

ALLT OM

vin

VIN | MAT | RESOR | DET GODA LIVET

NJUTBA RA
NYA ZEELANDEn rundresa bland
sagolika vingårdar

En smak av våren

FRISK RIESLING TILL
UTVALDA OSTARFRANKRIKE
Guide till Paris
bästa barerTYSK LAND
Stordåd på
Villa WolfSPANIEN
K rogen där fula
fiskar blir finmat

Stordåd på Villa Wolf

Lite i skymundan av den store, tyske vinmakaren Ernst Loosen i Moseldalen arbetar Patrick Möllendorf på Villa Wolf i Pfalz. Loosen äger även denna vingård, men Möllendorf gör stordåd på egen hand här.

Text & foto | Mikael Propst



Vinmakare Patrick Möllendorf på Villa Wolf är sedan 2011 ansvarig för verksamheten. Sommartid har han fyra anställda till hjälp.



1

1. Forster Pechstein Riesling
Grosse Lage är ett toppläge på vulkanisk mark. De flesta rankor här är från 1979.
2. Dr Ernst Loosen är mest känd för sin vingård i Bernkastel i Moseldalen, men äger också Villa Wolf i Pfalz.



2

FOTOLEIGH-ANNBERLEY, HOLGER MERKEL

PATRICK MÖLLENDORF

Ålder: 36.

Familj: Partner.

Bor: Wachenheim an der Weinstrasse, Pfalz i Tyskland.

Gör: Vinmakare och verksamhetschef på vingården Villa Wolf.

Dricker helst: Riesling, pinot noir och chardonnay.

Inspirerad av: Jag inspireras av mina franska kollegor och deras unika sätt att arbeta med druvsorterna i Bourgogne. När det gäller riesling kommer min entusiasm och mitt förhållningssätt från Mosel.

Skillnaderna är stora mellandebåda vingårdarna. När jag besökte Ernst Loosen 2007 ingick en andlös biltur upp till branta vinlågen som exempelvis Ürziger Würzgarten, som stupar ned i en tvär kurva av Mosel. I regionen Pfalz i sydvästra Tyskland, utsedd till Årets vinort 2024 av Munsänkarna, möter delvis ett betydligt flackare landskap.

– Vindruvorna här innehåller mindre syra och lägre sockerhalt än i Mosel. Och vi skördar två veckor tidigare här, påpekar vinmakaren Patrick Möllendorf på Villa Wolf.

– Vi gör viner som är ovanliga för Pfalz, mer filigrana och med mindre alkohol, högst 12,5 procent.

Han är ursprungligen från Berlin, men föredrar att bo på landet och är jägare. Skulle han längta till stan finns Frankfurt eller Heidelberg mindre än en timme bort. De önologiska kunskaperna och de praktiska erfarenheterna inhämtade han 2005–2008 hos just Ernst Loosen i Moseldalen.

Sedan 2011 är Patrick ansvarig för Villa Wolf och har fria händer att utveckla verksamheten. Till exempel odlar man andra druvsorter nu än för 15 år sedan, och vingården har minskat från tolv till endast fem hektar. Men en hel del druvor köps in av ett tiotal odlare i södra Pfalz.

Villa Wolf har två lågen som de klassificerar som Grosse Lage (grand cru). Det handlar om Forster Pechstein som är vulkanisk mark, samt Ruppertsberger Hoheburg, som är ett svalare läge med mer nederbörd. Rankorna på Pechstein är till 80 procent från 1979 men det finns ännu äldre på

andra ställen. På ortsvinsklassade Wachenheimer Königswingert planterades rankor redan 1975.

– Det dröjer 15 år innan rankan ger ett vin som är riktigt bra, sedan har man femton mycket bra år innan det kommer en nedgång under 15 år, säger Patrick.

Traditionen med äldre rankor från Loosen i Mosel lever alltså vidare, men där har de hunnit bli långt över hundra år i vissa fall. När Loosen köpte Villa Wolf 1996, som då tappat i kvalitet från att länge ha varit framgångsrikt, såg han potentialen i de goda lägena. Syftet var att komplettera sina fruktiga rieslingviner i Mosel med torra och extraktrika viner i det soliga och varma Pfalz.

Även ambitionen att göra naturliga viner har följt med till Pfalzgården och vidare utvecklats där. Redan 2014 ställde man om till ekologisk produktion och blev biocertifierade 2020, samt trycker EU:s bio-logopå etiketterna sedan 2022. Villa Wolf avstår från konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel för växt- och insektskydd. Alla viner som bär vingårdens namn har gjorts på handskördade druvor.

– Men det viktigaste är hållbar produktion, påpekar Patrick.

I stället för att vattna rankorna så får de lära sig leva med torka och söka sig djupare ned med sina rötter.

– Mellan rankorna odlar vi örter och blommor som konkurrerar med dem om vattnet. I och med att det gröna sänker temperaturen i markhöjd med 10–15 grader bidrar det till att hålla kvar vatten. >

"Vi binder upp grenarna i stället för att klippa av dem före skörden. Om man klipper så aktiveras hormoner som går till druvorna och rankorna stressas vilket gör att klasarna drar ihop sig och blir sämre ventilerade. Från januari klipper vi grenarna. Det här innebär mer arbete", säger Patrick Möllendorf.





Villa Wolf grundades redan år 1756. Egendomen var en framgångsrik och respekterad vinproducent under drygt 200 års tid. När kvaliteten sjönk blev vingården till salu och Ernst Loosen köpte anläggningen 1996. Villan byggdes år 1843.

> Förgröning kan också gynna nyttiga insekter och motverka ogräs. När det krävs sprutning så använder man bakpulver eller apelsinolja. Ekologin kräver mer arbete samtidigt som klimatförändringarna utmanar. Under 2024 har det fram till juni till exempel kommit tre gånger mer regn än föregående år.

För att skona jorden använder man cortenstål i de pålar som sätts i marken för att bära upp rankorna. Detta stål rostar naturligt och efter viss korrosion bildas ett skyddande oxidskikt.

– Pålar av zink läcker ned zink i jorden. Det är inte bra.

Också i vinkällaren arbetar Patrick med minimala ingrepp. Vanligen under goda år sker spontanjäsnings av naturlig jäst på druvorna. Men ibland krävs att jäst tillsätts. En prioritet, som gäller såväl hos Loosen i Mosel som hos Villa Wolf, är att skapaviner som åldras väl och kan bli gamla. Rieslingvinerna från Forster Pechstein får ligga två år på jästen – utan omrörning – innan vinet tappas på flaska. Därefter väntar ett till två år innan de börjar säljas.

– Lång jästkontakt håller vinet fräscht och elegant. Vinerna kan åldras mycket längre och bättre. De kanske inte är lika attraktiva som unga, för de är lite slutna, men när du smakar dem efter tio, tolv år är de superfräscha. Min personliga övertygelse är att viner ska vara lagringsdugliga, säger Ernst Loosen på Munschkarnas webb.

Villa Wolf producerar genomsnittligt 40000 flaskor vin per år. Druvorna som odlas på gården är till 60 procent riesling, 25 procent pinot noir och resten

pinot gris och pinot blanc. Vinerna exporteras till hela 83 länder. Den lilla vingården har två anställda vintertid, fyra sommartid samt säsongsanställda druvplockare från Rumänien. Patrick träffar inte Ernst Loosen särskilt ofta, då denne flyger runt i världen nio månader per år. Ska Patrick ta ledigt så får han passa på någon gång mellan november och februari, berättar han.

Vingårdens vision för vinerna är enkel och tydlig.

– Vi försöker göra det bästa av varje årgång. Årgång har betydelse och ska märkas. Naturen vill vi få in i flaskorna för att vinet ska vara autentiskt. Jag kan inte säga att ett år är bättre än ett annat, bara annorlunda.

Patrick berättar om hur svårt det var under pandemin att förklara för intresserade hur vinerna smakar. Han fick skicka prover att smaka på så att kunderna sedan kunde beställa. Man kunde ju inte träffas på riktigt.

Han jämför vinmakaren med en konstnär.

– Liksom konstnären inte från början vet vilken målning det blir så vet vinmakaren i februari inte hur vinet kommer att bli. Jämför med en bagare som har 30 gånger per månad på sig att lyckas – jag behöver 30 år för att lära mig jobbet. Jag har olika förutsättningar varje år medan bagaren har samma substanser, samma mjöl och ugn etcetera varje dag.

– Olika väder skapar oro för vinbonden, men när man låter kreativiteten spela får man en individuell produkt, säger Patrick Möllendorf.

GOTT I GLASE T

Villa Wolf har förtillfället endast två viner i det fasta sortimentet, Mikael Propst har provat dem.

Grauburgunder 2023, nr 2164, 105 kr

Vinet har en filigran smak av citrus, mogna päron och kryddiga, tropiska toner. Vinet vinifieras på ståltank, betongtank och i stora ekfat.

Pinot Noir 2022, nr 76788, 37,5 cl, 69 kr, 75 cl, 129kr

Kraftfullt av björnbär och andra mörka bär. Hälften av vinet har efter en musttid på 4–8 veckor lagrats i använda franska ekfat medan resten legat i ståltank för att få fräschör.

