

## vinspalte

Gode tips og råd fra Bymagasinet's faste vin-spaltist Øyvind Tvedt



# TYSK HVITVIN

**Nesten hver 3. flaske hvitvin som selges i Norge er tysk. Dette plasserer Tyskland på 1. plass, knapt foran Frankrike. En svært stor andel av disse vinene er laget på Tysklands edleste drue; RIESLING. Etter min mening representerer disse vinene i dag ofte god kvalitet for pengene, i tillegg til at det rett og slett er snakk om både god og meget anvendelig vin.**

### VINHISTORIE

Tyskland har en lang og stolt vinhistorie. Det har høyst sannsynlig vært produsert vin i landet i alle fall siden Romertiden, og mange eksisterende vinslott kan dokumentere sin historie tilbake til Middelalderen! Geografisk er det i hovedsak de sørvestre deler av landet som produserer vin. De fleste vinområder er konsentrert rundt elveløp, der Rhinen og Mosel vel må sies å være de mest kjente. Noen av disse elveløpene, som har stupbratte dalsider dekket av vinmarker, hører til de vakreste og mest spektakulære landskaper i vinverden, og enkelte er sågar kommet med på Unescos Verdensarvliste!

Tyskland hører til de store vinland i verden, både hva gjelder kvalitet og kvantitet. Det er i hovedsak hvitvin som gjelder, selv om landet faktisk produserer mer og mer rødvin (pr. i dag ca. 30%! ). Mens tysk hvitvin på sitt beste kan hamle opp med det meste i verden for øvrig, er det nok (med få unntak) fremdeles et stykke igjen for de røde vinenes vedkommende. Jeg vil i denne artikkelen kun konsentrere meg om hvitvinene.

### KVALITETSSYSTEM

Dagens bilde av tysk vin kan for de fleste – også de med en viss vinkunnskap – fortone

seg svært uoversiktlig. Én faktor er at man stadig har å gjøre med et totalt utdatert og utilstrekkelig "kvalitetssystem", der ene og alene sukkerinnholdet i vinene danner grunnlag for de definerte "kvalitetsnivåene". Dette svært mangelfulle kvalitetssystemet eksisterer altså side om side med den nye trenden som går på å lage tørr vin med konkret geografisk opprinnelse (vinmarksadresse), og der det "offisielle" kvalitetssystemet tilsesettes. På toppen av dette er tyske vinetiketter p.g.a. språk og kompleksitet ofte vanskelig å tyde. Dette er f. eks. navnet på en tysk hvitvin tatt fra pollisten; "Weingut Schäfer-Frölich Schlossböckelheimer Felsenberg Riesling Spätlese Halbtrocken 2005" (!).

For øvrig en strålende vin dette, men vel ikke like lett for alle å knekke etikett-koden!

### DRUEN

Tradisjonelt har tysk vin gjerne hatt mer eller mindre såkalt restsødme, dvs. at den pr. definisjon har vært halvtørr eller halvsøt, i tillegg har det alltid også vært laget søte viner, noen av fenomenal kvalitet. Mens en stor del av den eksporterte vinen tidligere hadde en del slik restsødme og var blandet av flere forskjellige druetyper, er de aller

fleste av dagens beste viner tørre og laget ene og alene på den edle Riesling-druen.

### STORHETSTID

I nyere tid kan vi si at tysk vin generelt har opplevd to "storhetstider" internasjonalt. Først på 1970- og 80-tallet da det ble eksportert rene innsjøer av slett billigvin med navn som "Liebfraumilch", "Schwarze Katze" og "Reiler vom Heissen Stein" for å nevne noen. Ordet "storhetstid" her peker vel og merke kun på de kommersielle forhold, og ikke vinenes kvaliteter! Felles for disse vinene, foruten at de var billige, var nemlig at de totalt manglet konsentrasjon, struktur og til dels syre. Det man da hadde igjen var egentlig ikke så mye annet enn alkoholisert druesaft, eller et dørgende kjedelig produkt for å si det sånn.

I skyggen av disse masseproduserte industrivinene dukket det imidlertid utover 90-tallet opp en underskog av vinmakere med sterkt fokus på kvalitetsheving. Det er nettopp disse som de siste årene opplever stor suksess i Norge og i verden for øvrig, og som gjør at vi nå kan snakke om en NY storhetstid for tysk vin!



Reichsrat Von Buhl, Riesling Trocken 2007, Pfalz

(Fullsortiment # 20972, kr. 105)

Frisk og fruktig nese (grønt eple). Velbalansert og fin, med nok friskhet til å være en god matvin, og nok fruktighet til å nytes som den er. Flott og seriøs vin. 80/100 poeng.



Moestue Riesling Classic 2007, Rheingau

(Fullsortiment # 20051, kr. 110)

Her har importøren satt sitt navn på vinen for å forenkle det hele litt (vinen er for øvrig produsert av Weingut Stefan Röss). Behagelig blomsterduft. Meget tiltalende fruktighet, bra fylde og en ørliten sødme som likevel balanseres av brukbar friskhet. Snev av mineralske toner. Lett å like, og den ultimate terassevin! 82/100 poeng.



Leitz, Rudesheimer Bischofsberg Spätlese Trocken 2007, Rheingau

(Fullsortiment # 20051, kr. 110)

En av mine personlige favoritter i denne prisklassen de siste 3-4 år. Har klare fellesnevner med foregående vin, men her fornemmes mer markante krydder-/mineraltoner, samt en lengre ettersmak. En god og meget anvendelig matvin! 84/100 poeng.



Dr. Bürklin Wolf, Wachenheimer Riesling Kabinett Trocken 2005/2007

(Fullsortiment # 20051, kr. 110)

(Jeg testet 2005, men 2007 er på vei inn, og den er minst like god!). Erketyrisk Riesling-duft, med sitrus og fersken/aprikos-toner i skjønn forening. Noe rikere og fyldigere stil enn de to Rheingauvinene, med tropiske fruktelementer og krydder også på smak. En absolutt herlig munnfull, som gjerne kan drikkes til litt kraftig/krydret mat eller alene. 87/100 poeng.



Leitz, Rudesheimer Berg Kaisersteinfels Riesling Alte Reben 2007

(Fullsortiment # 20051, kr. 110)

Frisk ren og elegant riesling med preg av eple, blomster og litt sitrus. Super konsentrasjon og merkbar mineralitet og syre. En flott vin som imponerer mer med sin finstemte eleganse enn rå kraft. Klart bedre enn forrige årgang. Denne vinen koster faktisk (minst) det samme i Tyskland som her i Norge. Bør nok få ligge et par år før konsum. 89/100 poeng.



**Poengene er min vurdering av vinens absolutte kvaliteter - Uavhengig av pris. Terningkastene er min vurdering av kvalitet i forhold til pris.**

# VINSKOLEN - Del 1

I dette og neste nummer av Bymagasinet vil jeg ta for meg noen av de helt grunnleggende forhold relatert til vinmaking og det ferdige produktet vin. Artiklene har jeg upretensiøst valgt å kalle for "VINSKOLEN". Kunnskap om vin og de faktorer som påvirker vinens kvaliteter høyner nemlig i betydelig grad "forståelsen" og derigjennom nytelsen av vin. Og ikke minst blir man sikrere i sitt valg av vin - enten det er på polet eller på restaurant!

I denne første delen vil jeg ta for meg noen av de vesentligste faktorene som er premissgivende for det ferdige produktet, dvs. de forhold som bidrar til om en vin smaker sånn eller slik og f. eks. havner høyere eller lavere på en prisskala. Disse faktorene er hhv. druer, klima/jordsmonn, og vinmakerens arbeid både i vinmarken og i kjelleren. I neste utgave vil jeg så ta for meg det ferdige produktet, og hvordan dette best kan forstås og nytes.

## DRUER

Det produktet vi her omtaler som vin lages (selvfølgelig) alltid av druer. Det sier seg derfor selv av druetype og kvalitet har stor betydning for den ferdige vinen. Det finnes i verden et utall ulike druesorter, mens bare et fåtall av disse dominerer i den kommersielle vinverden. De fleste vinkonsumenter vil før eller siden være borti 15-25 forskjellige druesorter - enten som såkalte "én-druer-viner" eller som "flerdrueviner", dvs. viner blandet fra flere druesorter. I hovedsak er det slik at grønne/gule druer brukes til hvitvin, og røde/blå druer til rødvin.

De viktigste hvitvinsdruene som man finner i det meste av vinverden er Chardonnay, Riesling og Sauvignon Blanc, mens de viktigste rødvinssdruene vel må sies å være Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir og Syrah/Shiraz (hhv. fransk/australsk skrivemåte). Alle disse druene smaker i utgangspunktet forskjellig, og gir dermed også viner av forskjellig smak. I tillegg har druene ulike kjemiske bestanddeler som f. eks. sødme og syre, som også er med på å gi vinen sin smak og karakter.

## KLIMA/JORDSMONN

Selv om hver druesort har sin egen genetiske sammensetning (eller DNA om du vil), er det en kjennsgjering at på tross av en del likhetstrekk vil vin av samme drue-

type kunne smake temmelig forskjellig i ulike deler av verden. Ett eksempel kan være en chardonnay-basert vin fra hhv. Chablis i Frankrike og fra Napa Valley i California. Den franske vinen vil være relativt slank og stram i stilen, og med et klart mineralsk preg, mens den fra California (som regel) vil være mye mer opulent, fyldig, og ha et aromabilde der bl.a. tropisk frukt inngår. Slike store forskjeller forklares i stor grad med ulike klimatiske forhold og ikke minst ulikt jordsmonn.

"Gode og dårlige årganger" er velkjente begreper i vinsammenheng, og henspiller i hovedsak på de klimatiske forhold som råder gjennom druens vekstsesong - ikke minst like før og under innhøstingen. Noe av dette bestemmes av geografi (breddegrad), men mye avhenger også av været gjennom den aktuelle vekstsesongen. Noe forenklet kan man si at solrike og varme år med nok (men ikke for mye) regn gir bedre årganger - og motsatt. Årsaken til dette er at druene oppnår høyere modningsgrad og får søtere/mer konsentrert frukt. Mange av verdens vinområder har som hovedregel en varm og relativt tørr vekstsesong (for eksempel California og det meste av Australia), mens andre områder opplever større variasjoner og dermed også større forskjeller i vinkvalitet fra år til år (f. eks. mange av de europeiske vinområdene).

Imidlertid kan de rene klimatiske forhold bare påvirke en del av den ferdige vinens kvaliteter. Jordsmonnet og de såkalte mikroklimatiske forhold er også svært viktige faktorer. Det som kan kalles den konkrete vinmarkens naturgitte forutsetninger er ofte det som mer enn noe annet er med på å bestemme vinens kvalitet (og også pris!). Jordsmonnet kan eksempelvis ha mange ulike sammensetninger (for eksempel mineralstoffer) som setter sitt preg på vinen.,

Vinmarkens helning og soleksponering vil for sin del ha betydning for drenering og modning av druene. Mange av de tradisjonelle klassifikasjonssystemene er basert nettopp på vinmarkens naturgitte kvaliteter. Dette gjelder for eksempel de franske begrepene "Premier Cru" og "Grand Cru".

## VINMAKERENS ARBEID

Baron Rotchild, daværende eier av et av de store og verdensberømte vinslottene i Bordeaux (Mouton Rotchild), skal en gang ha uttalt at "det koster 100% mer å gjøre en vin 10% bedre"! Dette var og er sikkert langt på vei riktig, og indikerer jo at gjennom investeringer og "ekstraarbeid" både i vinmarken og i kjelleren kan man faktisk forbedre en vin i forhold til det de naturgitte forutsetninger alene sørger for.

I vinmarken er noe av det viktigste arbeidet hvordan man behandler druestokkene gjennom vekstsesongen, særlig i forhold til beskjæring av drueklasene og løvverket. Ved å ta bort del av de vordende drueklasene gjennom sommeren, sørger man for at det blir mer kraft og næring igjen til de gjenværende. Med andre ord kan man si at jo mindre frukt en drueplante bærer frem, desto høyere konsentrasjon og kvalitet får druene og derigjennom den ferdige vinen. Uttynning av løvverket er også viktig både for å gi druene riktige solforhold samt mer næring. I tillegg til alt dette vil det i spesielt tørre områder være av stor betydning om man har mulighet til kunstig vanning eller ei. I senere tid er det økt fokus på økologisk og til og med såkalt biodynamisk dyrking, men dette temaet skal jeg la ligge i denne omgang.

Når druene til sist er modne, høstes de enten maskinelt eller pr. hånd. Sistnevnte er selvfølgelig mye mindre rasjonelt, men til gjengjeld mer skånsomt og en fordel for den videre kvalitet.

Med druene i hus begynner prosessen med å lage vinen. Dette foregår i korte trekk slik: Druene knuses og stilkene frasorteres, druemassen settes til gjæring, den ferdiggjærende druemosten presses, den frasorterte saften overføres til nye tanker eller eikefat, klares/filtreres og fylles til sist på

flaske. Fra druene høstes til vinen tappes på flaske vil det normalt ta 3-4 måneder for viner uten eikefat-lagring, og (ev. vesentlig) lengre tid for eikefatlagrede viner.

Underveis i prosessen er det en mengde teknikker vinmakeren kan gjøre bruk av og som påvirker det ferdige resultatet. Noen sverger til mer tradisjonelle metoder - andre betegner seg som "modernister". Ingen av de to er nødvendigvis mer riktig eller galt, men de vil gi viner av ulik smak og karakter. Noen lager vin i industriell forstand - andre er "håndverkere" med absolutt fokus på kvalitet.



Uansett - du eller jeg har kjøpt og skal nyte vinen, og sannhetens time er kommet!



## VINTEORI

Med økt interesse og kunnskapstørst, melder behovet seg for å finne frem i jungelen av vin-litteratur. Det finnes et stort vell av bøker tilgjengelig, både på norsk og i utenlandsk originalutgave (som regel engelsk). Det er bøker som favner vidt, og bøker med et smalere temaspekter.

Tanum i Oslo er sannsynligvis den bokhandleren i Norge med det største utvalget - først og fremst i nettbutikken, men også i utsalget på Karl Johans Gate i Oslo.

Hvis jeg skal gi bare én anbefaling på en svært god og anvendelig vinbok, så må det bli "hovedverket" selv, nemlig "VINENS VERDEN" av de engelske forfatterne Hugh Johnson og Jancis Robinson. Begge disse tilhører den absolutte 1 divisjon av verdens vinforfattere.

I tillegg til innledende kapitler om det meste man trenger å vite om vin, tar boken oss med på en reise gjennom ALLE verdens vinland- og regioner av noen som helst betydning. Ekstremt oversiktlig, og ekstremt innholdsrik! Pris ca. 500 kroner.

