



RIESLING FRA ROTER HANG

TEKST & FOTO RENÉ LANGDAHL JØRGENSEN

Rimtåken ligger tungt over Rhindalen. Elvens brede løp syd for Mainz er skjult i dag, men inne i dynen av gråmelert iskald vanndamp, som nærmest krystalliserer seg på overleppen i desemberfrosten, ligger en yndlingskråning. Min yndlingskråning. Eller en av mange, for i Tysklands vinområder er skrån timer strødd utover i vinlandskapet, men her i det nordøstlige Rheinhessen, hvor Rhinen flyter sløvt nesten rett nord, hever en rød bakke seg mot vest – i dag stikker toppen opp over tåken.

Det er en dramatisk skrån timer, som nok ikke når moselske stigningsprosenter, men ikke desto mindre ser imponerende ut fordi den nettopp nærmest kommer ut av det blå. Det står ROTER HANG på skiltet over tåken. Herfra kommer noen av Tysklands fornemste rieslingviner, ranke og rørige og i det seneste årti særlig i tørre utgaver selv om fortidens helt særlige vin herfra var i kabinettkategorien.

Tyske vinprodusenter i det øvre kvalitetssjikt har som kjent stirret seg blinde på tørrhet i riesling. Seriose vinland lager torr hvitvin, slik er det – det later til å være grunntanken bak VDPs intense arbeid for markedsføring av *trocken* riesling (og for den saks skyld også andre druesorter). Noen områder er bedre til denne stilen enn andre, men selv Mosel og Saar er hoppet med på bølgen, selv om disse områdene historisk sett, i hvert fall i det 20. århundre, har vært best til halvsøte og søte viner. Et av de stedene som historisk har hatt hang til tørrhet og mer kroppslig riesling enn andre, er nettopp den fem kilometer lange skrån timer mellom Nackenheim og Nierstein-Schwabsburg. Her har det vært vindyrking sannsynligvis siden romernes tid, hvor Rhinen var grense til de «mørke» barbariske områder mot nord. Mainz ble grunnlagt av romerne og denne storbyen har siden vært knutepunkt for distribusjon og handel med vin fra Rhinens bredder. Romerne visste godt, hvor de beste stedene til vindyrking skulle finnes så langt mot nord, hvor vinplantene generelt hadde vanskelig for å yte modne druer. Bratte sydvendte skrån timer, gjerne med nærhet til større vannreservoarer som kunne moderere temperaturutsving og kanskje til og med reflektere litt av det sparsomme lys til plantene. Forholdene var ideelle her og elvens forløp ga attpåtil lett adgang til transport i en tid hvor landtransport var langt langsommere og vanskeligere. Anbaugebiete Rheinhessen har vært kampplass for utallige oppgjør mellom franske og germanske konger, keisere og grever og den røde skrån timer har i århundrer vært noe helt særlig. Her var frukten oftere fullmoden enn i andre av Rheinhessens mer vindblåste og flate vinområder. Rheinhessens svøpe i det 20. århundre, Liebfraumilch, fikk sjelden druer herfra – til det var druene for verdifulle og gode, og i tiden etter den beryktede tyske vinlov av 1971 var Roter Hang eller

Rhein Front eller Rheinterrassen, kjært barn har mange navn, det eneste av Rheinhessens gamle historiske områder som aldri mistet sitt ry og omdømme. Her holdt man fast. Krysningen müller-thurgau overtok gjennom det 20. århundre makten i Rheinhessens vinmarker, bortsett fra her. Historisk var silvaner hele regionens store drue og den fylte også en del på Roter Hang, men spiller en mikroskopisk rolle i dag, hvor all prestige går til den edle riesling. Enkelte produsenter opprioriterer dog silvaner igjen, ikke minst Kai Schätzel som gir selection masalle-stokker i de klassifiserte toppmarkene full opp-

et av de mest tydelige eksempler på sammenheng mellom topografi og førsteklases vinmarker. Enkelte deler av skrån timer er helt sydvendte, spesielt inne i Flügelsbach-dalen og ikke minst de steder på skrån timer, hvor lokale forkastninger og forhistorisk erosjon har skapt innskjæringer i skrån timer som eksempelvis i Brudersberg-marken. De ti Grosse Lage på strekningen består alle av «mørbradstykkene» i de historiske marker, og markenes anseelse har vært verdsatt i århundrer. Fra nord er det Rothenberg, Pettenthal, Brudersberg, Hipping, Zehnmorgen, Kranzberg og Glöck samt Ölberg og Orbel. Dogmatikere

Et av de stedene som historisk har hatt hang til tørrhet og mer kroppslig riesling enn andre, er nettopp den fem kilometer lange skrån timer mellom Nackenheim og Nierstein-Schwabsburg.

merksomhet som ledd i en overordnet plan for gjenopptagelsen av de historiske vinstilarter fra skrån timer mellom Nackenheim og Nierstein.

Skrån timerens «plutselige» begynnelse ved Nackenheim med nesten direkte østvendt helning og dens løp sydover forbi Nierstein, hvor den kurver blidt mot sydøst og inn i den smale dal med vannløpet Flügelsbach i bunnen, inn til Schwabsburg, er

vil nok ikke inkludere Zehnmorgen, Kranzberg og Glöck på listen fordi de lavtliggende Rhin-nære marker kun inneholder minimale mengder eller slett intet av den forvitrede røde sandstein, men mer er kalksteins- og løssbaserte. Skrån timer reiser seg fra ca. 90 meter ved elvens bredder, hvor eksempelvis Zehnmorgen ligger, til 170 meter på de høyeste delene av Pettenthal og Ölberg. Vintokkene står i dag alle steder vertikalt på >



Christina Huff



Kai Schätzel

skråningens helning, men tidligere, før maskinutjevningen av markene i spesielt 70-årene, var det terrasser på flere marker. Nettopp derfor var strekningen her langs Rhinen kjent som Rheinterrassen. Johannes Hasselbach hos Gunderloch er i gang med en reetablering av terrasser og horisontale vinrader i Rothenberg og viste meg på en humpete tur i en firehjulstrekket i marken, hvor krattbevoksningen faktisk nesten skjulte gamle håndbygde steinmurer som understøttet glemte terrasser.

Roter Hangs geologi er rent ut sagt noe rot! Skråningen kalles for Roter Hang på grunn av den tydelig rødfargede smuldrende både løse og leirholdige jorden. Jordsmonnstypen kalles for *rotliegend*, mer presist oberrotliegend og viser til et jordlag av svært høy alder. Faktisk noe av Rheinhessens eldste. I tysk sammenheng viser rotliegend ofte også til selve den geologiske perioden. Formelt er det en type sandstein, en

sedimentær steintype som stammer fra erosjonsmateriale i det såkalte Permiske Basseng som dekket store deler av det sentral- og nordeuropeiske område for ca. 250 mill. år siden. Sanden ble etter hvert dekket av kilometervis med annet materiale for senere å dukke opp igjen til overflaten i forbindelse med brytninger og jordskjelv og akkurat her bli fullstendig blottlagt i den øverste del av Rhin Rift Sonen. Mange snakker om rød skifer, men formelt er det ikke korrekt, selv om en av de mest ansette geologer i verden, attpåtil med vinkunnskap, Alex Maltman, trakk litt på skuldrene da jeg spurte ham om hva rotliegend på Roter Hang egentlig er for en størrelse. Problemet er, at jorden tydelig splintrer i lag og lett kan brytes ned med fingrene, akkurat som porøs skifer, men «korrekt» skifer, som i Mosels vinmarker, er et hardere metamorfosebasert material basert på leirpartikler. Det kan gi god mening å forstå jorden som skifer og flere produsenter snakker

da også relativt konsekvent om *schiefer*. Kai Schätzel lager eksempelvis sin RheinSchiefer Riesling. Vi mangler ord på dansk-norsk, men englenderne kaller det shale og den presise tyske geologiske betegnelse er *Tonschiefer*. Summa summarum: Roter Hang har meget gammel porøs, veldrenert jord med høyt innhold av jernoksid.

Jeg besøkte i vinter fire av områdets dyktigste og boblende produsenter, som både revitaliserer gamle parseller, fokuserer på naturgjær, gjenopptar gamle metoder med moderne viten og jammer fritt i trendy og nybrytende stil.

FRITZ EKKEHARD HUFF

«Jorden er rusten», Christina Huff sier det med et glimt i øyet, men det er jo korrekt. Vennene kaller henne bare Tina. Hun er en av de produsenter, hvor jeg ikke kan la være med å sammenligne hennes vesen med vinene. Smilende og ydmyk, tydelig i gang med et spennende prosjekt – hvor faren slapp, ville hun ta over og føre huset videre. Vinene er også smilende, sarte og ranke, men likevel sterkt påvirkende. Christina Huff fikk praktikkplass hos Klaus Peter Keller som 16-årig i to uker, og det fyrte opp under lysten til vin. Hun påstår selv det var de hardeste to uker i hennes liv, men likevel fikk fetter Jochen Dreissigacker fra topphuset av samme navn henne inn hos Keller få år senere, hvor hun lærte vinproduksjon på den harde måten i ett år, før hun tok

videre til Aldinger i Württemberg for å lære mer om rødvinsproduksjon. «Jeg vet at det var den riktige rekkefølgen – praksislærdom, erfaring først... og så studier på Geisenheim,» sier hun. Huff dyrker mange druesorter, men det ER jo riesling vi skal snakke om, og samtalen dreier over på VDP, som ingen kan påstå har gjort en dårlig jobb for tysk vin, men som fra flere sider blir kritisert for altfor snever fokus på tørre viner. «Jeg vil bare lage god vin,» sier hun og mer enn indikerer at riesling og andre sorter kan bli til store viner med litt mer enn den tillatte mengden med restsukker for tørre viner. Hun tilsetter dog selv gjær, hvis gjæringen stopper før vinen er ferdiggjæret, for hun foretrekker selv de tørre vinene. Hun er ikke medlem av VDP og hennes Orbel, som kunne ha vært solgt som GG hvis hun var medlem, bærer derfor ikke betegnelsen, men det gir bare oss forbrukere en bedre pris. Tina Huff gir i tidens ånd skallkontakt til sine rieslingviner, som villgjærer på stål og fuder. Hun gir et lynkurs i de ulike parsellene på Roter Hang: «Orbel er den mest sjarmerende, åpen og fruktig, marken lider sjelden under tørke... Rabenturm er den mest ekstreme med svært karrig jord, den klart tørreste blant våre marker. Pettenthal er fin, blomstret, mer cool, mens Rabenturm alltid har tanniner, den modner sent, og det er typisk ikke botrytisproblemer som i Pettenthal.»

Prøv især: Riesling Rabenturm 2018 – mesterlig gnistrende sprø og intens tørr riesling.

Skråningen reiser seg fra ca. 90 meter ved elvens bredder, hvor eksempelvis Zehn-morgen ligger, til 170 meter på de høyeste delene av Pettenthal og Ölberg.

KAI SCHÄTZEL

Man kjenner det med det samme. Kai Schätzel vet godt han har gjort noe med Roter Hangs selvoppfattelse. Han vet godt at han er en opprører, men han har samtidig tatt tak i stedets dype historie. Selvverdet feiler ikke noe, men han gjør omvendt også feil, retter inn ... og begår ikke den samme feil igjen. Han vet hvor han vil med sine viner, og for å nå dit krever det puslespillbrikker – eller som han heller beskriver det; et klaviatur. Et kjellerbesøk hos Kai Schätzel er som å stå ved Mozarts side under én af hans maniske perioder. Vi løper rundt fra fat til fat og smaker sterkt reduktiv vin, vin med flor, oksidativ vin,

mineralsk riesling, floral riesling, tannisk silvaner og svulmende scheurebe. Kai Schätzel bruker dem som toner, skaper harmoni og dissonans, velklang og motklang, fløyel for øregangen og sunn tregthet. «Min families vinhus er et av de eldste i området, og jeg tok over i 2008. Jeg var ikke fornøyd, vinstilen var for tung og for varm til min smak den gang, fordi Roter Hang er varmt, og vi hadde i tillegg fått global oppvarming. Jeg startet derfor med å stille spørsmål ved alt. Vi var faktisk konkurs, men dermed også fri,» sier han med et smil som rommer hardt tjente erfaringer, men også bevissthet om å ha gjort det riktige. «Jeg ville finne vår kjerneidé ... hvordan >



Carolin Gillot



Johannes Hasselbach

vi kunne transformere våre fantastiske vinmarker til flasken på beste vis – jeg kan med sinnsro si at nå har vi gjenfunnet Roter Hangs helt unike dobbelthet – vi lager jo GG med 11,5 % alkohol og halvsøte, men hyperintense kabinetter på 7,5 %,» sier han, og man kan nesten kjenne utropstegnene henge i luften.

«Vi kan plukke ved 75 ° oechsle og stadig unngå grønne aromaer. Den nærliggende tanken, at man bare plukker tidligere, holder ikke. Vi kaller det *Golden Cut*, vi plukker akkurat der hvor druen skifter fra gul til gyllen, det krever 6-7 gjennomganger, selv for kabinett – nesten ingen bruker en så intens arbeidskraft i sin kabinett,» sier han selvsikkert. Kai Schätzel har til og med gjort sine rieslinger stabile uten anvendelse av sulfitt i kjelleren gjennom sin myriade av helt spesifikke fatbestemte stilarter. Derfor skal du ikke forvente fruktig vin fra ham – «vi lager mineralsk vin,» sier han og ved godt at ordet

misbrukes enormt mye i dag.

Prøv især: Niersteiner Silvaner 2018 – fra stokker i Pettenthal, læraktig skallkontaktbasert ekstrem silvaner.

KÜHLING-GILLOT

Carolin Gillot tok over etter sin far i 2002 og har sammen med sin mann Hans-Oliver Spanier flyttet Kühling-Gillot til toppen av Roter Hangs hierarki. Vinene blir fremstilt etter samme filosofi som hos Hans-Oliver Spaniers eget hus Battenfeld-Spanier i Wonnegau – det vil si hands-off i kjelleren, nærmest natur, men likevel med innett fokus på å unngå oksidasjon. Under mitt møte med Carolin Gillot gjentar hun minst fem ganger mantraet om å sørge for konstant fulle fat. Carolin Gillot er rolig av vesen, tydelig stolt over den oppnådde status, kollegial, men ikke ukritisk overfor vennene og utviklingen på Roter Hang. Det handler først og fremst om å være snill med naturen i marken samt

å imøtegå klimaforandringenes effekt på Roter Hang, som jeg også har hørt hos andre. «Oliver strør halm ut i marken, som råtner på jorden og holder på fuktigheten, den teknikken var han først med, men andre følger etter, eksempelvis Johannes Hasselbach hos Gunderloch.»

Og det er trær på toppen av Pettenthal som gir skygge i marken når solen dreier mot vest. I hetebølgeåret 2018 brukte vi kun druer fra de nordvendte stokkene til våre GG-er.» *Der Zeitgeist* sier moderat alkohol, og det har snudd på under ti år. Noe annet som har snudd, dog i et lengre perspektiv, er Roter Hangs status. På tross av en konstant relativ høy status sammenlignet med resten av Rheinhessen har Roter Hang i dag noe av Tysklands dyreste landbruksjord. Carolins far begynte å kjøpe marker i Roter Hang i 1980-årene. Den gang ville de fleste kvitte seg med de utfordrende vemarkene, og en hektar kostet 10 000 DM. Nå koster en hektar 850 000 €.

Carolin Gillot har parseller i alle de fem Grosse Lage fra nord til syd, Rothenberg, Pettenthal, Hipping, Orbel og Ölberg, men tapper ikke Orbel som GG. Hennes stolthet er og blir dog den upodede parsellen i Rothenberg som nærmest falt ned i hendene på hennes far. Han var interessert i en silvanerparsell og kunne kun få lov å kjøpe den av eieren om han også tok med den gamle hengjente og lavtytende parsellen med riesling i Rothenberg. Han aksepterte og oppdaget at det nærmest var gull han hadde fått – rieslingsk arvemateriale som

Geisenheim-universitetet i dag bruker til oppformering av en særlig lavtytende rieslingklon. En annen stolthet er kabinettvinene. Carolin Gillot nevner dem med julelys i øynene på samme måte som Kai Schätzel og Johannes Hasselbach. Kühling-Gillots viner er superrepresentanter for hver enkelt vinmark på skråningen.

Prøv især: Riesling Rothenberg Wurzelecht GG 2018 – et briljant, strålende mesterverk på riesling.

GUNDERLOCH

Johannes Hasselbach har fullstendig endret stilen til dette historiske vinhus, ja hele ideen om hvordan god vin fra Roter Hang skal lages. Johannes er utdannet innen markedsføring og økonomi, mens søsteren gikk på Geisenheim og egentlig var den som skulle ta over, men kjærligheten kan ingen stoppe. Søsteren bor nå i Østerrikes Kamptal og har tre barn med Alwin Jurtschitsch. Johannes besluttet seg derfor å komme tilbake til familieeiendommen og tok et år på verdensrundtur, hvor han fikk åpnet øynene for verdiene på deres eget sted. Som de andre tre forandringsagenter på skråningen jeg har besøkt, vil Johannes Hasselbach fortsatt jobbe med riesling. Ikke noe med andre druesorter som bedre kan imøtegå temperaturforandringene. «I min fars tid var det vanskelig å få druen til å modne, nå er det omvendt. Vi flytter ikke rundt på jorden lenger, min far pløyde konstant. Det går ikke med en åpen jordover-

Summa summarum: Roter Hang har meget gammel porøs, veldrenert jord med høyt innhold av jernoksid.

flate, fukten forsvinner, vi bruker 'cover crops' som andre – det gir en slags naturlig aircondition. Min far ville være stolt av 13 % i riesling, mens vi lett kan nå 14, og var denne alkoholprosenten den beste ambasadør for Roter Hang, ville jeg gå etter det, men det er den ikke,» sier Johannes Hasselbach med et stort utropstegn, og han sier videre at lavere alkohol gir et mer presist uttrykk fra stedet. 12,5 % er hans ideal. Gunderloch holder på med økosertifisering og en reell reduksjon i produksjonen. Banken forstår ikke logikken i hektarforminskelse og behov for økt investering, men det gjør vi andre. Johannes Hasselbach er detaljens mann og etter analyser av besteforeldrenes viner oppdaget han skallkontaktens verdi. Han har

økt skallkontakten til fire dager for å få maksimal «informasjon» ut av druen. Han snakker om «informasjon» i alt; druen, stilkene, gjæren, bakterier, jorden – men vil omvendt ikke gå den hele og fulle «naturveien», og han har styr på både gjæring og oksidasjon i kjelleren. Han spontangjærer konsekvent, men har nå gjort forsøk med gjæring ute i marken for å se, hvor stor forskjell, det er på gjærkulturene i marken og i kjellerens miljøer. Han tapper alt med skrukork og beskriver selv sin tilgang med ordene: «vi spiller free jazz før gjæringen, og etter gjæringen spiller vi klassisk musikk.» Prøv især: Riesling Als wär's ein Stück für mir 2018 – nyfortolkning eller gjenoppdagelse av den historiske vinstilen fra Rothenberg.