads-bevoksede skrån timer så langt mod nord. Hvem der end startede vindyrkning her, fandt dog ud af, at de stejle sydvendte skrån timer langs floderne, sagtens kunne modne druer.

Man bliver lige overrasket hver gang man ser et areal på 30x30 meter, der pludselig er opdyrket i 200-300 meters højde, med en stigning på 50-60 grader. Det ligner et sted man kun kan komme til med helikopter. Men at man gjorde og gør sig besværet er ikke så tosset endda. Skrån timerne langs de tyske floder kan frembringe helt enestående vine. Vinbondens arbejde på skrån timerne er særdeles besværligt og krævende, men ægte håndværk – her kan ikke høstes med maskine.

Som med alle andre europæiske vindyrkende regioner, så har romerne sat deres præg på vindyrkningen langs Tyskland's floder. Romerne var i området fra omkring Kristi til år ca. 350 efter Kristi. Mange af de navne man finder på byerne og markerne i Tyskland har deres oprindelse fra denne tidsperiode. Blandt andet er byen Piesport en videreudvikling af romernes "Pisonis Portus" (Pisos havn), Byen Trier, er en af Tysklands ældste byer og byens navn stammer fra romernes "Augusta Treverorum". Trier var hovedstad i den galliske del af romerriket fra år 259 til 279. I Trier finder man mange levn fra Romernes tilstedeværelse, blandt andet "Porta Nigra", som er den bedst bevarede byport nord for Alperne. Basilika'en i Trier er oprindeligt opført i det 4. århundrede, men løbende vedligeholdt. Og katedralen kan ligeledes dateres tilbage til romerne. Den er den resterende del af en af de største kirker i Nordeuropa og opført i år 330 af Romerne. Der findes en mængde marker med navnet Römerberg, Römergarten, og Neroberg rundt omkring i Tyskland.

Under Romerne blev Trier udnævnt til Bispesæde. Den katolske kirke er inddelt i bispedømmer. Trier var bispedømme helt frem til 1600-tallet hvor sædet blev flyttet til Koblenz. Men Trier bærer præg af historien. Få byer har så mange kirker pr. indbygger som Trier. Hver gang en ny bisp blev udnævnt, så opførte han en kirke. Der er blevet bygget flere lettere overflødige kirker. Klods op af den romerske katedral opførte ærkebiskop Theoderich von Wied således i 1260 en kirke i Gotisk byggestil "Die Liebfrauenkirche". Gotikken er genkendelig på sin skarpe, spidse og kantede stil.



Romerriket anno 200 efter Kristi

Romerne blev fortrængt fra Rhin-området af de to stammer, Frankerne og Sakserne. Disse to stammer besad størstedelen af Tyskland på denne tid. De bekrigede hinanden en del, og mange af de borgruiner der ligger på bakketoppene i dag, stammer fra denne tid. I år 486 overtog Frankerne hele området fra Sakserne. Under krigene mellem disse stammer spillede vindyrkning naturligvis birollen. Først i perioden fra 768-814, skete der noget med vindyrkningen igen.



Den romerske katedral i Trier med "Die Liebfrauenkirche" ved sin side



Porta Nigra i Trier - byport som man byggede dem anno 200



Romersk Basilika i Trier - Basilika er en kirke og betyder "Kongesal".

Karl den Store regerede over Frankerne, der efterhånden besad størstedelen af Europa bl.a. Frankrig, Benelux, Norditalien og Tyskland. Dermed var de vindyrkende områder uden for krigszonen og man havde fred og ro til at finde frem til sorter og vintyper som passede til de klimatiske omgivelser. Karl den Store var ydermere en stor vinelsker. Han lavede regler for vinifikation, sørgede for at de bedste druesorter blev udvalgt. Han havde en vision for vinavlens økonomiske rolle og den dertil nødvendige lovgivningspolitik, hvilket viste sig banebrydende for udviklingen af tysk vinavl de næste århundreder. Han gav kirken stor økonomisk magt og det blev udnyttet. Det blev startskuddet til gyldne århundreder for klostrene i Tyskland. Cisterciensermunkene på Kloster Eberbach - grundlagt 1136 i Rheingau - blev således en magtfaktor inden for vindyrkning i Europa. Også Schloss Johannisberg er opført i det 12. århundrede. Det er også fra denne tid, at de første skriftlige beviser på vindyrkning langs Rhinen er fundet. Første tegn på dyrkning af Riesling skal vi dog helt frem til 1435 for at finde. En handelsfaktura fra to vine købt på Eberbach nævner: Riesslingen (som formodes at være Riesling) og en rød drue ved navn Grobrot. Den første egentlige klassifikation af tysk vin, stammer også fra denne tidsperiode. De fleste vinmarker ejedes på den tid af klostre, og munkene forestod arbejdet i vinmarkerne. De bedste parceller tilfaldt abbeden, de såkaldte "Abstberg". "Herrenberg", var næstbedst, og tilfaldt munkene, imens "Bruderberg" tilfaldt lægmænd. Navnene findes stadig på mange marker i dag, men har ikke helt samme betydning.

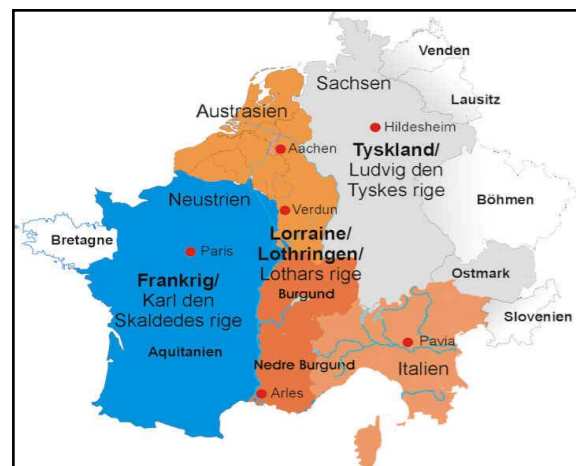
GEOGRAFI

Men tilbage til Frankeriget. Freden varede som vi alle ved ikke evigt. Ludvig den Lykkelige overtog som eneste overlevende søn, tronen efter Karl den Store. Han delte senere riget mellem sine tre sønner i det der kendes som Verdun traktaten. Her så man for første gang tegningen til det Europa kort vi kender i dag. Verdun traktaten var medvirkende til, at de forskellige hertugdømmer bevægede sig i meget forskellige retninger. De udviklede forskellige sprog og kulturer og efterhånden blev de mere eller mindre selvstændige stater. Den østfrankiske del, som blev tildelt Ludvig den Tyske, blev overtaget af Otto den Store i det 10. århundrede. Han var aggressiv og expansiv og endte med at besidde et område der strakte sig fra den danske grænse i nord til syd for Rom. Dette rige fik tilnavnet Det Tysk-Romerske rige, idet Otto den Store udråbte sig selv til Kejser af Rom i 962. Det Tysk Romerske rige bestod indtil 1806, hvor landområderne syd for alperne gik tabt, og Østrig erklærede sig som selvstændig stat.

I 1815 forsøgte man at redde stumperne af det Tyske rige, og Det tyske forbund blev en realitet. Det var en mere eller mindre frivillig sammenslutning af fyrstendømmer og bystater og inkluderede blandt andet det østrigske rige. Men Østrigernes frihedstrang var for stor, og samarbejdet blev aldrig velfungerende. Da Bismarck kom til magten blev forholdet til Østrig direkte køligt. Den mere moderne historie kender vi. Blandt andet kom jo en lille hidsig mand med overskæg til magten i Tyskland og tilføjede Europa et sort kapitel som den dag i dag vækker rædsel. Heldigvis har freden nu hvilet over Europa og vindyrkningen langs floderne siden 1945. Gid den må vare ved.

På trods af mange urolige år i Europa, og megen diplomati og endnu mere slagudveksling, så blev der alligevel dyrket vin langs de tyske floder, og det var især klostrene der forestod dette arbejde. Historien fortæller at de søde, sent høstede vine først vandt indpas i år 1775. Historien går på, at en distræt og fortravlet abbed, netop dette år, glemte at give munkene på Schloss Johannisberg besked om at starte høsten. Munkene sendte et bud til abbeden, for at få denne til at sende en skriftlig tilladelse, den kom aldrig, og da abbeden kom tilbage til slottet, var druerne allerede overmodne, og nogle endda angrebet af svamp, den såkaldte Botrytis Noble. Man valgte alligevel at høste, og forsøgte at få vin ud af de sørgelige druer. Til alles store forbavselse fik de et himmelsk produkt.

I 1900-tallet kom demokratiet, det frie initiativ, og dermed også de første andels-foreninger. Kooperativer blev skabt, og hele vinavlen blev stille og roligt mere organiseret. Udviklingen er så også gået stærkt. Man har anlagt vin-universiteter og gartnerier, som har været med til at gøre Tyskland til et af de førende lande inden for vin-forskning. Fra statens side er man begyndt på projekt "Flurbereinigung", der gennem anlagte terrasser, skal gøre arbejdet lettere for vinbonden på de stejle skråninger. Man er meget bange for, at det hårde arbejde i vinmarkerne skal holde den nye generation væk, og dermed slette et helt kultur-billede. Talene har da også talt deres tydelige sprog. I 1988 var 12.760 Hektar beplantet med vinstokke ved Mosel-Saar og Ruwer, I dag er kun ca. 9.000 hektar beplantet. Det ses af og til på marker på de stejle skråninger. Marker som er efterladt og nu vokser som et stort buskads. Det er dog primært de flade arealer med den dårligere druekvalitet, der er forsvundet. Og det kan ingen have ondt af.



Frankeriget efter Verdun traktaten anno 843



Det "Tysk Romerske" rige under Otto den Store

Tyskland er et af de nordligste lande i Europa der dyrker vin. Det faktum volder faktisk tyskerne en del anderledes problemer, end dem man slås med på sydligere beliggende breddegrader. Man er for det første meget afhængig af hvor forårs- og efterårsvejret kommer fra. Kommer det fra syd får man varme og ideelle vækst- og modningsbetingelser. Kommer vejret fra øst, skal det ikke komme tidligt på året, da vil blomstring kunne ødelægges på grund af kulde, og kommer vejret fra vest, skal det ikke komme sent på året, da den megen regn fra Atlanterhavet vil kunne ødelægge høsten. Nordenvind er sjældent ønsket, kun hvis vinbønderne går og håber på kulde til Eiswein-produktionen. Ingen af de ovennævnte faktorer spiller som regel sammen i perfekt harmoni. Det er også grunden til, at høstudbyttet varierer meget fra år til år, at druernes modenheds grad varierer og at selve høsttidspunktet kan variere meget. I år med megen syd- og østenvind kan man høste fuldmodne druer allerede i september måned. I køligere år med megen vestenvind, udsættes høsten ofte til sidst i oktober.

Vækstsæsonen er kortere end i Sydeuropa, derfor må tyskerne gøre alt for at gøre vækstsæsonen så lang som mulig, og give druerne mest mulig sollys og varme. Det gøres på følgende måde: En flod i nærheden af vinmarkerne holder temperaturen oppe i nattetimerne så eksempelvis blomstringen ikke ødelægges af sen frost. Floden hjælper også med at reflektere solens stråler op på druerne. Skråningerne vinen vokser på, skal være sydvendte, for at fange solens stråler bedst muligt. Optimal hældningsgrad er mellem 40 og 60 grader. Den megen nedbør på disse breddegrader skal enten holdes i ave af et højt bakkedrag, eller druerne skal vokse i veldrænet jordbund, og en jordbund, der skal kunne holde på varmen i nattetimerne. Eksempelvis skifer-sten. Der stilles med andre ord store krav til en vinmark i Tyskland, og det optimale findes da også kun ganske få steder.



"Erdener Treppchen" ved Mosel er direkte sydvendt og med en hældning på 50-60 grader

Med de rigtige betingelser inden for rækkevidde, så har den tyske vinbonde til gengæld mulighed for at skabe vin af klasse, endda meget høj klasse. Den druesort der yder det bedste resultat (Riesling), og som alverdens vindrikkere er villige til at betale svimlende summer for, behøver en lang vækstsæson, og skal til tider sidde på vinstokken helt hen i oktober måned for blot at indeholde sukker nok til det laveste lag i kvalitetspyramiden. Så sent på året kan heftige regnskyl og haglbyger sætte ind, og spolere en hel høst, hvert eneste år er hasardspil for vinbonden.

Riesling er det eneste der rigtig fungerer i dette miljø. Druens høje syrlighed egner sig perfekt til de sent høstede vine. Og både de tørre og de søde Riesling's, opnår en fantastisk holdbarhed, grundet det høje syreindhold, det er ikke ualmindeligt at en sådan vin er i besiddelse af ungdommelig friskhed efter 10 års lagring. Det siges at vinbønderne kun hvert 4. år opnår et tilfredsstillende resultat med Riesling. Man må vænne sig til "tilfredsstillende" og ikke "store" årgange, selvom sidstnævnte da også dukker op ind imellem.

Man har forsøgt at overføre Riesling-druens egenskaber til mere hurtigt-modnende arter. Forsøgende med kloning er dog aldrig lykkedes fuldstændigt. Indtil videre er det kun blevet til sorter med mindre god vinkvalitet til følge. Man har gennem tiderne skabt Müller-Thurgau, en krydsning af Silvaner og Riesling, der op gennem 70'erne og 80'erne blev en af Tysklands mest dyrkede sorter, men som heldigvis er på tilbageslag. I dag er kun 15% af landets marker beplantet med Müller Thurgau. Sorten mangler noget aroma og især syre for at kunne skabe store vine. Lidt bedre blev det, da man krydsede Trollinger og Riesling, der blev til Kerner. Denne drue har langt mere krop og fylde, men når stadig ikke Riesling's højder.

Riesling yder normalt mellem 90 og 110 hl/ha, dog meget afhængig af hvilken type vin der skal produceres. Jo bedre vin der skal produceres, des lavere udbytte. Topvine høstes med maksimalt 50 hl/ha. Søde sent høstede vine er fremstillet af langt mindre udbytte pr. hektar.

Tysklands druesorters udbredelse

Riesling (Ri), Silvaner (Si), Trollinger (Tr), Pinot Noir (PN), Pinot Gris (PG)

Artsnavn	evt. krydsningsmateriale	antal hektar 1993	antal hektar 2008
Riesling		22.076	22.434
Müller-Thurgau	Ri+Si	25.346	13.721
Spätburgunder (PN)		6.457	11.800
Dornfelder (rød)	Helfensteiner+Heroldrebe	1.522	8.101
Silvaner		7.607	5.236
Ruländer (PG)		2.513	4.481
Blauer Portugieser		4.338	4.354
Kerner	Tr+Ri	7.737	3.712

Mest bemærkelsesværdige tal i ovenstående skema er uden tvivl Müller Thurgau's tilbagegang, men så sandelig også Dornfelder's fremgang. Begge sorter er kloner skabt på forskningscentre. Dornfelder er som skabt til det kølige tyske klima. Den har en kort vækstsæson og høj resistens mod sygdomme og svamp, men udvikler en dyb, mørk farve som var den fra Australien. Smagen er frugtig og frisk.

Manipulerede kloner udgør heldigvis en mindre del af vinmarkearealet i Tyskland end de gjorde – og dermed har kvaliteten af tysk vin også fået et løft. Det tænkte man ikke så meget på i 70'erne, hvor de fleste af klonerne blev skabt. I dag kræves der noget unikt af en klon, for at den kan blive godkendt til kommercielt vinbrug. Det kræves at klonen kan præsentere et fuldstændigt stamtræ, det kan en drue som Rieslaner for eksempel ikke. Klonen skal over en 8-årig periode bevise sin kunnen. De første 2-3 år sættes ingen druer, først derefter kan målingerne begynde. Målingerne omfatter: Resistens over for sygdomme, blomstringstidspunkt, virilitet, oechslegrad, syreindhold, høstudbytte, og næsten vigtigst af alt, smag. Endelig skal klonen søges registreret hos EU, der gør meget for at bevare de ædle sorter på de europæiske vin-marker. Bliver den ikke godkendt, må den ikke udbydes til salg.

TYSKLANDS MEST ANVENDTE SORTER

Riesling

Vigtigste drue i Tyskland. Druen menes faktisk at stamme fra Rhin-området, og nedstamme fra Vitis Vinifera Silvestris. Man har ikke kunnet datere druen længere tilbage end til det 1435. På daværende tidspunkt blev den dyrket ved Rüsselheim, ved Frankfurt, og man mener også at sortens frostresistente planteved, kun kunne opnås i disse kølige omgivelser. I år 1716 blev den for første gang omtalt som monokultur, d.v.s. 100% Riesling-druer på samme vinmark. Det skete på Schloss Johannisburg i Rheingau.

Riesling giver fantastiske vine på de skiferholdige stejle bakker i Tyskland. Den bliver på en eller anden måde, lettere og mere raffineret end i de tungere jorder i Alsace, kun få hundrede kilometer væk. Druen holder næsten uanset Oechsle-grad, 10-15 gram syre pr. liter, og det er dette forhold: syre/sukker-balancen i vinen der gør den til noget unikt. Riesling er den drue der har længst vækstsæson, og højeste ekstrakt-indhold af alle de druer der dyrkes i Tyskland. Eneste problem man har med Riesling er, at druen kun modner på de bedst beliggende vinmarker, og det begrænser naturligvis artens udbredelse. Sorten er eftertragtet af både producent og konsument, både på grund af druens resultater i de store vine, men også på grund af druens utrolige hårdførhed. I vinteren 1980 faldt temperaturerne til -30 grader i februar måned. Temperaturer som kunne have taget livet af de fleste vinstokke i verden. I Tyskland tog Müller-Thurgau skade, den ydede 80% mindre end normalt. Riesling holdt stand, den ydede som normalt.

Riesling er nok den drue i verden, der gengiver en jordbunds bestanddele bedst. Druen smager vidt forskelligt, om den vokser på skifer, i kalk eller grus. Riesling giver enestående smagsnuancer, selv ved lave oechsle-grader, og derfor er kravet til Riesling også mindre, end for de øvrige tyske druers vedkommende. En Riesling af Kabinett kvalitet skal kun holde 70 oechsle, hvorimod en Müller-Thurgau skal holde 73 oechsle.



Riesling-druer på skråning ved Trittenheim

Müller-Thurgau

Ophavsmanden til druen hed Doktor Müller, og var bosat i Thurgau i Schweiz.

Dr. Müller eksperimenterede sig frem til kloningen i 1883 og den er frembragt på plantemateriale af Riesling og Silvaner. Druen har mere frugtsmag end Silvaner, men mindre syre. Til tider kan vinen udvikle en let Muscat-aroma. Rent kvalitetsmæssigt vandt man ikke så meget ved kloningen. Til gengæld eksploderede denne krydsning, i et orgie af frugtsætning. Naturen er lunefuld, og ingen kunne have forudset denne egenskab, da ingen af moderplanterne nogen sinde har været i nærheden af at kunne yde 150 hl/ha, som Müller-Thurgau kan. Sorten kræver en kraftig vinter-beskæring for at yde noget der minder om kvalitetsvin.

Druesorten modner hurtigere end moderplanterne, og sikrer derfor næsten hvert år vinbonden et godt afkast. Til gengæld er kloningen mere modtagelig over for sygdomme end både Riesling og Silvaner. Noget som tvinger bonden til at bruge mange forebyggende sprøjtemidler på sine Müller-Thurgau vinmarker. Druen kræver en dyb, kølig og fugtig jordbund, for at yde optimalt. Den er mest udbredt i områderne: Franken, Baden, Rheinpfalz, Rheinhessen og Mosel-Saar-Ruwer.

Da arten er så viril sommerbeskæres den ofte.

Spätburgunder/Pinot Noir

Mest udbredte rødvin-drue i Tyskland. Dyrkes fortrinsvis i Ahr, Baden, det sydlige Württemberg og Rheingau.

Rødvinen der skabes er naturligt nok oftest lys, med sart frugtsmag og let sødme. Hvis man sammenligner med det den ellers kan producere andre steder i verden. Rødvinene skal drikkes 1-2 år efter høsten. Man kan være heldig at finde ganske nydelige rødvine, i Alsace-stil, men de vil aldrig kunne stå mål med en rød bøf, eller anden kraftig mad. Som regelt produceres rosévine på druen, eller Weissherbst, som det kaldes i Tyskland. De fleste rødvine og Weissherbst's drikkes lokalt. Spätburgunder foretrækker godt drænedede marker, som findes flere steder langs Rhinen og dennes bifloder. Men druen kræver også varme, og på de varmeste steder langs floderne, er Riesling plantet, idet den skaber et langt bedre produkt, og indbringer en langt højere pris. Derfor er druen ikke mere udbredt end tilfældet er.

Høstudbyttet er 60-80 hl/ha.



Fuldmodne Pinot Noir-druer

Hvornår høstes druerne

Høsten starter oftest sidst i September i Tyskland. Men de klimatiske forhold gør at tidspunktet kan variere meget fra år til år. I 1974, der var et normalår for tysk vindyrkning, så de gennemsnitlige høstresultater ud som følge i Rhein-pfalz:

Druesort	Høsttidspunkt	Oechsle	Syre gr./litr.	Ekstrakt gr./litr.	Kvalitet
Müller-Thurgau	15. oktober	81,9	6,1	24,8	Kabinett
Kerner	22. oktober	92,0	9,1	22,4	Spätlese
Silvaner	31. oktober	86,4	8,0	26,6	Spätlese
Riesling	6. november	81,6	10,0	29,7	Kabinett

Som det ses af skemaet så holder Riesling langt mest syre og ligger også højt hvad ekstrakt angår.

Skemaet herunder viser tal for Riesling-druen, og dennes udvikling op til høsten, over en tre-årig periode. Her ses det med al tydelighed, at høsten kan falde meget forskelligt fra år til år.

Tallene stammer fra Pfalz:

Dato	Udvikling 1971		Udvikling 1972		Udvikling 1973	
	Oechsle	Syre	Oechsle	Syre	Oechsle	Syre
20. august	27,7	34,7	-	-	28,0	31,5
3. september	51,2	22,6	25,7	31,5	46,2	25,1
23. september	75,0	13,5	44,4	29,0	65,4	11,3
5. oktober	85,4	9,0	53,8	23,8	høstet	høstet
13. oktober	høstet	høstet	66,5	14,1		

Som det fremgår af skemaet, så var 1971 et godt år i Pfalz. Gennemsnittet af Riesling-druerne blev høstet med Spätlese-kvalitet. I 1972 var modningen noget forsinket, grundet en kølig forsommer, og det kneb at opnå Kabinett-kvalitet, selv medio oktober. I 1973 så det ellers lovende ud, men dårligt efterårs-vejr ødelagde billedet. Mange besluttede at høste allerede i september måned, og under Kabinett-kvalitet.

Druerne udvikler sig naturligvis også forskelligt fra område til område. Riesling havde følgende sukker-/syreindhold den 18. september 1995:

Anbaugebiete	Oechsle	Syre gr./litr.
Baden-Württemberg	60	22
Tauberfranken	70	20
Franken	55	20
Hessige Bergstrasse	75	18
Saale-Unstrutt/Sachsen	55	12
Rheingau	66	21

Læg især mærke til at de østligst beliggende regioner: Franken, Saale-Unstrutt og Sachsen, har lavere oechsle-grader end Rhin-vinene: Baden, Hessige-Bergstrasse og Rheingau. Tauberfranken er undtagelsen. Kun områdernes makro- og mesoklimaer kan forklare dette.

Tallene i disse tre skemaer stammer fra bogen "Kellerwirtschaft" af Dr. Ludwig Jakob. På nær 1995-tallene, der er fundet i vinbladet "Weinbau".

PRODUKTION

Spørger man den almene dansker, hvad han/hun forbinder med tysk vin, så lyder svaret nok "Liebfraumilch" eller "Piesporter". Produkter der kvalitetsmæssigt ligger på lavt niveau. Både i Tyskland, men også sammenlignet med bordvine fra andre lande. Onde tunger siger endda, at der produceres mere Piesporter Michelsberg, end det er fysisk muligt at få ud af vinplanterne i området. De er begge søde og karakterløse vine, og er elendige ambassadører for de bedre tyske vine, der kan være en himmerigs mundfuld, og besidde et væld af smagsnuancer og delikatesser, som man kun finder i tyske vine. Alligevel bestod 40% af tysklands eksport, i 1985, af Liebfraumilch.

Før i tiden var tysk vin kendt for sin sødme. De syrlige druer var/er da også velegnede til denne vintype, idet syre og sødme frembringer fine smagsnuancer. Men de senere årtier har lært tyskerne, og alverdens forbrugere, at tørre tyske vine også er en særdeles anvendelig vare.

Tyskland er rent areal-mæssigt en miniput-nation inden for vindyrkningen, og der findes derfor et forholdsmæssigt begrænset udbud af vine af top kvalitet. I Tyskland går skellet mellem de bedste vine og de mindre gode, ved hjælp af måling af sukkerindhold. De bedste tyske vine må ikke tilsættes sukker under gæringen. Tilsætning af sukker (chaptalisering) er ellers meget udbredt, da man oftest kan have store problemer med modningen af druerne. Men også druerens syrlighed er vigtig. Fra naturens side er tyske vine udstyret med meget syre, og det er balancen mellem naturligt sukkerindhold og syre i druerne, der kan frembringe en smagsoplevelse som ikke findes i andre vine i denne verden.

Druernes modenhed måles på deres mostvægt. Mostvægten øges samtidig med sukkerindholdet, og sukkerindholdet øges jo længere druen sidder på vinstokken. Mostvægt udtrykkes i Tyskland i Oechsle:

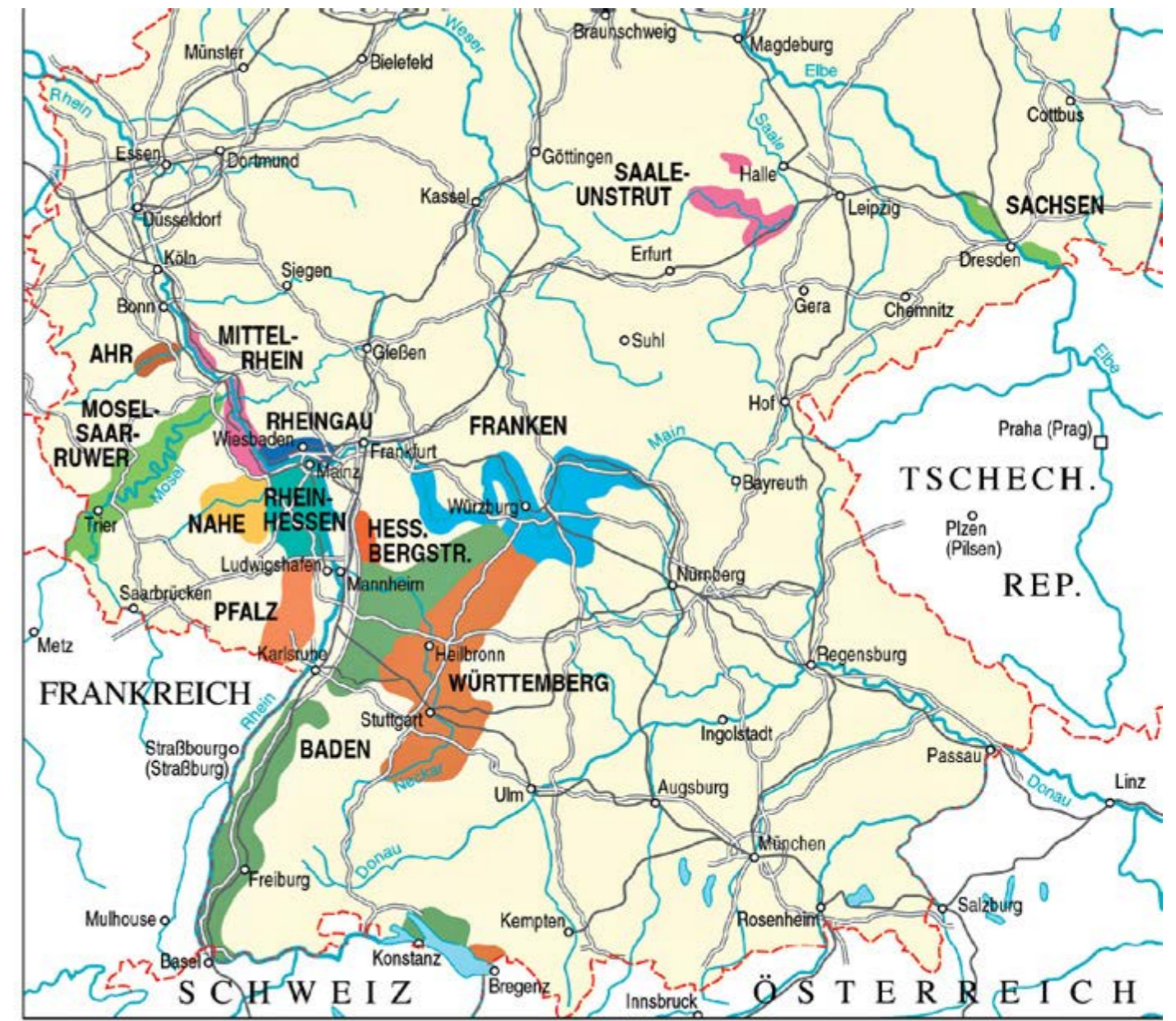
1 ltr. vand	1000 gram
1 ltr. druemost	1075 gram
= oechslegrad	75

På grund af tyskernes lidenskab for søde vine, har man tilladt de, undskyld udtrykket, mindre interessante producenter at anvende "Süßreserve". Før i tiden stoppede man en vin's gæring når den havde opnået det forhold mellem alkohol, restsukker og syre som man ønskede sig. Det var svært at styre, krævede konstant opsyn, og under lagringen af vinen ville vinen være meget ustabil. Det høje sukkerindhold, samt lave alkoholindhold, virkede som en bombe såfremt bakterier fandt vej til vinen. En vildgæring kunne meget let starte og ødelægge vinen. Derfor tillader man nu vinbønderne at gemme noget af druemosten fra høsten som "Süßreserve". Süßreserven svovles kraftigt, så den er bakterie-resistent. Vinen gæres helt ud, så den er tør, indeholder et meget lavt restsukkerindhold og et højt alkoholindhold. Dermed opnås en langt mere stabil vin under lagringen. Süßreserven tilsættes først umiddelbart inden aftapning, og efter en svovl-udvinding. Denne proces gør det også meget lettere at finde det punkt hvor syre, sukker og alkohol harmonerer i vinen. Denne proces anvendes ikke af vinbønder med respekt for deres produkt.

Tysk mousserende vin går under navnet "Sekt". Sekt er en meget bred betegnelse. Den beskriver ikke produktionsmetoden, som f. eks. "Cava" gør i Spanien. Sekt betyder blot at vinen er perlende. 90% af al den Sekt der sælges er fremstillet efter tryk-tanks-metoden: Den stille vin fyldes på en lukket tank, køles ned og bringes under tryk med kulsyre. Kulsyren bliver stille og roligt optaget i vinen, og den bliver mousserende. De resterende 10% bliver fremstillet efter Champagne-metoden, hvor vinen gærer i den flaske den sælges i. En langt dyrere og mere eftertragtet metode. Får vinen lov at lagre 12 måneder sammen med gæren, må bønderne kalde produktet "Cremant".

Vinbønderne har altid haft store problemer med at dyrke de stejle skråninger ned mod Rhinen, og dennes bifloder. Høsten var/er besværlig og regnskyl kunne/kan vaske jorden af markerne så denne må hentes op igen, for overhovedet at kunne dyrke vin. Man startede derfor, fra statens side, projekt "Flurbereinigung". Projektet er endnu ikke afsluttet, men man kan se følgerne af det flere steder allerede. Man fjerner al jord fra de stejle skråninger. Jorden analyseres til mindste detalje, for at finde frem til mest optimale drue-sort, der kan dyrkes på netop denne jord. Der anlægges brede terrasser i cement, med afløbsrønder for overskydende vand, og terrasserne anlægges naturligvis med optimal soleksponering. Vin er en videnskab.

De tyske vinmarker ligger næsten alle i det sydvestlige hjørne af Tyskland. Rhin-floden, der danner grundlag for størstedelen af vindyrkning i Tyskland, tager sit udspring i de Schweiziske alper og løber gennem de tre tyske delstater: Baden-Württemberg, Hessen og Rheinland-pfalz. Bifloden Main involverer også Bayern i vindyrkningens kunst. Landskabet varierer naturligvis meget langs Rhinens ca. 850 km gennem Tyskland, og skaber vidt forskellige mikroklimatiske betingelser for enkelte områder. Derfor har de enkelte delstater opdelt de vindyrkende områder i "Anbaugebiete". Disse Anbaugebiete er alle større områder som skaber vine med eget særpræg, eller blot en naturlig geografisk opdeling. Eksempelvis har næsten alle bifloderne langs Rhinen deres eget distriktsnavn/Anbaugebiete. Der findes 13 Anbaugebiete i Tyskland.



Kort over tysklands Anbaugebiete

MOSEL

Den snoede frodige Moselflod, med de stejle skrænter, løber over 245 km i Tyskland. Jordbunden består primært af skifer, hvilket holder på solens varme i de kølige nattetimer. Vinene fra Mosel og de to bifloder Saar og Ruwer er kendetegnet ved at have en let og forfriskende struktur, og et højt syreindhold, grundet megen muslinge-kalk i undergrunden. Vinene hører til blandt tysklands bedste.

Druesort	Areal i alt 9.034 hektar
Riesling	5.390
Müller-Thurgau	1.263
Elbling	567
Spätburgunder	359
Dornfelder	333

Et Anbaugebiete er opdelt i Bereiche, som igen er opdelt i grosslage, som igen er opdelt i einzellage (enkeltmark). Anbaugebiete Mosel, rummer Berich Obermosel, Bereich Saar-Ruwer, Bereich Bernkastel og Bereich Zell.

Bereich Obermosel

(Grosslage Gipfel, Schloss Bübinger og Königsberg)

Den sydligste del af Mosel. Egnen gør sig bemærket ved at dyrke druesorten Elbling som en af de eneste regioner i Tyskland. Længere oppe af Mosel (altså mod syd), men i Luxembourg, dyrkes også Elbling. Den lidt afvigende vintype, i forhold til resten af Mosel, skyldes et utroligt højt indhold af kalk i undergrunden. Denne jord-type egner sig bedst til Elbling-druen, der giver en forfriskende hvidvin, med en del syre, og en let og delikat frugtsmag. En stor del af høsten fra området går til Sekt-industrien. Elbling er storartet til denne produkt-type. Man har haft ønsker fremme om at blive selvstændigt Anbaugebiete, men så vidt er det altså endnu ikke kommet.

Bereich Saar-Ruwer

(Grosslage Wiltinger Scharzberg og Römerlay)

De to bifloder til Mosel, Saar og Ruwer, kommer ind under samme Bereich, og vinene minder da også lidt om hinanden. Det vindyrkende areal er på sammenlagt 1600 ha. Klimaet er også her, som i Obermosel, køligere end længere nede af Mosel (mod nord), men de bedst beliggende skrånninger kan i gode år frembringe storartede Riesling-vine. De bedste Einzellage i Ruwer er: Eitelsbacher Karthäuserhofberg, Maximin Grünhäuser Abtsberg og Kaseler Nieschen.

Bedste Einzellage i Saar er: Scharzhofberg og Kanzemer Altenberg. Begge vinmarker er direkte sydvendte, og har højt skifer-indhold. Vinene er ofte tørre, og holder meget syre, og har derfor en lang levetid, men de er værd at vente på.

En god Saar er mere syrerig, floral og mineralsk end nogen anden tysk vin, og en god Ruwer har nærmest solbær-aroma. Kendetegn som man ikke finder i andre "Mosel"-vine. Derfor har disse to bifloder ytret ønske om selvstændigt Anbaugebiete.

Bereich Bernkastel

(Grosslage Kurfürstlay, Michelsberg, St. Michael, Probstberg, Badstube, Münzlay, Nacktarsch, Schwarzlay og Vom Heissen Stein).

Mosels højborg. Her findes nogle af tysklands mest velrenomerede vinmarker. Bakkedragene bliver her så høje at de skaber læ for den kølige vestenvind, og fanger solens stråler optimalt. Bereich Bernkastel omfatter 2/3 af Mosel's samlede vinmark-areal. De mest berømte Einzellage er: Piesporter Goldtröpfchen, Braun-

berger Juffer, Drohner Hofberger, Trittenheimer Apotheke, Bernkasteler Doktor, Graacher Himmelreich, Wehlener Sonnenuhr, Zeltinger Sonnenuhr, Zeltinger Himmelreich og Erdener Prälat. I forhold til Saar og Ruwer, så går aromaerne her mere i retning af eksotisk frugt og akacie.

En anderledes mark, der også frembringer store vine, er Ürziger Würtzgarten. Marken ligger på en skrånning med rødlig skifer, hvilket giver en helt speciel fyrig og krydret smag. Der kunne nævnes flere, men den største garant for kvalitet er nu vinbonden. Der findes en mængde små, utroligt dygtige vinbønder langs Moselfloden, som leverer langt bedre kvalitet end de store Kooperativer, der oftest er mere internationalt kendt.

Bereich Zell

(Grosslage Schwarze Katz, Rosenhang, Goldbäumchen, Weinhex og Grafschaft)

Området er bedst kendt for sin forfriskende Zeller Schwarze Katz. Det er også her vi finder Bremmer Calmont, den mest stejle vinmark i Tyskland (visse steder op til 68% hældning). Kvalitetsmæssigt er det mere behersket hvad området har at byde på. Enkelte dedikerede vinbønder producerer glimrende og oftest prisvenlige vine.



Billede af Bremmer Calmont og i forgrunden til højre Neefer Frauenberg



Propperiets levrandører fra Mosel:

von Othegraven, Kanzem an der Saar

Huset for foden af Kanzemer Altenberg har siden 1805 været i familien Othegraven's besiddelse, og blev i 2010 overtaget af Günter Jauch, der nedstammer fra samme familie. Jauch har en fortid som vært på adskillige populære programmer på tysk TV - og det har øget interessen for vingården markant i det tyske. Før i tiden kunne vi altid være sikre på vores leverancer af den herlige drik der frembringes her, men nu tildeles man en vis mængde hvert år. Den smukke hvide ejendom ligger for foden af stejle Kanzemer Altenberg, hvorpå firmaet har sin største besiddelse (5,2 ha.). På firmaets marker dyrkes udelukkende Riesling, i erkendelse af, at det er denne drue der skal sørge for at holde på respekten omkring tysk vin.

Kanzemer Altenberg regnes for en af de bedste marker ved Saar floden. Kvaliteten af de tyske vinmarker kan næsten uden undtagelse regnes på markens orientering og hældning; Kanzemer Altenberg hælder direkte mod syd med stigningsprocenter helt op til 60. Disse tal overgås kun af få andre marker i Tyskland. Dette forhold kombineret med den skiferholdige jordbund, der opsamler solens stråler og afgiver disse som varme i nattetimerne, gør at Weingut von Othegraven hvert eneste år kan høste druer af Auslese kvalitet (83 graders oechsle). I 1999 blev ikke høstet en eneste drue under 85 graders oechsle!

Hos Othegraven ligger den nye tyske vinlov fjernt fra hvad man kunne ønske for tysk vin. Hvis man skulle ændre på loven så ville en forenkling være at foretrække og ikke endnu et par forvirrende begreber som ingen kan huske hvad betyder. Derfor har man siden 2002 fulgt VDP's regelsæt.

Saar-floden bidrager med en anden type vin end ved Mosel. Vinene herfra er mere bastante. De har oftest et højt syreindhold, og aromaerne går mere i retning af blomst og citrus, end i retning af de eksotiske frugter man ofte kan finde i en Mosel-vin. En Saar-vin kan blive tudse-gammel, om den er sød eller tør.

Alle vine fra von Othegraven er gæret på naturgær. Det vil sige, her er ikke tilsat en gærkultur for at frembringe det samme ensrettede produkt år efter år. Det er naturen selv der styrer. Derfor kan vinene af og til have brug for lidt luft før de giver alt hvad de har i sig. En tur på karaffel er faktisk det bedste man kan gøre for dem.

Othegraven's vine er vores dyreste Mosel-vine, men de er også de bedste. Sådan er det bare. Der er en kompleksitet og en seriøsitet over vinene herfra som er svært definerbar. Hvis man skulle beskrive forholdet for en fodbold-elsker ville Othegraven spille i Superligaen og Schmitges og Karl Erbes i 1. division - så skal man bare huske, at en 1. divisionskamp også kan være underholdende - og at Skagen nogle gange slår Brøndby.



Schmitges, Erden

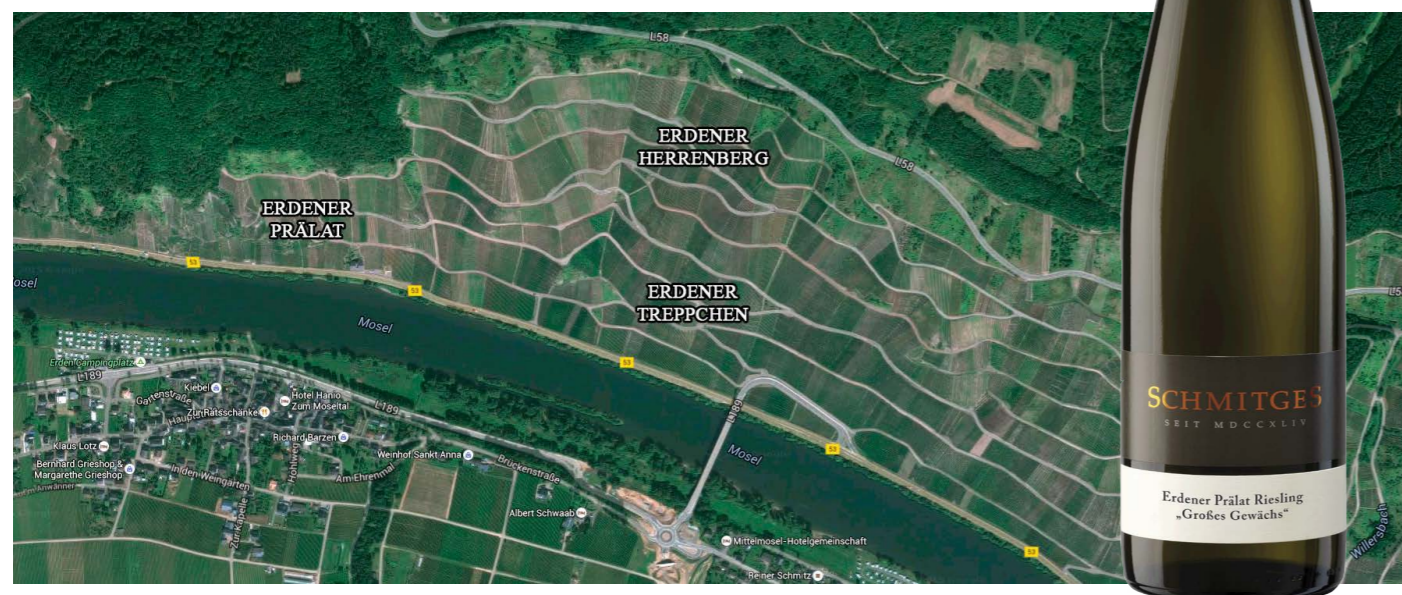
Waltraud og Andreas Schmitges overtog i 1990 en traditionel vingård beliggende i Erden. Det skulle snart vise sig, at de to ikke var helt så traditionelle som de fleste ved Mosel. Vingården fik et løft både hvad udseende og kvalitet angår. Både huset de bor i, og måden de udstyrer deres flasker, vidner om, at her foregår noget, som bryder med normen.

De to har på de godt 20 år de har været i gang, opbygget en solid kundekreds, som alle hylder deres innovative, kvalitetsbevidste og tidssvarende tankegang. Noget som tysk vin har haft, og stadig har brug for. At de så vælger at sælge deres vine til priser som er tæt på det halve af hvad de store producenter i VDP sælger til, det er jo næsten rørende. Schmitges er medlem af Bernkasteler Ring, som består af 34 af de bedste producenter ved Mosel - med undtagelse af dem, der er medlem af VDP. Regelsættet og kvalitetskravene er næsten de samme.

Spørger man Waltraud og Andreas hvad det vigtigste i en tysk Riesling er, så tøver de ikke med at svare "mineralitet". Og det får kun gennem de bedst egnede "Steillagen" (Erdener Treppchen og Erdener Prälät), selektiv udvælgelse af druer, samt en lang kold gæring. Husets stil er den friske, lette og blomstrede Riesling. Petroleum vil man egentlig helst undgå i de yngre vine. Men det lette og blomstrede suppleres med en nærmest cremet delikat mundfylde i alle husets vine.

Huset har besiddelser på Erdener Prälät, hvorfra de hvert år høster druer af Auslese kvalitet, som kommer i både en sød og en tør variant. Erdener Prälät får lov at gære på naturgær, imens de lidt billigere vine alle gæres med en gær-kultur.

Erdener Treppchen kan levere alle kvaliteter, men især parcellen "Urgstein" er bemærkelsesværdig. Den er beliggende på den nederste del af Erdener Treppchen og leverer år efter år en forfinet og sart Kabinett, der dufter af æblehave og rosenbed. Erdener Herrenberg ligger højt, og køligt. Det giver en friskere og lettere Riesling, som ikke har samme lagringspotentiale som vinene fra de nedre skråninger.



Karl Erbes, Ürzig

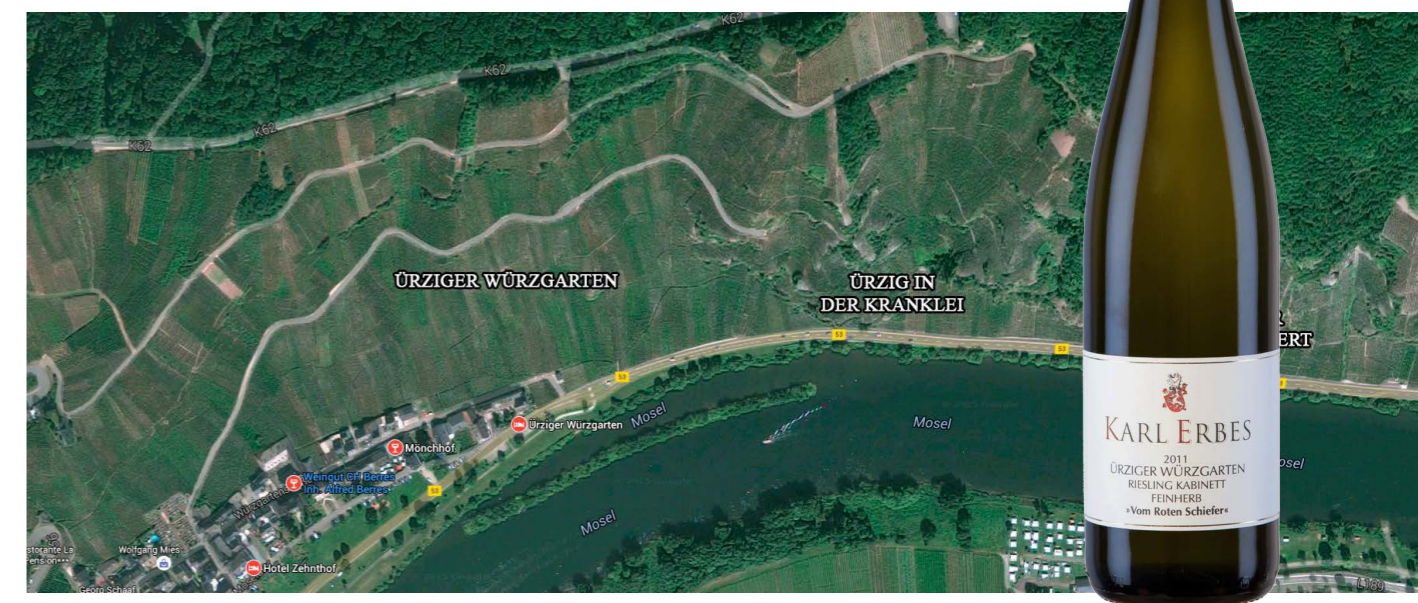
Traditionsrigt familie-domæne for foden af Ürziger Würzgarten. Stefan Erbes er nuværende "Betriebs-leiter" og han står for alt. Produktion, salg, markedsføring osv. Men vigtigst af alt, - han er en vanvittigt dygtig vinnemager. Stilen ligger tættere på det oprindelige Mosel, end vore to andre leverandører. Det er sødme/syre-samspelet der er vigtigt her. De tørre vine produceres også, men det er ikke i denne kategori hovedvægten af druerne anvendes. Huset har en stor export til Asien hvor man ynder de lidt sødere vine til det stærkt krydrede køkken.

Stefan går i det stille og tilpasser og modererer i kælderen, og han gør det så sandelig også rent markedsføringsmæssigt. Fra 2013 årgangen kom det tiltag som man kan forestille sig har vakt nogen diskussion ved søndagens familiekomsammen - han ændrede de årtier gamle etiketter fra at være en skrækkelig akvarel af Mosel, til at være stilet, ren og moderne. Egentlig samme udtryk som hans vine har. Det skal retfærdigvis siges, at hans far også kunne lave vin. Der ligger en del gamle årgange i kælderen, som absolut kan sælges med moderne etiket.

Stefan's Riesling er eksotisk, let krydret og med frisk sprød syre. Det gælder i alle klasser, sød som tør. En ting er jordbunden. Den røde skifer på Würzgarten er på en eller anden måde sammensat anderledes end den grå skifer på Erdener Treppchen. Om det er jorddybden, porøsiteten, mineralindholdet eller noget andet vides ikke, men et faktum er det, at Riesling fra "Krydderhaven" smager mere krydret end fra Treppchen. Men en anden ting som er ret væsentlig for smagsforskellen på de to marker er alderen på de vinplanter der vokser på dem. I 70'erne påbegyndte man operation "Florbereinigung" langs Mosel. Det var et tiltag fra staten, som ønskede at hjælpe et trængt erhverv. Det blev sværere og sværere at få unge mennesker ind i vinproduktion. En af grundene var helt klart de håbløse arbejdsforhold man blev budt på de stejle skråninger langs de tyske floder. Derfor anlagde man mure og veje på skråningerne, for at lette arbejdet for vinbønderne. Det medførte dog også, at de områder hvor marker blev omlagt, måtte nyplantes. Derfor er vinplanterne på Erdener Treppchen maksimalt 30 år gamle. Ürziger Würzgarten er aldrig blevet lagt om. Flere af de marker Stefan henter druer fra har plantemateriale der er over 80 år gammelt. Alderen på planterne betyder meget for den koncentration og syre der er i den frugt den sætter.

Huset har besiddelser på Ürziger Würzgarten og har specielt parcellen Kranklay kær. Vinene herfra har en fantastisk syre og en power der er helt enestående. Der er ikke noget at sige til, at familien Erbes var kede af det, da de i 1971 fik at vide, at Kranklay skulle til at hedde Ürziger Würzgarten. For dem var det en degradering. Fra 2014 har de fået lov at anvende "Gewann"-navnet "Ürzig in der Kranklei".

Fra Erdener Prälät produceres hvert år en sød Auslese med enorm koncentration.



Franzen, Bremm

Et ungt par kravler rundt på stejle Bremmer Calmont ved Mosel og skaber noget enestående. Calmont hælder visse steder helt op til 65 grader, så man skal have Spiderman-lignende teknik for at komme rundt deroppe. Måske grundet de vanvittige arbejdsvilkår, og fordi Mosel-vin generelt har været under pres op gennem 80'erne og 90'erne, så blev flere og flere parceller på Calmont braklagt. Det har vinhuset Franzen udnyttet. Købt forholdsvis billig jord, og gjort det på en skråning, som har et helt vildt potentiale. Naturligvis har den det. Med eksponering mod syd og en hældning der gør, at der kan høstes druer af Auslese kvaliteten hvert eneste år.

Calmont har været glemt, men Calmont vil meget snart slå sit navn fast med syvtommer-søm. Det vil Kilian og Angelina være med til at sørge for. Det var Kilians far Ulrich, der opkøbte de braklagte parceller på Calmont. Det blev til i alt 5 hektar og dermed grundlagde han husets genrejsning af et glemt hjørne af Mosel. Desværre omkom Ulrich Franzen efter en fatal ulykke i vinmarken. Hans kone Iris overtog driften, godt hjulpet af sønnen Kilian, der var i gang med ønologi-studiet på Geisenheim. På Geisenheim mødte han Angelina, som han senere blev gift med og de to har i dag overtaget vingården. De producerer vine, der smager som havde de boret saft ud af klippen. Der er en kølig lethed og et mineralsk krydderi over samtlige husets vine, som er svært at finde andre steder ved Mosel.

At druekvaliteten rækker til Auslese er en ting. Noget andet er, at Franzen slet ikke bruger Prädikat titler som denne på deres vine. De producerer nemlig kun tørre vine. Alle vine gæres på natur-gær og lagres næsten alle minimum et år på fad før de tappes. Det er vine, som udvikler sig helt enormt i glasset. De kan være lidt lukkede lige når de åbnes, men efter en dekantering, eller efter en dag eller to åben, så breder blomster, fersken og mint sig ud lokalet. Det er seriøse vine med et helt enestående potentiale.

En vinnemager der skal høste på Calmont's skråninger skal være atletisk og frygtløs. Som Kilian Franzen siger "Calmont kræver al ens energi, man mærker den i hver eneste muskel. Men det er hele indsatsen værd."

Franzen ejer en parcel på Calmont med over 100 år gamle vinstokke. Herfra produceres hvert eneste år druer med enorm koncentration og højt sukker-indhold. Vinen herfra sælges under navnet Calidus Mons, som var romernes navn for Calmont. Ud over besiddelserne på Calmont, så ejer huset næsten 2 hektar på Neefer Frauenberg, som Kilian siger har lige så stort potentiale som Calmont. Frauenberg er knap så stejl og slet ikke lige så høj som Calmont, men sol-eksponeringen er næsten den samme.



TYSKLANDS KLASSIFIKATIONSSYSTEM

Tysklands klassifikations-system er naturligvis opbygget over samme system som resten af EU. To hovedkategorier: Table Wine og Quality Wine. Disse er igen inddelt i hver to kategorier. Table Wine kategorien er opdelt i Tafelwein og Landwein. "Table Wine" udgør blot 3,6% af den samlede produktion i Tyskland.

En Deutscher Tafelwein skal være produceret af druer der ved høst holder et minimum på 44 Oechsle. Vinen skal gæres op til minimum 5% alkohol, før Chaptalisering. Vinen skal bestå 85% af samme druesort, såfremt denne er anført på etiketten.

Vinen kan være nærmere geografisk afgrænset, den vil i så fald stamme fra følgende Tafelwein-baugebiets:

1. Rhein-Mosel (Nedre Rhin-flod).
2. Bayern (Main, Lindau og Donau).
3. Neckar (Württemberg).
4. Oberrhein (Baden), hvorunder Römertor (i syd) og Burgengau (nord), kan være anført.
5. Albrechtsburg, som tafelwein fra Sachsen ofte sælges som.

En Landwein skal gæres op til 5,5% alkohol, før Chaptalisering, og må efter endt gæring højst indeholde 18 gram restsukker pr. liter. 15 regioner i Tyskland er blevet tildelt denne status, efter en revidering af vinloven så den passede ind i EU's reglementer (1982). Denne gruppe har aldrig vundet større indpas blandt de tyske vinbønder.

Kategorien "Quality Wine" består af de to klasser QbA og QmP. Qualitätswein mit Anbaubiets (QbA), benyttes til vine der ikke opnåede sukkerindhold nok, til at kunne kategoriseres i bedste række, og som derfor er blevet chaptaliseret.

Højeste klasse, Qualitätswein mit Prädikat, benyttes til vine der er produceret uden tilsætning af sukker. Den danske europa-kommisær, Marianne Fischer Boel, har ihærdigt forsøgt, at forbyde chaptalisering i europæisk vinproduktion, men det blev uden tysk medhold. I gode år kan 90% af tysk vin kategoriseres som Qualitätswein mit Prädikat, men i knap så gode år vil mange bønder kunne blive ramt hårdt på pengepungen hvis de ikke kan redde deres produkt ved at chaptalisere.

Qualitätswein mit bestimmter Anbaubiets

Minimumskrav ved druehøst: 51-72 Oechsle og gæring til minimum 7% alkohol før chaptalisering.

Såfremt 85% af vinen stammer fra samme mark (Einzellage), så må dennes navn anføres på etiketten.

Liebfraumilch udgør en meget væsentlig del af denne klasse.

Kravene til denne vin er, at den skal bestå af mindst 51% af en af følgende druesorter: Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau eller Kerner, og kommer fra en af regionerne: Rheinhessen, Rheinpfalz eller Nahe.

Og den skal indeholde minimum 18 gram restsukker.

Riesling Hochgewächst er en anden Q.b.A.-betegnelse.

Vine med denne påskrift har 1,5% højere alkoholprocent end påkrævet, hvilket svarer til ca. 7 graders oechsle. Alle Q.b.A.-vine prøvesmages af "Institut für Kellerwirtschaft", og tildeles, efter godkendelse, et kontrolnummer, som også vil være anført på etiketten.

Qualitätswein mit Prädikat

Minimumskrav ved druehøst 70-73 Oechsle, kravet varierer fra område til område.

Chaptalisering er forbudt. Vinen skal være "Naturrein". Vinen skal gæres op til minimum 8% alkohol.

Der findes i denne klasse en yderligere opdeling, som udtrykker druernes modenhedsgrad ved høst, disse er:

Kabinett:	Laveste modenhedsgrad min. 70-73 oechsle.
Spätlese:	Sent høstede druer min. 76-85 oechsle.
Auslese:	Udvalgte sent høstede min. 83-95 oechsle.
Beerenauslese:	Udvalgte og edelfåleddruer min. 110-125 oechsle.
Trockenbeerenauslese (TBA):	Edelfåleddruer med minimum 150 oechsle.

Et produkt som falder uden for kategori er Eiswein. Man ved aldrig hvornår frosten sætter ind, så Eiswein kan være høstet på vidt forskellige tidspunkter af året. Nogle år høstes tidligt, med meget lidt Botrytis-angreb og andre år høstes måske helt henne i december, med ekstremt højt Botrytis niveau.

Eiswein: Producers af let frosne druer, og skal minimum holde 120 oechsle.

Minimumskravet hvad vinens alkoholindhold angår, kan være svært at overholde når der fremstilles vine på druer med meget høj oechsle-grad. Der er simpelthen for meget sukker i druerne til at en gæring kan foregå. Det er derfor ikke ualmindeligt at en TBA holder omkring 6% alkohol, men den klassificeres stadig som Q.m.P.-vin.

Geografisk inddeling af tyske vine

Anbaugebiete	Der findes 13 distrikter i Tyskland
Bereiche	Lokalområde, omfattende enkelte eller flere kommuner
Grosslage	Marksammenslutning, normalt omfattende 4-5 marker
Einzellage	En enkelt vinmark
Gewann	Parcel på einzellage

Sødme og syre i tyske vine

Beskrivelse	Max restsukker ved lavt syreindhold	Max restsukker ved middel syre (over 2 gram)	Max restsukker ved højt syreindhold (over 7 gram)
Trocken	4 gram	gr. syre pr. ltr. + 2	9 gram restsukker
Halbtrocken	12 gram	gr. syre pr. ltr. + 10	18 gram restsukker
Feinherb	Ikke reguleret	-	-
Lieblich			

Fra årgang 2014 blev fænomenet "Gewann" en kendsgerning. Da man i 1971 forsøgte at forenkle tysk vinlovgivning blev en masse marker lagt sammen. Ürziger Würzgarten er således vævet sammen af mange små parceller. Det vakte stor opstandelse dengang, da nogle parceller var andre klart overlegne i kvalitet. Det er der nu rådet bod på. F.eks. må vinene fra parcellen Kranklei nu bære sit eget navn.



VDP – Verband Deutscher Prädikatsweingüter

Forbundet er blevet en magtfaktor i Tyskland og er enestående ikke bare i Tyskland, men i hele verden. VDP er en frivillig sammenslutning af vinbønder. Det alt overskyggende formål er at fremme kvaliteten af tysk vin. Det har taget tid at få overbevist alle områder i Tyskland om forbundets berettigelse, men i dag er ingen i tvivl. VDP har gjort så meget for tysk vin, kvalitetsmæssigt og markedsføringsmæssigt, at det ikke tåler sammenligning med noget som helst andet forbund eller sammenslutning af vinbønder nogle steder i verden. Fra den nuværende officielle lovgivning er fjernet alt hvad der hedder Bereich og Grosslage – hvilket ville betyde et farvel til vine som: Bereich Bernkastel (Bereich) og Piesporter Michelsberg (Grosslage). Navne som har ødelagt meget af tysklands omdømme. Onde tunger vil endda sige at der er blevet solgt langt mere Piesporter Michelsberg end det har været fysisk muligt at producere fra området.

Men vejen til alles hjerter har som nævnt været lidt kringlet. VDP tog egentlig sin begyndelse i Rheingau hvor man stiftede en lille forening ved navn "Charta" i 1984. En Charta vin var altid Riesling og skulle leve op til strengere krav end den almindelige lovgivning gav luft til. I 1998 bredte Charta-idéen sig til Rheinhessen og Pfalz og man begyndte at klassificere marker – de bedste blev benævnt "Erstes Gewächs". Det første skridt imod det man næsten kan kalde "Bourgogne-modellen". Man ønskede en kvalitetspyramide bestående af klassificerede marker lidt à la Grand Cru, Premier Cru og kommunevin.

- I 2002 omfattede forbundet også Saale-Unstrutt, Württemberger, Baden, Franken, Mittelrhein og Nahe. Mosel kom først officielt med i 2003. Der var en del modstand imod forbundet blandt Mosel's vinbønder, som ikke mente, at der var noget positivt at hente i VDP's klassifikationssystem. I dag er ingen vel i tvivl om, at det var der. Også Ahr sluttede sig til flokken i 2003.

- I 2006 blev der klassificeret Erste Lage marker i alle områder.

- I 2012 blev en ny overbygning på VDP's kvalitetspyramide en realitet. Begrebet "Grosse Lage" blev indført. Erste Lage svarer nu til franske "Premier Cru" og Grosse Lage til "Grand Cru"

For at blive klassificeret skal marken have en hældning på over 41% og soleksponering SSØ/SSV.

Vin	Max høstudbytte	Betegnelse for tør udgave
Grosse Lage	50 hl/ha	Grosses Gewächs
Erste Lage	60 hl/ha	Qualitätswein Trocken
Ortswein	75 hl/ha	Qualitätswein Trocken
Gutswein	80 hl/ha	

Bærer vinen prædikat har den altid restsødme.

Alle VDP vine tappes på specielt designede flasker og bærer VDP's ørne-logo på kapslen.

Bernkasteler Ring ved Mosel består af mindre producenter, men med næsten samme kvalitets-krav som VDP. Bruger også betegnelsen Grosses Gewächs.



Propperiet Vin Import
Østervang 3
8740 Brædstrup
www.propperiet.dk
Tlf. 2178 1051

