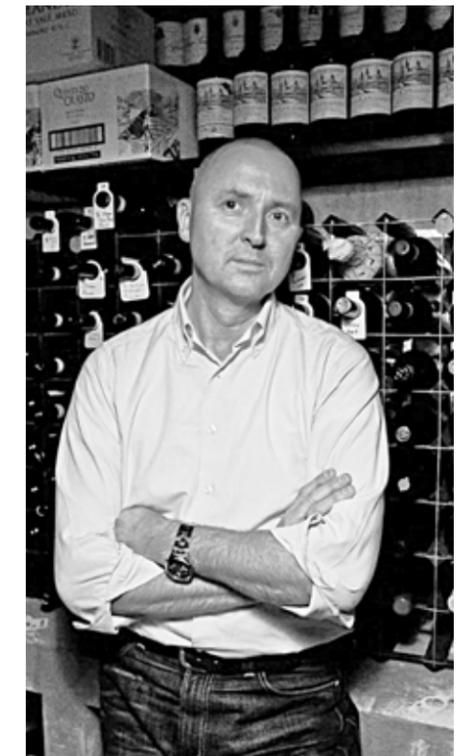




Kartutsnitt av Tyskland med vinområdet Moseldalen markert i rødt.



Vinspaltist Øyvind Tveit

VIN FRA MOSEDALEN

Hvitvinene fra Moseldalen i Tyskland kan når de kommer fra gode produsenter være blant de beste og mest særegne viner i landet.

TEKST: ØYVIND TVEIT FOTO: RUNAR ANDERSEN, ENGLUNDSKAN, MCDUFF'S FOOD & WINE TRAIL

Vinene fra Moseldalen i Tyskland har gjerne fruktige og mineralske aromaer, med god syrestruktur og flott raffinement. De har ofte et moderat alkoholinnhold, og vil tradisjonelt ha mer eller mindre integrert sødme. Selv om mange vil hevde at gode Moselviner bør ha denne sødme-touche, går utviklingen helt klart i retning av at stadig flere viner lages i en helt tørr stil. Kvalitetsvin fra Mosel dreier

seg i det alt vesentlige om druen riesling, som utgjør ca. halvparten av det totale vinmarksarealet.

For hundre år siden hørte de beste Moselvinene til de mest etterspurte og dyreste viner i verden. Etter krigen fulgte en lang periode med mindre kvalitetsfokus, mengdevis middelmådig vin og lave priser som resultat.

Noen få gode produsenter holdt alltid fanen høyt, men måtte likevel se på at vinområdets renommé som sådan ble ganske frynsete. Gledelig er det derfor at utviklingen de siste 15-20 år igjen har hatt sterk fokus på kvalitet. Resultatet er at Mosel-vin aldri har vært bedre enn i dag!

Moseldalen har fått navnet sitt fra elven

Mosel som har sitt utspring i Les Vosges i Frankrike og renner ut i Rhinen ved byen Koblenz. På kartet vil dette si at elven renner nordøstover. Dalføret er stedvis svært pittoresk og vakkert, med elven som bukker seg nedover, stupbratte vinmarker på hver side, og supersjarmerende små landsbyer på rekke og rad. Nettopp dette meget spesielle kulturlandskapet er det som har gjort Moseldalen kjent over hele verden, og som i høyeste grad gjør området en reise verd. Vindruedyrking skjer langs hele den drøye 100 km. lange strekningen, men de beste kvalitetene oppnås normalt i de midtre og øvre deler av dalføret, samt langs de små sideelvene Saar og Ruwer.

Klimamessig var Mosel lenge regnet som noe marginalt for dyrking av druer, med betydelige årgangsvariasjoner som resultat. Målbart varmere klima de siste årene gir generelt både høyere kvaliteter og noe mindre variasjoner fra år til år enn det man hadde tidligere. De høyere temperaturene gir også bedre forutsetninger for å lage tørr vin, noe som jo markedet etterspør i stadig større

grad. Aller best modning av druene og dermed høyest kvalitet på vinen oppnås normalt i de bratteste sydvendte vinmarkene. Mange av disse er faktisk så bratte at bruk av maskiner/kjøretøy er helt umulig. Alt må derfor gjøres med hånd, noe som gjør dyrkingen meget kostbar.

Kostbar dyrking og innhøsting til tross, Moselvinene er slett ikke spesielt kostbare. Snarere tvert imot. Vinene herfra kan derfor ofte være gode kjøp. Et tips på veien er å styre unna de mest kunstferdige flaskene når du skal gjøre dine innkjøp. Erfaringsmessig byr nettopp disse på den enkleste og dårligste vinen. Her er et knippe pålitelige kvalitetsprodusenter: Fritz Haag, Dr.Loosen, Grans-Fassian, Karthäuserhof, Schloss Lieser, Markus Molitor og Sankt Urbans-Hof.

En stor del av vinene fra Mosel har mer eller mindre såkalt restsødme. Det kan likevel være snakk om friske, delikate viner, men disse passer nok best å nyte som de er - alternativt til godt krydret mat (mange gode asiatiske

restauranter sverger til slike viner!). En sikker vinner er dessuten en Mosel-vin med ørlite grunn restsødme til krabbe naturell!

HER ER ET KNIPPE GODE KJØP PÅ POLET:

- ★ 37654 Loosen Riesling Kabinett 2009 (80,-) – Halvtørr
- ★ 34486 Loosen Graacher Himmelreich Riesling Kabinett 2009 (95,-) – Halvtørr
- ★ 51027 Marcus Molitor Graacher Domprobst Riesling Kabinett Trocken 2008 (119,-) – Tørr
- ★ 31520 Loosen Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett 2009 (120,-) - Halvtørr
- ★ 20313 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling 2007/08 (130,-) – Ørliten sødmesnert
- ★ 44705 Marcus Molitor Riesling Trocken (135,-) – Tørr
- ★ 44632 Schloss Lieser Riesling 2008 (140,-) – Tørr
- ★ 48428 Fritz Haag Riesling trocken 2009 (165,-) – Tørr
- ★ 52356 Grans-Fassian Mineralschiefer Riesling Trocken 2009 (180,-) - Tørr

Vingodset Maximin Grünhaus i Mosel

– Snakk om vinhistorie!

Selv om det har vært produsert vin i verden i flere tusen år, er det få om noen land som kan utfordre Tyskland når det gjelder levende vinhistorie. Det finnes i Tyskland flere vingods med en historie som strekker seg 500-1000 år tilbake i tid. Nær sagt uten unntak har disse godsene en fortid som klostre. Utover klostrenes virksomhet eksisterte på denne tiden i svært liten grad kommersiell produksjon av vin, så man kan trygt si at klostrene har vært helt avgjørende for utvikling av Europeisk vinkultur.

Et av Tysklands aller eldste vingods, og som også oppstod som et kloster, er legendariske Maximin Grünhaus i Mosel. Nedtegninger bekrefter at den 6. februar år 966 ble eiendommen overdradd fra daværende Keiser Otto 1. av Charlemagne til Benediktinerklosteret i nærliggende Trier (forøvrig Tysklands eldste by). Det er grunn til å tro at det allerede på denne tiden ble produsert vin på eiendommen. Blandt annet har arkeologiske utgravninger avdekket produksjon av amforer i keramikk, som etter all sannsynlighet ble brukt til oppbevaring av vinen (det skulle jo enda gå flere hundreår før glassflaskene så dagens lys).

Det som gjør historien om Maximin Grünhaus-godset spesiell og interessant er

likevel ikke minst knyttet til eiendommens tre separate og navngitte vinmarker gjennom mange hundreår; Abtsberg, Herrenberg og Bruderberg. Abtsberg ble regnet som den beste, og vinen herfra skulle være forbeholdt abbedene – derav navnet. Herrenberg og Bruderberg var hvert sitt hakk nedover på kvalitetsskalaen, og da forbeholdt hhv. "herrene" og "brødrene" som altså stod lavere i klosterhierarkiet. M.a.o. høyest rang; best vin. Enkelt og greit.

Det vites ikke med sikkerhet hvor mange personer som skulle dele på vinen, men behovet ha vært betydelig ettersom dagsrasjonen var regulert til 3 liter pr. person! Selv om vinen den gang etter all sannsynlighet hadde noe lavere alkoholinnhold enn i dag,

kan ikke klosterlivet ha vært så aller verst når det kom til stykket!

Maximin Grünhaus har vært i nåværende eierfamilies besittelse siden 1882, og produserer den dag i dag noen av Tysklands beste og mest holdbare viner fra vinmarkene Abtsberg, Herrenberg og Bruderberg – alle beplantet med riesling-druen. Jeg smakte for et par år siden en Herrenberg 1988, og den var fenomenalt flott og ungdommelig i stilen sine 20 år til tross!

Dessverre er det i øyeblikket ingenviner fra Maximin Grünhaus å få på polet. De har imidlertid vært inne tidligere, og vil høyst sannsynlig dukke opp igjen om ikke lenge.



Vondt i hodet av vin?



Vi har vel alle kjent virkningene dagen derpå av litt for mye vin kvelden i forveien. Noen behøver imidlertid ikke vente helt til neste dag før problemene melder seg. Allerede etter et glass eller to kan hodepinen komme snikende. Hva skyldes dette? Og hvorfor reagerer vi så forskjellig?

ALLERGI

Mange har lest/blitt fortalt at dette kan ha noe med garvestoffene i vinen å gjøre. Garvesyren (også kalt tannin) er den tørre syren vinen tilføres fra stilk/kjerne/skall, og som kjennes ved sin "uttørrende stramhet" i munnen. Det er hovedsaklig rødviner som har tannin, og disse kan ha det i svært varierende monn. Har man dette problemet, og ellers er glad i rødvin, bør man altså velge viner med lite tannin. Eksempler på slike vinkategorier er Bejoulais fra Frankrike (som er mye mer enn Bejoulais Nouveau!), Barbera fra Piemonte i Italia og Valpolicella fra Veneto i Italia.

Det må imidlertid her legges til at det ikke finnes kliniske studier som knytter garvestoffene til hodepine. Vitenskapelige teorier går like gjerne ut fra at det dreier seg om allergier mot andre forekommende stoffer i vinen, bl.a. histamin. Her finnes meg bekjent ingen absolutt føring i forhold til spesielle vinkategorier, men generelt kan sies at lette, fruktige viner som IKKE er ment for lagring har mindre histamin enn typiske lagringsviner.

TØRRER UT HJERNEN

For langt de fleste av oss er det imidlertid alkoholen selv som er problemet. Den har nemlig den leie egenskapen at den suger væske ut av nervecellene i hjernen! Og tørre nerveceller sender ut smertesignaler. Det tar tid å tørke ut hjernen på denne måten – derfor melder hodepinen seg normalt først dagen derpå.

Problemet kan heldigvis i betydelig grad

forebygges ved at man drikker nok vann. Derfor bør du drikke like mye vann som vin – helst mer! På denne måten kompenseres du noe av alkoholens vanddrivende effekt. Aller mest effektivt er likevel å stoppe vininntaket i fornuftig tid!

2 KNALLKJØP FOR SOMMEREN

Her er to anbefalinger på meget anvendelige viner som er rene røverkjøp i sine prisklasser:

HVITVIN:

46009 Pra Soave Classico 2009, Veneto/Italia (115,-)

RØDVIN:

91073 Alento 2008, Alentejo/Portugal (111,-)