



DET TYSKE VINMIRAKEL

På Christian den IV's lystslot i Kongens Have i København, Rosenborg Slot – er der flere vinkældre. Der er de store, der rummede egetræsfade til tysk vin, og så de små – til fransk vin. Det var vigtigt med denne adskillelse, fordi kongen og hans nærmeste medarbejdere og gæster ville være sikre på, at de fik den rigtige vin serveret til de mange middage og fester, der blev holdt på slottet og andetsteds. Og den rigtige – den gode vin – var den tyske. På Christian den IV's tid var de tyske vine overordentlig populære. Det var det *man* drak. Ved de kongelige fester gik der gerne 8-10 gange så meget af den tyske rhinskvind som af al anden vin tilsammen. Ved kongens kroning i 1596 drak de fremmede fyrster og adelsmænd kun tysk rhinskvind, mens deres følge måtte nøjes med fransk vin. Den franske vin kom især fra Poitou, nord for Bordeaux, og dette navn blev efterhånden synonymt med noget udrikkeligt tyndt pjask. Den danske betegnelse, der udviklede sig for det, var "pøjt" – som med tiden blev til "sprøjt".



Lystslottet Rosenborg Slot i Kongens Have i København, opført af Christian den IV (f. 1577, d. 1648) i årene 1606-1633

Rosenborg-vinen er betegnelsen for den tyske rhinskvind i Rosenborg Slots vinkældre. Helt præcis hvor den stammede fra i Tyskland og hvordan og hvornår den kom til Danmark vides ikke med sikkerhed. Sandsynligvis kom den fra Bacharach og sandsynligvis der fra vinmarken Fürstenberg, der eksisterer den dag i dag. Bacharach er en lille by ved Rhinen i Mainz-Bingen-distriktet i Rheinland-Pfalz, Tyskland. "Bacharach" kommer af Bacchus, den græske vingud.

Man ved med sikkerhed, at Rosenberg-vinen første gang blev serveret ved kongens nytårstaffel i 1598 (ikke på Rosenborg Slot, for det var ikke bygget på det tidspunkt) – og der blev utvivlsomt gået til den. Seks-syv liter vin om dagen var ikke usædvanligt i kredse omkring hoffet (!), mens almindelige mennesker drak tilsvarende mængder øl. De "fine" drak den dyre vin, mens "pøblen" drak den billigere brændevin og øl. Med til historien hører, at alkoholprocenterne dengang var betydeligt lavere, i såvel øl som vin. Døende og meget syge kunne i gamle dage – mod lægeattest – få lidt af Rosenberg-vinen som et sidste middel til trøst og lindring.



Udsigt over Rhinen og byen Bacharach set fra vinmarkerne omkring Bacharach

Når man drak så meget (vin), var det ikke fordi den smagte specielt godt – heller ikke den tyske. Man drak så meget, fordi den mad man spiste var konserveret med salt, hvilket afstedkom en bestandig tørst. Den tyske rhinskvin man drak, var meget syrlig – ja, rent ud sagt, sur. Det var derfor også skik og brug, at man "forbedrede" vinen med både sukker og honning, men også med krydderier som kardemomme, ingefær, kanel og muskat. Nogen – bl.a. den svenske konge – brugte anis og lakrids. Der udviklede sig deciderede opskrifter på, hvordan man bedst "forbedrede" vinen. En af disse opskrifter hed "hybenkras", efter navnet på den græske oldtidslæge Hippokrates. Ordet er i brug den dag i dag, en "hybenkradser". Den mest almindelige "hybenkradser" i vore dage er nok at tilføje en lidt for sur rødvin en skvat portvin.



Rosenborg-vinen – Kongernes vin. Vinen opbevarede tidligere på træfade, hvoraf de tre ældste fra 1598, 1599 og 1615 har tilhørt Christian 4.s moder, enkedronning Sophie på Nykøbing Slot. I 1659 blev disse fade taget som krigsbytte af svenskerne, men undervejs til Stockholm blev vinen generobret af et dansk kaperskib. Derefter førtes fadene til Københavns Slot, hvis vinkælder overgik til Rosenborg i 1731. I flere århundreder spædede man rhinskvinen i disse og de øvrige fade op med andre sukkerfrie vine, således at de nye vine fik den gamles karakter. I 1982 var de gamle træfade imidlertid så medtagne, at vinen blev tappet på ståltanke og flasker.

Rosenborg-vinen eksisterer stadigvæk, og til trods for den stærke franske påvirkning af kongehuset gennem dronningens gemal, Prins Henrik, med eget vinslot i Frankrig osv., er det Rosenborg-vinen der hvert år serveres ved dronningens nytårstaffel samt ved andre royale begivenheder. Den har undergået mange forandringer i de 4-5 hundrede år, der er gået, siden den første gang blev fyldt på egefade – først og fremmest er den blevet suppleret op med ”ny” vin – bl.a. fra vinbjerget Fürstenberg i Bacharach . Den siges at have en meget mere tilforladelig smag i dag end på Christian den IV’s tid, og at den ikke længere behøver nogen ”forbedringer” for at kunne nydes. Til trods for, hvad der er sket og gjort med vinen over århundrederne, vil der i et glas Rosenborg-vin findes flere tusinde molekyler af den gamle vin som bl.a. Christian den IV mæskede sig med. Med det nuværende forbrug vil den mængde Rosenborg-vin, man har, kunne række i 300 år.

Hos Crimewine kan du hverken få Rosenberg-vin eller vin dyrket på Fürstenberg i Bacharach, men i Crimewine har vi fokus på, hvad der betragtes som et af de mest interessante vinområder, ikke bare i Tyskland, men i hele verden – på grund af dets særlige terroir og de århundrede lange erfaringer med at dyrke og udvikle vin, som kendetegner områdets vinbønder. 30 km sydpå fra Bacharach langs Rhinen ligger Badenheim, og her finder vi Weingut Fogt, hvis vin Crimewine nu i en lang årrække, med eneret for Danmark, har på hylderne. Det er samme terroir som i Bacharach området, med Fogts egne ord: *Unsere rebstöcke wachsen auf steingewordener geschichte and wir schreiben diese geschichte fort: Im nordwestlichen Teil Rheinhessens, rund um unsere Heimat Badenheim und auch in den Gemarkungen von Wöllstein und Siefersheim wachsen unsere Weine auf 36 Hektar Rebfläche, mit den unterschiedlichsten Bodenformationen. Unsere Trauben tragen eine ungemeine Sammlung von Einflüssen in sich. Geprägt durch ihre Herkunft von Muschelbänken, Steinmeeren und Vulkanen übersetzten wir diese vielfältigen Gegebenheiten in unsere Weine.*



Vi garanterer for, at vinene fra Weingut Georg Fogt ikke blot smager bedre end Rosenberg-vinen, men at de smager exceptionelt godt – såvel set i forhold til de vine andre vingårde i det større geografiske område omkring Bacharach og Badenheim kan præstere som absolut.



Den sydvendte vinmark hos Fogt Wöllsteiner Äffchen ligger beskyttet mod for stærk vind og med en jordbund, der indeholder meget kisel. Meget bedre bliver forudsætningerne ikke for dyrkning og produktion af især Riesling.

Og så kan vinene fra Fogt ovenikøbet siges at være ægte Crimewines, for i nabolaget ligger et ungdomsfængsel, og ofte har de indsatte der fået lov til at deltage i høsten. Om de så er blevet mindre kriminelle af denne "samfundstjeneste", ved vi ikke.



Ungdomsfængslet ved Badenheim, hvor de indsatte sommetider har fået mulighed for at hjælpe til ved høsten hos Weingut Fogt

Det er en tilståelsessag, at vi ikke har fundet frem til Fogts vine ved systematisk at smage os igennem og vurdere alle vine i vinparadiset vest for Frankfurt, Rheinhessen/Rheinland-Pfalz, eller fordi vi har været gået på jagt efter efterkommere af Rosenborg-vinen. Det var Fogts vine, der så at sige kom til os. For mange år siden, i Crimewines barndom, blev der på Kokke- og Restaurationskolen i Valby arrangeret en vinmesse, hvor omkring 40 tyske vingårde hver præsenterede i gennemsnit fem vine, altså i alt ca. 200 vine, for mulige forhandlere i Danmark. De 195 kunne vi ikke lide eller også sagde de os bare ikke rigtig noget – men 5 af dem kunne vi lide – og endda særdeles godt lide. De var udover det sædvanlige, synes vi, ikke bare sammenlignet med, hvad der ellers blev præsenteret på messen, men i det hele taget. Også da vi smagte dem anden gang – og tredje gang. Ved smagebordet stod med disse 5 vine en ung Georg Fogt, der var i gang med at overtage forældrenes vingård, og hans daværende kæreste. De 5 vine var alle produceret af Weingut Fogt.

Hvorom alting er, så er hovedpointen her imidlertid blot at påpege, at i store dele af historien var de vine, der blev anset for de bedste, af tysk oprindelse. Sådan var det i Danmark, og sådan var det i mange andre lande.

Og det varede ved indtil første verdenskrig (1914-18). Den tyske vinindustri led hårdt under denne krigs belastninger, og man nåede ikke at rette meget op på det, før anden verdenskrig (1939-45) bogstavelig talt ødelagde hvad der var tilbage i forbindelse med vinproduktion i Tyskland.

Efter anden verdenskrig skulle man så i Tyskland – som på så mange andre områder – nærmest starte op igen fra et nulpunkt, og det gjorde man ved at sætte KVANTITET i højsædet: Hvordan kan vi hurtigst muligt producere store mængder af vin som umiddelbart appellerer til mange, især til den opvoksende generation – de unge? Og som det ville være muligt at eksportere?



Ud af det kom ikke mindst *Liebfraumilch* – "Vor Frues mælk". En halvsød, let drikkelig vin. Vi vil tillade os at mene, at det var saftvand med alkohol i – og det *kan* jo umiddelbart smage godt. Det blev i hvert fald, kvantitativt, en succes. For mange, der voksede op i 50-erne, 60-erne og 70-erne, blev Liebfraumilchen – og tilsvarende produkter som *Zeller Schwarze Katz* (Riesling fra Mosel-området – et område hvor Liebfraumilch ikke produceres) – deres indgang til vinens univers. Liebfraumilch er en cuvée og er i tidens løb blevet produceret og solgt med mange forskellige blandingsforhold af druer som Müller-Thurgau (der dog altid er den dominerende), Kerner og Riesling. Man vil i 2023 mange steder i Danmark kunne købe tre for en hund af Liebfraumilch, men i vore dage har der dog også været bestræbelser på at udvikle og sælge Liebfraumilch af højere kvalitet – det kræves simpelthen af en nyere tyske vinlov – med en højere pris til følge. De nærmeste konkurrenter til den halvsøde tyske sællert var de ungarsk/bulgarske *Okseblod* (den røde drue Kékfrankos) og *Præstetanker* (druen Lazki Rizling), og det var ikke mindst nu afdøde Irmis "fortjeneste", at disse vine strømmede ud til i hvert fald en del af den danske ungdom.

I løbet af 1970-erne besluttede man sig i Tyskland for, at nu skulle KVALITETEN sættes i højsædet. Der skulle simpelthen produceres bedre vin, der mindst kunne måle sig med den bedste vin man kunne finde i andre lande. For det første bestræbte man sig på centralt at gennemregulere vinmarkedet i alle dets dele med standarder for, hvad man kunne, burde og skulle gøre – og omfattende kontrol med at disse standarder blev overholdt. For det andet gjorde man det muligt i langt højere grad at uddanne sig, igen i alle de funktioner der er forbundet med at producere og sælge vin: Årelange uddannelser, korte uddannelser, kurser, seminarer, konferencer. Tillige udviklede man et konsultantsystem, hvor det blev nemmere at få kvalificeret hjælp til løsning af problemer eller opgradering/effektivisering af sin virksomhed. For det tredje baserede man det hele i højere og

højere grad på videnskabelige resultater og man intensiverede så at sige den vinvidenskabelige aktivitet med forsøg til et niveau, som næppe er set i noget andet samfund.

Det er resultatet af dette som vi, og mange med os, kalder for det tyske vinmirakel. Det er indiskutabelt, at der de seneste årtier er sket et kolossalt kvalitetsløft af og i de tyske vine som helhed. Det er også indiskutabelt, at man nu i Tyskland kan få vine, der er på niveau med det bedste der i øvrigt kan opdrives globalt. Det er subjektivt, om man, som vi, synes, at nogle af de tyske vine simpelthen er det bedste, man overhovedet kan hælde i sit vinglas.