

Moselturen 2010

Efter den meget succesfulde debuttur til Mosel sidste år mødtes vi med store forventninger onsdag aften på Tordenskjoldsvej, hvor de 2 "folkevognsrugbrød" stod klar. Vores venner fra den jyske afdeling skulle samles op på en rastepads ved grænsen før den lukkede (rastepadsen – ikke grænsen!), så det var bare med at komme af sted. Turen til Traben-Trarbach forløb uden større hændelser på nær en brobizz, som vidste sig at være lidt større end et kreditkort.

Sidst på natten ville den ene GPS dog en tur over Trier, så vi var en lille sluttet flok, der oplevede det traditionelle ankomstsyn med solopgangen over Moselfloden.



Så var det ellers med at komme ned af "bjerget" og over til Herdi og Manfred i Hotel Gonzlay. Manfred's store morgenbord med pølser, oste og patéer er noget af det bedste, der findes efter 900km i mørke og regn.

Modsat sidste år, hvor ankomstdagen var en slags hviledag, var der i år fuld program med 2 smagninger den første dag. Vi stod derfor klar hos Vollenweider allerede kl. 10 og forsøgte at få hjernecellerne i sving til noget ungt Riesling.

Vollenweider er en yngre mand fra Schweiz, som har slået sig ned som Manfred's nabo bosiddende i et ældre hus, som i ordets bogstavelige forstand er bygget ind i bjerget. Kælderen er derfor meget stor og kølig.



Det fremgår også tydeligt, der ikke er slags rød tråd i hans produktion, men der er til gengæld nogle meget spændende plets kud i hans mellemstore udvalg (se min smagsnoter under producentbeskrivelserne, som kommer på hjemmesiden på et senere tidspunkt).



Vollenweider producerer nogle spændende vine fra hans marker omkring Wolfer Goldgrube, hvor der eksperimenteres en del.

Jeg læste tilfældigt senere på dagen en "vintage" rapport i Decanter (December 2010, side 69) hvor Vollenweider's Spätlese 2009 fik rosende omtale. Derudover har jeg senere læst i Vinbladet (December/Januar, side 40), at hans Spätlese 2007 var på den verdenskendte restaurant Noma's vinmenu i november 2010.

Vi smagte dog ingen af disse to vine, men Feinherb 2007 i stedet for, som til Euro 16,50 var et "Must". Vollenweider er tydeligvis en producent, vi skal holde øje med og som skal besøges igen i de kommende år.



Vi gik efterfølgende tilbage til hotellet og fik frokost inden turen gik til den lille by Enkirch for at besøge Caspari-Kappel.



Besøget hos Caspari var på alle måder en meget medlevende oplevelse. Manden går op i sin produktion med liv og sjæl, og det understøttes samtidigt af moderne produktionsudstyr i de rette omgivelser.

(Artiklens redaktør viser sin udelte begejstring for de moderne produktionsmetoder)

Caspari har en imponerende vinkælder, som både er våd, kold og mørk med urgamle flasker, så her drypper vin-romantikken bogstaveligt ned af væggene.



Selve smagningen foregik i et nærmest tyroler-agtig rum med tunge mørke egetræsborde og lange ditto bænke.

Dagen sluttede med en hyggelig middag hos Manfred, og så var vi et par stykker, som bare skulle direkte i seng.

Fredag morgen var vejret rimeligt klart og det var pragtfuldt at starte dagen med at nyde udsigten over floden og Traben-Trarbach, hvor stilheden kun blev brudt af min værelseskameraets nervøse snorken (han drømmer sikkert om sprængte vandrer på "Gammel Lortegården" – hans eget udtryk).



Vi startede fredagen med at køre til Piesporter, hvor vi skulle besøge Lehnert Veir. Piesporter er et navn som skurer i mine, og sikkert de flestes ører, for nogle billige dårlige søde vine, som ofte giver en forfærdelig hovedpine. Det er selvfølgelig ikke en retfærdig bedømmelse, idet der er blevet produceret meget udmærket vin i Piesporter gennem tiden. Desværre vidste det sig at Lehnert Veir ikke var blandt disse.



Det var mutter selv som stod for smagningen og det gjorde hun ganske udmærket som salgsperson med flere små muntre lokal anekdoter (som jægeren, der ikke fik ram på vildsvinet, da den hørte vinproppen og vidste at Spätlese passer fint til vildsvinspate).

Hun havde dog ikke et større detaljekendskab til markarbejdet og et par spørgsmål forblev ubesvaret. Deres standard vine havde en meget lille interessantfaktor og desværre kom vi ikke rigtigt op fra bunden.



Der bliver produceret enkelte store større vine hos Lehnert Veir, idet jeg noterede mig en sølvmedalje fra Decanters Worldwide Wine Award (WWA) for deres Beerenauslese, men vi fik hverken smagt den eller deres Eiswein. Prisniveauet betød samtidigt at undertegnet ikke turde satse, og det er sjældent, jeg går tomhændet fra en producentsmagning.

Vi spiste frokost i Piesporter, som er en meget død by på det tidspunkt af året. Vi fandt dog en rimelig bierstube, som serverede noget rigtigt godt og gammeldags tysk mad. Det tyske køkken har måske ikke det bedste omdømme, men de kan godt lave mad, og det hjælp på humøret med en wienerschnitzel og en weissbier.

Eftermiddagens smagning foregik hos Villi Haag.

Villi Haag er et stort navn i Mosel. Men vores vært hedder faktisk Marcus Haag og var på en og anden måde i familie med den ældre berømtthed Villi Haag.

Det lykkedes mig dog aldrig at finde den præcise forbindelse, men det var noget med en fætters far (det er vel en onkel). Markus Haag er en stor og hyggelig fætter, som laver noget rigtigt godt vin med stor dybde.



Det var en gennemført kanonsmagning indtil hans Beerenauslese (2006) kom på bordet, så blev det pludselig også en dyr fornøjelse 😊

På den anden siden hvem har lige to flasker Beerenauslese fra samme år - samme producent – samme mark, men høstet med en uges mellemrum.

På vejen hjem til hotellet stoppede vi lige op hos vores venner fra sidste år; Weiser-Kunstler for et kort uformel smage-, men dog mest købebesøg. Det var dybt bekymrende (og sikkert glædeligt for dem) hvor meget af årgang 2009 som allerede var udsolgt. Både Kabinett og Spätlese "Enkircher Ellergrub" var totalt udsolgt og det er tydeligt, vi ikke er de eneste, som har fået øje på Weiser-Kunstler's fantastiske vine fra de meget gamle stokke på de meget stejle skranter. Efterfølgende var vi et par stykker, som gik tilbage til hotellet med et lille smut i "fængslet".

Fredag aften stod i det kulinariske tegn, idet vi spiste en meget udsøgt middag på en restaurant et stykke fra Traben-Trarbach. Forretterne blev serveret på et langt bræt, hvilket i sig selv er rimeligt originalt. Kødet i hovedretten var helt fantastisk og hele ventetiden værd, selv om den i perioder følte lidt lang.



Lørdag startede med den traditionelle svømmetur i Manfreds pool før morgenmaden. Så var der dømt fri leg i Trier om formiddagen, hvilket betød shopping for pigerne, romerske ruiner for imperialisterne, en domkirke med Jesus's toga for de religiøse og endnu et Karl Max hus for venstrefløjen. Vejrguderne var ikke rigtigt med os, idet det stod ned i torve.

Turens sidste smagning blev også turens højdepunktet. Karlsruhle ligger lige uden for Trier, og vi fik en længere historie om, at der både var varmere og koldere end resten af Mosel. Det skulle åbenbart give bedre vine, så der var noget at glæde sig til.

Besøget startede ellers med turens komiske højdepunkt, idet Birger lige skulle demonstrere hvordan hans nyindkøbte "Made-in-Hong-Kong" paraply også kunne bruges som raket.



En sejsikker Birger før han bliver våd.



Vi startede med en rundvisning hos Karlsruhle produktionsapparat, hvor den nye vin boblede løs.

Om end jeg ikke forstod alle finesserne var det tydeligt, at her var en tysk håndværksmester i gang og "alles under kontrol".



Karlsmühle's smagerum var en oplevelse i sig selv. Det var udformet i kælderen som en skolekasse med hesteformet bænke og mesteren siddende bag et stor og tungt egetræsbord. Der var en omfattende vinliste med en Auslese helt tilbage fra 1999.



Vi fik dog også smagt lidt uden for nummer med en Auslesen fra 1997, hvor duften af gummi var mindre, mens solbærsmagen stadig havde en kraftig syrestruktur som gav en meget kraftig og lang eftersmag.

Efter Karlsmühle splittede vi op, hvor den ene gruppe gik på weissbier-jagt i udkanten af Trier. Derefter gik turen tilbage Manfred's dejlige kødgyder, men vi skulle lige en tur på bjerget med udsigten over Traben-Trarbach. Da vi ikke havde meget tiden - men en GPS- kunne vi jo bare køre derop. Det kan man ikke i mørke!

Men vi var nogle stykker, som fik en stor respekt for John's kørerevner med at bakke rundt på stejle skråninger uden at falde ned.

Aftenen sluttede med en smagning af Manfred's "Edle Brande" som både havde nogle interessante og overraskende elementer af Cognac, Whisky og kirsebærlikør, men personligt foretrækker jeg de ægte varer. Og så skal man lige passe godt på, når der smages stærk alkohol.

Søndag var det bare op, pakke og af sted. Turen hjem forløb helt smertefrit og der var ikke engang en seriøs bilkø på den tyske autobahn til at ødelægge humøret.



Til gengæld blev der tid til at smage lidt på indkøbene undervejs (dog ikke chaufførerne), og vi var tilbage i Slagelse omkring aftensmadstid.



Med forbehold for erindringsforskydning ☺

Thomas