

~~Sex
Drugs
& Rock'n Roll~~

just RIESLING
for me, thanks!

Sex, Drugs & Rock'n'roll - just Riesling for me, thanks! Endnu en anderledes etiket fra Martin Bauer.

De frække unge tyskere

Generation Riesling. Ordnung muss ikke længere sein - vin skal være sjovt og ukompliceret, mener unge tyske vinmagere

"Wein schenkt Freude" - vin skænker glæde - står der på de trækasser, som tyske vinbønder ofte har stående i baggården. Når man befinder sig i nærheden af Susanne Winterling, tvivler man ikke på, at det passer.

Den unge vinmager fra Sekt- und Weingut Winterling i Pfalz har en latter, der omgående sender humøret et par grader op.

Hendes mave vidner om, at næste generation af familien i Niederkirchen nær Mannheim snart melder sin ankomst til verden,

og selvom fremtiden kan vise sig at byde på alt andet end et liv som vinbonde for den nye Winterling, er det karakteristisk for den række af unge tyske vinmagere, som jeg møder i løbet af fire dage i Rheinhessen og Pfalz, at de har accepteret deres arv og har sat sig selv i førersædet for et liv som vinproducent, hvor der er plads til at udfolde deres egne idéer om, hvordan vinen skal laves og smage - samtidig med, at de vil have tid til at være sammen med familien og drikke en øl med vennerne fredag aften.

Tyskland har hundredvis af unge vinmagere i 20'erne og 30'erne, og ved mødet med folk som Susanne Winterling, Jens Windisch, Juliane Eller og Axel May aflives enhver mulig fordom om tysk regelretted,

streng disciplin og ærbødig adlyden af gamle dyder.

At vin giver glæde forekommer indlysende, når Susanne Winterling forklarer en vinjournalist med tændt diktafon, hvorfor hun sammen med 11 andre vinmagere under navnet Wine Changes (vin forandrer) har sat sig for at præsentere regionen Deidesheim i Pfalz som "ung og attraktiv og fuld af livsglæde":

- Vi har mange gamle vingårde her i området, og de ... optager du det her?

- *Øh, ja.*

- Ah! Så skal jeg formulere det positivt: Vi har mange traditionelle vingårde, og de tiltrækker mange gæster. Det kan vi være stolte over. Og på den anden side har vi ganske

mange unge vinbønder, og vi vil gerne vise, at vin også i vores generation er en drik, som man kan have et afslappet forhold til og bare have det sjovt med.

- *De unge drikker ikke vin?*

- Ikke nok! Ha! Jo, de drikker bestemt vin, men det handler heller ikke kun om at få folk til at drikke vin, men også om at vise, at vi ikke er elitære vinmagere, og at det er ukompliceret at tage kontakt til os.

Generation Riesling

Wine Changes kan sammenlignes med den langt større og landsdækkende organisation Generation Riesling, som det tyske vininstitut lancerede for 10 år siden. Her er unge tyske vinmagere med i et netværk, som både



Susanne Winterling spreder godt humør om sig og inkorporerer nærmest det tyske motto "Wein schenkt Freude" - vin skænker glæde.



Axel May laver vin i Osthofen og har som en del af sine kolleger lagt sig tæt op ad den niveauinddeling, som Verband Deutscher Prädikatsweingüter anvender, med Gutswein, Ortswein og Lagenwein.



Juliane Eller (til højre) og hendes søster, **Karina**, er de to unge kvinder, som står i spidsen for Juwel Weine i Alsheim.

” Vi har mange traditionelle vingårde, og de tiltrækker mange gæster. Det kan vi være stolte over. Og på den anden side har vi ganske mange unge vinbønder, og vi vil gerne vise, at vin også i vores generation er en drik, som man kan have et afslappet forhold til og bare have det sjovt med.

Susanne Winterling, vinmager

har til formål at udbrede kendskabet til tysk vin - og selvfølgelig øge salget - og at give de unge vinfolk mulighed for at lære af hinandens erfaringer. At den lige hedder riesling skyldes, at riesling er en sort, som findes i alle tyske vinregioner - og så var det måske også et navn, der "hang i luften" på det tidspunkt, mener Stuart Pigott, en anset ekspert i tysk vin.

Når Generation Riesling-medlemmerne fylder 35 år, er det imidlertid slut. Generation Riesling er forbeholdt yngre vinbønder. Det skal sikre, at organisationen og medlemmerne hele tiden har blikket rettet fremad og tør afprøve nye metoder i stedet for at blive hængende i faste rutiner.

Umiddelbart virker det temmelig kontant, at man er ude, når man fylder 35 - på dette tidspunkt er det langtfra alle, der har fundet ud af, hvordan de får en fast og sikker forretning ud af deres vingård. Men det er ikke et problem at få nye folk ind i folden: Siden begyndelsen i 2006 er Generation Riesling vokset til flere end 500 medlemmer og er nu verdens største fællesskab af unge vinmagerere.

Familien Winterling har endnu ingen dansk forhandler af sine vine, som foruden rødvin lavet på cabernet franc, cabernet sauvignon, dornfelder og spätburgunder, en rosé på spätburgunder og schwarzes Riesling og både hvid og rosé sekt (som Winterling kalder crémant) omfatter en række hvidvine på især riesling, men også weissburgunder, gewürztraminer og sauvignon blanc.

Umanerligt let at drikke

Den sidste drue støder man stadig oftere på hos tyske vinbønder. Det spiller givetvis ind, at druen i det varmere klima, som tyske vinmarker har nydt godt i dette årtusind, kan give vine med den karakteristiske hyldeblomst- og stikkelsbæraroma, der minder om de vine, mange forbrugere kender fra New Zealand. Men med til forklaringen på druens succes er nok også, at en del af den unge generation af vinbønder har været i praktik i New Zealand. Det mener i hvert fald Axel May, en anden af de unge vinmagerere, som jeg møder under Generation Rieslings 10-års-jubilæumsfejring i Rheinhessen og Pfalz.

Hans vingård, Weingut Steinmühle i Osthofen i det sydlige Rheinhessen, har været i familiens eje siden 1737.

Axel May overtog ledelsen i 2009 efter at have arbejdet i både Californien og New Zealand, men det er stadig riesling, der dominerer i hans marker.

Blandt de vine, jeg når at smage hos den sympatiske vinbonde - der som de fleste af sine unge kolleger taler glimrende engelsk (skulle ikke-tyskkyndige være interesseret i et besøg) - er det dog 2015 Osthofener Weissburgunder (pinot blanc), der gør størst indtryk. Fordi den er så umanerligt let at drikke og bliver ved med at smage godt. Det er et smukt træk i en vin til omkring otte euro (60 kroner).

Axel May har desværre endnu ingen forhandler i Danmark, men mon ikke det kommer - han har, som en del andre yngre tyske vinmagerere, lagt klassifikationen af sine vine tæt op ad den "rangstige", som den prestigefulde organisation VDP - Verband Deutscher Prädikatsweingüter - bruger: *Gutswein* er den enkleste vin fra gården, *Ortswein* er vine fra navngivne områder, mens *Lagenwein* er vin fra en bestemt vinmark. At blive medlem af VDP - hvilket man kun kan blive inviteret til - plejer at garantere en pæn portion opmærksomhed og salg, og ambitionen om at nå højere op i det tyske vinhierarki synes tydelig nok hos Weingut Steinmühle.

Hvorfor så tørt?

Omkring 15 kilometer mod nord, i Nierstein - byen der for rieslingfans har en helt særlig klang - er 37-årige Kai Schätzel kommet med i det fine selskab. Siddende på trappen ned til vingårdens gamle kælder, i dunkel belysning fra en lysekroner under kælderhvelvingen, der er farvet gråsort af århundreders fugt og skimmel, forklarer han, at det på det seneste er gået helt godt for ham og vingården.

Rosende omtale i den anerkendte vin-guide Gault Millau, årets vinbonde i vinmagasinet The Wineparty og kronen på værket, optagelsen i VDP ved årsskiftet. Og Schätzel har ingen problemer med at sælge de vine, der bliver tappet. Han har fået ros for at lave vine med moderate alkoholprocenter på kun 11-12, selv i sine grosses gewächs-vine (VDP's udgave af grand cru), og han er ikke bange for at udfordre konventionerne i denne klub, som indbefatter mange af Tysklands bedste vinmagerere, ved at fremhæve kabinet-vine som noget af det bedste.

Den gamle kvalitetsinddeling af tyske vine i kabinet, spätlese, auslese, beerenauslese, trockenbeerenauslese og eiswein, der baserer sig på druernes sukkerindhold, er ofte blevet kaldt en katastrofe for tysk vin, fordi den ignorerer andre kvalitetsfaktorer med sit fokus på druernes mostvægt. I dag er klassifikationen for de bedste tørre vines vedkommende for længst blevet overhalet - på etiketten af en grosses gewächs står der blot "trocken" (tør), men det vil Kai Schätzel gerne gøre op med.

- Hvorfor skal en hvidvin absolut være knastør for at være god? spørger han.

- Hvorfor være så bange for sødme? Vinen skal laves, som man kan lide den, argumenterer han - og bruger derfor en del af druerne fra en af sine bedste marker, Pettenthal i Nierstein, til at lave en kabinet.

Han har nok en pointe i, at der er flere kunder til vine med en smule restsødme end til de knastørre hvidvine, der har trukket så megen opmærksomhed til sig de seneste cirka 15 år.

Selv en stjernevinmager som Klaus-Peter

Fortsat fra foregående side »

Keller, der ikke går af vejen for en benknækker af en tør riesling, er ikke bleg for at bekende sin glæde ved Mosel-vine med restsødme.

Jeg har det imidlertid svært med flere af Schätzels vine med restsødme. De smager godt efter et stykke tid i glasset, men både 2015 Kabinett Nierstein Riesling og 2015 Pettenthal Kabinett Nierstein Riesling er ikke udpræget charmerende, lige efter de er blevet skænket. De er tydeligt reduktive - vinen har været i underskud af ilt under gæringen - og har en irriterende note af kål i duften. Kållugt er der også i de søde rieslinger 2015 Ölberg Auslese og 2015 Pettenthal Auslese. Det kan slynges væk i glasset, men jeg kommer aldrig til at forstå, hvordan man kan gøre det til noget nær et adelsmærke, at ens vine lugter sådan, når de kommer ud af flasken. Kai Schätzel forklarer uden blusel, at han kalder den særlige lugt "Schätzel stinkiness", Schätzel-stank. Jeg forestiller mig, at det kan kræve en del arbejde af vintjenere at forklare gæsterne, at vinen skal lugte sådan, når den lige er åbnet.

Schätzels vine importeres i Danmark af Lieu-Dit, som især sælger til restauranter.

Faren er ikke økolog ...

Jens Windisch har endnu ikke fundet en forhandler til sine vine i Danmark, så hvis du vil smage dem, må du finde dem hos en tysk vinhandler eller besøge manden selv i hans og forældrenes weingut i Mommenheim cirka 15 kilometer syd for Mainz. Generelt savner jeg den sidste koncentration og længde i hans vine, før de virker overbevisende i sammenligning med de mange gode vine, som fremstilles her i området - men det bør ikke afholde nogen fra at aftale et besøg hos den unge mand, for hvad hans vine måtte mangle i tyngde, kompenserer han rigeligt for med et smittende muntert humør og høje latterudbrud.

Jens Windisch, som også har været et smut forbi New Zealand i sin uddannelse til vinmager, præsenteres i et interview med magasinet Stern som en moderne, ung vinmager, der ikke bor på vingården, men derimod i Mainz, hvor han også har sine venner og et socialt liv ved siden af vinmagerarbejdet. Han overtog ledelsen af vingården i 2013 efter gradvist at have øvet større indflydelse på dyrkningen og vinificeringen siden 2006. Han har stadig sin far med på sidelinjen, og til at hjælpe med arbejdet i marken - eller rettere markerne, for Windisch-vinene laves af druer fra næsten 90 parceller i forskellige vinmarker, nogle af dem på bare 300 kvadratmeter - har han hyret nogle polakker. Men overordnet er der tale om et onemansshow, hvor Jens Windisch er både markarbejder, vinmager og sælger.

Jens Windisch tapper årligt omkring 50.000 flasker vin, og det er hjemmemarkedet og i særlig grad restauranterne, som han har sit fokus rettet imod. Han har en pragmatisk indstilling til arbejdet som vinbonde og til, hvordan vinene fra Weingut Werther Windisch skal laves. Siden 2006 har han arbejdet med spontangæring af druerne og brugt både økologiske og biodynamiske metoder i markerne, men vingården er ikke blevet certificeret som nogen af delene. Det ville ifølge Jens Windisch ikke være muligt for ham at høste ordentlige druer i et år som dette, hvor forsommeren har været meget våd, hvis han ikke måtte bruge for eksempel kobber til at undgå meldug i druerne. Det ville også kræve, at det landbrug, som familien har ved siden af vinframstillingen, og som passes af hans far, skulle dyrkes økologisk.

- Og min far er ikke økolog, lyder det med et skævt smil fra Jens Windisch.

Mest imponeret er jeg af Windisch' 2011 Silvaner 8grad14minuten (navnet henviser til vingårdens beliggenhed), som er tap-



Jens Windisch er en munter fyr, hvilket på sin vis er imponerende i betragtning af den mængde arbejde, der ligger i hans job, der nærmest er et onemansshow som vinbonde, vinmager og vinsælger.

pet på magnumflasker. Den har en fin tropisk frugtkrydring og af en silvaner at være en udmærket syre. Det er ikke normalt at drikke fem år gammel silvaner, men denne har lagret helt godt, og til cirka 25 euro (187 kroner) for en magnum er det en fin vin og meget drikkelig.

De billigste skal også smage godt

Foruden riesling er det ellers "burgunder-sorterne", som imponerer mig hos de yngre tyske "winzere".

Også hos Juliane Eller, der i en alder af 25 år har overtaget familiens vingård i Alsheim i Rheinhessen. 2015 Weissburgunder, som koster 8,50 euro (knap 64 kroner) på vingården, er parfumeret og røget i duften og har en cremet mundfornemmelse, selvom syren for en gangs skyld i en weissburgunder er ty-

delig og giver god balance i smagen.

Mest imponerende - foruden det faktum at en 25-årig kvinde styrer vingården med cirka 20 hektar vinmarker og en årlig produktion på over 130.000 flasker - er dog 2015 Riesling, der også koster 8,50 euro på vingården. Fra cirka 45 år gamle upodede vinstocke er der vretet en fin riesling med lille sødme og filigran syre. Pris- og kvalitetsforholdet er godt her.

Juliane Eller, som har "omdøbt" familiefirmaet til Juwel Weine og nu udstyrer etiketterne med tegningen af en facetslebte ædelsten, har været i lære hos blandt andre Klaus-Peter Keller og har studeret ønologi (læren om vin) på det berømte institut i Geisenheim. Hun er naturligvis medlem af Generation Riesling, og hendes filosofi er, ud over valgsproget "Riesling, I'm lovin' it", at

hendes vine skal være elegante, strukturerede og frugtige. Hun bruger spontangæring, altså ingen fabriksgær, men kun den gær, som findes på druerne og i mosten, og begyndte allerede for seks år siden at overtale sin far til at omlægge til økologisk drift.

- Jeg vil lave vin, som smager godt lige fra entry-level, fortæller hun, mens hendes søster, Karina, skænker vin i vores glas.

Sammen med søstrenes mor er hun ansvarlig for markedsføringen af firmaets vine og er også med til at sælge dem - blandt andet til Atomwine, som forhandler vinene i Danmark (for tiden er de udsolgt).

Læs i næste uge: Vi tester basis-riesling fra Tysklands hypede 2015-årgang.

Tekst og foto: Kenneth Klingenberg, kek@jffmedier.dk