

ALLT OM **vin**

VIN | MAT | RESOR | DET GODA LIVET

#5

APRIL 2024
199 KR

UTVALDA
VINER TILL
VÅR MENY

ALKOHOL FRITT
I FÖRSTA KLASSEN



KLASSIKER MED KÄRLEK

Fira körsbärs-
blomman med
rosa fest

Vinprovning med
trendigt vitt från
Tyskland

Österrikes
magnifika
klassresa

Terrasserna på GG-berget
Kaisersteinsfels låg fram till
2001 i träda. Marken består
av rödskiffer med kvartsinslag.





Elegant vitt i egen liga

Det började med att en svensk kock önskadesigenv indruvsjuice från vinhuset. I dag är Leitz i Rüdesheim en av de producenter som går i täten för förstklassigtvin utan alkohol. Allt om Vin har träffat Toni Leitz som numera driver företaget med pappa Johannes.

Text och foto | Mikael Propst

Det var nogtur att Johannes Leitz tog beslutet att inte lansera den söta druvjuicen, det visade sig nämligen att det fanns både stor efterfrågan och stort utrymme för alkoholfria viner.

– Tidigare har det inte varit samma behov på marknaden, men det har kommit så många med hälsoproblem till oss och efterlyst goda alternativ, berättar Toni Leitz, som numera arbetar tillsammans med sin far Johannes i företaget.

Toni berättar att försäljningen blir större för varje år, och att en del kunder till och med bara vill ha alkoholfria viner.

– För en tid sedan höll jag för första gången en provning med bara sådana viner för en kund från Sydkorea, säger Toni Leitz.

Allt fler är nöjda med de alkoholfria vinerna och i dag arbetar tre personer heltid enbart med den alkoholfria produktionen som tog sin början 2016. Den vakuummetod som används för att destillera vinerna uppfanns dock redan för ett femtiotal år sedan, faktiskt just i Rüdesheim. En fördel med metoden är att drycken bara behöver hettas upp till 28 grader vilket är skonsamt och gör att fler aromer behålls, enligt Toni. Det är dock inte de alkoholfria vinerna som gjort Leitz känt i världen. I maj 2023 fick till

exempelrieslingvinet Magic Mountain 2021 guld i en av prisklasserna i Vinordic Wine Challenge, en tävling som går ut på att kora de mest prisvärda vinerna i Sverige.

– För mig är Magic Mountain med sin mineralitet och struktur alltid på topp tre-listan, berättar Toni.

Leitz toppviner, Grosses Gewächs eller Grand Cru, har gott anseende hos vinprovere världen över och har fått mycket höga betyg.

Under vårt besök tar Toni med oss upp på vinbergen och vi får där prova fyra av fem av dessa förnäma viner på respektive växtplats med hisnande utsikt.

SMED- OCH FLORISTSLÄKTEN Leitzomnämndes för första gången i vinsammanhang år 1744. I kyrkoböckerna från den tiden står att blivande fru Leitz medförde 200 flaskor vin i äktenskapet. På den tiden var det vanligt att familjerna hade egna vinberg. Tonis farfarsfar och farfar var traditionella vinbönder med liten vingård som fick byggas upp igen efter andra världskrigets totalförstörelse. När farmodern fick ta över verksamheten då farfadern, med samma namn Toni, tidigt avled hade familjen knappt två hektar. Johannes Leitz var då bara 14 månader gammal och det dröjde till >



1

"Våra viner är präglade av terroir och härkomst och ska visa och återge detta. Men också ge glädje"

> 1985 innan han kunde avlasta sin mor och ta över den då 2,9 hektar stora vingården.

Johannes har både snabbt och framgångsrikt utökat vingården, som i dag består av 60 egna hektar och därtill druvor från 60 hektar som köps in. Det är vinodlare som man haft nära kontakt med under 10–20 års tid och som borgar för att kvaliteten motsvarar Leitz krav. Riesling är den druva som dominerar närmare 95 procent av rankorna och späburgunder står för resten tillsammans med mindre partier chardonnay och weissburgunder. Totalt producerar man 1,2 miljoner flaskor per år, har 25 fast anställda och ytterligare 5–10 personer säsonganställda.

Uppe på berget Rottland, i den västra utkanten av Rüdesheim, lutar vinodlingarna i 33 procents vinkel mot solen. Av vingårdens två hektar här klassas hälften som Grosses Gewächs. Här dominerar gråblå skiffer med näringsrik mark som ger vinerna "stor

mineralitet" och här finns mer vatten än på de andra GG-lägena, enligt Toni.

Berg Rottland GG 2020 smakar också tydligt mineral i glasen när vi blickar ut över Rhenfloden och staden nedanför branten. Vinet är fruktigt och har en lång eftersmak, men slank och inte påträngande. Vi håller oss i skuggan, både för att hålla vinet svalt och för att Toni med sin rödlätta hy är solkänslig.

VI FORTSÄTTER VÄSTERUT till ett av Tysklands allra brantaste lägen, berget Roseneck med tilläggsnamnet "Katerloch", som sägssyfta på en plats där djävulen bor. Berget är här terrasserat och format som en amfiteater med en lutning uppåt 50 grader vilket gör att rankorna sköts med hjälp av en vajeranordning. Den mineraliska men inte lika näringsrika skiffer-kvartsitmarken har inslag av lössjord. Mikroklimatet är bra med sol från öst till väst. Berg Roseneck GG 2020 bjuder på gulfruktiga aromer, citrus, vita blommor och mineralik. En hint av vanilj känns i gommen och Toni bekräftar: Jo, fat nummer fem bidrar med en vaniljton i just detta vin.

Leitz har en konventionell drift men arbetar hållbart och är certifierade med "Fair'n Green", ett system för hållbar

1. Leitz i tyska Rüdesheim är en av de mest innovativa producenterna när det gäller alkoholfritt vin.
2. Först görs vinet som vanligt för att sedan vakuum-destilleras.
3. Toni Leitz är son till välkända Johannes Leitz.
4. Missa inte staden Rüdesheim, en pittoresk oas.



2



3



4

vinodling. Från 2022 års vinårsgångar kommer det att stå "hållbar" på alla flaskor. Sedan 2017 är man fria från ogräsmiddel. Åtta hektar är riktigt branta och där handskördas alla druvor. I övrigt använder man sig till stor del av maskinskörd, som Toni menar är "skonsam och med nästan ingen skillnad". De äldsta vinstockarna är 75 år med merparten mellan 60 och 70 år.

Vinifiering av GG-vinerna pågår från oktober till flaskpåfyllningen i juli nästan två år senare. Musten har relativt kort skalkontakt, tolv timmar, och pressas försiktigt innan den hamnar i 1000–1200 liter stora, gamla ekfat, som inte avger någon träsmak. Jäsningsprocessen inleds med vildjästen från druvorna själva och kompletteras senare med neutral industrijäst. Ingen temperaturreglering sker vilket gör att jäsningen stannar av under vintern.

NÄSTA ANHALT ÄR Schlossberg, det västligaste läget hos Leitz där Rhen nedanför ändrar riktning och vrider norrut. Namnet kommer från borgen Ehrenfels som är en ruin på den runt hela 65 grader branta bergväggen stött av kraftiga murar. Marken domineras av kvarts och skiffer. Sydvästläget ger mycket sol och 2020 Berg Schlossberg GG är också kraftigare,

med saftiga, tropiska toner. Vi avslutar ovanför på berget Kaisersteinfels. Den hårda, steniga marken består av röd skiffer med inslag av kvarts. De gamla terrasserna här låg länge i träda men sedan 2001 nyttjas det unika mikroklimatet åter. "2020 Kaisersteinfels GG" är mycket koncentrerat och fyller gommen med citrus, mango, stjärnfrukt men också en lång avgång med våt sten, ren mineralitet.

De här provade GG-vinerna från 2020 har en restsockerhalt som varierar mellan 1,5 gram per liter (Roseneck) till 5 gram (Kaisersteinfels). Uttaget ligger gemensamt på låga 35 hektoliter per hektar, och beror bland annat på torra marker och gamla rankor samt att man reducerar druvklasen med två tredjedelar.

– Våra viner är präglade av terroir och härkomst och skavisa och återger detta. Men också ge glädje; det är inga party-viner men jag ska gärna vilja ha ett andra glas också, säger Toni.

Vilken utmaning är störst för er just nu?

– Klimatet! Torrheten, det obeständiga vädret med kraftigt regn ibland och över-
svämningar. Vi vill jobba med naturen, men måste jobba mot naturen ibland. Vi kan inte skapa något nytt vinberg utan bevattnings-
annars skulle inte rankorna överleva fem år.

LÄR DIG MER

Vakuumdestillation

En av de absolut vanligaste metoderna för att avlägsna alkoholen från vinet, speciellt i Tyskland. Metoden innebär att vinet förs in i en hög kolonn där luften sugas ut så att det bildas ett vakuum. På grund av det lägre trycket kokar alkoholen vid vakuumdestillation redan vid normal rumtemperatur och kan då separeras.

Omvänd osmos

Kallas även membranfiltrering och är en annan metod för detta. Osmos, ('tryck' på grekiska), är en vätskas strävan att åstadkomma samma koncentration på båda sidor av ett membran. Omvänd osmos innebär att man med teknikens hjälp applicerar ett tryck på den vätska man vill 'rena'. Vinet förs in i en kolonn med två behållare, åtskilda av ett syntetiskt, halvgenomträngligt membran. Det yttre trycket tvingar alkoholmolekylerna att vandra genom membranet och kvar blir den alkoholfria vätskan.

Spinning cone

En tredje metod som är vanlig i Nya världen. Här hålls vinet i en kolonn som består av roterande koner. Med hjälp av centrifugalkraft omvandlas vinet till en tunn hinna av vätska. I konens botten förs kvävgas in. Kvävet fungerar som bärare av vinets flyktiga arom- och smakämnen. Dessa ämnen kondenseras och separeras från vätskan. Vinet får sedan passera konen ytterligare en gång vid en något högre temperatur, för att avlägsna alkoholen. Arom- och smakämnen återförs sedan till det alkoholfria vinet, som till sist blandas med lite ojäst druvjuice.

KÄLLA: SYSTEMBOLAGET

Vi har fått uppleva en magnifik vinprovning och därtill vackra, branta berg som visar vindruvornas växtmiljö, men vi vill passa på att prova några viner till. Nu vill vi jämföra Leitz roséviner med och utan alkohol. Den mousserande alkoholfria Eins Zwei Zero Sparkling Rosé, med 38 gram restsocker per liter, ställs mot den torra Leitz Assmanshausen Pinot Noir Rosé 2022, med alkohol men utan bubblor. Båda är riktigt goda men på olika sätt. Vi provar också en chardonnay från 2020 som bara produceras i 8000 flaskor och kostar 12,80 euro (finns inte på Systembolaget). Ett fruktigt och kraftigt vin med kropp och struktur men utan den fetma och oljighet som druvan annars kan ge.

Innan vårt besök är över hinner pappa Johannes Leitz ansluta sig. På vår fråga om vad som är det bästa med att jobba med vin svarar han snabbt och utan tvekan.

– Arbetet är omväxlande med trädgårdsarbete, fysiologi, skapavin, marknadsföring och att fixa etiketter till flaskorna, säger Johannes.

Sonen Toni påminner sin pappa om glädjen.

Johannes säger:

– Ja, det är ett jobb som ger mycket glädje. |

Bland oslipade diamanter

Fantastiska viner, holistiska filosofier och passionerade vinpersonligheter. Det finns gott om pärlor att utforska bland de tyska vinregionerna. Vinprovaren och munsken Mikael propst tar oss med på vingårsbesök i Mosel och Rheinhessen.

Text och foto | Mikael Propst

Många olika rieslingviner, gamla vinrankor och en holistisk filosofi är kännetecknen för vingården Nik Weis St. Urbanshof i Moseldalen. Tillsammans med noggrannhet, traditionella metoder, bra lägen och egen produktion av rankor har det gett höga betyg i vinprovningar.

På 40-talet såg det helt annorlunda ut i lilla Leiwen med i dag omkring 1 600 invånare. Här, invid en av floden Mosels hårnålskurvor tre mil från Tysklands äldsta stad Trier, dominerade tidigare betesmarker, kor, trädgårdar och grönsaksodlingar. Ett undantag var det branta berget Laurentiuslay, som inte var lämpligt för potatis eller grönsaker utan i stället var beväxt av vinrankor. Men den dominerande drycken var "vies", ett vin framställt av äpplen eller päron, berättar Nik Weis, ägare av familjevingården med samma namn med tillägget St. Urbanshof.

Hans farfar, också med namnet Nik Weis, var skomakare i byn men bytte inriktning år 1947 och satsade i stället på att odla vindruvor. På grund av att reglerna för plantskolor förändrats så att även privata firmor fick ta fram nya vinplantor blev detta farfaderns

andra ben i verksamheten. Han var därmed först med att odla sådana plantor i Rheinland-Pfalz.

Farfadern dog 1971 och dennes son Hermann Weis tog över. Han fortsatte satsa på plantskolan och var också den som under 70-talet bidrog till att de första rieslingrankorna planterades i Kanada, på Niagarahalvön. Flera goda lägen som hör till vingården i dag förvärvades av Hermann. Han gick bort 2020.

Efter att ha utbildat sig på vinhögskolan i Geisenheim började sonen Nik Weis arbeta på vingården 1997 och tog över driften 2003. Han har behållit plantskolan, som minskats men förfinats, och använder bara sina egna rankor för att ersätta de rankor som blivit sjuka eller dött. Hans fokus ligger dock på vinodlingarna och på vinerna. Denna verksamhet har vuxit och exportchef Martin Moll avslöjar att man köpt in ytterligare fem hektar i Thron och nu är uppe i hela 50 hektar totalt. På den nya ytan planteras överraskande nog den blå druvan pinot noir.

– Pinot noir passar bra som alternativ till riesling. Det är en röd pendang till vita riesling. Druvan växte i Moseldalen redan >

Det mycket branta läget
Goldtröpfchen ("små guld-
droppar") i Piesport.





1



2



3

> under Medeltiden och även när Frankrike styrde. Rieslingen trängde dock ut druvan sedan förbundsrepubliken deklarerat Mosel som vitvinsområde – men 1986 blev det tillåtet igen att odla pinot noir. Det går att göra mycket adla rödviner i Mosel. Läget i Thron är brant och klassificeras som ett Grosse Lage (grand cru) – beslutet är alldeles nytt, berättar Nik Weis.

Familjevingården producerar 300 000 flaskor vin per år och har 12–14 anställda året om, som sköter både vingård och plantskola. Längs bifloden Saar har man de tre lägena Bockstein i Ockfen, Saarfeilser i Schoden och Wiltungen i Wiltungen samt längs Moselfloden de tre lägena Laurentiuslay i Leiwen, Layet i Mehrling och Goldtröpfchen i Piesport. Det nya läget i Thron finns mellan Leiwen och Piesport och kan börja leverera druvor från 2028. Samtliga lägen, utom Wiltungen, är "Grosse Lagen". Mosellägena är varmare och har grå och/eller blå devonskiffer i marklagren medan Saarlägena har grå devonskiffer eller röd skiffer.

– Vinerna från Saar är mer fokuserade medan Moselvinerna är mer mogna och har mer "full-body". Enkelt uttryckt: du hittar gul persika i Saarviner och röd persika i Moselviner, säger Martin Moll.

Nik Weis driver vingården tillsammans med sin familj och fru Daniela, samt med Hermann Jostock som ansvarar för vinlägena och plantskolan och önolog Kai Hausen som styr i vinkällaren. Ribban är satt högt.

– Mitt mål var från början och är fortfarande att höja kvalitén. Vi vill nå fler vinälskare och vara den bästavigården i Mosel. Det ska kännas tydliga skillnader i de olika vinerna som ska ha individuella karaktärer, säger Nik.

Mångfald är ett nyckelord. Plantskolan garanterar en genetisk mångfald och spelar en viktig roll. Vingården byter ut gamla rankor enskilt vid behov och inte ett helt bestånd på en gång. På så sätt sker en försiktig förnyelse, där nya, utvalda kloner placeras bland de gamla rankorna. Dessa producerar visserligen färre, mindre druvor men med mer koncentrerad smak och i luftigare, öppnare och därmed hälsosammare klasar. De gamla rankorna, vissa över hundra år, har också längre rötter som medger ett bredare upptag av vatten, mineraler och näringsämnen.

– De nyare rankorna kommer inte från samma klon eller plantskola och dess små skillnader ger mer variation, karaktär och nyansrikedom. Variationen är viktigare än åldern på rankorna i ett läge med gamla rankor.

Omtanken och helhetstänkandet, holismen, garanteras av sigillet "Fair'n Green". Stämpeln och medlemskapet står för bland annat lägre koldioxidutsläpp, högre biologisk mångfald, socialt åtagande samt att främja miljön och en naturlig vinkultur. Verksamheten certifieras och kontrolleras.

– För kunden betyder det en hållbar verksamhet. Vi använder bara naturliga bekämpningsmedel, och ingen kopparsulfat och detta gör vi för kvalitén. Sigillet garanterar att vi sparar på energi och vatten, att vi driver socialt hållbara projekt samt har lättare flaskor. Vingården arbetar traditionellt med enbart handskördade druvor, med bara den naturliga jästen på druvor och i källare, samt med en skonsam, kontrollerad och individuellt anpassad vinifiering utan avbrott. Både rostfria stältankar och så kallade Moselfoder används, tusenliters tyska träfat som inte avger smak men tillåter vinet att andas.

Hur vill ni att kunderna ska uppleva era viner?

– Doften ska inte bara innehålla fruktköner utan det ska vara fler aromer som örter, blommor, animalier, kryddor och vegetabilier. Det ska även finnas struktur, sälla, skiffer och kraftig frukt i både torra och fruktiga viner, säger Nik. |



Ett urval av de toppviner som vi fick prova hos Nik Weis.

Omdömen från vinprovningen

Under besöket hos Nik Weis i Leiwen, fick vi även chansen att prova totalt 15 viner, varav ett urval redovisas nedan. En del viner kommer att finnas på Systembolaget framöver, antingen på hyllan eller som beställningsvin. Vissa viner når enbart restauranger, som exempelvis Cuvée Clara Sekt.



4

1. Nik Weis tog över driften av vingården 2003.
2. Gamla flaskor i lager.
3. Moselfloden med byn Leiwen där Nik Weis vingård finns.
4. Vinrankor hos Nik Weis.

Mehringer Alte Reben 2021: Fina persikotoner i doft och fyllig persikosmak med inslag av sälta från blå skiffer. Det torra vinet kommer från 70-åriga rankor.

Wiltinger Alte Reben 2021: Detta vin, med 12 gram restsocker per liter, bjuder persika och mineral i doft och smakar saftig persika och sötcitron. De uppåt 120 år gamla rankorna växer på röd skiffer. Det var årgång 2016 av detta vin som öppnade dörren till den svenskamarknaden, enligt Martin Moll som entusiastiskt leder vår provning.

Schiefer Riesling 2020: Ett vin med 22 gram restsocker, men årgång 2021 som är aktuell på bolaget, har 19 gram. Båda har epitetet "feinherb" vilket betyder att vinet ligger i gränslandet till söta viner vilket ändå inte betyder att de smakar särskilt sött. De 40-60 år gamla druvorna kommer från både blå skiffer längs Mosel och röd skiffer längs Saar. Vinet har en typisk petroleummineralitet i doften men också bred smak av kall, konserverad persika, citron och antydning till fudge. Årgång 2021 anges leverera toner av gröna äpplen, ananas, mineral, persika, citron och päron. Ett prisvärt (149 kr) instegsvin till Weis värld av riesling.

Layet 2020: Vinet härstammar från en 0,8 hektar liten yta i Mehninger Blattenberg, som 2017 av VDP, kvalitetsvinodlarnas förening, erkändes som Grosse Lage och bär beteckningen "GG", Grosses Gewächs, som innebär ett torrt vin från ett toppläge. En fin doft av persika och citron letar sig in i näsan, medan gommen bjuds fyllig, krämig persika med ton av honung.

Laurentiuslay 2020 GG: Vinet kommer från vingårdens brantaste, blåsigaste och varmaste berg med över 70-åriga rankor. Martin Moll säger att det år 2003 var hela 67 grader varmt i knähöjd i solen där. Citrus och en aning bittra apelsinskal dominerar smaken, men muskat, nejlikor och anis kompletterar doftbilden.

Bockstein 2021 Kabinett: Vinet har en restsötma på 40 gram och en doft av "kall sten" och vita blommor, smaken bjuder röda äpplen och persika.

Layet 2017 Beerenauslese: blir den naturliga finalen. Endast 7,5% alkohol men desto mer sötma, 210 gram restsocker. Ett pris på över 1 600 kr för halvflaskan och 99 poäng hos Robert Parker förpliktigar. Ingen lär bli besviken heller; här bjuds honung och saffran i stor mängd och med mycket lång eftersmak av russin. Smaskig som en hel dessert!

Juliane Eller driver
vingården Juwel
i Rheinhessen.



Innovatör i vingården

Juliane Eller var bara 23 år när hon 2013 tog över föräldrarnas vingård i Alsheim, Rheinhessen. Sedan dess har vingårdens arbete och filosofi förändrats i grunden, och 2022 utsågs hon till en av de 25 viktigaste vinpersonligheterna i Tyskland.

Text | Mikael Propst
Foto | Juwel/Peter Bender

Sommeliererna på Bruntegården i Rättvik föreslog ett tyskt vin på druven grauburgunder. Det lät intressant, även om just den druven inte alltid är så lätt att ta till sig. Det var midsommartid, varmt och den första pandemisommaren 2020.

Vinet var ovanligt smakrikt och elegant, samtidigt ändå lätt och tillgängligt. En slags viktlös intensitet. Detta är också Juliane Ellers filosofi för sin aviner förstår vi långt senare, för det var hennes grauburgunder vi provade. Vårt första möte med en ung vinmakares skapelse gav mersmak.

Drygt två år senare ler Juliane och får gåshud när hon får höra om vår upplevelse i Dalarna. Det är precis så här hon vill att hennes viner ska upplevas.

– För mig är det vansinnigt viktigt att hålla fanan högt för tyska viner och särskilt den unga generationen i vinbranschen, säger hon.

Juliane gav vingården namnet Juwel. Det är en ordlek där "Ju" inleder hennes förnamn, "w" står för Wein och "el" inleder hennes efternamn. Men det är också ett sätt att karakterisera de sex torra vintyper hon erbjuder utifrån sina fem druvsorter. De vita etiketterna på godsvinerna "Riesling", "Weissburgunder", "Grauburgunder" och "Silvaner" har en symbol av en oslipad, rund diamant. Det röda ortsvinet "Alsheim Spätburgunder" har en slipad diamant liksom topp- och lägesvinet "Frühmesse

Riesling", som dessutom har en svart etikett. Ett av flera exempel på hennes egen kreativitet också i marknadsföringen.

VI TAR FÖRST en promenad bland de omgivande fälten med vinrankor i Alsheim. Det är mycket varmt denna junidag, och många rankor ser i torkans tecken oroväckande gula ut.

– Det har varit mycket torrt hittills i år, säger Juliane med eftertryck när vi slagit oss ned för att prova hennes lilla sortiment.

När fadern drev vingården stod vinrankorna med över 100 centimeters avstånd. Men med tanke på klimatförändringar och torka har Juliane minskat avståndet vid nyplantering till endast 80 centimeter. På så sätt tvingas rankornas rötter längre ned i jorden för att söka vatten och förväntas då klara vattenförsörjningen bättre.

På de 20 hektar Juwel odlar vindruvor har man en avkastning på 110 000–150 000 flaskor per år, beroende på utfallet av väder, skadeinsekter och svampsjukdomar. Alla druvor skördas för hand och enbart friska druvor. Behandlingen i källaren är försiktig, med mindre svavel men Juwel gör inga naturviner.

– Vi arbetar naturnära och uthålligt men extrema år måste även vi använda konventionella medel mot angrepp av svamp och skadeinsekter – ett annat problem är personalbrist!

Juliane håller först upp godsvinerna,

och börjar med riesling 2021. Näsa och gom möter ett friskt och lätt vin med klassiska toner av persika och citron. Lättheten bedrar, här finns också en tydlig eftersmak trots att de unga rankorna bara är 5–7 år.

– Jag vill uppnå mindre alkohol, men elegans och koncentration – mindre är mer. Druvorna pressas till max 75 procent för att slippa fenoler från kärnorna. Druvmusten ligger max två timmar med druvskalen med undantag för Frühmesse som får fyra timmar, säger Juliane.

Jäsningsprocessen är generellt temperaturregulerad och sker under 18–19 grader på ståltankar. Endast den naturligt förekommande jästen verkar. Godsvinerna ligger på jästen, sur lie, fram till mars följande år medan Frühmessetinet ligger så ända till juli. Gravitationskrafter tillsammans med kisel och pappersfilter skiljer vinet från partiklar, medan hennes spätburgunder är ofiltrerad.

Rankorna till weissburgundervinet från 2021 är lika unga som för det nyss provade rieslingvinet. Vinet smakar gul frukt, gula äpplen och har även tropiska toner.

– Efter att ha öppnats kan det här vinet stå en vecka i kylan och de gula frukterna utvecklas hela tiden, påpekar Juliane.

TILL SAMTLIGA GODSVINER hämtas druvorna från många små växtplatser, utspridda inom en radie av max tre kilometer i omgivningarna. Uttaget är omkring 50 hektoliter per hektar och för att uppnå mindre socker och >

SVENSK A JUWELER

För tillfället finns Juwels viner inte kvar i Systembolagets beställnings-sortiment. Sverige var 2014 den första utländska kunden till Juwel och importerar mest från vingården. Andra större importländer är USA, Kanada, Belgien och Schweiz.

"Jag vill uppnå
mindre alkohol,
men elegans och
koncentration
– mindre är mer"

> därmed mindre alkohol skördasdruvorna tidigt, från början av november på faderns tid till numera redan i början av september. En bidragande faktor är såklart det allt varmare klimatet. Vinerna innehåller överlag 6,5–7 gram syra och 5–7 gram socker per liter.

Vi återupplever grauburgundern vid provningsbordet, nu av årgång 2021. Här är rankorna äldre, 15–25 år gamla. Vinet är elegant och lägger mjuka slöjor av citron och maracuja på tungan.

Juliane rekommenderar att man dricker godsvinerna inom tre år och lägesvinerna inom sjuttio till tio år.

Det är dags att prova Silvaner 2021. Det är en druva som är mycket vanlig i Franken, nere i Bayern, men som även förekommer i Rheinhessen. Rankorna bakom detta vin är riktigt gamla, 25–32 år. Smaken drar mot tutti-frutti och citron.

Juliane berättar att hon bestämde sig för att studera på vinhögskolan i Geisenheim trots att hon först inte alls velat jobba med vin utan funderat på att bli snickare. Efter utbildningen praktiserade hon hos den kände vinmakaren Klaus-Peter Keller i Rheinhessen, innan hon kom tillbaka hem till Alsheim.

– Jag lärde känna hantverket och ville nu bara bli vinmakare. Jag berättade om mina planer för mina föräldrar. De lade hela sin existens i mina händer och lät mig ta över. Båda gav mig hundraprocentigt stöd. Jag blev chef över mina föräldrar.

– Jag ställde om verksamheten komplett; från skörd med maskin till handplockning, från fatvinstillverkning till flaskvinsproduktion, samt minskade druvsorterna från 35 till fem.

Juwel har tio årsanställda personer. På sommaren tillkommer 15 tillfälligt anställda från andra länder. Juliane tar själv de svåra besluten i egenskap av högsta chef, som önolog och som källarmästare i en och samma person – alltifrån personalfrågor till jäsningsprocesser. Under 36 år har verksamheten varit i familjens ägo och startades av hennes farfar och farmor. Kvar i arbete är fadern Thomas Eller, nu 62 år gammal, som ansvarar för fältnätsarbetet, och dessutom arbe-



Vinprofilen
Juliane
Eller har
över 53 000
följare på
Instagram.

tar modern Ingrid Eller med kundkontakter samt system Katharina Eller med export.

– Och min farmor lagar mat åt alla.

Exklusivast bland vitvinerna på bordet är förstås Frühmesse 2020. Vintypen har högst alkoholhalt, 13 procent, jämfört med de övriga vita på 12,5. Det är ett lägesvin som växer i en tydligt skyltad brant inom synhåll. Lutningen här är hela 30 procent, vilket i kombination med det sydliga läget innebär stark solinstrålning. Den kalkrika marken innehåller även ädror av "tonminerale", som bibehåller värme i relation till kyliga nätter. Frühmesse görs bara på 1500–1700 flaskor per år.

Vinet, som legat 12 månader på stålfat, har en typisk petroleumdoft; ett vanligt karaktärstecken för tysk riesling. Vi slås av den viktlösa känslan, av den mjuka konsistensen och smaker av inlagd citron och apelsin. Och smaklökarna känns fyllda av vindruvor, även långt efteråt.

– Det är som om en ballerina dansar på tungan har en kund sagt, berättar Juliane glatt.

– Våra viner ska vara eleganta, filigrana, koncentrerade och saftiga-friska.

Juliane har i andra intervjuer sagt att hon är en "doer" och vill se resultat – inte prata bort tiden. Hon tipsar andra unga, kvinnliga entreprenörer om att vara modigare och inte tänka på vad som "skulle kunna hända". Juliane har påpekat att "det för allt finns en lösning". Hon utstrålar stor värme, ler ofta och driver samtidigt provningen metodiskt framåt och tar nu fram en Alsheim Spätburgunder 2019 som avslutning.

Det för druvan ovanligt mörkröda ortsvinet har legat på 500-litersfranska fat och

håller 13 procent alkoholstyrka. Här finns en struktur och tydlig körsbärsarom, surkörsbär, viol och lakrits i avgången.

– Vinerna måste övertyga. Längden på fat beror på smaken. Jag är inte styrd av labbanalyser utan av smaken, analyserna kommer i andra hand – för min pappa var det tvärtom.

– Jag vill ha de viner som vi har, men alltid förbättra dem år efter år och inte på nytt uppfinna dem. Jag är traditionell i vinproduktionen men modern när det gäller marknadsföringen.

Juliane har uppmärksammats för sin användning av sociala medier. På Instagram har hon över 53 000 följare, vackra bilder varvat med vinkunskaper för att öka förståelsen av lantbruk, särskilt bland unga kvinnor. Liknande syfte fyller hennes podd "You never drink alone", som hon gör tillsammans med Ann-Katrin Schmitz och som hittills utkommit i 20 avsnitt. Ett annat grepp är att hon tillsammans med skådespelaren Matthias Schweighöfer och moderatoren Joko Winterscheidt skapat en serie vintyper under samlingsnamnet "III Freunde".

– År efter år har vi utökat med en druvsort i samarbete med andra vinodlare, som sköter vinrankorna efter våra idéer medan vi tar hand om druvorna. "III Freunde"-vinerna har mindre syra för en okomplicerad, lättare njutning.

På frågan om vad som är det bästa med att jobba med vin, svarar Juliane Eller så här:

– Det är skörden, den skönakänslan när allt faller av efter ett ansträngande år. När ett vinberg är klart så väntar nästa och belöningen ges när flaskan är fylld. |