

## KVALITETSSYSTEMET

Det Tyska kvalitetssystemet och att förstå en Tysk vinetikett är inte enkelt. Än svårare blir det när "eliten" av vinmakare, VDP har infört sitt eget system för att visa på vinets kvalitet. Själv föredrar jag viner av smaktyp "trocken", gärna VDP Gutswein eller från bonde vars viner jag känner alternativt från ett vinfält jag känner till som bra. Jag köper också "halbtrocken" viner men inte allt för många. Det är underbara viner varma sommardagar men det finns fler sådana dagar i Tyskland under semestern än när man väl är hemma igen.

### Grundläggande Kvalitetsstruktur

Tyskland delar upp sin vinproduktion i 4 grupper som en spegel av EU-reglerna.

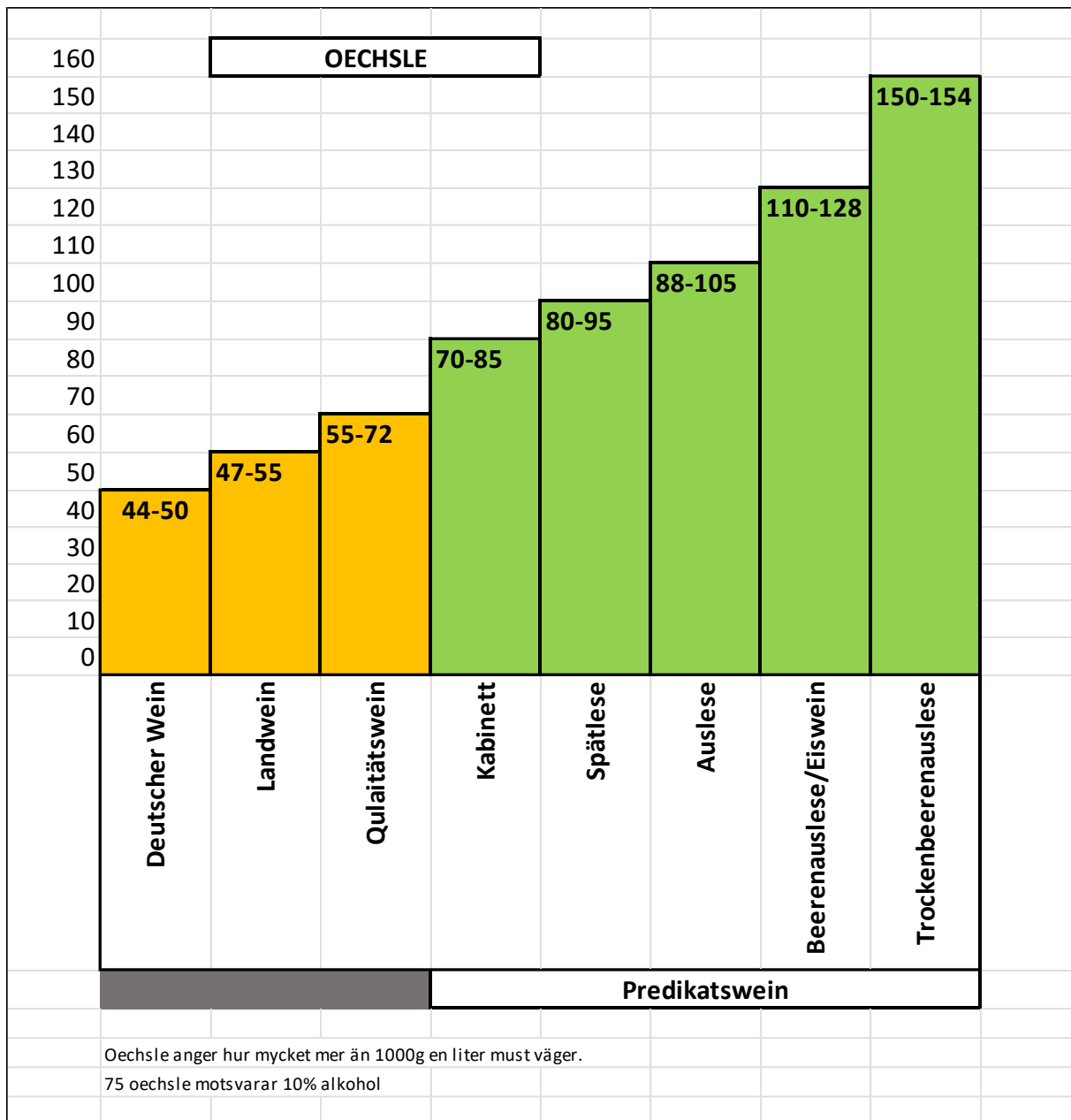
- **Deutscher Wein:**
  - Druvor 100% odlade i Tyskland samt gränser för socker och syra m.m
- **Landwein (Tafelwein):**
  - Till 85 % gjort från druvor från den på flaskan angivna regionen. (Landweingebiet) Samt gränser för socker och syra m.m.
- **Qualitätswein (Tidigare Qualitätswein bestimmter Anbaugebiet **QbA**):**
  - 100% av druvorna från angivet anbaugebiet samt gränser för sockernivåer, syra och druvor
- **Prädikatswein (tidigare Qualitätswein mit Prädikat **QmP**):**
  - Liknande men högre krav än QbA

Det finns undantag men normalt så ligger alla viner av intresse för svenska marknaden i de två högre kvalitetsklasserna som har det gemensamt att man inte får påverka mustens innehåll av socker eller syra med tillsatser.

Varje klass har sitt krav på mustvikt, d.v.s. druvans sockerinhåll, en effekt av mognadsgrad. Ur detta uppstår **Predikats systemet**.

### Predikats systemet

Sockerhalten i druvmusten efter pressning mäts och druvmusten får "sin klassning". Sockerhalten mäts i Oechsle (75 oechsle motsvarar 10% potentiell alkohol). Oechsle-värdet blir också en indikation på när druvorna skördats och den typ av vin man kan vänta sig. Kablett friskt och lätt, auslesen kraftfullare och fylligare.



## Smaktyper

De fyra grupperna och 6 olika predikaten är en uppdelning som avser och gäller druvornas ursprung och sockernivå vid skörd, innan jäsnig. Beroende på hur vinproducenten hanterar jäsnigen så tillkommer begreppet "smaktyper". **D.v.s. nivån på sötma efter jäsnig.** De grundläggande smaktyperna är:

- Trocken (Torr)
- Halbtrocken (Halvtorr)
- Lieblich ("halvsöt")
- Süss (söt)

Av de fyra grupperna, Deutscher Wein, Landwein, Qualitätswein och

Predikatswein kan alla ha samtliga smaktyper med undantag för Landwein som endast förekommer som trocken eller halbtrocken. De nivåerna av socker tillåtna för de olika smaktyperna framgår av bild 3,6. Noteras bör att det i Tyskland är vanligt (och nödvändigt) att

Olika nivåer av restsötma			
På Etiketten	Vin med		
	Låg syra	Medium syra	Hög syra
Trocken	4 gram per liter	Syra (gram) + 2 gram	9 gram per liter
Halbtrocken	12 gram per liter	Syra (gram) + 10 gram	18 gram per liter
Feinherb	Ej reglerad men normalt något sötare än Halbtrocken		
Lieblich eller Restsüss	<45 g/l Obs predikat ger indikation		
Süss eller Edelsüss	>45 g/l Obs predikat ger indikation		

(bild 3.6 sötma efter jäsning)

balansera den höga syran det nordliga läget skapar med en nivå på restsocker högre än t.ex i Frankrike.

Förutom de grundläggande smaktyperna finns också begreppet **feinherb**, ett icke helt definierat begrepp men som innebär ett vin lite sötare än halbtrocken. Till det kommer begrepp som "**Hochgewächs**", ett vin som har en alkoholnivå minst 1,5% högre än vad som är normalt för druvan i sin region. Även begrepp som **Stiellage** eller **Terrassenlage** förekommer för att indikera typ av vin. Begreppen innebär att vindruvorna bakom vinet skall ha vuxit i en brant som lutar mer än 30% alternativt på en terrassering i en så brant sluttning. (Observera att vinerna kan samtidigt vara Hochgewächs, Stiellage och halbtrocken) Det finns ytterligare ett antal **Typbeteckningar**, varav flera lokala, där en del är accepterade av vinmyndigheterna. Ett tydligt och känt begrepp är:

**Liebfraumilch:** Det är definierat som ett Kvalitetsvin (QbA), Lieblich, producerat i någon av regionerna Nahe, Pfalz, Rheingau eller Rheinhessen. Vinet skall innehålla minst 70% av druvorna Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau eller Kerner. Namn på druvor eller någon mer detaljerad geografisk information än region är inte tillåten. D.v.s. "Liebfraumilch aus Nahe" är en beteckning som är tillåten.

### 3.3 VDP's Kvalitetssystem

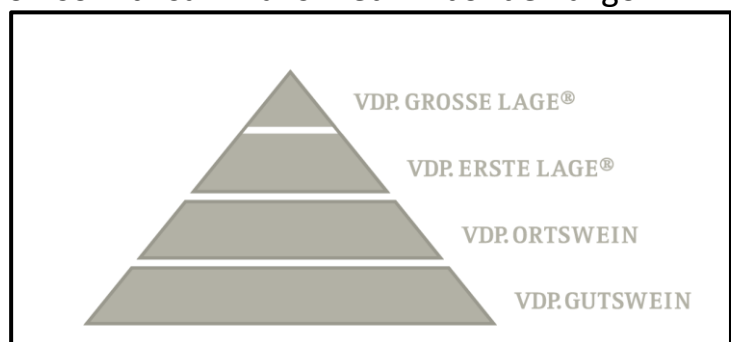
## VDP's Kvalitetssystem

I Tyskland finns sedan 1910 föreningen VDP, **Verein Deutsche Prädikatsweingüter** eller som dom skriver idag: **VDP, Die Prädikatsweingüter**.

Detta är en förening som strävar efter att ansluta de bästa vinproducenterna i Tyskland till ett långsiktigt samarbete och har ett stort inflytande på tysk vinindustri. Det är inte en förening man söker medlemskap i, man blir tillfrågad av föreningen efter förslag från någon av medlemmarna. (Som en vinbonde sa när jag frågade: "Fantastisk när man är med. Är man utanför så...") VDP har sedan lång tid utvecklat ett kvalitetssystem som speglar och liknar Frankrike/Bourgogne. **Först och främst värderar man läget. Förändringen gäller till största delen torra viner men det nya systemet inkluderar också söta viner men mer i linje med tidigare.**

Basen i VDP's kvalitetssystem är en klassificering av de olika vinfälten (Einzellagen). Det är vinfältets terroir som tillsammans med vinbonden avgör ett vins kvalitet. Fälten kan vara av

typen **Grosse Lage, Erste Lage** eller ett vanligt Einzellage. Av Tysklands ca 2600 einzellagen så är ca 15% eller 400 utsedda till **Grosse Lage**. Med en uppdelning av vinfälten som bas har man skapat en kvalitetspyramid där var nivå är väl specificerad ur kvalitetssynpunkt.



- **VDP, Grosse Lage** (motsvarande Grand Cru) är högsta klassen för en vingård. Vinerna kallas Grosses Gewächs. Etiketten betonar Vinfält och producent. Tillåtna druvor är begränsat (olika i var region, se bilaga)
- **VDP Erste Lage** (motsvarande Premier Cru) är näst högsta klassen för en enskild vingård. Etiketten betonar ort, vinfält och producent. Tillåtna druvor begränsat men fler tillåtna än vid Grosse Lage (se bilaga)
- **VDP Ortsweine** (motsvarar kommunvin i Bourgogne). Etiketten betonar ort, producent och druva
- **VDP Guteswein** (motsvarande regionala områden i Bourgogne). Etiketten betonar region, producent och druva.

Ambitionen för VDP är att förenkla för kund att se och förstå kvalitetsnivå. Systemet gäller torra viner (med tysk definition på torr). Är vinet av sötare typ används de klassiska predikatsbeteckningarna. Detaljerade regler och gränser för VDP's kvalitetsangivelser framgår av tabell (bild 3.9) nedan. VDP har också valt att begränsa de



druvor som är tillåtna på Grosse Lage och Erste Lage. Som framgår av flaska på bild 3.9 blir budskapet enkelt. Det skall också konstateras att allt som säljs under VDP's

kvalitetssystem har *en indikering på kapsylen där kvalitetsindikering (Grosse Lage, Erste Lage, Orts eller Guts Wein) tydligt framgår oberoende om vinet är torrt eller sött.*



(GG etikett, enkelt)

	<b>Grosse Lage</b>	<b>Erste Lage</b>	<b>Ortswein</b>	<b>Gutswein</b>
Uttag/Ha	50HL	50HL	75HL	75HL
Skörd	För hand	För hand		
Vinifiering	Traditionell	Traditionell	Traditionell	Traditionell
Flaska	GG graverad flaska	standard	standard	standard
På flaskans etikett Om Torrt	Grosse Lage Weingut Druva Vinfält	VDP Erste Lage Qualitätswein Trocken Ort och Vinfält	Ort Qualitätswein Trocken Weingut Druva	Region Qualitätswein Trocken Weingut Druva Kabinett, Spätlese
På flaskans etikett Om sött	Halbtrocken, Feinherb är frivilligt att ange. Predikaten (Kabinett, spätlese, auslese, Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslese) om sött	Halbtrocken, Feinherb är frivilligt att ange. Predikaten (Kabinett, spätlese, auslese, Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslese) om sött	Halbtrocken, Feinherb är frivilligt att ange. Predikaten (Kabinett, spätlese, auslese, Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslese) om sött	Halbtrocken, Feinherb är frivilligt att ange. Predikaten (Kabinett, spätlese, auslese) om sött
På Kapsyl	VDP Grosse Lage	VDP Erste Lage	VDP Ortswein (frivilligt)	VDP Gutswein (frivilligt)

(Bild 3.9 VDP's kvalitetssystem och uttryckssätt)

