



Tyskland

Introduksjon



Fagmål: Tyskland

Fag



Tyskland

Målpunkt



Studenten skal:

- kunne landets plassering i 30/50-sonen og kunne plassere landet geografisk på verdenskartet.
- kjenne plasseringen til de 13 vinregionene i landet, og hva som kjennetegner de viktigste regionene.
- forstå den historiske utviklingen, og kunne forklare Tysklands rolle i verdens vinhistorie.
- ha oversikt over de mest brukte druesortene som brukes i landet.
- forstå oppbygningen av den tyske vinloven og hvorfor private vinorganisasjoner har fått en så betydelig rolle i Tyskland.
- forstå hvordan elvene i Tyskland er av spesiell viktighet for drueplanting i landets kjølige kontinentale klima.



Innhold

- ◆ Kart og plassering
- ◆ Historie
- ◆ Geografi
- ◆ Klima
- ◆ Druer
- ◆ Lover
- ◆ Regioner
- ◆ Hovedregioner
- ◆ Sekundærregioner



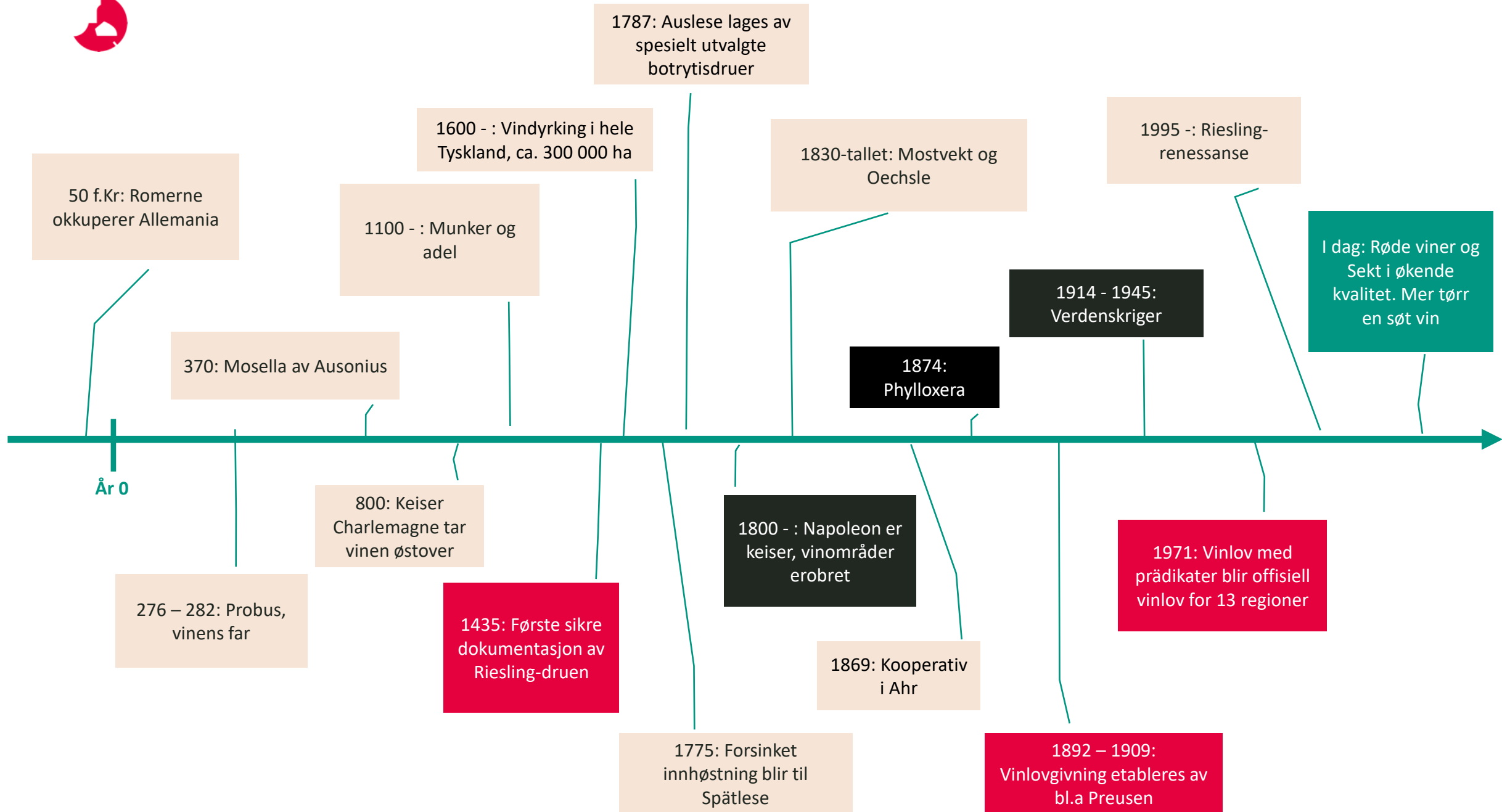




Kart og plassering

- Tyskland ligger mellom breddegradene 47°N og 55°N.
- I nord grenser landet til Danmark i tillegg til Nordsjøen og Østersjøen.
- Østover ligger Polen og Tsjekkia, mens i sør ligger Østerrike og Sveits.
- I vest grenser Tyskland til Frankrike, Luxemburg, Belgia og Nederland.
- De viktigste vinområdene ligger sørvest, med to unntak som ligger i øst.

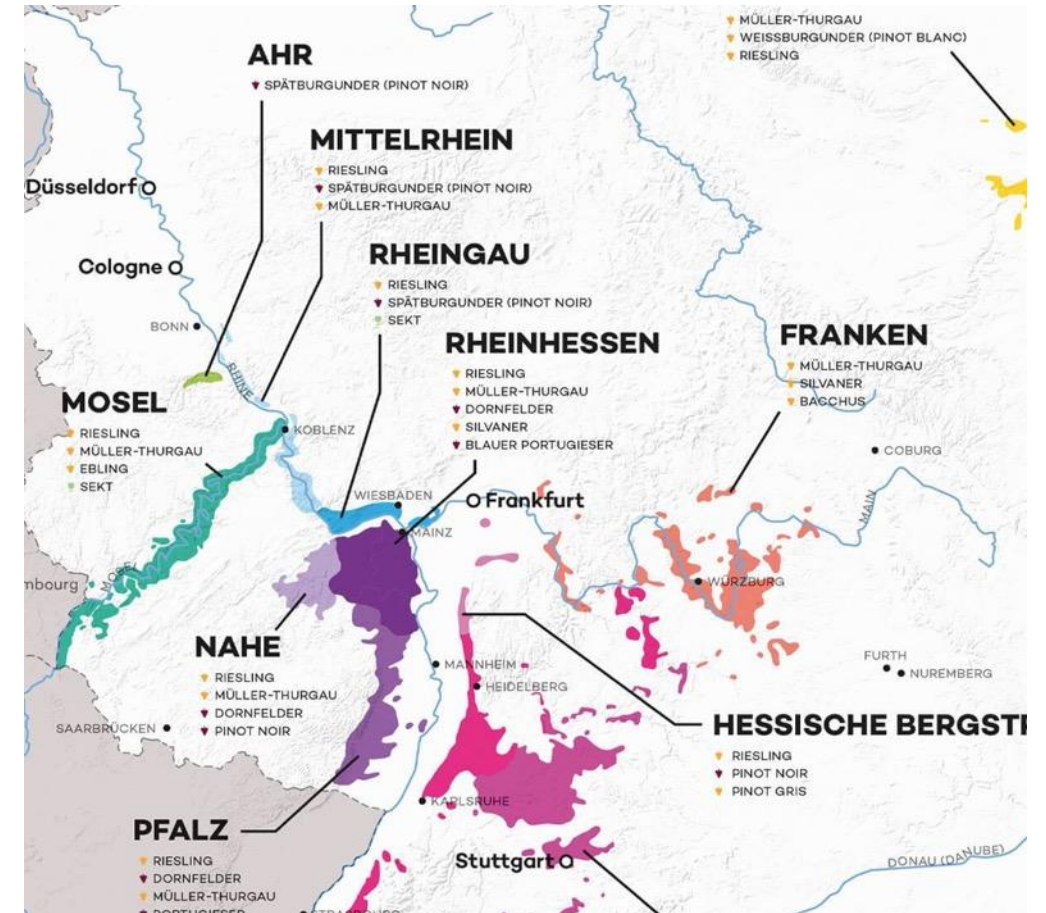






Geografi: kart over vinmarker

- Det finnes 13 kvalitetsvinregioner (Anbaugebiete) i Tyskland.
- Vinmarkene grenser gjerne til de store elvene som Rhinen, Mosel, Nahe, Main, Neckar og Ahr.
- 60 % av vinmarkene ligger i skrånninger, og de beste er sør/sørvest/sørøst-vendt.





Klima



Hovedklima: Kjølig kontinentalt hovedklima. Men mange ulike makro-og mesoklima som gir store forskjeller. Kombinasjon av nordlig svalt klima i vest, og sentraleuropeisk klima i øst.



Årstider: Varm våt sommer, kald vinter



Temperatur: Gjennomsnittstemperatur på 0 grader om vinteren og opp til 20 grader om sommeren. De fleste regioner er rundt 10 grader i snitt som er absolutte minimum for vindyrkning uten hjelp av naturgitte forhold som elver, sydvendt, osv.



Påvirkning: Vårfrost og regn – storm og hagl er et stort problem. Refleksjon av solen i elvene varmer opp skråningene.



Vekstsesong:

Mars – september. Merk at søte viner kan høstes inn i januar.



Jordsmonn: Stor variasjon, mye skifer. Fattig skrinn jord i de bratte åssidene – gir også god drenering.



Druer

- I middelalderen var druen elbling mest dyrket – og den brukes fortsatt i dag i enkelte sekt. Men Tysklands store drue har lenge vært riesling – og i 1697 befalte erkebiskopen at hele Scharlachberg i Rheinhessen skulle kun plantes med riesling.



Riesling er
Tysklands viktigste
grønne drue



Spätburgunder er
Tysklands viktigste
blå drue



Noen grønne druer

- ◆ Riesling
- ◆ Silvaner
- ◆ Müller-Thurgau
- ◆ Grauburgunder (Pinot gris)
- ◆ Weissburgunder (Pinot blanc)





Noen blå druer

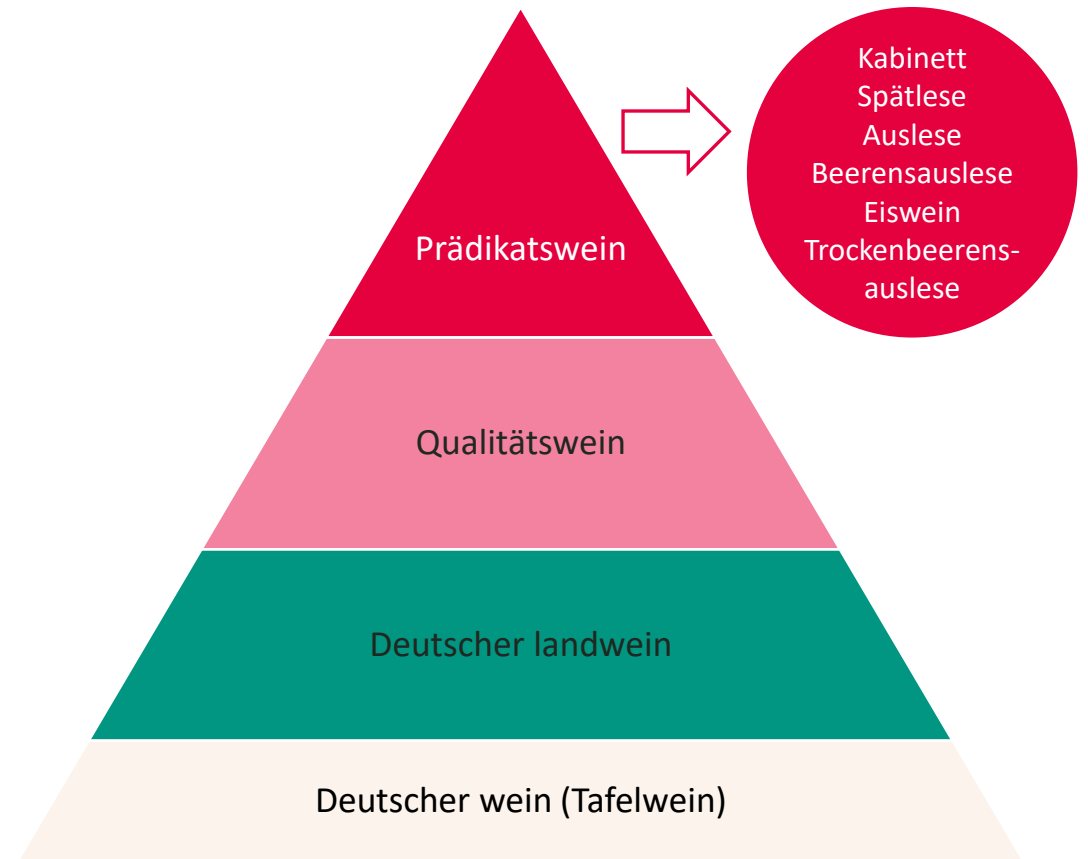
- ◆ Spätburgunder (pinot noir)
- ◆ Dornfelder
- ◆ Portugieser
- ◆ Trollinger





Vinloven av 1971

- Vinloven tar først og fremst utgangspunkt i druemodenhet, men også opphavssted og druetype.
- Druemodenhet måles i mostvekten –som øker i takt med druens sukkerinnhold. Sukkerinnholdet kalles «Oechsle-grader» og forkortes Oe°.
- 1 liter vann = 1000 g
- 1 liter druemost = 1095 g (1000 g vann og 95 Oe°)
- 95 Oe° har et potensielt alkoholinnhold på 13 %.





Vinloven

- ◆ **Deutscher wein (Tafelwein):** kan være blanding av ulike regioner eller med angivelse av ett av de 4 tafelweingebiete, inneholde minimum 44 – 50 Oe^o. Most kan chapitaliseres og skal inneholde minimum 8,5 % alkohol.
- ◆ **Deutscher landwein:** må komme fra et av de 26 landweingebiete, minimum 47-53 Oe^o, tørt eller halvtørt. Most kan chapitaliseres.
- ◆ **Qualitätswein:** vinen må komme fra ett av de 13 kvalitetsdistriktene, minimum mostvekt på 50 – 72 Oe^o, kan chaptaliseres.
- ◆ **Prädikatswein:** må komme fra et «Anbaugebiete» og et «Bereich» (distrikt), kan IKKE chapitaliseres.



Vinloven

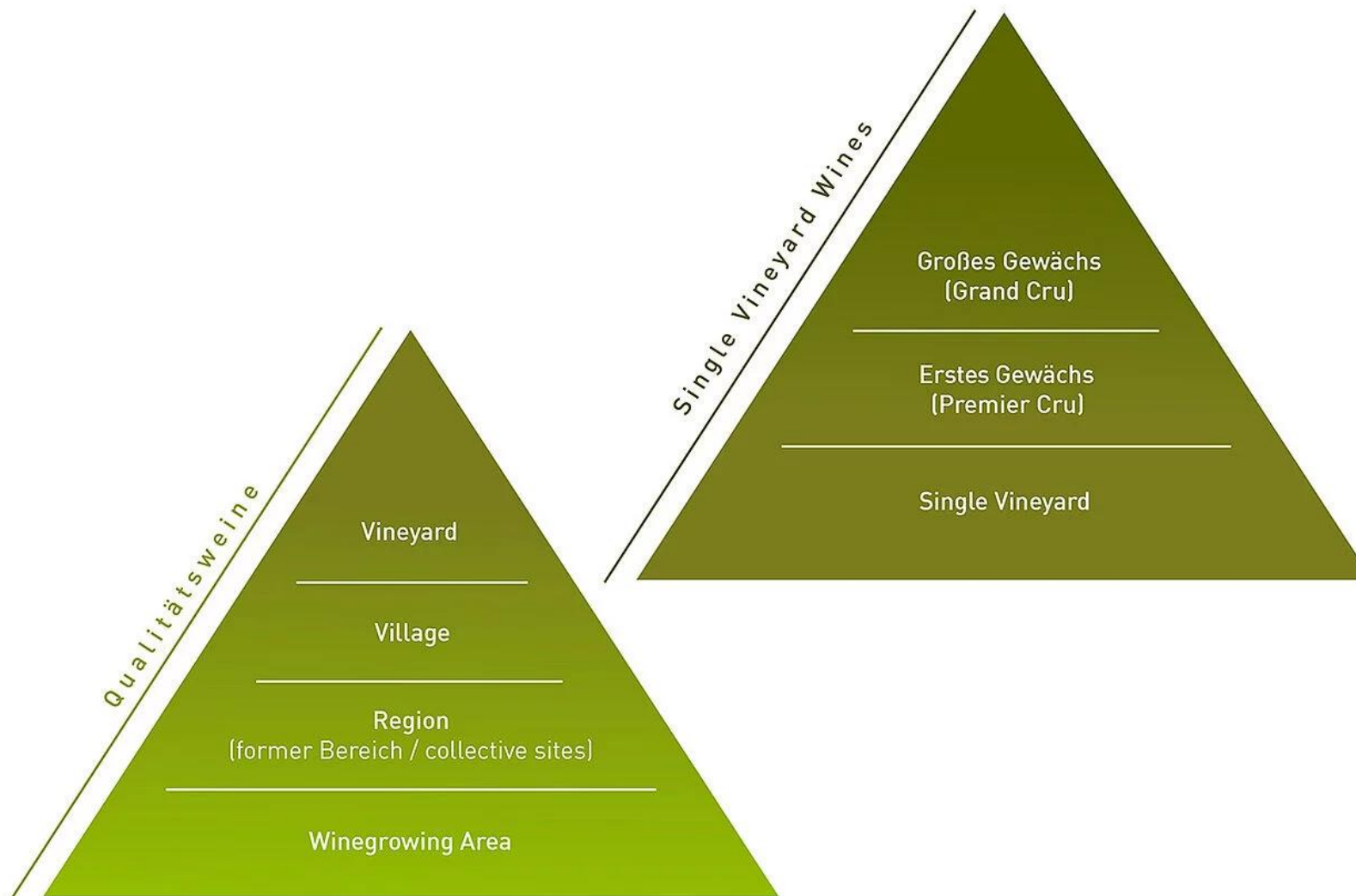
Oechslegrader - minimumsnivå

- ◆ Kabinett 73-85 Oe°.
- ◆ Spätlese 80-95 Oe°.
- ◆ Auslese 85-105 Oe°.
- ◆ Beerenauslese 110-128 Oe°.
- ◆ Eiswein 110-128 Oe°, uten edelrâte, høstes ved min. -7° grader.
- ◆ Trockenbeerenauslese «TBA» 150-154 Oe°.

NB! Oe-gradene på prädikatene varierer avhengig av region og er alltid minimumsnivåer – lavest i kjølige områder som Ahr, og høyere i eks. Baden som ligger lenger sør.



Ny vinlov implementeres fra årgang 2023 og mot 2025





Vinloven – overført til etikett

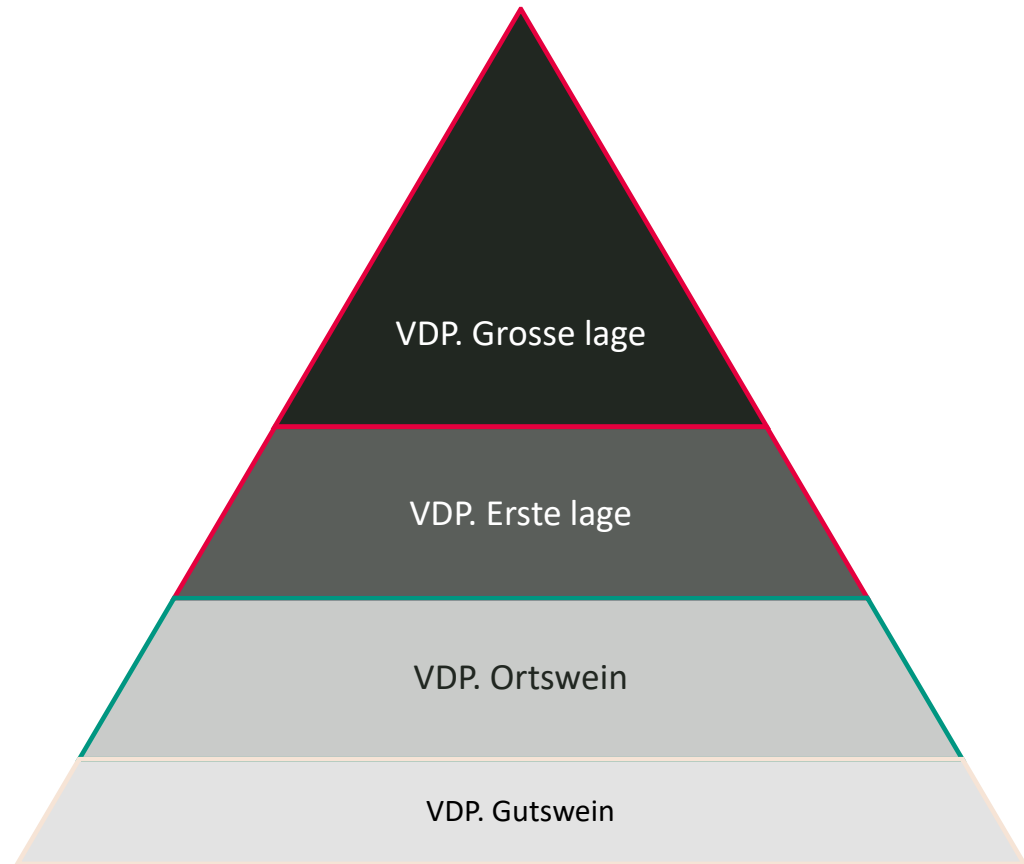
- Anbaugebiete: vinregion – eks. Mosel
- Bereich = distrikt, eks. Bereich Bernkastel
- Grosslage = samling av vinmarker, eks. Bernkastler Badstube
- Einzellage = enkelt vinmark, eks. Bernkastler Doktor
- Süss = søt
- Lieblich = halvsøt
- Halbtrocken = halvtørr
- *Feinherb = litt tørrere enn halbtrocken*





VDP, kun en uavhengig klassifisering, IKKE vinlov

- VDP har satt en standard som ble en rollemodell for nye tyske vinloven.
- Cirka 200 produsenter har etablert en egen organisasjon –VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) –hvor de uavhengig fra vinloven klassifiserer sine viner.
- VDP klassifisering følger en hierarkipyramide hvor kvalitet knyttes til geografisk opprinnelse.
- VDP. Grosse lage(Grosse Gewächs)
- VDP. Erste lage
- VDP. Ortswein
- VDP. Gutswein





Regioner

- ◆ Mosel
- ◆ Rheinhessen
- ◆ Pfalz
- ◆ Rheingau

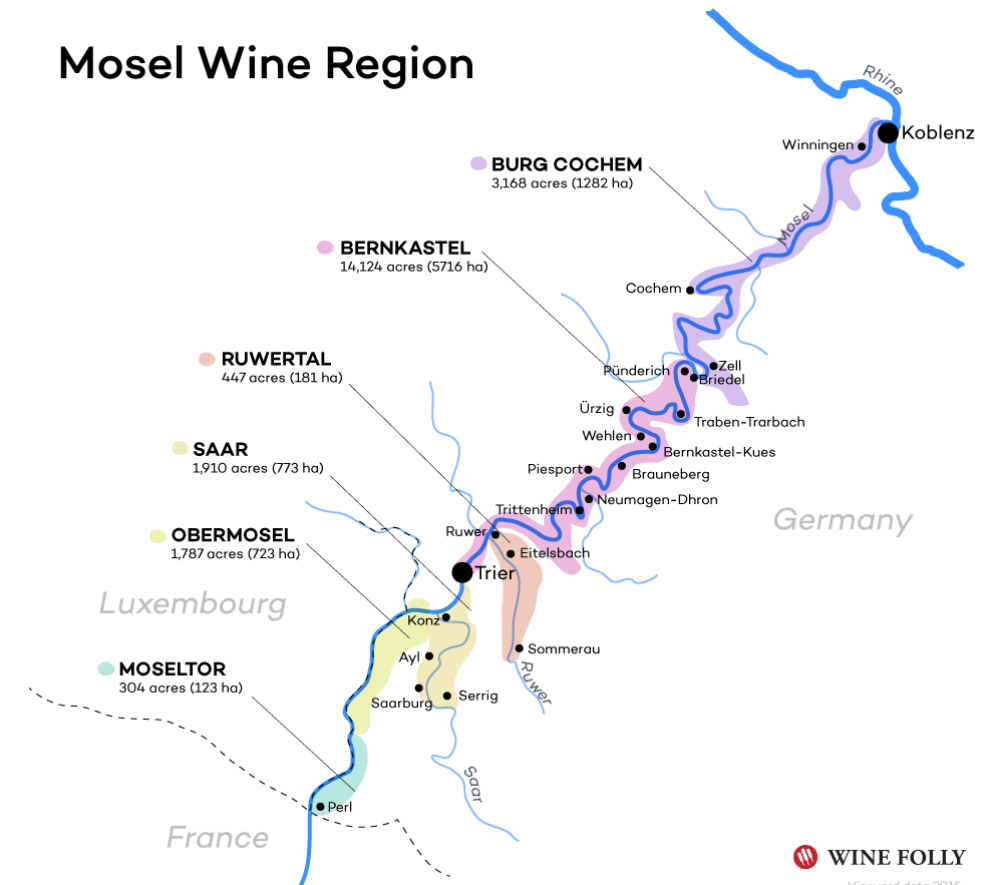




Hovedregion: Mosel

- **Topografi:** Moseldalen strekker seg sørvestover langs Moselelven samt langs sideelvene Saar og Ruwer. Dalen går helt ned til grensen ved Luxemburg. Bratte dalsider. Deles gjerne i områdene Saar, Ruwer og Mittel Mosel.
- **Klima:** et av de kjøligste distriktene i Tyskland - kontinentalt klima. Elven har mange svinger og gir derfor ulike lysforhold fra solen.
- **Viti/Vini:** Spesiell oppbinding –Mosel arch, kvalitetsvin dyrkes i de bratte skråninger ned mot elven, skrin jord med god drenering, plukkes for hånd. Enklere og kommersielle viner dyrkes på elvebankene på flatmark med maskinell innhøstning.

Mosel Wine Region





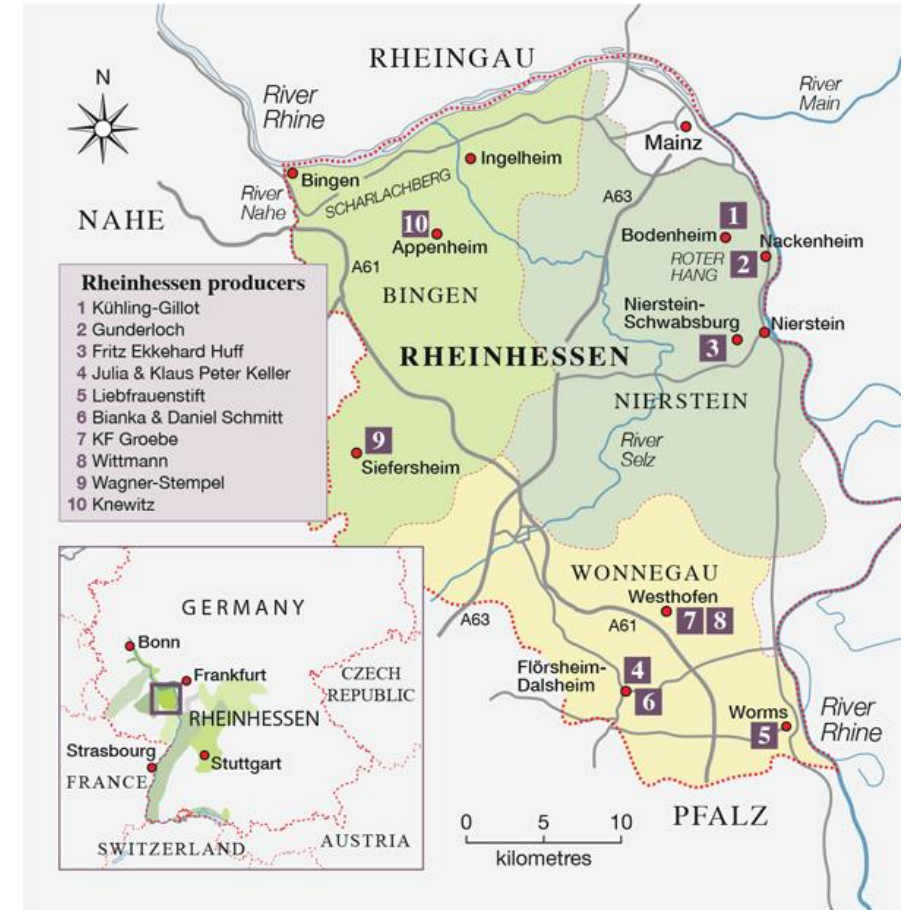
Hovedregion: Mosel

- ◆ **Druer:** Riesling
- ◆ **Geologi/jordsmonn:** Svart og rød skifer.
- ◆ **Vinstil:** Kjølig klima gir syrlige og lette viner, gjerne med lav alkohol. Delikate, aromatiske og elegante. Tørre til søte. Saar og Ruwer-områdene er ennå kjøligere og får skarpere syre.
- ◆ **Viktig å vite:** Moselviner trenger gjerne litt sødme for å balansere syren.



Hovedregion: Rheinhessen

- **Topografi:** Strekker seg på vestsiden av Rhinen fra byen Bingen i nord til Worms i sør. Flere fjellformasjoner som Taunus og skogsområder gir beskyttelse for vær og vind.
- **Klima:** Mild, beskyttet klima med varme mesoklima langs Rhinen.
- **Viti/Vini:** tidligere fokus på masseproduksjon –eks. Liebfraumilch. I senere år, fokus på kvalitetsvin, samt et økende fokus på organisk dyrkning. I tillegg er det unge vinmakere som fokuserer på det fruktbare innlandet, bak åssidene som heller ned mot Rhinen.





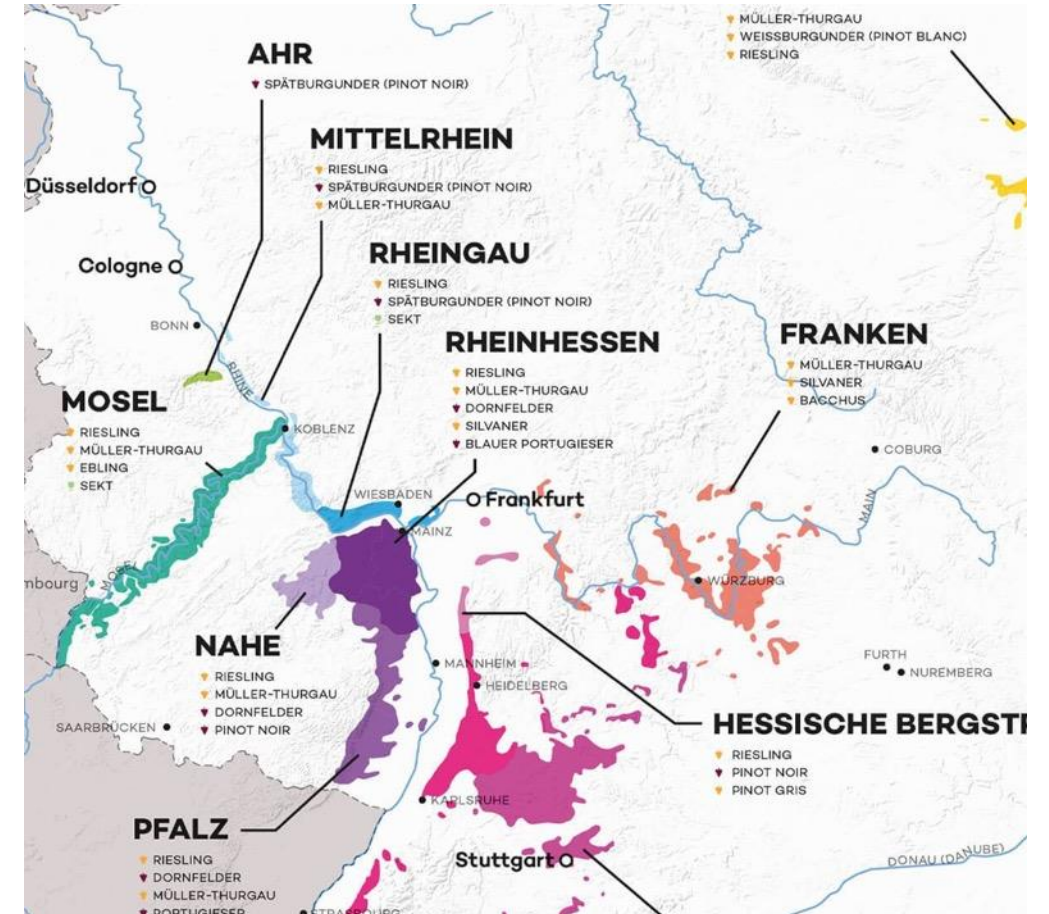
Hovedregion: Rheinhessen

- ◆ **Druer:** Riesling, silvaner, müller-thurgau og spätburgunder.
- ◆ **Geologi/jordsmonn:** variert-løss, kalkstein, sand og grus, med rød skifer ved Nierstein.
- ◆ **Vinstill:** Elegant riesling, litt sødmefull frukttone med mild floral still.
- ◆ **Viktig å vite:** Rheinhessen mest kjente merkevare var vinen Liebfraumilch. Idag har regionen noen av verdens beste riesling produsenter.



Hovedregion: Pfalz

- **Topografi:** ligger sør for Rheinhessen. Haardt-fjellene og skog i vest med slettelandskap mot Rhinen i øst. Vinområdene ligger på åssidene og ned mot slettene.
- **Klima:** Solrikt, tørt og varmt klima med god soleksponering.
- **Viti/Vini:** Relativt flatt vinmarksområde, så mye høstes maskinelt.





Hovedregion: Pfalz

- ◆ **Druer:** Riesling, dornfelder, müller-thurgau, silvaner, spätburgunder.
- ◆ **Geologi/jordsmonn:** Loam (leire,sand/organisk mat), löss, kalk, sandstein.
- ◆ **Vinstil:** Riesling med varmere, modne toner, hint av honning og tropisk frukt –ikke så krisp syre som i nordligere områder.
- ◆ **Viktig å vite:** Mittelhaardt er hovedregionen i Pfalz.



Hovedregion: Rheingau

- **Topografi:** Ligger på nordsiden av Rhinen – i hovedsak cirka 30 km der elven går fra øst til vest. Taunus-fjellene ligger i nord, bak de sørvendte skråningene ned mot elven.
- **Klima:** Mild vinter og varm sommer. Beskyttet av fjellene og får ekstra varme fra solen som speiler seg i elven. Nok regn slik at vinplanten trives. I høyden mer værutsatt og kjøligere.
- **Viti/Vini:** Varierte mesoklima, lang modningssesong. Historisk og tradisjonsrik region. Stort fokus på kvalitet.





Hovedregion: Rheingau

- ◆ **Druer:** Riesling, spätburgunder.
- ◆ **Geologi/jordsmonn:** Variert, men skifer, kalk, sand, grus og leire.
- ◆ **Vinstil:** Riesling av beste kvalitet, markant syre, fruktige, mineralske og elegante. Spätburgundere er fruktige med medium til full kropp.
- ◆ **Viktig å vite:** Ingen tysk vin har noen gang oppnådd bedre renommé og pris som riesling fra Rheingau i begynnelsen av det 19-århundre. Vinene utkonkurrerte de mest anerkjente fra blant annet Bordeaux.



TYPISK TYSKLAND



Typisk Tyskland

- «Anreicherung» betyr å tilsette søtning – lov opp til Qualitätsweinnivå.
- Reduktiv stil – gjæring på ståltank og flaskes unge.
- 60 % av vinmarkene ligger i åssider.
- Müller-thurgau er en krysning av riesling og madeleine royale.
- Blue nun – riesling og rivaner (müller-thurgau).
- Weingut – betyr vineiendom/ gård.
- 20000 navngitte enkeltvinmarker – einzellage har skapt et virvar av vinnavn.
- I 2019-årgangen er det kun en vingård i hele Tyskland som fikk de nødvendige -7° gradene slik at druene kunne høstes til Eiswein. Mindre enn 100 l. ble høstet.
- Refraktometer måler sukkernivåer i most
- Bocksbeutel flaske fra Franken



Norsk
Sommelier-
Utdannelse