


Tyskland årgång 2009

– en fantastisk årgång vittnar alla om

AV ANDERS LEVANDER



Tyskland har inte bara genomfört stora kvalitetsförändringar i vinmakningen de senaste till femton åren utan klimatet har även gynnat vinproduktionen. De tre senaste årgångarna med framförallt 2009 och 2007 har varit lyckade i Tyskland. Landet är ju relativt stort och har sina vinregioner spridda över sydtyskland så varje enskild vinregion har haft lite olika kvalitét beroende på sitt geografiska läge. Men generellt kan man dock säga att kvaliteten blivit bättre och bättre. Det är dags för den vinälskande allmänheten att upptäcka Tysklands torra vita viner. Proffsen känner ju redan till de tyska vinernas storhet men det vore roligt om fler konsumenter hos allmänheten även upptäcker de tyska vinerna.

PFALZ – TYSKLANDS TOSCANA

Årgång 2009 i Pfalz är en fantastisk årgång. Redan vid skörden fick jag rapporter från Tom Benns hos Dr. Bürklin-Wolf om att druvorna var friska och inte angripna av några sjukdomar. Många förstod tidigt att det var en kånårgång på gång. Jag provade olika fatprover tidigt i januari 2010 på plats i Pfalz. Även jag förstod att något stort var på gång trots min relativt begränsade erfarenhet att prova ungt syrarikt pfalzvin på fat så snart efter skörden. Vinerna var rena och gav ett fantastiskt fräscht intryck. Idag när allt är buteljerat vet vi mer och de första intrycken ljög inte. När jag senare under senhösten 2010 besökte Pfalz och träffar vinodlare och talar om årgång 2009 skrattar alla och är mycket nöjda och inte minst stolta över vad som åstadkommits. Årgången 2009 var ett lagom år i många

aspekter inte för varmt eller för kallt utan omväxlande väder med lagom nederbörd vid rätt tillfällen. Få sjukdomsangrepp i vingårdarna och rötangreppen var minimala. Kort sagt var det mycket bra betingelser för vinrankan. Dock var det viktigt att reducera skörden för dem som hade kvalitetsambitioner vilka många odlare i Pfalz har idag. När jag började min vinbana under sjuttioalet så talade man nästan uteslutande om Mosel och Rheingau när det gällde tyska viner. Idag nämns vinområdena Pfalz, Rheinhessen och även Franken med lika stor respekt. Även många andra områden i Tyskland visar på remarkabla kvalitetslyft vilket gläder oss fans av torra vita viner gjorda på rieslingdruvan.

En intressant jämförelse med Pfalz viner är Alsace. För tio femton år sedan vurmade alla för vinerna från Alsace och framförallt Riesling

från området. Idag känns dessvärre rieslingvinerna från Alsace inte alls lika spännande som de från Pfalz. Det är konstigt att vinerna skiljer sig så mycket åt. Avståndet geografiskt är inte längre än tio mil och jordmånen skiljer sig inte markant åt dock med en del undantag för de granitjordar som återfinns i Alsace. Klimatet är likartat. För tjugo år sedan tittade de tyska producenterna mycket på hur och vad de franska vinmakarna i Alsace gjorde men idag anser man att man inte har mycket att lära av sina franska kollegor. Jag håller med om detta då många viner är lite gammaldags och tråkiga och överextraherade från Alsace.

Livets Goda besökte ett antal producenter under september i år och provade igenom ett stort antal viner. Generellt var kvaliteten hög eller mycket hög. Nedan redovisas några av de bästa odlarna och ett antal av deras viner.

Dr Bürklin-Wolf

Dr Bürklin-Wolf är en Livets Godas favoriter på senare år i Pfalz. Vinerna har blivit bättre och bättre och visar en fin och ren stringens. Trots att huset odlar biodynamiskt under många år så gör de inte stort väsen av detta utan låter vinerna tala för sig självt vilket är sympatiskt. Många påtalar att de odlar biodynamiskt och tycker att de skall få extra poäng för detta. Givetvis är det bra att vinproducenterna inser sitt ekologiska ansvar men det ger inga gratispoäng i vinbedömningen. Den i Pfalz ofta förekommande blandningen av kalk- och sandsten är mycket gynnsamt för rieslingdruvan och ger en angenäm särprägel åt vinerna. Att jämföra årgången 2009 med någon annan årgång är ju en "sport" för oss vinkritiker och mer ett intellektuellt spel men årgången 2009 torde vara jämbördig kvalitetsmässigt med den mycket lyckade 2001. Dock är inte syran lika frisk i årgång 2009 som i den tidigare årgången. När årgång 2001 lanserades på marknaden var syran "stålrig" och mycket friskt påtaglig för dem som minns. Jag provade nyligen ett antal grand cru viner från Dr. Bürklin-Wolf från 2001 och blev storligen imponerad. Syran har lagt sig och integrerats fint och en mogen len men samtidigt uttrycksfull Riesling träder fram. Detta bådär gott för er som köper viner från denna nya årgång. Importör i Sverige är Moestue Grape Selections i Stockholm som för övrigt har en fin lista på olika tyska producenter och är lite av en pfalzspecialist.



Dr Bürklin-Wolf, Tom Bennis. 2009 Wachenheimer

Riesling

142 KRONOR

Då fokus för denna artikel är de bästa kvaliteterna så kan jag ändå inte undvika detta härliga vin trots att det är ett vin av lite enklare snitt. Wachenheimer 2009 har lite fetma i strukturen och en god pepprighet mitt bland mineralerna. Jordmånen är fylld av basalt som ger den lilla milda kryddigheten samt en mild doft av kanel samtidigt som de sedvanliga tonerna av lime, och grapefrukt finns med. Ett bra val om man vill prova ett lite billigare vin från denna producent samtidigt som kvaliteterna från god Riesling finns med.

2009 Hohenmorgen GC Riesling

RESTAURANG 340 KRONOR

Hohenmorgen är ett klassiskt läge i Pfalz med en jordmån som mestadels består av röd och gul sandsten med kalksten inblandat. Färgen är lite mer intensiv än många andra lägen trots vinets ungdom. Doften är intensiv och ett av Dr Bürklin-Wolfs grand cru viner som tidigast öppnar upp sig för att efter ett par år gå in i en tunnel och sluta sig. Doften är fylld av ananas och lätt kryddighet. Syran är påtaglig och avslutet har en lätt fin bitterhet, vita tanniner. Drick vinet tidigt och upplev de fina ungdomliga aromerna eller vänta ut det på andra sidan tunneln efter tre fyra år för att få en större komplexitet.

2009 Pechstein GC Riesling

KOMMER I DECEMBER PÅ SB FÖR 373 KRONOR

Systembolaget har köpt in ett lite mindre antal buteljer, 200 stycken, som släpps i december. I Pechstein visar sig den vulkaniska basalten i vinets stil. Mineralerna är mycket tydliga och man får en känsla av kalksten i doft och smak. Basalten ger en kryddig lite svartpeppar smak på tungspetsen vilket är angenämt. Dessvärre är Pechstein lite slutet inledningsvis och årgång 2009 är alls inte lika öppen som årgång 2008 var initialt. Men det är ett vin att vänta på för det har stora kvaliteter som utvecklar sig efter ett par år. Enligt uppgift finns det ett antal 2007or hos Moestue som är en lyckad årgång som nu uppvisar en lätt mognad för den intresserade. Pechstein bör lagras några år innan korkarna lyfts då vinet har så mycket att ge efter lite utveckling.

Weingut A. Christman



A. Christman.

I Gimmeldingen nära Deidesheim ligger denna elegant till vinproducent. De flesta mindre städerna eller byarna i vinområdet är mycket pittoreska med trånga gator och vackra korsvirkeshus från medeltiden, Gimmeldingen är inget undantag. Det känns som tiden stått stilla här folk har tid med att konversera en främling och tempot är inte så jäktigt. Dock skall man inte förledas och tro att ambitionerna i vinmakningen är loj eller underordnad. Nej, den till synes lokala sävligheten omfattar inte vinmakningen utan denna tas på stort allvar och man är generellt stolt över vad som åstadkommit de senare åren kvalitetsmässigt. Weingut A. Christman med sina 20 hektar är en tongivande producent med Steffen Christman i spetsen. Vingården odlar enligt biodynamiska principer och man är mycket noggrann med kvalitet i varje led i sin produktion. Det viktigaste man har är sin terroir som Steffen uttrycker det och man vaktar om den. Inga kemikalier används, vingårdarna sköts minutiöst och alla druvor handskördas. Uttaget är litet och man vill varje år uppnå renhet och frukt från druvorna. Varje läges särprägel skall också visa sig i vinerna med sin typicitet. Arbetet är arbetsintensivt och därför kostsamt vilket man heller inte väjer för. Livets Goda blev imponerad av vad som gömde sig

under korkarna. Importör är Enjoy Wine & Spirits i Stockholm som även de har en spännande tysklandslåda. De två vinerna som redovisas nedan kommer i ett specialutsläpp den 1 mars 2011. Det kommer annars två spännande viner från A. Christman i december på Systembolaget. Königsbacher Ölberg och Gimmeldinger Biengarten båda från årgång 2009 för 199 respektive 189 kronor. En spännande uppvärmning från producenten innan de lite större och uttrycksfulla Grosses Gewächs finns tillgängliga i mars nästa år.

2009 Mandelgarten Grosses Gewächs Riesling

MARS 2011, 339 KRONOR

Mandelgarten har en förförisk doft av mogen frukt från gula plommon, persikor, aprikoser och honung. Ett inslag av riven mandel kan svagt förnimmas i en lätt burgundisk stil. Trots att vinet är torrt med tre gram socker får man ett nästan söttaktigt intryck i doften vilket genast försvinner efter att man smakar på vinet. I bakgrunden finns de goda mineraltonerna som är så typiska för området och kvalitativa vita viner generellt. Det är ett elegant vin i den finlemmade skolan. Drick nu eller spara många år.

2009 Idig Grosses Gewächs Riesling

MARS 2011, 349 KRONOR

Idig är A. Christmans mest kända läge i Pfalz. Jordmånen består mestadels av kalksten. Namnet Idig är lite udda och man vet inte med säkerhet dess ursprung men lär ha en mycket gammal förankring. Doften är lite sluten vid vår provning men det är normalt enligt Steffen. Gul frukt och en stenig känsla är mina första intryck. Det tar tid för detta vin att visa sig vilket är tydligt då jag provar ett antal äldre årgångar och det är först årgång 2005 som "visar upp sig". Det är ett vin för den kräsne Riesling-kännaren som har tålamod att vänta. Detta är min stora favorit hos A. Christman med sin komplexitet.

Weingut Georg Mosbacher



Sabine Mosbacher.

Mosbacher i Forst i Pfalz är en relativt ny bekantskap för oss på Livets Goda. Vinhuset ligger mitt i den lilla vackra byn Forst som ligger på bekvämt gångavstånd från Deidesheim. Besökare kan med fördel vandra mellan de små byarna i området med sina berömda Grosses Gewächs lägen vid sidan om vägen. Mosbachers viner kan nog betecknas som extrema och för vissa som inte känner till hur en torr tysk Riesling kan smaka. Många blir kanske till en början bli lite avskräckta av de knastertorra vinerna med sin härligt friska syra. Men avskräcks inte av den rena frukten och höga syran i sin puritanska stil utan vinerna vinner i längden. Mosbacher med sina personliga viner är en ny förälskelse i Pfalz. Men vinerna behöver sin tid i buteljen för att visa hela charmregistret.

Mosbachers historia som vinmakare sträcker sig knappt hundra år men familjen har varit boende i byn i över tvåhundra år. Kunskapen om de olika vinlägena är med andra ord stor. Det finns

en intressant politisk detalj inom familjen. Grundaren Richard Mosbacher senior var en svuren fiende till nazistpartiet och motståndare till politiken före andra världskriget och belönades för detta med att av amerikanerna bli utsedd till borgmästare i staden/byn efter krigsslutet. Man vårdar detta minne idag och är stolta över det politiska ställningstagandet. Kvalitetsambitionerna är mycket höga på den 18 hektar stora vingården. Under nittio-talet deklarerade man tillsammans med bland annat Dr. Bürklin-Wolf, A. Christman och Rebholz de bästa lägena som Grosses Gewächs eller Grand Cru för att bättre beskriva vinernas ursprung mer enligt den franska modellen. Historiskt hade dessa vinlägen en sådan beteckning tidigare men då framförallt i beskattningshänseende. De bästa lägenas viner beskattades då högre. Riesling är den viktigaste druvan man odlar men även andra druvsorter finns på programmet såsom Sauvignon Blanc och Spätburgunder/Pinot Noir med flera. Jordmånen består av sandsten, kalkavlagringar och vulkanisk basalt. Vinerna importeras av Moestue Grape Selections och säljs framförallt till restauranger.

Huset producerar fyra olika torra Grosses Gewächs; Ungeheuer, Pechstein, Freundstück och Kieselberg. Livets Goda provade igenom samtliga dessa viner från årgång 2009. Vinerna visade mycket hög kvalitet. Samtliga viner var fortfarande slutna och mycket unga men har en stor potential att utvecklas. Idag finns enligt importören Moestue ett mindre antal av dessa fyra olika viner i lager från ett antal olika årgångar. De äldsta årgången är 2004. Det finns ett större antal viner från årgång 2007 som för övrigt är mycket bra. För den intresserade finns det med andra ord mycket att botanisera i och utveckla sina kunskaper om Pfalz viner. Besök gärna Moestues hemsida för att se vad som finns tillgängligt.

