

Vinfruens Nyhedsbrev, oktober 2015



Vinhøst i Franken i Güntersleben

Vi tog af sted til Güntersleben sidste weekend i september. Målet var at deltage i vinhøsten ved Weinhaus Kilian.

Vi har fået et rigtig fint forhold til den lille familie, så vi boede hos Michael og Katrin + deres 2 døtre Ellen og Klara.

Fredag stod vi tidligt op for at komme i marken.

Det var Bacchus, som skulle høstes. Familie og venner deltog, vi var 8-9 personer i marken hele formiddagen.



I pausen drak vi vand og naturligvis federweisser.

Federweisser er en yndet specialitet i vinhøsten. Det er den nyeste vin.

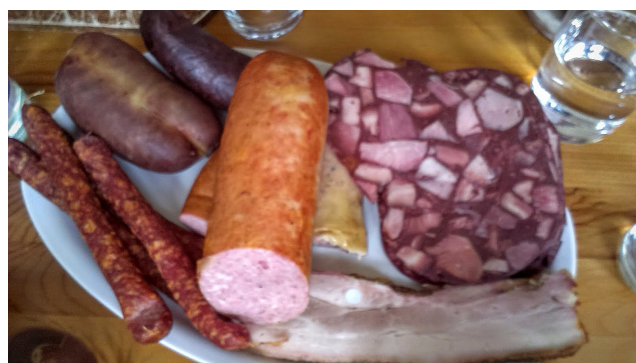
Den sælges fra vognporten både tidligt og sent. Folk kommer og køber med egne flasker og plastikdunke.

Når saften er presset af druerne og gæren er tilsat, står det og gærer 4-5 dage. Så er det klart. Det smager som druejuice, men man skal passe på med at drikke for meget, da der er alkohol i.

Efter 3-4 dages yderligere gæring, er sukkerindholdet i federweisseren faldet og smager ikke mere som limonade.



Når høsten om formiddagen er overstået, tager alle hjem til frokost, til fælles brotzeit, med masser af forskellige pølser og oste fra den lokale slagter + syltede agurker og sennep.





Om eftermiddagen kommer næste stadie.

Saften presses af druerne og det tidspunkt, som vinbonden er meget spændt på, men som han også følger tæt for at kunne vælge det rette høsttidspunkt, nemlig målingen af sukkerindholdet i druesaften.

Det måles i Oechsle.

Jo højere tal des mere sukkerindhold, og dermed en fyldigere vin med en højere alkoholprocent..

Målet bruges til at benævne vinene om det er kabinett, spätlese, auslese, beerenauslese og den helt specielle eiswein.

oechsle, (efter den tyske fysiker Ferdinand Oechsle, 1774-1852),

Skala til måling af indhold af druesukker i most og dermed druens modningsgrad -i hvert fald når det gælder sukker og potentiel alkoholprocent,

Skalaen er baseret på druemostens vægtfylde, hvor vand har vægtfylde på én -1- mens druemost f.eks. kan have vægtfylde på 1,075 = 75 grader Oechsle, svarende til potentiel alkohol % på 10. I Tyskland er en sådan drue fuldmoden og vil typisk kaldes Kabinett eller i enkelte områder og mindre gode vinhuse endda Spätlese. Der går 16,5 g sukker til en procent alkohol, dvs. at hvis vinen holder 10 % alkohol, vil mosten have $10 \times 16,5 \text{ g} = 165 \text{ g}$ druesukker. Alt sukkeret eller langt det meste vil dog blive gæret til alkohol.

En tysk Beerenauslese skal i reglen have minimum 120 grader Oechsle, svarende til ca. 15% alkohol-potentielt.



Saften filtreres for urenheder og flyttes til en ny tank. Nu tilsættes gær og gæringen til vin kan begynde.

Michael Kilian er som de fleste andre producenter uddannet "winzer". Det er en videnskab at lave vin. Det vigtige er at opnå den rette balance mellem sødme og syre, som afhænger af mange faktorer.

Jeg vil glæde mig til at hente og sælge Bacchus, årgang 2015 fra Weinhaus Kilian, for den har jeg været med til at høste!

Bocksbeutel "Bukkeprung"

Jeg har valgt at købe flere gode vine på de små buttede flasker. Jeg håber, at folk synes, det kunne være en anderledes, sjov julegave.

Der er flere historier omkring den lille buttede flaske.

Formen stammer helt tilbage fra Romertiden hvor soldaternes feltflasker havde denne form, de er nemme at bære og rullede ikke rundt ved transport.

Senere blev den genopdaget og taget i brug, fordi tyskerne i 1700-tallet ville undgå forfalskninger af vin. Især vinen Würzburger Stein var udsat for forfalskning. I 1718 blev Bocksbeutel "født" i Würzburg og blev kendetegnet for vin fra Franken.

I EU er Bocksbeutel flasken et særligt beskyttet varemærke. De kan anvendes med få undtagelser, kun for kvalitetsvine fra vindyrkningsområdet Franken.



Weinhaus Kilian

I **bocksbeutel-flasker**, fra Kilian, har jeg købt en 2013 Silvaner spätlese trocken og en Kerner spätlese halbtrocken.

Druen Kerner er populær, fordi den springer relativt sent ud og derfor ikke er så modtagelig over for frostskafer. Den er resistent over for sygdomme og den kan vokse næsten overalt. Vine på druen Kerner smager lidt henad [Riesling](#).

Weingut Schloss Saaleck

Die Philosophie von Familie Lange: „Die Qualität der Weine kommt aus dem Weinberg und wird im Weinkeller fortgesetzt.“

Vi kørte ind omkring Hammelburg fordi et stort skilt viste, at det er den ældste vinby i Franken, og ud af mange vinproducenter gik vi til Weingut Schloss Saaleck. Det viste sig, at den hører til de ældste vingårde i Franken, med en historie som går helt tilbage til år 1289. En del af vingårdens marker ligger omgivet af fredede, historiske slotsmure fra år 1729.

Ulrike Lange er datter af en vinbonde, hun er uddannet Winzer og har for 3-4 år siden købt sin vingård på 18,5 hektar sammen med sin mand.

Den er under omlægning til økologisk brug en proces der tager 3 år, før det officielle stempel kan opnås. Allerede nu, er nogle af vinene dog økologiske.

Ulrike Lange havde en lækker **Müller Thurgau** Spätlese Trocken i **bocksbeutel**. Den blev udvalgt til at komme verden rundt på udstillingen, "Handmade in Germany"

<http://handmade-worldtour.com/exhibition/weingut-schloss-saaleck/>

Ulrike præsenterede mig også for en spontangæret Bacchus. **Bacchus Sponti-Mineral**

Spontangæret betyder, at der ikke tilsættes gær, men at vinen starter med de gærceller, der findes naturligt på druerne.

Det betyder, at spontangærede vine er dyrere, da der er stor mulighed for, at vinen må kasseres hvis det er dårlige gærceller der starter vinen.

Den måtte jeg også have med hjem til Svendborg, da den smagte helt specielt og ikke som bacchusdruen normalt præsenterer sig.

"Wein soll schmecken, bekömmlich sein und Lust auf Mehr machen!"

Weingut Bunzelt

I jagten på den gode vin, havde jeg besluttet mig for, at finde en Scheurebe i en bocksbeutel. Google er et herligt redskab, hvor jeg fandt flere vingårde med Scheurebe på bocksbeutel!

Vi kørte rundt og smagte flere steder indtil vi kom til Nordheim, hvor Weingut Bunzelt præsenterede en Scheurebe som jeg kan lide den.

Vi blev taget imod af Frau Bunzelt, som har vingården med sin bror. Hun er en energisk, lille kvinde som talte som et vandfald. Vi fik ikke lov til at køre, førend vi havde prøvesmagt indtil flere af deres vine.

Alle gode, men Scheureben ville jeg have. **Hvorfor Scheurebe?**

Fordi druen giver nogle helt specielle aromatiske vine, som smager godt. Der er noter af solbær og grape.

Derfor købe jeg deres bocksbeutel, som er dyrket på Iphöfer Julius Echter Berg, **Scheurebe Spätlese Trocken**.

Og den har vundet guld i en vinpræmiering.



Jeg står på Torvet i Svendborg lørdag formiddag i oktober, medmindre det regner, derefter vil jeg sælge vin hjemmefra indtil foråret.

Der er julemarked i Maritimt Center den 5. og 6. december, hvor jeg deler bod med Ø-Bryg. Der vil være mulighed for at købe både vin og øl.

Send gerne nyhedsbrevet til venner og bekendte, som kunne have interesse i at vide mere om Vinfruen.