

Vinfruens Nyhedsbrev Maj 2017



Der kan vist ikke være tvivl om at vi alle har haft behov for noget varme i vejret for at det kan give foråret et løft.

Vi nåede at få en dejlig uge i Franken i påsken, hvor vi igen var på besøg for at finde de nye vine til foråret og sommeren.

Weingut Schloss Saaleck

Vi havde lavet en aftale med Ulrike og Thomas Lange som ejer Weingut Schloss Saaleck.

Vi kom til Hammelburg om eftermiddagen til 20 graders varme.

Parret inviterede os ud til en vandring i deres vinmarker og vi fik historien om hvordan de i 2011 købte 18 hektar vinmarker, som ligger indenfor de gamle slotsmure fra 1729 og de fik den bedst beliggende vinbutik lige ved Torvet og i samme bygning som Rådhuset.

Det var kommunen, som ejede vingården, den gav dog konstant underskud og derfor blev den solgt. Familien Lange var ihærdige og fandt en bank der var villig til at låne dem penge.



De fleste af deres vinmarkerne ligger indenfor slotsmurerne og derved skabes et helt specielt mikroklima, som sammen med jordbunden giver de friske mineralske vine. Jordbunden består af "Muschelkalk" Det er 150 millioner gammel havbund, som vinplanterne har deres rødder dybt nede i. De op til 80% stejle skråninger er med til at opfange varmen fra solen og den stenede undergrund fastholder varmen i jorden. Samtidig beskytter skovene omkring markerne planterne mod kolde vinde.



Der ligger et gammelt stenhus i vinmarken, som familien er ved at restaurere, og historien fortæller, at biskoppen af Fulda, som residerede på Schloss Saaleck, brugte lysthuset, når han var sammen med sin elskerinde :o)

Familien har fra starten valgt at dyrke markerne økologisk. Der er dog en lang omstillingsproces inden de kan få økomærket. Markerne skal være dyrket økologisk i 6 år. De fleste af deres vine



er spontangærede og veganske.

Spontangæret betyder, at der ikke tilsættes gær når gæringsprocessen starter, der er masser af naturlig gær på druerne og denne bruges i stedet til at sætte gæringen i gang.

De fleste vinproducenter tilsætter æggehvite til at "klare" vinen for urenheder.

Thomas Lange, som står for vinkælderen, bruger i stedet kartoffelmel.



Vi havde en fantastisk eftermiddag sammen med Ulrike og Thomas og vi blev præsenteret for 3 nyheder, som kan bruges til aperitif.

Først fik vi et glas Secco "Fritz" med Ramazzotti Rosato og en lille smule basilikum. Det var en skøn sommerdrik, som vi varmt kan anbefale.

Jeg har naturligvis alle ingredienser til salg :o)



Hvis du skal bruge en vin til en hel særlig lejlighed har jeg helt eksklusivt købt Sekt.

Det er vin, dyrket økologisk, gæret på flasker efter den traditionelle metode, dvs. produceret som champagne, gæret på flasken i 15 måneder og nu klar til at drikke!

Og noget helt andet som var ganske godt! **En Frangria.**

Alle kender Sangria. Den spanske søde rødvin med frugter.

Jeg har købt Glühwein. Den er krydret med mange krydderier som orange skiver, kanelstænger, vanillestænger, kardemomme ... fyldt i en bomuldspose og trukket mere end to måneder i vintanken, og ja den kan også drikkes om sommeren!

Der tilsættes skivet citron, appelsin og æbler og det trækker koldt ca. 24 timer Serveres med is og et sugerør.

Jeg tabte mit hjerte. Frangria er en fantastisk aperitif.

Jeg har også bestilt Rotling fra Weingut Schloss Saaleck, og Rotling er altid godt! Denne er spontangæret.



Weingut Scheuring



Et andet fund gjorde jeg på en spadseretur en dag, da vi kom til Margetshöchsheim ved Würzburg. Jeg havde læst om Ilonka Scheuring. En ung smuk kvinde, som sammen med sine forældre har en vingård på 12 ha.

Hun er en af de 13 unge vinmagere som har dannet Ethos. Ethos har jeg skrevet om i et tidligere nyhedsbrev.

De unge vinmagere laver vin ud fra nogle dogmer omkring bæredygtighed.

Mottoet er frit oversat fra tysk "Bæredygtighed er det nye økologiske - i det mindste!"

Dogmerne er lavet på baggrund af idéen om "Fæld ikke mere træ end der vokser"

Hvis du har lyst til at vide mere, er her linket til deres hjemmeside med tanker og idéer <http://ethos-franken.de/>

Hos Ilonka blev jeg præsenteret for "Orange Vin". Det er helt særligt! Normalt laves hvidvin af mosten fra druerne, dvs. skallerne er taget fra. Når der laves orange vin, ligger skallerne i mosten, lige som når der laves rødvin. Det giver en hel speciel smag, hvor der i vinen er tydelige spor af tanniner. Ilonka Scheuring ønsker at bruge så lidt teknologi og kemi som muligt i vinproduktionen: Som hun siger "Jeg ønsker en helt anden stil, væk fra den mere traditionelle måde at producere vin på"



Druerne i Weingut Scheurings orange vin har gæret 4 måneder med drueskallerne i mosten. Der er i produktionen bevidst brugt så få sulfitter som muligt. Vine er fyldt ufiltreret på flasker. Den er naturligvis spontangæret.

Vinen har hun kaldt " **De 3 ???**

- Hvad er det?
- Hvorfor farven?
- Hvilken druesort?

Jeg har bestil Femina Glut som er en Tysk "portvin" som er creme i munden. Det er 2 røde druer Cabernet Dorsa og Blaufränkisch, som er gæret, men ikke for længe, for at bevare sødmen fra druerne. Der er tilsat brandy til masken. Vinen er presset og groft filtreret og anbragt i små fade i ca. 1 år for at modnes.

Ilonka Scheuring leverer også sommerens Rosé.

Den er produceret med druerne Domina, Cabernet Dorsa og Blaufränkisch.

For at intensivere farven og aromaen har druerne ligget 14 timer i masken.

Normalt ligger druerne 6-12 timer i masken.

En halvtør vin med livlig smag med masser af jordbær!

Verwirrmethode

Ikke en tur til Franken uden Brotzeit. Et velfortjent måltid!

Alle vinbønder + frivillige i Güntersleben går sammen en aften og hænger "Rak" ved vinstokken på Günterslebener Sommerstuhl. Rak udsender dameinsektdufte. Det skal forvirre hannerne, så de ikke finder hunnerne, som dermed ikke befrugtes.

Så lægges der ikke æg, som udvikler larver, der ødelægger druerne!

"Verwirrmethode oder Paarungsstörung!"



Her sammen med vores ven Michael Kilian



Vidste du ?

- at de søde vine blev opfundet ved en tilfældighed, som så meget andet?

Historien om den sene høst går tilbage til det 18. århundrede. Biskoppen af Fulda forbeholdt sig ret til at afgøre, hvornår høsten skulle begynde på Schloss Johannisberg.

I 1775 sendte munkene på Schloss Johannisberg - som hvert år - en budbringer med en prøve af modne druer til Fulda, for at få tilladelse fra Biskoppen til at begynde høsten.

Selvom druerne allerede var modne og alle de omkringliggende byer for længst var begyndt at høste, var budbringeren ikke vendt tilbage med tilladelsen. Så munkene på Schloss Johannisberg måtte se druerne blive mere og mere modne og næsten rådne. Da budbringeren ankom med en forsinkelse på flere uger, måtte munkene få det bedste ud af situationen og få vinificeret druerne, dog uden meget håb om en drikkelig vin.

Det viste sig dog, at vinen fungerede fremragende. Vin med masser af sødme. Ved et tilfælde blev den ædle råd opdaget, og lagde grunden til kvalitetene ved den sene høst (Spätlese), især auslese, Beerenauslese og Trockenbeerenauslese.

Og så var det naturligvis aspargessæson - og der er ikke noget der klæder hinanden som asparges og en god hvidvin fra Franken!

