



Mozela – strome królestwo Rieslinga

Mozela i moja miłość do jej Rieslingów zmotywowała mnie do napisania tego tekstu.

Uwielbiam je w każdej postaci i nie mogę się nadziwić jak złożony jest ich świat.

Jeśli chcesz wiedzieć nieco więcej o bodaj najslynniejszym regionie winiarskim Niemiec to zapraszam do lektury.

Tutaj dowiesz się o tym gdzie leży, jak się dzieli, co wpływa na pochodzące stąd wina i ja wybrać wśród nich te, które będą Ci smakować.

Mam nadzieję, że uda mi się zarazić Cię moją pasją do kawałka ziemi leżącego nad meandrującą rzeką, od której wziął nazwę.

[Mozela – strome królestwo Rieslinga](#)

[Historia](#)

[Riesling się zjawia](#)

[Napoleon i Niemiecki Związek Celny](#)

[Mozela i Wiek XX](#)

[Uprawiane odmiany](#)

[Biele](#)

[Müller-Thurgau](#)

[Elbling](#)

[Kerner](#)

[Bacchus](#)
[Co jeszcze?](#)
[Czerwienie](#)
[Dornfelder](#)
[Regent](#)
[Geografia](#)
[Łupek](#)
[Klimat](#)
[Mozela – podział regionu](#)
[Burg Cochem](#)
[Grosslagen:](#)
[Istotne miejscowości:](#)
[Najlepsze winnice:](#)
[Bernkastel](#)
[Grosslagen:](#)
[Istotne miejscowości](#)
[Najlepsze winnice](#)
[Ruwertal](#)
[Najlepsze winnice](#)
[Saara](#)
[Grosslagen](#)
[Najlepsze winnice](#)
[Obermosel](#)
[Grosslagen](#)
[Najlepsze winnice](#)
[Moseltor](#)
[Grosslagen:](#)
[Jaki jest mozelski Riesling](#)
[Producenci warci uwagi](#)
[Do widzenia](#)
[Źródła](#)

Historia

Być może dla niektórych sekcje o historii regionów zwarte w moich postach są przynudne. Jeśli należysz do tej grupy to polecam udać się dalej. Tam znajdziesz więcej informacji jak mierzyć się z Mozelą współczesną.

Jeśli, podobnie jak ja chcesz wiedzieć dlaczego region znalazł się w miejscu, w którym jest obecnie to zapraszam do poznania jego dziejów.

Źródłem winiarstwa nad Mozelą jest praktyczny zmysł Rzymian, którzy mieli tam swoje garnizony.

Transportowanie pełnych amfor z Galii lub Półwyspu Apenińskiego było bardzo kosztowne. Założono więc winnice na stromych stokach leżących nad rzeką.

W 16 roku przed naszą erą, celem sprawowania kontroli nad przyległymi terenami Rzymianie założyli Trewir. Obecnie uważa się go za najstarsze miasto Niemiec.



Porta Nigra – Czarna Brama – zbudowana przez Rzymian strzegła północnego wejścia do Trewiru.

[Berthold Werner](#), Public domain, via Wikimedia Commons

Razem z miastem pojawiło się pragnienie. Wina Chcieli wszyscy, mieszkańcy, żołnierze, rzymscy urzędnicy i goście.

Okoliczne stoki szybko obsadzono krzewami winorośli i w IV wieku naszej ery winiarstwo było już w pełnym rozkwicie.

Szczęśliwie, kiedy Cesarstwo spotkało swój koniec winnicami zajęli się mnisi. Niektóre z nich istnieją do dzisiaj. Na przykład Karthäuser Hofberg.

Z czasem zainteresowanie winiarstwem wykazała również ludność cywilna.

Ilość nasadzeń rosła a wraz z nimi pojawiły się skupione na winie miejscowości. Z niemiecka Winzerdörfer.

Riesling się zjawia

Pierwsza wzmianka o Rieslingu, który miał stać się symbolem Mozeli pochodzi z 1435. To w tym roku posadzono go w leżącej nad Menem miejscowości Rüsselsheim. Kiedy Riesling przyszedł nad jego dopływ, do interesującego nas regionu nie wiadomo.

Początkowo przy zakładaniu winnic zwracano się raczej ku płaskim tereną leżącym nad brzegami rzek po przeciwnej stronie do stromych stoków.



Kiście Rieslinga, podstawowej odmiany regionu.

Tam, na żyznej glebie i w łatwych dla uprawy warunkach można było uzyskać konsyistentne i wysokie plony. Do tego nakład pracy nie był zbyt wielki.

W XVI wieku szukając lepszych siedlisk winogrodnicy zwrócili się ku stokom. Aby założyć tam winnice często korzystano ze środków wybuchowych.

Myśle, że życie w miejscowości, która leżała u stóp wysadzanego wzgórza było ekscytujące. Część z powstałych wtedy winnic leży na wąskich tarasach. Część rośnie po prostu na stromiźnie.

Pewnym interludium w rozwoju niemieckiego winiarstwa, w tym tego nad Mozelą, Ruwer i Saarą była Wojna Trzydziestoletnia. Głównie za sprawą utraty siły roboczej, która ginęła w toczonych wtedy bitwach.



Bitwa pod Wimpfen. Jedno z wielu starć zbrojnych podczas Wojny Trzydziestoletniej, które przetrzebiło zdolną do pracy populację.

[Sebastiaen Vrancx](#), Public domain, via Wikimedia Commons

Okres rekonwalescencji był długi i powolny. Na szczęście kroki kierowano w stronę podnoszenia jakości.

Od XVII wieku widać też zwracanie się regionu ku dominacji jego koronnej odmiany – Rieslinga. Wiek później, książę elektor i arcybiskup Trewiru wydał rozporządzenie mówiące o tym, że w okresie siedmiu lat każdy krzew winny nad Mozelą ma być krzewem Rieslinga. Odmiany gorszej jakości miały zostać wyeliminowane.

Wiek XVIII to powolne przyglądanie się winu z późnych zbiorów. Pojawiają się wersje zrobione z indywidualnie wyselekcjonowanych gron oraz z takich, które zaatakowała szlachetna pleśń.

Napoleon i Niemiecki Związek Celny

Kolejne stulecie rozpoczęło się od podbojów Napoleońskich. Dla winiarstwa oznaczało to sekularyzację i wprowadzenie prawa dziedziczenia, które zakładało że potomkowie mają się dzielić uzyskanym majątkiem po równo. Podobnie jak w Burgundii, tutaj też do dziś można odczuć efekty tego podejścia.

Winnice zostały poszatkowane na małe działki przynależące do całej rzeszy właścicieli. To co działo się dalej, w zależności od źródła jest albo dobre albo złe. Region wpadł w objęcia Prus i znalazł się w Niemieckim Związku Celnym.

Dzięki temu dostał dostęp do dużego rynku zbytu i mógł prosperować.

Inne źródła, mówią o tym, że pod Pruskim władaniem Mozeli nie wiodło się dobrze. Polityka handlowa doprowadziła prawie do upadku winiarstwa.

Przypuszczam, że otwarty rynek zaowocował zaostrzeniem międzyregionalnej konkurencji i eliminacji słabych producentów.

Osiemnaste stulecie to również powolny rozwój winiarstwa jakościowego. To wtedy pojawia się skala [Oeschle](#).

Do użytku weszła też [szaptalizacja](#).

Pod koniec wieku region odwiedziła [filoksera](#). Część krzewów uległa zniszczeniu ale część przetrwała. W niektórych winnicach do niedawna można było spotkać rośliny rosnące na swoich oryginalnych korzeniach.

Mozela i Wiek XX

Pierwsza połowa XX wieku to dwie wojny, które bardzo mocno odcisnęły się na całym Niemieckim przemyśle winnym.

Kiedy wojny się skończyły, aby szybko się odbudować winiarze poszli w ilość.

Po pierwsze nasadzono sporo łatwiejszego w uprawie Müller-Thurgau. Po drugie rozpoczęto produkcję dużej ilości słodkawych win o niskiej jakości.

Klienci mieli wtedy apetyt na takie wynalazki.



Blue Nun – Niebieska Zakonnica. Tego typu marki, produkujące duże ilości półsłodkiego wina napętniły kieszenie winiarzy jednocześnie psując reputację niemieckich win.

Copyright@ Wine Auctioneer

Obecnie region nadal przeżywa zmiany. Część parceli została porzucona. Zwłaszcza tam, gdzie koszty pracy na stromiźnie przekroczyły cenę jaką można uzyskać za owoce. Część od zapomnienia uratowali ambitni producenci, których z roku na rok przybywa coraz więcej. To oni są siłą napędową i dają nadzieje na przyszłość. Jest też sporo producentów trzymających wysoki poziom od lat. Mam nadzieje, że nigdzie sobie nie pójda.

Uprawiane odmiany

Tylko niecałe 10% powierzchni upraw Mozeli stanowią odmiany czerwone. Biele mają przytłaczającą większość.

Królem jest Riesling. Rośnie na 5436 z 8743 hektarów całego regionu. To ponad 60%.

Nie jest samotny i jako, że o nim napisałem dużo [tutaj](#) to teraz opowiem wam o tym co mu towarzyszy.

Biele

Müller-Thurgau

Pomimo niezbyt dobrej reputacji. I pomimo tego, że winiarze powoli od niego odchodzą, w Mozeli jest go wciąż więcej niż wszystkich czerwonych odmian razem wziętych. I najwięcej po Rieslingu.



Grona Müller-Thurgau

Jest to krzyżówka stworzona przez doktora Müllera urodzonego w Szwajcarskim kantonie Thurgau.

Cel miał jasny: zrobić odmianę o cechach Rieslinga, która będzie dojrzewać wcześniej.

Dzięki temu, w teorii, można by uzyskać wina tej samej klasy w trudniejszym klimacie.

Doktor myślał, że krzyżuje Rieslinga z Sylvanerem. W rzeczywistości łączył go z Madeleine Royale. Ale o tym dowiedzieliśmy się dopiero po przeprowadzeniu badań DNA wiele lat później. Müller-Thurgau powstał w 1882 a wtedy nauka o kwasie deoksyrybonukleinowy jeszcze raczkowała.

Efekty okazały się słabe. Wino daleko do Rieslinga. Zazwyczaj było płaskie, pozbawione struktury i lekko pachnące brzoskwiniami.

Z tego powodu Müller-Thurgau nie przyjął się od razu. Dopiero kiedy zniszczone obiema Wojnami Światowymi niemieckie winiarstwo potrzebowało szybko stanąć na nogi wszedł do łask i pojawił się wszędzie.

Łatwo się go uprawia, daje duże plony. Idealny materiał na masowe wina.

Nad Mozalą sadi się go w gorszych miejscach. Tam gdzie jest płasko i gdzie nie ma za dużo łupka.

Na szczęście obecnie wszyscy wiedzą już, że nie będzie z niego wybitnych win i dlatego traci udział w nasadzeniach.

Elbling

Jeśli zastanawiacie się jaką odmianę uprawiali nad Mozelą Rzymianie to nie musicie szukać dalej. Był nią Elbling.



Prawie dojrzały Elbling

[Dr. Joachim Schmid, FG RZ, FA Geisenheim, CC BY-SA 3.0](#), via Wikimedia Commons

Pomimo, że bardzo stary nie jest wybitny i jego nasadzenia powoli maleją. Nie zawsze tak było. W XIX wieku zajmował ponad 2/3 tutejszych winnic. Dziś to tylko jedna dwudziesta.

Daje wina o wysokiej kwasowości i niskim alkoholu. W większości są podstawą Sekta czyli niemieckiego wina musującego.

Sadzi się go w zachodnich częściach Mozeli gdzie w glebie dominuje wapień.

Kerner

Kolejna krzyżówka aspirująca do bycia łatwiejszym w uprawie Rieslingiem.

Za rodziców ma Trollingera i Rieslinga właśnie.



Kerner

[Rosenzweig](#), [CC BY-SA 3.0](#), via Wikimedia Commons

Tam gdzie poległ Müller-Thurgau Kerner radzi sobie lepiej. Wina z niego są dużo bliższe Rieslingowi.

Odróżniają je aromaty, które są bardziej zielone oraz owoce przesuwające się w stronę swoich kandyzowanych wersji.

Zazwyczaj występuje solo, rzadziej w kupażach. Czasami potrafi nawet znaleźć się w winach z wyróżnikiem.

Bacchus

Znów krzyżówka. Dokładniej krzyżówka krzyżówek. Jednym z rodziców jest Müller-Thurgau. Dugi to połączenie Rieslinga i Sylvanera.



Bacchus

Jego głównym zadaniem jest wypełnianie winnic w których Riesling ma trudności z dojrzewaniem. Bacchus robi to znacznie szybciej dając przy tym większe plony. Wina z niego mają charakter zbliżony do muszkatów. Da się też w nich doszukać nut bzu oraz cytrusów.

Niestety, aby wyrazić swoje cechy musi w pełni dojrzeć. Jeśli nie da mu się na to szansy da wina nijakie.

Co jeszcze?

W regionie uprawia się też trochę innych białych odmian. Należą do nich:

- Pinot Blanc
- Pinot Gris
- Chardonnay
- Auxerrois
- Sauvignon Blanc

Czerwienie

Najbardziej popularną czerwienią Mozeli jest [Pinot Noir](#). Poza nim znajdziemy jeszcze krzyżówki takie jak Dornfelder i Regent.

Dornfelder

Najbardziej popularna krzyżówka w Niemczech. Jego rodzice są również krzyżówkami. Do tego mało znanymi.



Kiście Dornfeldera

[Kim Freeman](#), [CC BY-SA 2.0](#), via Wikimedia Commons

Wina z Dornfeldera nie są złe. Mają głęboki kolor, dobrą kwasowość i kwiatowe aromaty.

Nie boją się beczki.

Nie jest trudny w uprawie i podatny na choroby. Do tego dojrzewa bez dużych problemów dając niezłe plony.

Regent

Popularne w Polsce dziecko [krzyżówki](#) z [hybrydą](#). Znajdziemy go w wielu chłodniejszych miejscach takich jak Belgia, Skandowania i Anglia.



Regent jest popularny również w Polsce.

[Alexander von Halem](#), [CC BY-SA 2.0](#), via Wikimedia Commons

Zawdzięcza to swojej odporności na choroby i łatwemu dojrzewaniu. Przy jednoczesnym zachowaniu porządnego pigmentu i kwasowości.

Geografia

Najważniejsza dla regionu jest oczywiście rzeka. Zaczyna swój bieg po francuskiej stronie granicy, w Wogezach. Dalej stanowi naturalną granicę między Niemcami i Luksemburgiem by wreszcie skierować się na wschód i wpaść do Renu w Koblencji.

Z punktu widzenia winiarstwa ważne są też dwa dopływy Mozeli: Saara i Ruwer. Ujście pierwszej leży zaledwie pięć kilometrów od granicy z Luksemburgiem. Druga kończy się na wschodnich przedmieściach Trewiru. Obie biegą z południa na północ.

Na przestrzeni wielu tysięcy lat rzeka wyłobliła dolinę w skałach Reńskich Gór Łupkowych. Powstały przy tym bardzo charakterystyczne meandry.



Jedno z wielu pięknych zakoli Mozeli.

Dzięki temu cała dolina pełna jest stoków wszystkich możliwych nachyleń i ekspozycji. Te skierowane najbardziej korzystnie czyli południowo obsadzone są winnicami. Zazwyczaj są bardzo strome i właśnie ta stromość jest znakiem rozpoznawczym Mozeli.

Winnice, w większości sady się na wysokościach między 100 a 350 metrów.

Niektóre są tak pochyle, że praca w nich możliwa jest tylko ręcznie. Czasami do przenoszenia gron i sprzętu używa się małej kolejki jednoszynowej.

Płynąc statkiem po malowniczej rzece, w niektórych winnicach można dostrzec krzyże. Tam stromizna zebrała ofiarę.

Łupek

Drugim po stromiznie kluczowym elementem winiarskiego krajobrazu jest gleba. W najlepszych siedliskach jest to pochodzący z górnego dewonu łupek. Obok niego zdarza się jeszcze łupek czerwony, łupki gliniaste i kwarcyty.



Szary łupek Mozeli

Z tego powodu o Mozelskich winach często mówi się, że są mineralne. Panuje przekonanie, że gleba wpływa na smak. Nie chcę wchodzić tutaj w debatę na temat tego, co to jest mineralność, czy jest prawdziwa i czy minerały z gleby rzeczywiście przenikają do wina. To temat na osobną dyskusję. Fakt jest taki, że w niektórych Mozelskich winach można odkryć nuty, które przypominają będą łupek.



Czerwony łupek oraz szyna kolejki jednotorowej używanej w stromej winnicy jako środek transportu. Zaletą takiej gleby jest to, że łatwo się nagrzewa, a później oddaje swoje ciepło. W klimacie Mozeli każdy dżul ciepła może stanowić o różnicy między dojrzałymi a nie dojrzałymi gronami.

Kolejny pozytyw to ograniczona ilość wody jaką może zatrzymać. Dzięki temu nawet po silnym deszczu wszystko spłynie w dół stoku i zapobiegnie nadmiernej absorpcji wody przez grona. To oznaczałoby rozcieńczenie smaków i w efekcie mało skoncentrowane wino.

Dlatego, jeśli jakaś wyjątkowo intensywna ulewa zmyła łupek w dół stoku zaraz po tym jak pogoda się unormuje winiarze ruszają wnosić go z powrotem na górę, do winnic.

Poza łupkiem mamy też inne rodzaje gleby takie jak żwir, piasek aluwialny czy wapień. Na nich sadzi się zazwyczaj odmiany inne niż Riesling. Takie siedliska nie są uważane za najlepsze. Czasem nadawały się lepiej do upraw rolnych.

Klimat

Klimat jest nad Mozelą chłodny i dość wilgotny. Dwa istotne dopływy są jeszcze chłodniejsze.

Wiosną i jesienią winiarzom towarzyszy ciągły strach przed niszczycielskimi przymrozkami.

Dlatego tak ważne są siedliska. Tylko najlepiej usytuowane stoki. O odpowiedniej ekspozycji i kącie nachylenia mają szansę na produkcję dojrzałych gron.

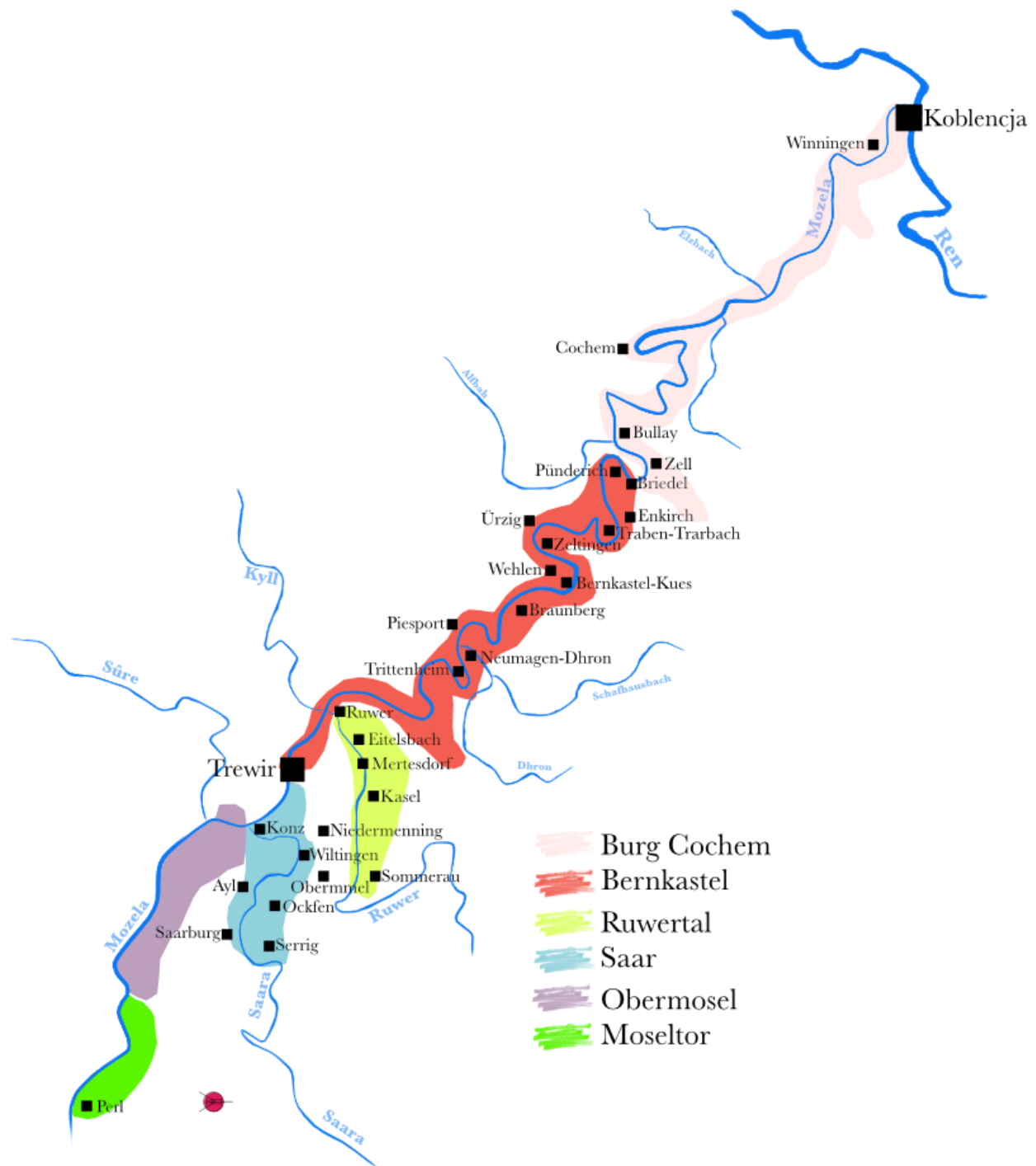
W niektórych miejscach pomaga rzeka. Odbite przez nią światło trafia prosto na rośliny pomagając w dojrzewaniu.

Mozela – podział regionu

Jak każdy szanujący się region winiarski Mozela dzieli się na mniejsze części. Te z kolei dzielą się na wsie oraz znajdujące się w nich winnice.

Dodatkowo, na to nakładają się systemy Einzellage, Grosslage i wszystko co przynależy do VDP.

Region ma w sumie 19 Grosslagen i 520 Einzellagen. Producenci [VDP](#) rozpoznają obecnie 75 Grosse Lagen i zero Erste Lagen.



Zacznijemy od wschodu i powoli będziemy przesuwać się na zachód w kierunku granic z Luksemburgiem i Francją. Spójrzmy na Mozellę przez pryzmat jej sześciu bereiche czyli podregionów.

Burg Cochem

Inne nazwy: Terrassenmosel, Untermosel, Dolna Mozela

Grosslagen:

1. Goldbäumchen
2. Grafschaft
3. Rosenhang
4. Schwarze Katz
5. Weinhex

Początek Burg Cochem jest w Koblencji. Koniec w okolicach niewielkiego miasteczka Zell.



Mozela w Zell

Okolice słyną przede wszystkim z bardzo stromych winnic. Takich, w których nie może być mowy o jakiegokolwiek mechanizacji.

Na wielu z nich zbudowano ułatwiające choć trochę uprawę tarasy. Datują się one wiele stuleci wstecz.

Ciężko jest wyżyć z uprawy tak stromych winnic, zwłaszcza że wiele z nich jest niewielka. Dlatego też, tutejsi winiarze szukają sposobów na promocję regionu. Tarasy są do tego idealnym narzędziem, prawdziwym wyróżnikiem.

Z tego powodu region coraz częściej określa się mianem Terrassenmosel.

Obok stromych winnic istnieją też takie, do których można spokojnie wjechać traktorem i z łatwością uprawiać krzewy dające duże plony. Na szczęście w stosunku do pochyłych stoków jest ich mało.

Klimat jest tutaj bardziej suchy niż w zachodnich częściach doliny. W połączeniu z dużą ilością łupka pozwala to, w dobrych siedliskach osiągnąć wspaniałe efekty.



Mozela w Cochem

Najważniejszą odmianą jest Riesling. Nigdzie indziej nad Mozelą nie ma on większego procentowego udziału w nasadzeniach.

Ciekawostką Dolnej Mozeli jest znajdująca się w Bremm winnica Calmont. Od rzeki do szczytu mamy 200 metrów wzniesienia. To samo w sobie nie byłoby wyjątkowe gdyby fakt, że wzgórze wznosi się pod kątem 65%.

Winnica jest uważana za najbardziej stromą na świecie. Nie ma żadnych dróg. Uprawa odbywa się ręcznie i przy pomocy kolejki jednotorowej.

Jej powierzchnia o 8 hektarów. Obecnie w uprawie jest 5 i co roku ten areał się zmniejsza.

Istotne miejscowości:

1. Winningen
2. Kobern-Gondorf

3. Hatzenport

Najlepsze winnice:

1. **Uhlen** w Winningen

Bernkastel

Inne nazwy: Mittelmosel, Środkowa Mozela

Grosslagen:

1. Badstube
2. Kurfürstenlay
3. Michelsberg
4. Münzlay
5. Nacktarsch
6. Propstberg
7. Sankt Michael
8. Schwarzlay
9. Vom heißen Stein
10. Römerlay

Najważniejszy z Mozelskich podregionów. Ma najwięcej znanych siedlisk, najwięcej znanych miejscowości i znanych producentów.

Biegnie od granicy z górną Mozelą w okolicach Zell aż do Trewiru.

Podobnie jak w Dolnej Mozeli dominująca i najważniejszą glebą jest łupek. Obok dewońskiego znajdziemy jeszcze czerwony oraz niebieski. Pojawia się też piaskowiec.



Berncastel

Kolejnym wspólnym elementem obu podregionów jest stromizna. Stoki w środkowym biegu rzeki są równie pochyłe jak te bliżej Koblencki.

Dostęp do niektórych możliwy jest tylko przy pomocy łodzi, od strony rzeki.

Riesling dzieli się tutaj z innymi odmianami. W tym z Pinot Noir, które potrafi tutaj osiągnąć naprawdę wiele.

Istotne miejscowości

Przyjrzyjmy się kilku ważniejszym miejscowościom i ich winnicom.

Erden mieszczą się tak znane siedliska jak Treppchen i Prälat.

Po sąsiedzku leży Ürzig ze słynnym na cały świat skupiskiem winnic znanym jako Würzgarten.

Ma charakterystyczną, bogatą w żelazo glebę i daje wina o rozpoznawalnym pikantnym charakterze. Unikalność tej gleby polega na tym, że została naniesiona w dolina Mozeli przez lodowce więc nie jest natywna dla regionu.

VDP klasyfikuje Würzgarten jako Grosse Lage.

W okolicach Ürzig rzeka wychodzi na prostą prowadzącą do Bernkastel. Na niej leży Wehlen ze słynnym Sonnenuhr – zegarem słonecznym. Jest to oczywiście VDP Grosse Lage.

Nazywanie winnic Sonnenuhr to nad Mozela pewien trend. Ten mieszczący się w Wehlen nie jest jedynym. Są trzy. Kolejny znajduje się w Zeltingen, a w Brauneberg jest Juffer Sonnenuhr.

Nazwę wzięły oczywiście od zbudowanych tam zegarów słonecznych. Postawiono je tam po to, żeby ułatwić robotnikom określenie pory dnia.



Winnice w Piesport

W Bernkastel znajdziemy wiele niewielkich, pojedynczy winnic. Nie rozpoznaje się ich więc osobno ale jako zgrupowanie o nazwie Badstube.

Pod tą nazwą rozpoznało je też VDP nadając Badstube status Grosse Lage.

Drugą znaną winnicą Bernkastel jest Doctor. Również VDP Grosse Lage

Według legendy, Boemund II, czternastowieczny arcybiskup Trewiru cudownie ozdrowiał po wypiciu wina z tej winnicy. Po tym gdy już wrócił do siebie orzekł, że najlepszy lekarz "doctor" rośnie właśnie tam.

Trochę dalej na zachód znajduje się słynne Piesport ze swoim Goldtröpfchen. To chyba jedna z najbardziej znanych winnic Mozeli jeśli nie całych Niemiec.

Tamtejsze wina są bardzo bogate w nuty miodu i tropikalnych owoców.

Uważajcie na Grosslage Piesporter Michelsberg. To skupisko średnich siedlisk rozrzuconych po okolicy. Niestety rzucają się cieniem na reputację miejscowości.

Najlepsze winnice

1. **Marienburg** w Pünderich
2. Batterieberg, Ellergrub i Steffensberg w Enkirch
3. Goldgrube w Wolf
4. Steffensberg w Kröw
5. **Rosenberg** w Kinheim
6. Würzgarten, Hühnerberg, Ungsberg, Schlossberg i Taubenhaus w Traben-Trarbach
7. **Würzgarten** w Ürzig
8. Himmelreich, Schlossberg oraz **Sonnenuhr** w Zeltingen
9. **Sonnenuhr** w Wehlen
10. **Himmelreich** i Domprobst w Graach
11. **Badstube, Doctor** i **Lay** w Bernkastel
12. **Niederberg Helden** w Lieser
13. Sonnenlay w Mühlheim
14. Elisenberg oraz Graftschaffer Sonnenberg w Velden
15. **Juffer, Juffer-Sonnenuhr** w Brauneberg
16. Paulinsberg w Kesten
17. Geierslay wraz z **Ohligsberg** w Wintrich
18. **Goldtröpfchen, Domherr, Kreuzwingert** i **Schubertslay** w Piesport
19. Hofberger w Neumagen-Drohn
20. Altärchen i **Apotheke** w Trittenheim
21. **Laurentiuslay** w Leiwen
22. Ritsch w Thörnich
23. Maximiner Klosterlay w Detzem

24. Held w Pölich

25. Maximiner Herrenberg w Longuich

26. Blattenberg i Zellerberg w Mehring

Pogrubiłem winnice należące do kategorii Grosse Lage stowarzyszenia VDP.

Ruwertal

Inne nazwy: Ruwer

Grosslagen: Brak

Do niedawna Mozela nosiła nazwę Mosel-Saar-Ruwer. Na etykietach starszych butelek Rieslingów wciąż można takie określenie zobaczyć.

Zdobycie takiej butelki nie jest wbrew pozorom takie trudne. Mozelskie Rieslingi są notorycznie długowieczne.

Ruwer i Saar były też w jednym worku. Odłączono je w 1992. Są między nimi pewne podobieństwa.



Winnice Abtsberg i Herrenberg w Grünhaus

[Meulenwald](#), [CC BY-SA 3.0](#), via Wikimedia Commons

Po pierwsze są położone wyżej co oznacza chłodniejsze warunki niż na przykład w Środkowej Mozeli.

Obie części są też niewielkie. Razem to ledwie ponad 10% terytorium Mozeli. Ruwer to tylko 200 hektarów.

Winnice rozpoczynają się zaraz przy ujściu do Mozeli w miejscowości o tej samej nazwie. Kończą się około 10 kilometrów w górę rzeki.

Rieslingi (90% nasadzeń) stąd są bardziej precyzyjne i zwarte. Mają wyższą kwasowość, którą zawdzięczają chłodniejszym warunkom. Robi się je w wersjach od wytrawnych po bardzo słodkie.

Najlepsze winnice

1. **Karthäuserhofberg** w Eitelsbach
2. **Abtsberg** i Herrenberg w Grünhaus
3. **Herrenberg** w Mertesdorf
4. **Nies'chen** oraz **Kehrnagel** w Kasel

Pogrubiłem winnice należące do kategorii Grosse Lage stowarzyszenia VDP.

Saara

Grosslagen

1. Scharzberg

Większe rodzeństwo Ruwer. 730 hektarów. Podobny klimat i podobne skupienie na Rieslingu który tutaj zajmuje prawie 80% powierzchni winnic.

Saara podobnie jak Mozela zaczyna swój bieg w Wogezach. W odróżnieniu jednak od rzeki, do której wpada nie ma tak dużego wpływu na mezoklimat w winnicach. Jest za wąska na to żeby odbijać duże ilości światła.



Winnica Kupp w Ayl

[Rudolf Klein](#), [CC BY-SA 3.0](#), via Wikimedia Commons

Okolice są też mniej chronione przez wzgórza więc potrafi tu być wietrznie i chłodno. Porządnie mogą dojrzeć tylko owoce rosnące na stokach skierowanych południowo. Gleby są inne. Mamy ił, kwarcyt, gleby wulkaniczne. Łupek też się pojawia. Generalnie winnice bywają jeszcze bardziej kamieniste niż ten nad Mozela.

Najlepsze winnice

1. **Altenberg** w Kanzen
2. **Herrenberg** i **Goldberg** w Wawern
3. **Braune Kupp**, **Gottesfuss**, **Kupp**, **Scharzhofberg**, **Braunfels** oraz **Hölle** w Wiltingen
4. Agritiusberg, **Hütte**, Raul w Oberemmel
5. Altenberg i Euchariusberg w Krettnach
6. Herrenberg i Sonnenberg w Niedermennig
7. Hofberg w Falkenstein
8. Herrenberg w Schoden
9. **Kupp** w Ayl
10. **Bockstein** w Ockfen
11. **Rausch** w Saarbürgu
12. **Herrenberg**, **Schloss Saarsteiner** oraz **Würtzberg** w Serrig

13. Maximiner Prälat w Kastel
Pogrubione to winnice VDP Grosse Lage.

Obermosel

Inne nazwy: Górna Mozela, Südliche Weinmosel

Grosslagen

1. Gipfel
2. Königsberg

Jak widać na mapie Obermosel biegnie równoległe do Saary tyle, że jest bardziej wysunięta na zachód.

Winnice zajmują tutaj około 700 hektarów z czego 500 obsadzone jest Elblingiem.



Winnice w Nittel jednej z miejscowości Górnej Mozeli

Copyright @Ortsgemeinde Nittel

Jako, że gleby są tutaj wapienne a nie łupkowe to czasami porównuje się te tereny z [Szampanią](#). Obraz ten pogłębia spora produkcja win musujących.

Niektórzy producenci eksperymentują z odmianami Burgundzkimi. Na efekty trzeba poczekać.

Najlepsze winnice

1. Altenberg w Wellen
2. Schleidberg w Fellerich
3. Kapellenberg w Helfant-Esingen
4. Dullgärten w Igel

Moseltor

Grosslagen:

1. Schloss Bübinger

To już zachodni koniec Mozeli. Niewielki obszar, zaledwie 110 hektarów. Został wydzielony osobno ponieważ jego tereny leżą w kraju związkowym Saary a nie w Nadrenii-Palatynacie jak reszta Mozeli.



Winnice w Perl

[Matthias v.d. Elbe at German Wikipedia](#), [CC BY-SA 3.0](#), via Wikimedia Commons

Podobnie jak w przypadku Górnej Mozeli dominuje tutaj uprawa Elblinga i produkcja Sekta.

Jaki jest mozelski Riesling

W opisach mozelskich Rieslingów można znaleźć dużo barwnych epitetów. Według nich mają być żwawe, pełne werwy, zwiewne, dynamiczne, złożone, krystalicznie czyste, precyzyjne i tak dalej i dalej.

Co skłania autorów notek degustacyjnej do użycia takich a nie innych słów? Dwie rzeczy. Po pierwsze kwasowość, która jest zawsze wysoka i owocowa. Przebija się mocno przez wino.

Jest na tyle wszechobecna, że wina o bardzo dużej ilości cukru resztkowego nadal mogą smakować jak tylko lekko słodkie.



Dwa typy mozelskich Rieslingów. Na górze tradycyjny, od Egon Müller z alkoholem na poziomie 8% i cukrem resztkowy. Na dole wytrawna wersja od Sybille Kuntz z alkoholem 12,5%.

Copyright @Egon Müller oraz Sybille Kuntz

Drugim czynnikiem kuszącym w stronę nadmiernej ekscytacji jest ekstrakt, który jest zawsze wysoki w Rieslingu i nie inaczej jest nad Mozela.

W kieliszku zastaniemy więc intensywną owocowość podszytą świeżą kwasowością. Wino w zasadzie pije się samo.

Dla wielu kwintesencją Mozelskiego Rieslinga jest wino o alkoholu na poziomie między 7 ad 9 %. A do tego cukier resztkowy.

Obecnie robi się też sporo wersji wytrawnych gdzie alkohol może przekraczać 13%.

Poza interpretacjami wytrawnymi Mozela słynie też z wersji bardzo słodkich. Wysoka kwasowość tutejszego Rieslinga pozwala na produkcję Beerenauslese, Trockenbeerenauslese i win lodowych.

Są to wspaniałe wina. Pełne energii i bardzo złożone. Niestety są też drogie.

Producenci warci uwagi

1. Alfred Merkelbach
2. Carl Loewen
3. Clemens Busch
4. C. Von Schubert
5. Daniel Vollenweider
6. Dr. H. Thanisch
7. Dr. Loosen
8. Egon Müller
9. Fritz Haag
10. Heymann Löwenstein
11. Joh. Jos. Christoffel
12. Joh. Jos. Prüm
13. Karlsmühle
14. Karp-Schreiber
15. Markus Molitor
16. Max Ferd Richter
17. Milz-Laurentiushof
18. Reichsgraf von Kesselstatt
19. Reinhard & Beate Knebel
20. Reinhold Haart
21. St. Urbans Hof
22. Schloss Lieser
23. Selbach-Oster
24. von Hovel
25. Willi Schaefer
26. Zilliken

Do widzenia

I to tyle. Nie spodziewałem się, że ten tekst będzie aż tak długi. Mimo tego, że bardzo lubię mozelskie wina znałem ten region pobieżnie. Teraz to się zmieniło.

Mam nadzieję, że twoja wiedza na ten temat również uległa poszerzeniu. Napisz w komentarzu jeśli chcesz o coś zapytać lub dowiedzieć się więcej.

Do następnego.

Źródła

<https://wineguide.wein.plus/wine-regions/mosel>

<https://www.germanwines.de/tourism/wine-growing-regions/mosel/>

<https://www.weinland-mosel.de/>

<https://www.larscarlberg.com/a-brief-history-of-the-wines-of-the-upper-mosel/>

<https://www.vdp.de/de/die-weine/weinbergonline/region/mosel-saar-ruwer>

The Oxford Companion to Wine. Jancis Robinson, Julia Harding