

Vin

ALLT OM



På köpet!
NYA VINKATALOGEN
Med Sveriges största vintest!
VÄRDE 130 KR

VIN, MAT OCH RESOR - DIN GUIDE TILL ALLT DET GODA

Uppror i
CHAMPAGNE

PINOT NOIR
Peakar i Nya Zeeland

PÅSKBUFFÉ

SILLEN, ÄGGEN, LAXEN, LAMMET OCH ALLT ATT DRICKA DÄRTILL

PROVA MED POLARNA
Vita druvdoldisar

Bästa vinet till
PRIMÖRERNA

Lamm, gott!

Ny vår för
ARMAGNAC



SPECIAL Châteauneuf-du-Pape • Jungfruliga ostar
Miniguide Edinburgh • Riesling till heta räkor



DRICK



Tysk riesling SENSATIONELL SYRA

Mikael Mölstad gillar tysk riesling. De från Rheingau är torrast och har en syra som får käkbenen att pillra. En del måste lagras, andra kan drickas meddetsamma – men det beror förstås på vad du själv gillar.

AV MIKAEL MÖLSTAD FOTO CLAES LÖFGREN

DRICK

MIN FÖRSTA DUVNING I TYSKA VINER fick jag i Neustadt an der Weinstrasse 1980. Jag befann mig alltså i Rheinpfalz, vilket var det officiella namnet på vinregionen då. Min advokat-kamrat, vars släkt hade vingårdar, hade bjudit dit mig med vänner för en rejäl genomgång. Som jurist ansåg han att de tyska vinlagarna var det bästa som hänt vinvärlden. Under några timmar med olika viner fick vi träning – en whiteboard fylldes snabbt med ord som innefattade allt från "Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete" till Auslese och Eiswein.

Den stora händelsen inträffade dock i Deidesheim dagen efter. Hos Bürklin-Wolf serverades en knastertorr riesling med en fantastisk, spänstig syra som jag aldrig upplevt tidigare – jag tror vinet var en

Deidesheimer Hohenmorgen. Men jag kan ha fel då jag kanske mest minns namnet för att det är så vackert. Nästan lika snyggt som Deidesheimer Mandelgarten.

Men syran satt där mitt i prick och sedan den dagen har jag alltid varit förtjust i riktigt torra tyska viner. Ja, jag är väl helt enkelt en syramänniska – en person som gillar syrliga viner – vilket brukar hänga ihop med att man också gillar förrätter, till skillnad från sötmamänniskor som gillar efterrätter.

Schloss Vollrads i Rheingau har jag besökt många gånger. Deras ståtliga 1300-talsslott är ett av det mest kända och betydelsefulla inom den tyska vinhistorien. Sedan decennier har de gjort sig ett namn tack vare snustorra rieslingviner. När Erwin Matuschka-Greifenclau dog hastigt 1997



kunde det tagit en ände med förskräckelse för hela slottet och vinproduktionen – men genom kloka beslut av banken som fick ta över, är det åter full fart på Schloss Vollrads. Vilket glädjer oss som gillar stiliga slott och syrliga viner från Tyskland!

2009 SCHLOSS VOLLRADS RIESLING TROCKEN

NR 5846 / BORNICON & SALMING 99 KR
RHEINGAU, TYSKLAND

En riktig riesling i all sin pryddo – och dessutom i en av vinvärldens snyggaste flaskor. Här finns en lækker äpplig frukt med citrustoner i doften – jag kan till och med ana de friska tonerna av citronskalet. Smaken har en lite mer sötaktig äppelpäronfrukt med örtiga toner. Men syran är inget att ta miste på. Den sätter sig direkt i käkbenen och stannar en bra stund. Ett härligt vin att dricka ungt – men kan faktiskt vinna på något års lagring.

LAGRA

UNDER NÄRMARE FEMTON ÅR bodde jag i Schweiz. Dock inte av skatteskal bör påpekas, utan till en början som trägen arbetare på ett språkreseföretag. Det var också i schweiziska Luzern jag skapade En Värld av Vin-projektet tillsammans med Bengt Frithiofsson. Vårt nygrundade förlag gav inte bara ut Die Welt des Weins på tyska utan också en del andra böcker för den tyska marknaden. Böcker som aldrig gavs ut i Sverige. En av dem hette Spitzen-

Weingüter och presenterade de bästa vinhusen i Tyskland, Schweiz och Österrike.

Under många år reste jag och min medarbetare till Rheingau flera gånger om året. Målet för resan var visserligen Frankfurt (som ligger i Hessen) men vi bodde alltid på något vinslott eller hotell på sluttningen ner mot floden Rhen i Rheingau. I Frankfurt var det ömsom vinmässan Interwein, som sedan försvann, och bokmässan Frankfurter Buchmesse. Det var mycket spring på dagarna så när kvällen randades var det skönt att bege sig en halvtimmes bilresa västerut, till en väntande måltid med spänstiga Rheingau-rieslingar.

Eftersom vi alltid åkte bil blev det också några vingårdsbesök innan hemresan. Den lilla vinkällaren i Luzern blev alltmer dominerad av torra rieslingviner från Rheingau (och en hel del från Alsace också ska erkännas). Somliga blev uppdruckna ganska omgående, men flertalet blev liggande åtskilliga år. Det var under denna tid jag lärde mig uppskatta mogna rieslingviner. Den utvecklade syran ihop med lite botrytistoner och den typiska petroleumkaraktären är ganska vanebildande, kan jag meddela dem som inte provat än.

Men syran satt där mitt i prick och sedan den dagen har jag alltid varit förtjust i riktigt torra tyska viner.

Familjen Wegeler i byn Oestrich-Winkel har sedan 1800-talet producerat några av de bästa torra rieslingvinerna i Rheingau. Deras Geheimrat J är själva prestigevinet – en cuvée av de bästa vinerna från de bästa vingårdslägena – de flesta av dem är av den högst klassen, Erste Gewächs. Hur proportionerna är avgörs från år till år beroende på kvaliteten på druvorna från de olika vingårdarna.

2008 GEHEIMRAT J RIESLING

SPÄTLESE TROCKEN

NR 92071 / GIERTZ VINIMPORT 229 KR
RHEINGAU, TYSKLAND

En härlig rieslingcuvée i spätleseklassen, det vill säga av sent skördade druvor, även om vinet är helt utjäst. Flaskan är också extra stilig och lång, kanske den högsta 750 ml-flaskan på Systembolaget. Här bjuds på doft av röda mogna äpplen med en trevlig petroleumton. Smaken är mer kryddfruktig och den pigga syran sätter fart på hela munhålan, från gommen ner till käkbenen. Köp en halv låda av denna njutning – öppna en om året så får du uppleva hur en riesling utvecklas. ■

LAGRA

MIKAEL MÖLSTAD

är vinredaktör på Allt om Vin sedan förra året och dessutom mannen bakom en av Sveriges största vinboksuccéer *En Värld av Vin*. Sedan ett par månader är Mikael Mölstad också Svenska Dagbladets vinskribent. Dessutom är han en av grundarna till *White Guide*, Sveriges största restaurangguide.

