

Odlarna i Sachsen

De professionella odlarna i Sachsen är inte många. Jag har identifierat 28 stycken, se bilaga 2, som finns med i vinvärderingar i Vinum och Gault-Millau alternativt är medlemmar i Weinbauverband Sachsen. Dessa 28 täcker ca 420 ha av odlingarna. Som tidigare sagt finns det ca 2400 registrerade odlare men det omfattar till största delen hobbyodlare och vinföreningar som i huvudsak levererar sina druvor till kollektivet. Allt är till del ett resultat av självhushållet under DDR-tiden. Efter besök i Sachsen uppskattar jag det totala antalet professionella odlare till ca 40 där de 10-12 jag inte har listat i bilaga är mer generella fruktodlare som till del också odlar vin.

Ett urval av de större och/eller mer namnkunniga odlarna presenteras här kort. I övrigt hänvisas till bilagan med länkar till respektive hemsidor.

Schloss Wackerbarth

Som Sächsisches Staatsweingut GmbH ett känt namn. En stor producent, 104 ha, som jobbar med många druvor och många produkter. Totalt produceras ett 30-tal olika viner varav 8 med angivet vinfält och 6 med kvalitetsnivå Predikatsvin.

Vinum gav deras traminer, Goldener Wagen Traminer Spätlese 2017, 89p och bästa traminer. Schloss Wackerbarth tillverkar också sekt med mycket gott rykte. Slottet drivs som en "totalupplevelse" - vin, fest, slott och trädgård.

Karl Friedrich Aust

Rankad 5:a av Vinum talar vi här om en av de mer framträdande vinodlarna i Sachsen. Lägena i Radebeul räknas till de bättre och Aust har hela sin odling där. Han producerar ett tiotal viner. De flesta på nivå Qualitätswein men några på Predikatsnivå. Vid betygssättning hos Vinum lyftes 2017 Traminer Spätlese feinherb (88p) och 2017 Radebeuler Steinrücken Riesling Feinherb (87p) fram tillsammans med 2016 Spätburgunder (85p).

Egendomen drivs som de flesta andra tillsammans med en restaurang, B&B samt regelbundna aktiviteter av olika slag.

Schloss Proschwitz

Sachsens största privata vinodlare med sina dryga 90 ha. Monopollägen är Schloss Proschwitz och Kloster Heilig Kreuz. Ägaren är Prinz zur Lippe.

Prinz Zur Lippe, en adlig familj tillhörande de styrande släkterna i Tyskland sedan 1200-talet. Från tidigt 1800-tal handelsmän i Sachsen med familjeegendomen Schloss Proschwitz. Slottet exproprierades 1945, familjen fängslades och förvisades sedan till väst.

Georg Prinz zur Lippe kämpade åren 1990 - 1997 med oändliga förhandlingar för att återköpa släkteegendomen. Vinstockar först, sedan marken och till sist slottet. Steg för steg byggdes verksamheten upp igen och är idag den största privatägda vinegendomen i Sachsen. Georg är också mentor och förebild för den generation vinbönder som vuxit fram efter återföreningen.

Man erbjuder ett brett sortiment viner, vita/röda/rosé, totalt ett 40-tal samt sekt, likörer och "Brände" (Olika destillat). Egendomen drivs som ett kulturhus med vinet i centrum.

Vid vårt besök på Schloss Proschwitz blev vi mottagna av Dietgard Weilharts, från slottets marknadssida. Dietgard är ursprungligen från Frankrike/Loire men via giftermål numera bosatt i Sachsen sedan många år.

Hon tror på en liten tillväxt i Sachsen åtminstone vad gäller antalet "Winzers" (vinodlare) som hela tiden ökar på bekostnad av vinföreningar och kollektiven.

Schloss Proschwitz är medlem av VDP. Fältet Schloss Proschwitz är sett som Grosse Lage och där odlas goldriesling samt weissburgunder. De är inte certifierade men arbetar med mycket stor medvetenhet om vikten av hållbart odlande. På Grosse Laget görs allt för hand.

Slottet som är en av de större aktörerna i Sachsen ser mycket liten försäljning av sina viner utanför närområdet. Tidigare DDR är hemmamarknaden och endast 5 - 10% når utanför detta område, varav knappt 5% på export. Potentialen ses i Asien. Dels passar vinet, dels har man stor turism från Asien och också affärskontakter via Meissens porslinsverksamhet.

Efterföljande provning visade på hög kvalitet och samtidigt en stor variation av druvor och vintyper. Störst intryck gjorde en Frühburgunder 2017 från Kloster Heilig Kreuz. Ett utmärkt vin som bjöd på både kraft och smakrikedom.

Weingut Drei Herren

Den vinbonde som ledde mitt intresse till Sachsen. Med drygt 5 ha produceras 12 - 15 viner samt en uppsättning likörer. Detta görs för att i huvudsak sälja vinerna över disk på sitt eget "upplevelsecentrum" som är en mix av staty/konstverkspark, vingård/vinfält, bra restaurang samt ett ställe dit man lockar artister och även vinmakare från andra delar av Tyskland. Allt för att få sälja sitt vin i rätt miljö.

Vid vårt besök träffade vi Jacob Öhler som är anställd vinmakare. Jacob har sin bakgrund i Baden där han är uppvuxen och även utbildad till vinmakare. Sin praktik har han gjort på samtliga spanska öar med vinproduktion samt också på några ställen på fastlandet (Rioja och Priorat). Anställd som ansvarig vinmakare på Drei Herren sedan 5 år tillbaka.

Drei Herren odlar en mångfald av vindruvor och gör en mångfald av vin. Dock dominerar de vita med 90% av arealen och av de vita så dominerar Riesling med ca 40 %. Druvorna är

Gröna

- riesling
- traminer
- goldriesling
- grauburgunder
- weissburgunder

Blå

- spätburgunder
- cabernet franc

Man är ensam i Sachsen om att odla cabernet franc

Allt görs för hand med ett tydligt ekologiskt tankesätt (inga bekämpningsmedel, vinterodling och odling mellan vinraderna för att stimulera jorden). Man är dock inte certifierade och har inte heller ambitionen att gå hela vägen.

Vinifieringen görs på klassiskt sätt i öppna fat med temperaturkontroll (om även med enkel utrustning) men man tillåter sig också viss experimentlusta och tar med trä i processen. Man har respekt för att en ren reduktiv process skall ge allt för skarpa syror. Cabernet franc mognar i amerikansk ek. Större fat, 1000 liter, så kallade Stuckfass. Även vissa delar av rieslingproduktionen görs i större ekfat. Spätburgundern ges upp till 12 - 14 dagars maceration och mognar på franska barrique fat. Spätburgunder blir fortfarande klassisk tysk med ljus färg, friska röda bär och hög syra. Pigeage görs för hand genom att hatten trycks tillbaka ned i musten.

Odlingsplatser väljs huvudsakligen efter jordmån snarare än läge. Riesling och cabernet franc måste stå på torr jord medan Burgundsorterna får platser med fetare jord.

När det gäller tillväxt av vinodlingen i Sachsen hänvisar Jacob till EU och att Tyskland accepterat begränsningen i tillväxt till 0,5 %. Det innebär att utan extra ordinära beslut "ovanför" regionnivån får inte odlingsarealen öka med mer än 0,5% eller 2,5 ha per år för Sachsen.

Besöket avslutades med en bra provning där en riesling från Goldener Wagen gjorde ett mycket bra intryck. Att vinet tillåts att macerera i 14 - 16 timmar ger en lång mogen frukt, botrytisintryck och lätt petroleum i doft. Ett vin som passade vår smak.

DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) placerade Drei Herren, som första vinproducent från de nya förbundsländerna, på listan över de 100 bästa vinproducenterna i Tyskland. Placeringen bekräftades året därpå. Drei Herren har också fått utmärkelser på Berlin Wein Trophy och AWC Wien.

Weingut Hoflössnitz

En vingård som drivs parallellt med en stiftelse som hanterar gårdens 600-åriga historia. Anläggningen har varit ett vincentrum sedan 1600-talet. Weingut Hoflössnitz är idag en

ekologisk odlare och som sådan föregångare i Sachsen. Odlar ca 10 ha i fälten kring Radebeul. Vinerna ligger på QbA nivå med få undantag och mycket utgörs av Cuvéeer.

Gården är samtidigt turistcentrum med fokus på Sachsens vinväg.

Martin Schwarz

Rankad som bäst i Sachsen av Vinum med tre stjärnor. Han lyfts fram för att göra traktens bästa riesling och även för sin hantering av pinot noir. Med endast 2,5 ha mark så lever han under mottot "klein aber fein". Dock vinifierar han också för andra än sig själv för att utnyttja sin utrustning.

Klaus Zimmerling

Vi besökte Klaus Zimmerling som är rankad tvåa i Sachsen (Vinum) och arbetar med 4 ha. Riesling dominerar men mycket uppmärksamhet får också traminer och weissburgunder. Klaus är också ensam om att odla gewürztraminer i Sachsen. Han gör också en sekt av mycket hög kvalitet.

Klaus är en profil i Sachsens vinvärld.

- VDP Medlem
- Högt rankad av alla "organ"
- En världsberömd hustru som arbetar med skulpturer/fontäner

Han säljer många av sina viner på halvlitersflaska till samma priser som övriga säljer normala flaskor. Han vill ge fler möjligheten att köpa/smaka hans viner som endast finns i små volymer p.g.a. areal och även kvalitetsnivå och uttag.

Han arbetar biodynamiskt och uppskattar filosofin. Han är inte certifierad och även om han följer månens cykler kan han inte låta dem styra skörden fullt ut. Detta eftersom komplexiteten med många olika druvor och lägen skulle göra skörden allt för komplicerad. Druvorna och deras mognad tillåts styra mer än månens cykler.

Klaus ser klara möjligheter för export men tillägger att det till del beror på det nätverk som uppstår kring hans hustrus verksamhet. Han har haft sina viner på Noma och har ett flertal kontakter i både USA och Asien.

Mötet inleds med en fin rundvandring över de välskötta vinfälten och avslutas med en gedigen provning där en Riesling VDP GG Pillnitz 2015 gav ett minnesvärt intryck. Aromatisk, citrus, äpple, fyllig med väl integrerade syror. Ett fantastiskt vin.

Winzer Lutz Müller

Vid vårt besök i Sachsen träffade vi även Lutz Müller. Ett bra exempel på en mindre, självständig Winzer.

Lutz är uppvuxen i en fruktodlande familj i trakten av Radebeul. Han är skolad vinodlare/vinmakare under DDR-tiden vid Schloss Wackerbarth. Sin praktik gjorde han på flera olika "Genossenschafts" som numera är nedlagda. Efter återföreningen har han praktiserat i Franken hos Fürstlich Castell'sches Domänenamt, VDP medlem, samt i Baden och USA under kortare tid.

Han odlar ca 3,5 ha i Elbhang och Pillnitz. Vita viner dominerar med ca 95%. De sista procenten blir både rött och rosé. De blå druvorna är spätburgunder och domina (spätburgunder x portugiser). Vinerna görs i klassisk tysk stil.

De gröna druvorna finns även här i stort urval.

- riesling
- müller-thurgau
- weissburgunder
- grauburgunder
- scheurebe
- traminer
- kerner
- sauvignon blanc

Med sauvignon blanc är han ensam i Sachsen och på frågan varför så blir svaret: "Det är min favoritdruva". För de vita vinerna gäller att Lutz eftersträvar lätta, friska viner med låg alkohol. De flesta på kvalitetsnivå Predikatsvin.

Lutz startade sin verksamhet i liten skala 2000. Mycket stöd fick han från Schloss Proschwitz som bland annat lät honom låna all utrustning för källarbetet de första åren. Sedan 2012 står han på helt egna ben. Som vinmakare vill han först sätta sin stil - lätta friska viner - för att därefter ta ut svängarna lite mer. Idag arbetar han med spontanjäst riesling samt fatlagring, av grau- och spätburgunder. Biodynamisk odling tilltalar honom men han vågar inte riskera hela sin investering, vilket skulle ske om ett år blev dåligt. Han jobbar dock medvetet med hållbar odling.

Det mesta som produceras säljer Lutz vid sin egen anläggning där han genom samarbete också serverar Sachsens bästa (egen utsago) Flammkuchen vid bord som överblickar Elbe och hans vinstockar. Han tror inte heller på någon stor tillväxt för Sachsen eftersom EU har sina begränsningar och moderna kvalitetskrav samtidigt gör att många historiska vinfält inte skulle skapa tillräckligt bra viner. När det gäller klimatförändring och stigande temperaturer så ser han få direkta problem och skulle värmen minska risken för vårfrost så tas Sachsens största risk med klimatet bort. Samtidigt ser han en förändring såtillvida att värmen skapar en torka som ger problem för de branta hangen och gör konkurrensen med slättlandsvin svårare.

Signaturvinerna är riesling, i form av en lätt frisk Kabinett, samt weissburgunder.

Lutz finns med i G&M och Vinum där man lyfter fram hans viner på traminer och riesling men även nämner hans vin på sauvignon blanc. Allt i en egen, lite lättare stil.

- Sauvignon Blanc 2017 Landwein trocken
- Riesling 2017 Spätlese trocken Königlicher Weinberg (85p)
- Traminer 2017 Spätlese trocken Königlicher Weinberg (86 p)

Den avslutande provningen bekräftar att Lutz hittat sin stil. Lätta, friska viner av god qualité bjöds.