

Riesling — en stark druva.

En riktig arbetshäst i vingården. Tysklands favorit sedan medeltiden och idag en världsstjärna. Vi pratar förstås om Riesling.



Vi finner Riesling lite här och var i världen. I Tyskland finner vi lite drygt hälften av all världens odlingar. Resterande återfinns främst i Österrike, Nya Zeeland, USA och inte minst Alsace, som för övrigt är ett av få ställen som odlar Riesling i Frankrike.

En druva som tål klimat

Riesling är en druva som mognar tidigt i varmare klimat. Den behöver dock tid på sig att utveckla sin fulla potential, därför har det svalare klimatet i Tyskland alltid varit optimalt. Bland tyska druvor så är det dock en druva som mognar sent i jämförelse. Skörden kan ske ända in i november och i vissa fall faktiskt ända in i december. Tack vare sitt massiva hårda trä så tål plantorna vintern och druvorna kan fortsätta att utvecklas en stund in i det kallare klimatet.

Förr i tiden var det kallare i Europa, då hände det ibland att druvorna inte hann mogna och vinerna blev gröna, sträva och sura. Det löste man ofta med att tillsätta en viss mängd socker i musten innan jäsningen för att vinet skulle bli drickvänligare. Idag är mognaden av druvor inte längre ett särskilt stort problem då den globala uppvärmningen gjort det varmare inte minst i Centraleuropa.

På de kallare platserna i världen där Riesling odlas får vinerna syrligare aromer av gröna äpplen och citrus. I något varmare klimat, t.ex. Alsace och vissa delar av Österrike får vinerna ofta toner av persika och andra stenfrukter. I ännu varmare klimat som

Australien känns en Riesling ofta igen på de limetoner som utvecklas.

Lätt att känneteckna

Vart man än odlar Riesling så behåller den ändå sina grundkaraktärer och den är ofta lätt att urskilja i viner. Till skillnad från t.ex. Chardonnay så lagras Riesling sällan på ekfat, åtminstone nya sådana. Detta gör att det är lättare att urskilja dessa viner då ek nästan aldrig förekommer och det istället är druvans naturliga karaktärer som lyfts fram. Det sägs att Riesling tydligt visar upp var den har växt någonstans genom att få ovanligt mycket olika nyanser beroende på jordmån och klimat.

Rieslingviner är i regel utmärkta att lagra på flaska. Tack vare dess höga syra och starka essens så kan de fortsätta att utveckla sig i många år. Ett vanligt kännetecken för en lagrad Riesling är att det ofta utvecklas toner av petroleum i vinerna.

Rieslings framgångar inom dessertvin

Riesling anses också vara en mycket bra druva till vinet Eiswein (isvin), vilket är ett slags sötvין där man under produktionen skördar druvorna först när de blivit genomfrysta. Därefter pressar man dem och får då en mycket koncentrerad must tack vare att en del av vattnet är fruset. Det blir fylliga dessertviner som verkligen speglar druvans karaktär. Andra fall av dessertviner förekommer också. Populärt är de så kallade "botrytiserade" vinerna, alltså de viner som är jästa på druvor som utsatts för ädelröta. Dessa viner kallas ibland även för *Trockenbeerenauslese* som rätt av betyder "torkade utvalda bär". Ädelröta (Botrytis) är en slags svamp som angriper druvorna och äter små hål i dem vilket resulterar i att de torkar ihop. Kvar blir torra druvor som är mycket koncentrerade på socker och essens. Rieslingdruvor som är små och växer i täta klasar är särskilt utsatta för Botrytis. Beerenauslese är benämningen på ett vin där man noga väljer ut druvor väldigt sent på säsongen så att druvorna ska vara riktigt mogna och söta. Dessa druvor är också utsatta för ädelröta. Vinerna blir fylliga med en stor sötma som syran balanserar upp. Riesling passar väldigt bra att göra dessertviner på då de trots sen mognad innehåller mycket syra. Det gör att vinernas karaktär fortfarande kommer fram och att inte vinerna känns sötsliskiga.

Riesling i tiden

Förr i tiden ansågs tyska Rieslingviner som mycket fina och mätte sig med viner både från Bourgogne och Bordeaux. Men så kom den stora Chardonnay-vågen och slukade nästan hela marknaden. I många år så var vinvärlden besatt av ekfat, något som knappast gynnade Rieslingvinerna. Rieslingviner har dock på nytt återfunnit sin prestige och blivit erkänd som en av de ädlaste druvorna i världen. I Sverige kan man också ana en trend mot vita viner, där Riesling håller lite i rodret. Det ska bli spännande att se hur vinvärlden utvecklar sig under den kommande tiden.



Gustave Lorentz Riesling Reserve, 750ml

Systembolagsnummer: 22257

99,00 kr

Något torrare Riesling från Alsace. Krispig syra med en överhängande ungdomlighet. Lätta friska toner av honung, plommon och lime som hänger kvar länge.



Kung Fu Girl Riesling

Systembolagsnummer: 2690

139,00 kr

Denna Riesling kommer från Charles Smith vineri i Washington. Full med fräsch fruktsötma med inslag av tropiska frukter samt mycket stenfrukter. Ett mycket bra vin tillsammans med asiatiska rätter.



Schmitges Grauschiefer Riesling

Systembolagsnummer: 73892

124,00 kr

Vinet har en hög syra och är torrt. Det har en bra balans och fruktighet, med fin nyansrikedom som för tankarna till gula stenfrukter, melon, citrus och stendamm. Utmärkt god att dricka idag, men klarar även att lagras.