

# Danskerne vilde med tysk vin

**Importen er steget med 33 pct. på et enkelt år**

Af Erik Mortensen  
onsdag@bergske.dk

■ **VIN:** Tysk vin har siden årtusindskiftet fejret globale triumfer, og de tyske vinbønderes produkter er i dag så beliebte, at de visse steder – specielt i de nyrige stater i den gamle kommunistblok og i de stærkt ekspanderende økonomier i Fjernøsten – slet ikke kan følge med efterspørgslen.

Men også her i landet er der rift om de tyske vine. Således er importen i det seneste år steget med ikke mindre end 33 procent, og det er ikke som i sidste halvdel af forrige århundrede billigvin, der hentes ned fra hyldeerne. Nej, både forbrugerne og den gastronomisk bevidste del af den hjemlige kokkeverden har fået øje på de tyske vines høje kvalitetsniveau, og både til hjemmebrug og på restaurant er kunderne villige til at betale prisen. Og lad det være sagt, så det ikke kan misforstås: Tyske hvide vine er, når de er bedst, i verdensklasse, og det kan godt koste kassen,



Riesling & Co er de tyske vinproducenters verdensomspændende road show, og forleden var det nået til Chr. IV's børsbygning i København, hvor op mod 1000 fagfolk og private vinnydere fik cementeret, at tysk vin er godt. Foto: Erik Mortensen

men de fleste er bestemt ikke skuffet, når flasken er tømt.

## Riesling & Co

Den store interesse for vor sydlige nabos vine kom tydeligt til udtryk forleden, da Riesling & Co, der er de tyske vinproducenters globale road show, rykkede

ind i Chr. IV's festsal i børsbygningen med ikke færre end 42 producenter. Op mod 1000 fagfolk i vin- og restaurationsbranchen og private livsnydere fylkedes omkring udstillerne og deres produkter, så udstillingens arrangører Karin Hvidtfeldt og Jens Michael Gundersen, Tysk Vinkontor i Danmark,

## Ugens fund

### Lækker sag fra Umbrien

Falesco er navnet på en vingård i den italienske provins Umbrien. Den overvåges af de to internationalt berømte vinmagere Riccardo og Renzo Cotarella, og i næste uge (17) sælges deres rødvin, Vitano 2006, på kampagne rundt om i hele SuperBest-købmandskæden til 110 kr. for to flasker mod en normal pris på 79,95 kr. for en enkelt. Det er en varm og rund vin fremstillet på en blanding af Cabernet Sauvignon, Merlot og Sangiovese, hvilket vil sige, at vi står med et glas, der dufter intet og smager herligt af mørke stenfrugter som kirsebær og blommer. Fadlagring i nye franske egetræsfade giver et stille pift af krydderier, hvor vanille er det dominerende. Den dejligt drikkemoden, så det er måske en overvejelse værd at servere den som konfirmationsvin, hvis man altså er i den situation. **emo**

kan uden blusel konstatere, at tysk vin for alvor er kommet ind i rampelyset.

For dem, hvis kendskab til de tyske druesorter som Riesling, Spät- og Weissburgunder eller Silvaner for nylig er startet, skal lige repeteres, at Tyskland har 13 vindistrikter med hver deres stil og udbud af kvalitetsvine. Og ikke nok med det, så er mangfoldigheden inden for hvert distrikt formentlig større end noget andet sted på kloden.

### Modebegrebet "terroir"

Modebegrebet i dagens vinverden hedder "terroir", og det er i al sin enkelthed blot en betegnelse, der beskriver jord- og klimaforholdene på de forskellige marker og i deres undergrund. Denne

grundlæggende viden har alle, som tager vindyrkning seriøst. Skulle de ikke selv vide det, så er der nok viden at hente i mange videnskabelige undersøgelser, som er foretaget af de bjerg- og floddale, hvor folk siden Abrahams tid har plantet deres vinstokke. Intet er længere overladt til tilfældigheder, og det gælder ikke mindst i Tyskland, hvor Det Tyske Vininstitut i Mainz arbejder tæt sammen med en række universitetsfakulteter, blandt andet Geisenheim og DLR i Rheinpfalz.

Her undersøges alt lige fra vinlusens kærlighedsliv til mikroklimaets indflydelse på drueskindets tykkelse. Og senest er der gennemført en videnskabelig undersøgelse af Rieslingdruen, der

rent faktisk viser, at man gennem lugtesansen og smagsløgene i munden kan afgøre, på hvilket "terroir" den har vokset. Spændende er det, men næppe det den almindelige forbruger vil gå mest op i, når vinen til fisken eller østersen skal vælges ud.

### Global hedetur

Klimaet i de tyske vindistrikter er i sagens natur påvirket af den globale temperaturstigning, og selvom efterår og vintre i det typiske fastland kan være barske, så har de sidste fem-seks års høstresultater været fremragende, selvom varme temperaturer har reduceret mængden. Arbejdet med vinifikationen har således været koncentreret i marken, hvor udvælgelse og kasserer af druematerialet har været den største udfordring. Men døm selv og prøv for fornøjelsens skyld at købe 2-3 flasker af samme vin i forskellige årgange. De fleste vil blive forbavset over, hvad vind og vejr kan gøre.

### DE GODE DRÅBER

Erik Mortensen

idag@vip.cybercity.dk



## Vine til sæsonens festligheder

**Colle dei Tigli**  
Lenotti, Italien  
Vores bedst sælgende hvidvin  
Pr. stk. kr. 55,00  
Ved 6 stk. pr. stk. kr. **50,00** LENOTTI

## Cienna / Moscato

Brown Brothers, Australien  
Bløde bobler  
Perfekt til velkomst eller dessert

Pr. stk. kr. **79,00**



Vi rådgiver gerne omkring valg af vin i forhold til menu og anledning

Hele flasker tages altid retur

**Velkommen i butikken**



## Rød eller Hvid Andez

5 stjerner i Berlingske Tidende

Ved 6 stk. pr. stk. kr. **34,00**

## Collector

Rubyporvin  
God til chokolade- og frugtdesserter

Pr. stk. kr. **129,00**



**Cremant de Bourgogne**  
Bourgognes svar på champagne  
Tør eller halvsød  
Lad festlighederne begynde!

Pr. stk. kr. **110,00**



## Rosso Passo

Lenotti, Italien  
Vores bedst sælgende rødvin  
Pr. stk. kr. 59,00

Ved 6 stk. pr. stk. kr. **50,00**



# VINOBLE

ENGHAVEN