

Tysk supermagt



Et topmøde mellem tre af Tysklands førende riesling-producenter demonstrer, hvor majestætisk tysk hvidvin kan være. Priserne følger trop med 40.000 kr. for den dyreste, men løjerne begynder helt nede ved 120 kr.

Af Ole Troelsø

I forrige uge mødtes tre af Tysklands førende riesling-producenter i København. Tysk hvidvin er nok ikke det, som de fleste vil forbinde med vin i den absolutte topklasse, men rieslingentusiaster ved, at Tyskland er en virkelig supermagt i denne niche.

Og tre af de mest betydningsfulde ledere i denne supermagt er: **Christian Witte** fra **Schloss Johannisberg**, **Sofia Thanisch** fra **Weingut Dr. Thanisch** og **Egon Müller** fra **Scharzhofberg**.

Førstnævnte, Schloss Johannisberg, er en af Tysklands ældste vingårde og har i 800 år stået for noget af den fineste riesling, der produceres. For 100 år siden var det slet ikke nødvendigt at gøre opmærk-

Vi smager vinene af forskellige glas for at vurdere, hvilken type der passer bedst til vinen. Som bekendt har glassets form en enorm betydning for smagsoplevelsen, og ofte vil store vine folde sig bedre ud i et stort velformet glas end i et lille.

Vandglas til smagning

Det er der udbredt enighed om i vinkredse, om end der naturligvis findes undtagelser. F.eks. var Egon Müller ikke særlig glad for de store glas. Han brød sig ikke om, at vinens udtryk blev forstærket.

Müller fortalte i øvrigt, at man i hans fars tid slet ikke brugte ikke specialglas til smagninger, men nogle der mindede mere om vandglas.

De højt estimerede vinfolk virker i det hele taget ganske afslappede og gemytlige, som

“Fælles for de tre er i øvrigt, at selv om deres vingårde er berømte for høj kvalitet, så har de også gode billige vine på programmet”

som på Tysklands vinmæssige storhed, for dengang kostede de bedste tyske vine mere end de fleste franske topvine.

Der er løbet meget vin i glassene siden dengang.

Høj kvalitet

Tysk vin har forandret sig op gennem historien. Den blev overvejende sød og i mange tilfælde rigtig dårlig, da producenterne satsede forkert op gennem 1960'erne og 1970'erne. Men det er en helt anden historie, end den vi fortæller her på siderne, for disse producenter har altid holdt kvalitetsfanen højt.

“Altid,” betyder for Schloss Johannisbergs vedkommende siden 1720, Egon Müllers familie har været i branchen siden 1797, mens Weingut Dr. Thanisch stadig har nyhedsværdi, da det først blev grundlagt i 1897. Thanisch-familien har dog lavet vin siden 1636.

De vine, som vi oplever ved smagningen, er nogle af husenes mest berømte, og kvalitetsniveauet er ekstremt højt. Vinene demonstrerer, hvor mange forskellige udtryk riesling kan have. Fra det ganske lette og sødmefulde til knastør og intens med mange nuancerede varianter indimellem.

jeg møder dem her i København, hvor de er ankommet for at kommentere en fælles smagning af deres vine.

Fælles for de tre er i øvrigt, at selv om deres vingårde er berømte for høj kvalitet, så har de også gode billige vine på programmet.

Ganske vist er Egon Müllers “Scharzhofberger Trockenbeerenauslese” en af verdens dyreste vine med en rekordpris på 40.000 kr. pr. flaske. Men huset tilbyder også en tysk riesling til 195 kr., og på hans vingård i Rumænien, **Chateau Bela**, produceres der en dejlig riesling til bare 120 kr.

Ligeledes er vinen fra Thanischs del af den berømte Berncasteler Doctor-vinmark kostbar, men husets stil kan også opleves i den billigere ende, som beskrevet her på siderne.

Som det også fremgår, har Schloss Johannisberg ligeledes vin i den overkommelige prisklasse, så hermed skulle det gerne stå klart, at selv om Tyskland er god for god vin til stratosfærisk høje priser, så kan man bestemt også finde nogle gode dråber i økonomiklassen.

2010 Scharzhofberger Auslese Lange Goldkapsel

★★★★★★

Fra Egon Müller er en vin, der er kendt for at besidde en balance mellem det søde og det syrlige, som gør det til en æterisk oplevelse at drikke den. Det er beskrevet som en følelse af vægtløshed, og prisen er da også uden jordforbindelse, nemlig 10.000 kr. for en magnum flaske.

Kan købes hos esprit-du-vin.dk.

i glasset

2010 Berncasteler Doctor Riesling Spätlese, Dr. H. Thanisch

★★★★★

Det fortælles, at ærkebiskop Bohemund II i 1300-tallet blev mirakuløst helbredt på dødslejet af et glas vin fra denne mark, som siden har fået lov til at bære tilnavnet Doctor. Marken på kun tre en kvart hektar er den kostbareste jord i hele Tyskland. I årgang 2010 er der tale om en knippelfin vin, der byder på en fin balance mellem rieslingfrugt, forfriskende syre og en diskret sødme.

495 kr. hos esprit-du-vin.dk.



2012 Bernkasteler Badstube feinherb Kabinett

★★★★★

Det lyder hyggeligt, men Bernkasteler Badstube er ikke nogen sauna. Navnet refererer til områdets historie som en romersk besiddelse, og det daværende herrefolks skik med at indrette bade. Marken, Bernkasteler Badstube, er en af de mest velrenommerede marker på den venstre moselbred, og denne vin udmærker sig ved en meget frisk duft med en syrlig mineralitet. I munden er den ligeledes frisk, med samme karakteristika som i næsen og et knastørt, livligt væsen, som dog ikke har nogen udpræget lang eftersmag.

150 kr. hos esprit-du-vin.dk.



2012 Scharzhof Riesling

★★★★★

Skulle man krone en tysk hvidvinskejsler, ville Egon Müller være en passende kandidat. Siden 1797 har familien Müllers førstefødte søn fået navnet Egon og beskæftiget sig på at lave vin. Således også Egon den Nuværende, som står bag denne flotte vin, der bør dekanteres, et par timer før man drikker den. Så fremstår næsen med en frisk mineralitet og en diskret sødme. I munden sættes sødmen hurtigt på plads af en knivskarp mineralitet og præcis syre, hvorefter smagsbilledet toner ud i et forfriskende udtryk.

195 kr. hos esprit-du-vin.dk.



2012 Schloss Johannisberg Riesling Trocken Gelblack

★★★★★

Flasken med den gule krave, Gelblack, er Schloss Johannisbergs "slotsvin", og det er en vin, som er lige ud ad landevejen. Sidst jeg besøgte slottet, drak jeg den i årgang 1971, og det var en fest, som endda var til at betale, da den pågældende halvflaske bare kostede 80 euro i slottets restaurant. Det er en seriøs vin, som kan lagres, og den kræver netop lagring, for at få nogle fleecy facetter frem. Som 2012 fremstår i dag, er det en let og ukompliceret vin med en næse, der byder på moden frugt, heriblandt sydfrugter som ananas. I munden er den frisk, saftig og tør, men med en smule sødme i stil med fin sauternes. Den toner dog ud på en utvetydig bitter og syrlig tone, som forfrisker munden og giver mod på et glas mere.

150 kr. hos esprit-du-vin.dk.