

FORBEDRING.

Produktionen af pinot i Tyskland har undergået en reel revolution over de seneste 15-20 år. Tidligere var synderen overproduktion, så fik man for stort fokus på at trække mest muligt ud af druerne, hvilket kan give uelegante og ubalancerede vine (kaldet overekstraktion), og så var der for voldsomt fadpræg - mens de positive nøgleord de senere år har været: udvælgelse af bedre druekloner, producenter, som sætter målrettet på pinot, identifikation af optimale vinmarker og bedre kælderarbejde, herunder mere fokuseret brug af fåde.

Og så skal vi ikke glemme den globale opvarmning, som Tyskland langt hen ad vejen har nydt godt af. I år, hvor druerne i det lidt varmere Bourgogne nærmest koger, kan man i de køligere dele af Tyskland lave cool, elegante pinot-vine.

Der er i min optik heller ikke nogen tvivl om, at kvaliteten hos topproducenterne af pinot i Tyskland har været stærkt stigende over de seneste 10-15 år. Mere luftige, friske, lyse og raffinerede - hvor man tidligere havde tendens til at overgøre tingene.

Tysk forvirring

Da Tyskland jo aldrig har gjort det let for vinskere at finde rundt i navne og

Tysk rødvin er blevet bedre, blandt andet på grund af et mindre udbytte, satsning på de optimale vinmarker og klimaforandringer.

Foto: Marjan Murat/AP

betegnelser, er der også en lille pudsig sprogforgbistring omkring pinot. Som standard hedder pinot noir Spätburgunder i Tyskland, og det står der også på langt de fleste etiketter.

Men en del producenter skriver faktisk pinot noir på etiketten for deres topvin. Enkelte skriver pinot noir på det hele. Der laves meget mere rødvin i Tyskland, end de fleste nok er klar over: I grove tal er 1/3 af tysk vin rød, og 1/3 af dette er pinot.

Der var et par GG = Grosses Gewächs imellem. Det er et af Tysklands svar på prædikatorvirringen. GG stammer fra nogle af de bedste marker i Tyskland og er altid en tør vin. GG har været i vækst siden starten, og antallet af GG-marker er steget fra 11 i 2004 til 101 i 2014.

Endnu bedre om 10 år

Selve smagningen var tilrettelagt, så alle vine var repræsenteret på det danske marked og med en bred præsentation af dyrkere og områder.

Nogle af de vine, som imponerede mest, var **Jean Stodden Recher Herrenberg 2010** (400 kroner for årgang 2009, www.weriksoresensvin.dk). Den kommer fra Ahr, der måske har de bedste pinoter i Tyskland - det er i hvert fald den region, hvor denne drue forholdsmeetsigt betyder mest. Det var en på samme

tid saftig og indtagende - og intens og struktureret - pinot. Let krydret og med toner af røg og peber i næsen. Det er en vin til lagring - hvis man vil.

Birkin-Wolf er fra Palz, der er stærke i både hvid vin og rødvin (læs: pinot). Man har flere år været biodynamiske, og deres rødvine er til den rustikke, lidt animalske og flamboyante stil - jeg kan godt lide stilen, som ikke er så poleret som visse andre. Deres basis pinot i 2012 (170 kroner, www.philipsonwine.com) er et godt køb.

Diel fra Nahe laver mange forskellige typer vin - også pinot. Datteren Caroline har efterhånden overtaget ansvaret for kælderen, og huset laver en pinot med netop hendes navn. Det har altid været en vin med en vis rigdom, men jeg mener at kunne se en udvikling mod en mere præcis karakter med bedre frugt-syre. Men vi er i det lidt mørkere bærs-kirsebær - og der er kraft og sødmener i glasset. I 2010 koster den for tiden 270 kroner på tilbud (www.atomwine.dk).

Keller fra Rheinhessen er alles darling - med rette. Og han mestrer det hele, inklusive pinot. Hans **Gg 2011** til omkring 400 kroner er stadig ung og lidt barsk - rank og karakterfuld - men med flot,

ren frugt under det skrappe ydre (www.atomwine.dk).

Regionen Baden er berømt for sine rød-vine. En af de gode producenter hedder **Salwey** - deres **Kästelberg 2012** (godt køb: 130 kroner; www.crimewine.dk) var luftig, frisk og kølig. Elegant og til den lette side - også alkoholmæssigt med sine 12,5 procent.

I samme genre var den ligeledes pænt prissatte (160 kroner) **Jeder Zeit 2012**, **Chat Sauvage fra Rheingau**, der faktisk laver en del rødvin. Kølig, lys frugt, let, pæn syre og igen den luftighed, som klæder pinot rigtig fint. Man kan altså få glimrende pinot ned til omkring 150 kroner - og vi kommer aldrig op på de eksorbitante priser, som topbourgogneerne ligger på.

Tyskland fortsætter således med at overbevise og overraske positivt. Holdparten af udviklingen i landet er til den gode side. Produktionen holdes ned. Priserne for topvine er absolut spisselige. Der er fokus på kølig renhed (det har der været i mange år blandt de bedste producenter af især riesling). Og rødvinen er kommet for at blive. Om 10 år er det sikkert endnu bedre - tak for det.

henrik.steen.andersen@pol.dk