

Niedawno zacząłem zastanawiać się jak opisać wina niemieckie i zdałem sobie sprawę, że sekcja o obowiązujących w Niemczech regulacjach musiałaby być niepotrzebnie długa i zawiła. Uznałem, że potrzebuje własnego tekstu.

Niemieckie prawo winne jest makabrycznie trudne do ogarnięcia. Czasem myślę, że celowo zaprojektowano je tak, żeby skołować konsumenta.

Chcąc zakończyć mękę związaną z czytaniem etykiet kupi cokolwiek.

W tym tekście wyjaśnię jak działają przepisy winiarskie w Niemczech i dam Ci narzędzia do szybkiego odcyfrowania tekstu na butelkach.

Dzięki temu wszystkim będzie łatwiej. Wam przy sklepowej półce i mi przy opisywaniu kolejnych niemieckich regionów.

[Jak to się stało?](#)

[Skala Oechsle](#)

[Wiek XIX](#)

[Trudny wiek XX](#)

[Dlaczego to jest ciekawe?](#)

[Klasyfikacja niemieckich win](#)

[Deutscher wein](#)

[Landwein](#)

[Qualitäts i Prädikatswein](#)

[Qualitätswein](#)

[Prädikatswein](#)

[Kabinett](#)

[Spätlese](#)

[Auslese](#)

[Beerenauslese](#)

[Troddenbeerenauslese](#)

[Eiswein](#)

[Poziomy słodyczy](#)

[Trocken](#)

[Halbtrocken](#)

[Feinherb](#)

[Lieblich](#)

[Süss](#)

[Dziwne terminy](#)

[Hochgewächs](#)

[Classic](#)

[Selection](#)

[Numer AP](#)

[Podział winnic](#)

[Einzellage](#)

[Grosslagen](#)

[Co robi land Nadrenia-Palatynat?](#)

[VDP](#)

[Grosse Lage](#)

[Erste Lage](#)

[Ortswein](#)

[Gutswein](#)

[Ostatnie uwagi](#)

Jak to się stało?

Poza kilkoma wyjątkami systemy klasyfikowania i oznaczania winnic wyrosły w Europie początkiem XX wieku.

Doprowadził do tego zbieg wielu okoliczność, z których większość była nieszczęśliwa.

Epidemia odium, filoksera, a później Pierwsza Wojna Światowa były impulsem, najpierw do szybkiego szerzenia się wszelkiego rodzaj oszustw, a później do prób walki z nimi.

W Niemczech, w 1644 nastąpił jeden ze wspomnianych wyjątków.

Rada leżącego we Frankonii Würzburga sklasyfikowała miejskie winnice w czterech kategoriach.



Twierdza Marienberg – symbol Würzburga

200 km na północny-zachód, w Kolonii tamtejsi kupcy winni stworzyli coś na miarę kopii *Reinheitsgebot* czyli Bawarskiego Prawa Czystości.

Co prawda oryginał dotyczył piwa ale jego duch stanowił o tym, żeby sprzedawany i produkowany alkohol spełniał pewne wymogi.

Winna wersja zabraniała mieszać wina reńskie z winami pochodzącymi z innych miejsc. Chodziło tu głównie o te pochodzące z Włoch i Francji.

Na kolejne kroki poczynione w celu uregulowania produkcji wina trzeba było czekać prawie 150 lat.

Wtedy, zarówno hodowcy jak i administracja zaczęli traktować prawo winiarskie na poważnie.

Od 1830 pojawiają się pierwsze próby wydzielenia poszczególnych regionów. Pojawiają się też pierwsze przymiarki do połączenia jakości wina z dojrzałością winogron.

Ten trend będzie przewijał się przed Niemieckie winiarstwo nieustannie. Dziś nadal mamy z nim do czynienia. Rozumowanie było takie, że im wyższy poziom dojrzałości tym lepsze wino.



Przenośny refraktometr jakiego używają winiarze do badania dojrzałości gron.
Photo by CEphoto, Uwe Aranas

Niestety nie jest to prawdą i winiarski świat Niemiec musi toczyć ciągłą walkę z tym podejściem.

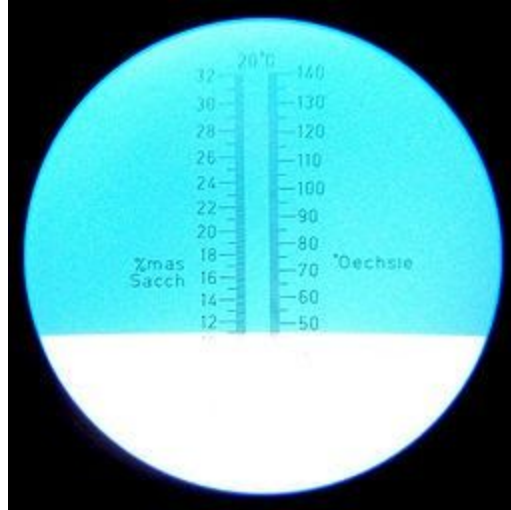
Założenie było takie, aby owoce o różnym poziomie dojrzałości zbierać osobno.

Dojrzałość określa się badając gęstość moszczu czyli ilość związków, które są w nim rozpuszczone.

W 90% są to cukry, które zostaną zamienione na alkohol. Reszta to aminokwasy i inne związki chemiczne.

Skala Oechsle

W Niemczech stosuje się skalę opracowaną w 1830 przez Ferdinanda Oechsle i nazwaną od jego nazwiska.



Widok przez okular refraktometru

[Robert Roßkopf](#) / [CC BY-SA](#)

W celu uzyskania pomiaru używa się [areometru](#) lub [refraktometru](#).

Teraz będzie sekcja dla geeków czyli dokładniejsze wyjaśnienie jak działa cały proces. Możecie ją opuścić jeśli nie interesują was szczegóły.

Wszystko zaczyna się od gęstości czyli stosunku masy substancji do jej objętości. Nas interesuje oczywiście moszcz.

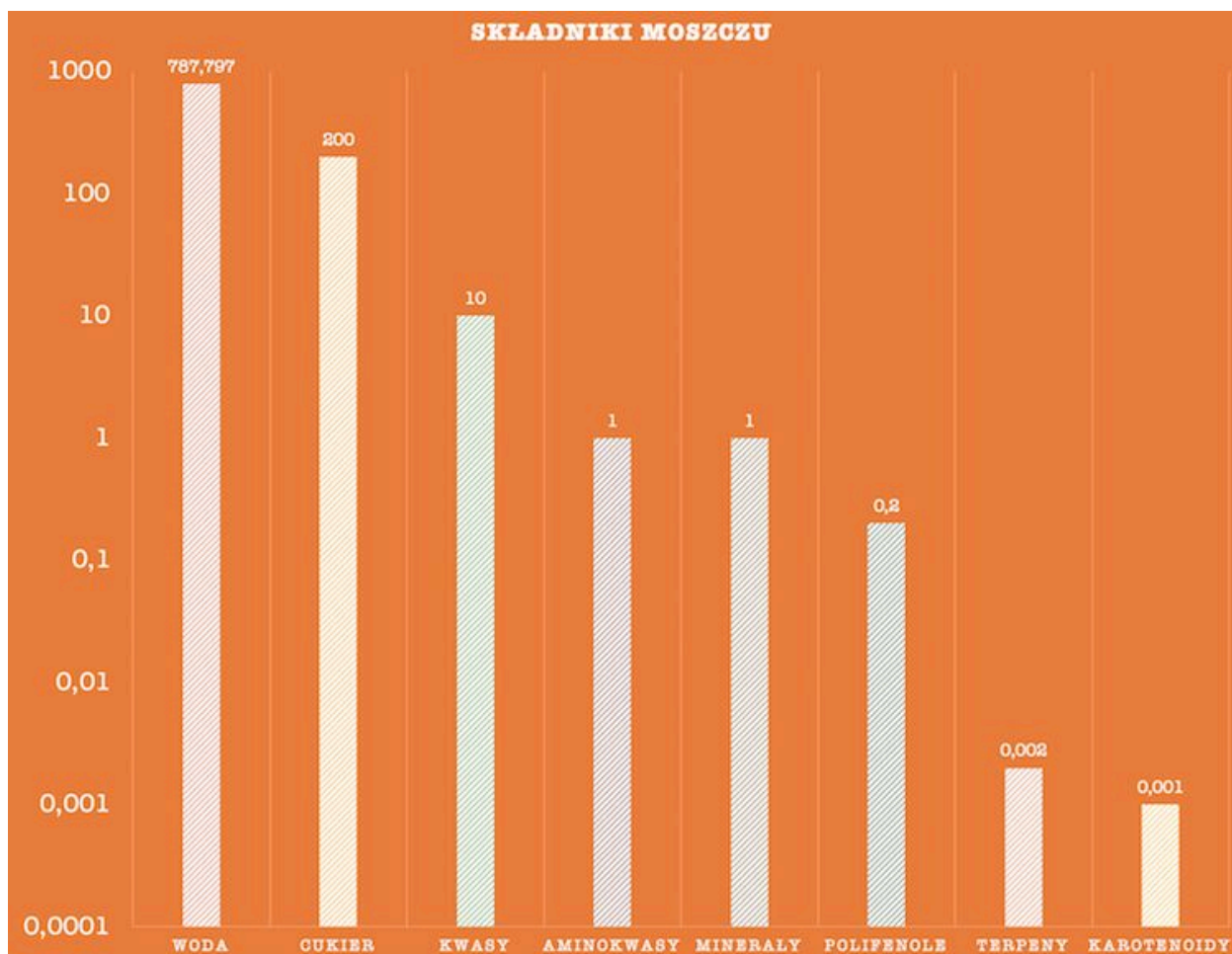
Gęstość podajemy w gramach na mililitr. Standardowo mierzy się ją gdy substancja jest w temperaturze 20°C.

Woda, dla odmiany osiąga największą gęstość temperaturze 3,98 °C. Wino, poza wodą, zawiera też cząstki stałe oraz mniej gęsty od niej alkohol. Dlatego jego gęstość waha się od około 0.9g/ml do 1.05 g/ml.

Żeby zrozumieć skalę Oechsle musimy poznać jeszcze jeden koncept – gęstość względną.

Jest to stosunek wagi pewnej objętości płynu do wagi takiej samej objętości wody. Obie substancje muszą być w tej samej temperaturze.

Przejdźmy do naszej skali. Jej wartość oblicza się mierząc gęstość względną moszczu. I tak dla przykładu moszcz o gęstości względnej 1.060 będzie miał wartość 60 °Oechsle, a taki którego gęstość to 1.085 będzie mieć 85 °Oechsle.



Składniki moszczu podane w gramach na liter. Skala logarytmiczna.

Ale po co te wariackie pomiary zapytacie? Ano po to, żeby stwierdzić jaki poziom alkoholu możemy potencjalnie uzyskać jeśli przefermentujemy cały zawarty w moszczu cukier.

Moszcz, którego pomiar dał 90 °Oechsle osiągnie około 11,7% alkoholu a taki, który ma tych stopni 110 będzie mieć aż 14% mocy.

Do skali Oechslego jeszcze wrócimy. Teraz skupmy się na naszej historii.

Wiek XIX

W drugiej połowie XIX wieku winiarstwo niemieckie zaczęło się organizować. Powstały stowarzyszenia, szkoły, kooperatywy oraz państwowe spółki.

Wszystkim zależało na poprawie jakości oraz ochronie własnych interesów.

W końcu XIX stulecia Niemcy rozpoczęli swój trwający do dziś flirt w [Szpitalizacją](#).

Wina z chłodniejszych obszarów bywają cienkie i kwaśne, cukier pomaga im osiągnąć lepsze ciało i zbalansować cierpkość.

Kolejnym sposobem na radzenie sobie z wykrcającymi usta winami była popularyzacja win musujących. W Niemczech znany jest pod nazwą Sekt i ich popularność utrzymuje się do dziś choć w dużym stopniu wypijane są w kraju.



Jean-Antoine Chaptal. Od jego nazwiska nazwę wzięła technika dodawania cukru do fermentującego moszczu celem podniesienia poziomu alkoholu w końcowym winie

Pierwsze prawo winiarskie pojawiło się w 1892, dziewięć lat później, w 1901 zostało uszczegółowione. Dosładzanie wina było w nim całkowicie dozwolone.

W 1909 ograniczono dodatek cukru do 20% objętości moszczu.

Końcówka XIX to również ataki [filoksery](#) i [mączniaka rzekomego](#). Miały taki sam wpływ na winiarstwo Niemiec jak w innych krajach europy. Ten tekst to nie miejsce na rozmowy o nich.

Trudny wiek XX

W 1910 powstało Verein Deutscher Naturweinversteiger – VDNV. Skupiało producentów sprzedających wina, które nie zostały poddane dosładzaniu. Obecnie znamy je pod nazwą VDP.



Licytacja win zorganizowana przez VDNV. Copyright @VDP

W 1930 weszło kolejne prawo winiarskie i uważa się je za jedno z najważniejszych dla Niemiec. W podobnym czasie wdrażano też regulacje w innych krajach Europy. Jakoś tak jest, że lata 30 XX wieku sprzyjały regulowaniu wina na poważnie.

W tej wersji wino “naturalne” czyli takie, które powstało bez udziału cukru zostało wyraźnie oddzielone od tego, które było dosładzane. Dodatkowo zabroniono mieszania wina białych z czerwonymi i niemieckich z zagranicznymi.

Pojawienie się nazistów, tragiczne w tak wielu aspektach było też tragiczne dla wina.

Szybko znacjonalizowali cały przemysł winiarskich a wszystkie stowarzyszenia skupili w jeden związek. Idea winiarza jako niezależnego przedsiębiorcy lub członka grupy promującej jakiś region została zabita.

Po wojnie pierwszym problem do rozwiązania był brak rąk do pracy. Drugim przeorganizowanie sektora.

Od lat 50 poprzedniego stulecia winiarstwo niemieckie przechodzi tak zwane *Flurbereinigung* czyli reorganizację.

W jej ramach winnice zmieniają ręce, mniejsi producenci się konsolidują i następuje masowe przesadzanie winnic.

Pozytywny aspektem tych zmian jest fakt, że niektóre małe i trudno dostępne winnice nadal funkcjonują. Zrestrukturyzowane przedsiębiorstwa mają zasoby gotówki na to by je utrzymywać.

W 1971 wprowadzony poważne rewizje prawa z lat trzydziestych. Postawiono na dojrzałość winogron a dokładnie wartość jaką osiągnie moszcz w skali Oechsle.

Dlaczego to jest ciekawe?

W większości krajów jakość próbuje się regulować między innymi poprzez ograniczenie maksymalnych plonów jakie można uzyskać w winnicy należącej do konkretnej apelacji. Dzięki temu, możemy mieć jako taką pewność, że wino powstało z winogron o określonej koncentracji.



Organizacja ta jest odpowiedzialna za promowanie niemieckich win na całym świecie.

W przypadku Niemiec mamy tylko pewność, że winogrona były odpowiednio dojrzałe. Nie muszą koniecznie być skoncentrowane.

Możemy zrobić kiepskie wino, z owoców pochodzących z winnicy dającej gigantyczne plony. Czasem nawet ponad 120 hl z hektara (dobre wina powstają gdy plony są poniżej 50 hl na hektar). A potem sprzedać je jako jakościowe bo owoce miały wysoki poziom cukru.

Pewne zmiany w podejściu do wysokich plonów wymusiła Unia Europejska. W 1993 sami Niemcy położyli nacisk na ich obniżenie.

Dodatkowo niektóre regiony, na przykład Ahr, Mozela czy Nadrenia Środkowa same ograniczyły plenność winnic.

Wino w Niemczech nadal się zmienia. W przeszłości robiono to w 1982, 1989, 1993 i 2013. Ta lista nie jest jeszcze pełna ale nie chciałem wypisywać tutaj ciągu numerków.

Fakt, jest taki, że powolnymi krokami Niemcy zmierzają w kierunku stworzenia przepisów prawdziwie promujących jakość a nie tylko wysokość potencjalnego alkoholu.

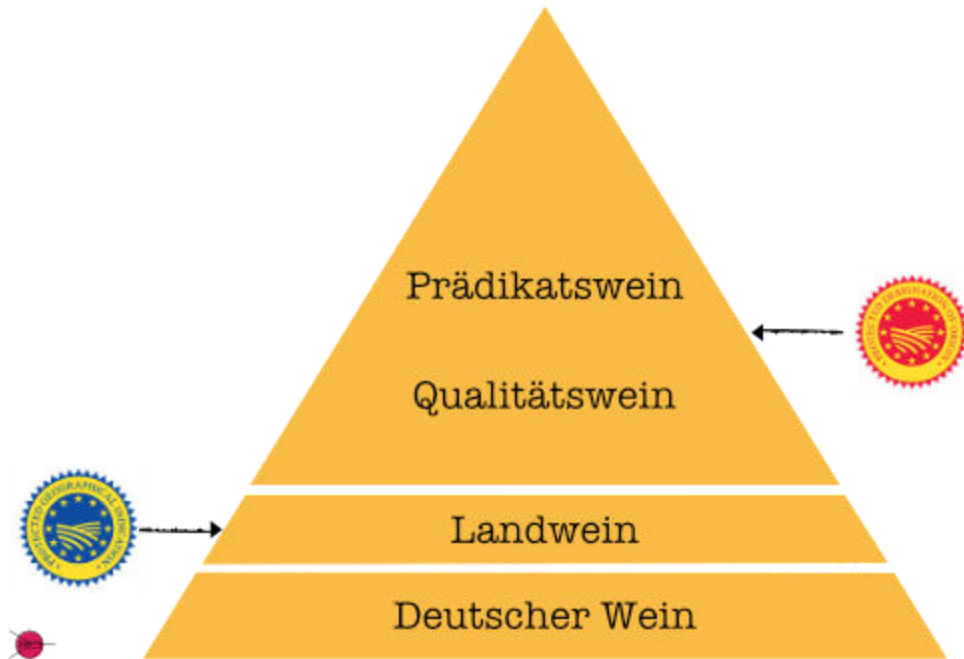
Klasyfikacja niemieckich win

Znacie już kontekst i wiecie dlaczego Niemcy mają dziwny system jakościowy oparty na poziomie cukru.

Teraz czas na rozkodowanie wszystkiego i wyposażenie was w wiedzę o tym jak czytać etykiety win pochodzących zza naszej zachodniej granicy.

Zacznijmy od zwyczajowej piramidy jakości. Później skupimy się na wyjątkach i odstępstwach.

Jako, że Niemcy są członkiem UE to ich regulacje muszą dopasowywać się do tych obowiązujących w Europie. Zaznaczę to w odpowiednim miejscu.



Idąc od kategorii najniższej do najwyższej mamy:

1. Deutscher wein
2. Landwein
3. Qualitäts i Prädikatswein

Deutscher wein

Dawniej kategoria nazywała się Deutscher Tafelwein czyli niemieckie wino stołowe. W 2009 zmieniono nazwę na obowiązującą dzisiaj.

Produkcja na tym poziomie nie jest wysoka i średnio wynosi około 5% wina powstałego w danym roczniku.



Wino należące do kategorii Deutscher Wein Copyright@Katla Wines

Aby się w niej znaleźć wino musi spełniać szereg warunków. Najważniejszy jest oczywiście poziom dojrzałości owoców. Tutaj trafiają te najmniej dojrzałe.

Reguły są takie:

1. 100% owoców musi pochodzić z niemieckich winnic
2. Minimalna gęstość moszczu mieści się między 44° a 50° Oechsle
3. Wina można szpitalizować
4. Minimalny poziom alkoholu wynosi 8.5% a maksymalny 15%
5. Wina mogą być robione na wszystkich poziomach słodkości.

Dojrzałość gron jest celowo umieszczona w przedziale. Regiony różnią się klimatem a każdy musi mieć szansę na wpasowanie się do kategorii.

Landwein

Poziom wyżej mamy niemiecki odpowiednik europejskiego PGI czyli chronionego oznaczenia geograficznego. We Francji oraz we Włoszech ta kategoria nazywa się IGP.

Została wprowadzona w 1982 ale nie jest w dużym użyciu.



Landwein, w tym wypadku pochodzące z regionu Szwabii

Copyright @Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft e. G.

Na dzień dzisiejszy istnieje 26 regionów Landwein:

1. Ahrntaler Landwein
2. Badischer Landwein
3. Landwein Main

4. Bayerischer Bodensee-Landwein
5. Brandenburger Landwein
6. Landwein Neckar
7. Landwein der Ruwer
8. Mecklenburger Landwein
9. Mitteldeutscher Landwein
10. Landwein Oberrhein
11. Nahegauer Landwein
12. Pfälzer Landwein
13. Landwein der Saar
14. Regensburger Landwein
15. Rheinburgen Landwein
16. Landwein Rhein
17. Landwein Rhein-Neckar
18. Rheingauer Landwein
19. Rheinischer Landwein
20. Saarländischer Landwein
21. Sächsischer Landwein
22. Landwein der Mosel
23. Schleswig-Holsteiner Landwein
24. Schwäbischer Landwein
25. Starkenburger Landwein
26. Taubertäler Landwein

Wymagania są trochę bardziej surowe niż w przypadku wina stołowych:

1. 85% owoców musi pochodzić z regionu oznaczonego na etykiecie
2. Grona muszą być bardziej dojrzałe, od 47° do 55° Oechsle
3. W dalszym ciągu możemy szaptalizować
4. Minimalny poziom alkoholu wynosi 8.5%; maksymalny 15%
5. Wina mogą być tylko wytrawne lub półwytrawne
 - za wyjątkiem regionów Rhein, Oberrhein, Rhein-Neckar, i Neckar, tam można robić też wina słodkie i półsłodkie

Qualitäts i Prädikatswein

Teraz sprawy robią się poważne. To najwyższa kategoria win niemieckich. Odpowiednik europejskiego PDO czyli chronionej nazwy pochodzenia. We Francji są to wina z kategoria AOC, we Włoszech DOC i DOCG.

Ta klasyfikacja dzieli się na dwie części.

Mamy wino jakościowe – **Qualitätswein**. Oraz wino jakościowe z wyróżnikiem Qualitätswein mit Prädikat lub inaczej **Prädikatswein**.

Druga grupa stoi wyżej od pierwszej.



W obu przypadkach wino przed trafieniem na rynek musi zostać poddane oficjalnej kontroli jakości.

Wina z tego poziomu muszą pochodzić z jednego z trzynastu oficjalnych regionów winiarskich Niemiec.

Należą do nich:

1. Ahr
2. Baden – Badenia
3. Franken – Frankonia
4. Hessische Bergstraße – Heski Szlak Górski
5. Mittelrhein – Nadrenia Środkowa
6. Mosel – Mozela
7. Nahe
8. Pfalz – Palatynat
9. Rheingau
10. Rheinhessen – Hesja Nadreńska
11. Saale-Unstrut – Soława-Unstruta
12. Sachsen – Saksonia
13. Württemberg – Wirtembergia

Qualitätswein

Zacznijmy tutaj bo jest łatwiej. To niższa kategoria win jakościowych. Trend kierowania się poziomem potencjalnego alkoholu nadal tutaj obowiązuje.



Mozelski Riesling z kategorii Qualitätswein.

Copyright @Sybille Kuntz

Duża część tych win jest wytrawna.

Wymagania są następujące:

1. Owoce mogą pochodzić tylko z jednego z 13 regionów
2. Moszcz musi w skali Oechsle mieścić się pomiędzy 55° a 72°
3. Nadal można wspomagać się cukrem
4. Minimalny poziom alkoholu to 7% ale są wyjątki:
 - w Ahr, Nadrenia Środkowej, Mozeli i Soławie-Unstrutcie Riesling może zejść do 6%
 - W Badenii każde wino musi mieć minimum 8%
5. Poziom zawartości cukru resztkowego może być dowolny

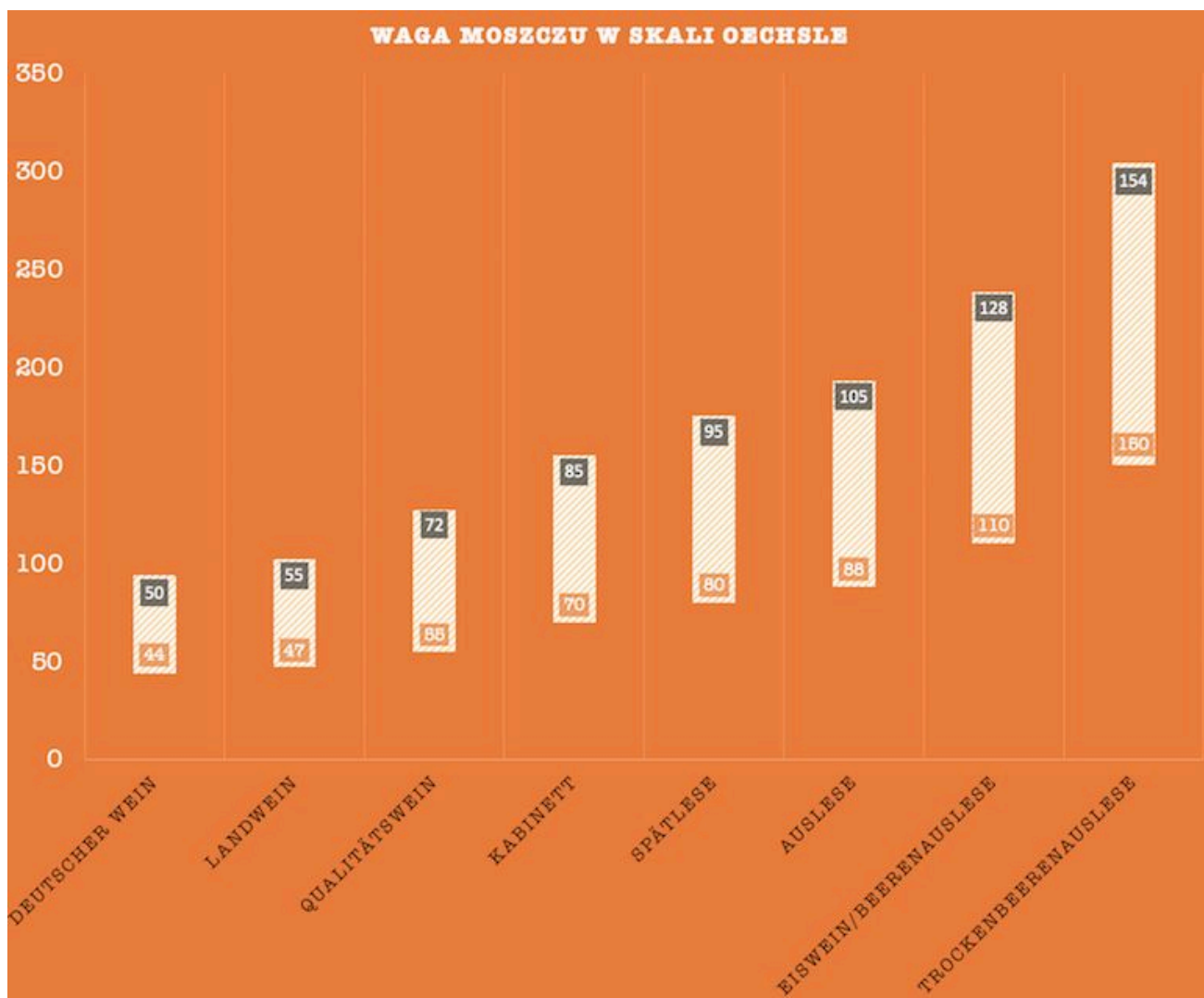
Prädikatswein

Już jest tak dziwnie w niemieckim winiarstwie, że jakość = dojrzałość. Wina z tego poziomu mają być tak dobre że posiadają tak zwany Prädikat czyli wyróżnik jakości. Czasem możecie się spotkać ze skrótem QmP – jest to abreviacja Qualitätswein mit Prädikat.

W sumie wyróżników jest 6 i są uporządkowane według rosnącej wartości stopni na skali Oechsle.

System nie jest do końca szczęśliwy i niektórzy producenci używają wewnętrznych wartości przy klasyfikowaniu swoich win.

Czasami producent świadomie deklasyfikuje wino jeśli nie spełni ono jego standardów.



VDP stara się pozbyć nazw Prädikatów z etykiet swoich najlepszych win. Istnieje też tendencja do pomijania ich w przypadku win wytrawnych.

Kolejnym problemem jest to, że poziom dojrzałości nie jest skorelowany z plonami i dopiero UE wymusiło na Niemczech przyjrzenie się temu jak pełne są ich winnice.

Dośladzanie jest zabronione. Niezależnie od Prädikat'u.

Czas poznać nasze wyróżniki. Zaczniemy u dołu skali Oechsle i będziemy wspinać się coraz wyżej.

Kabinett

Nazwa tej kategorii wzięła się od angielskiego słowa cabinet, które oznacza gabinet lub gablotę.

Zaczęto je stosować w odniesieniu do niemieckich win w XVIII wieku.

Miały to być lepsze egzemplarze, godne tego, żeby wstawić je do gabloty na specjalnym miejscu albo tego, by znalazły się w gabinecie dżentelmena.



Riesling Kabinett

[Tomas er / CC BY-SA](#)

W związku z tym, aż do 1971 słowo Cabinet pojawiało się na etykietach win, które były uważane przez danego producenta za najlepsze.

W 1971, kiedy wprowadzono zmiany w prawie winiarskim nazewnictwo to zostało obalone, słowo cabinet zastąpiono niemiecki Kabinett i zastosowano jest w odniesieniu do dojrzałości winogron.

Nie udało mi się znaleźć definitywnej odpowiedzi na pytanie ile stopni w skali Oechsle ma mieć wino ze wskaźnikiem Kabinett. Użyj więc przedziału z oficjalnych dokumentów

[Niemieckiego Instytutu Wina](#).

Według nich Kabinett musi mieścić się w przedziale od 70 do 85° Oechsle.

Ogólne założenie jest takie, że mają to być lekkie, owocowe wina zrobione z gron, które na pewno są dojrzałe. Minimalny poziom alkoholu to marne 5.5%.

Mozelskie Rieslingi z Prädikatem Kabinett mają często około 7% alkoholu i jeszcze trochę cukru. Są zwiewne ale dzięki charakterystykom [Rieslinga](#) są nieskończenie smaczne.

Po drugiej stronie spektrum możecie znaleźć wina dochodzące do 13% i całkowicie pozbawione cukru. Takie robi się na przykład w Badenii.

Kategoria w żaden sposób nie mówi o tym jak słodkie będzie wino. Tę informację możecie, ale nie musicie znaleźć w innym miejscu na etykiecie.

Przy użyciu tego terminu miesza też VDP starając się go zlikwidować. Niestety nie idzie im gładko. Wśród członków stowarzyszenia są tacy, którzy używają go do oznaczania swoich nie wytrawnych win.

Spätlese

Spätlese oznacza “późny zbiór”. Znów, nie ma jednoznacznej odpowiedzi co do stopni w skali Oechsle. Oficjalnie wino musi mieć ich od 80 do 95.

Są to najłżejsze z win późnego zbioru. Tutaj zaczynają się kategorie, w których z owocami trzeba zrobić coś wyjątkowego.

Albo poczekać dłużej, albo dać im się skurczyć na krzaku albo wybrać grona zaatakowane przez [szlachetną pleśń](#). Zbiór w sposób “tradycyjny” nie umożliwi uzyskanie tak wysokiej dojrzałości.



Wino z kategorii Spätlese

Copyright @Saint Charles

Są to wina lepiej zbudowane. W przypadku wersji z cukrem resztkowym uważa się, że lepiej oddają terroir.

Ze względu na to, że owoce miały czas dostatecznie dojrzeć fenolicznie i są na optymalnym poziomie wina wytrawne z kategorii Spätlese są często uważane za wina wysokiej jakości.

Jak u poprzednika, nie ma tu relacji między kategorią a słodkością bądź wytrawnością wina.

Auslese

Termin można rozkodować jako “wybrany zbiór”. Chodzi tutaj o specjalnie wyselekcjonowane, wyjątkowo dojrzałe kiście. Czasem zawierające grona zaatakowane przez botrytis.

Kiście niedojrzałe lub zaatakowane przez mniej wartościową pleśń trafiają do kosza.



Riesling Auslese

Copyright @Domänenweingut Schloss Schönborn

Wymagania odnośnie ciężaru moszczu są jeszcze wyższe. Od 88 do 105 stopni w skali Oechsle.

Możemy tutaj spotkać wina na każdym poziomie słodocy. Będą więc wersje wytrawne o wysokim alkoholu. Wersje półsłodkie i długowieczne bardzo słodkie wina przy produkcji których użyto zbotrytyzowanych gron.

Beerenauslese

Indywidualnie zebrane, pojedyncze grona. Takie jest znaczenie tej kategorii. Poziom cukru – wysoki. Od 110 do 128 stopnie Oechsle czyli od ponad 280 gram litr.

Wina te robi się z przejrzalnych gron, które wiszą na krzewach tak długo, że zaczęły się kurczyć, marszczyć, zmieniać w rodzyunki. Część są zaatakowane szlachetną pleśnią.



Wino Beerenauslese

Copyright @Sybille Kuntz

W efekcie dostajemy słodkie, skoncentrowane wino o bardzo bogatym charakterze.

Są to butelki dość rzadkie i osiągają wysokie ceny. Za inwestycje odwdzięczą się długowiecznością.

Trockenbeerenauslese

Wybitnie słodkie wina. Robi się je z pojedynczych gron, które skurczyły się na krzewach do granic możliwości lub są całkowicie pochłonięte przez szlachetną pleśń.

Dają moszcz tak słodki i lepki, że potrafią fermentować cały rok a i tak osiągną tylko 5 % alkoholu.



Grona Rieslinga zaatakowane przez szlachetną pleśń.

[Photographer: Tom Maac / CC BY-SA](#)

Poziom cukru przekracza 400 gram na litr czyli 150 stopni w skali Oechsle.

Aby zebrać grona na takie wino trzeba poczekać długo ponad termin optymalnych zbiorów i przejść przez winnicę kilka razy w odstępie dni.

Pogoda nie pozwala aby Trockenbeerenauslese powstawały co roku.

Trzeba za nie zapłacić górę złota.

Eiswein

Wino lodowe. Zrobione z gron, które zamarły na krzewie a następnie, ciągle zamrożone zostały wyciśnięte.

Żeby zebrać takie owoce potrzeba mrozu co najmniej na poziomie $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$. Zazwyczaj zbiera się je wcześniej rano, końcem Listopada i początkiem Grudnia.



Mała butelka Rieslinga Eiswein. Ze względu na koszty produkcji takie wina sprzedaje się zazwyczaj w mniejszych butelkach.

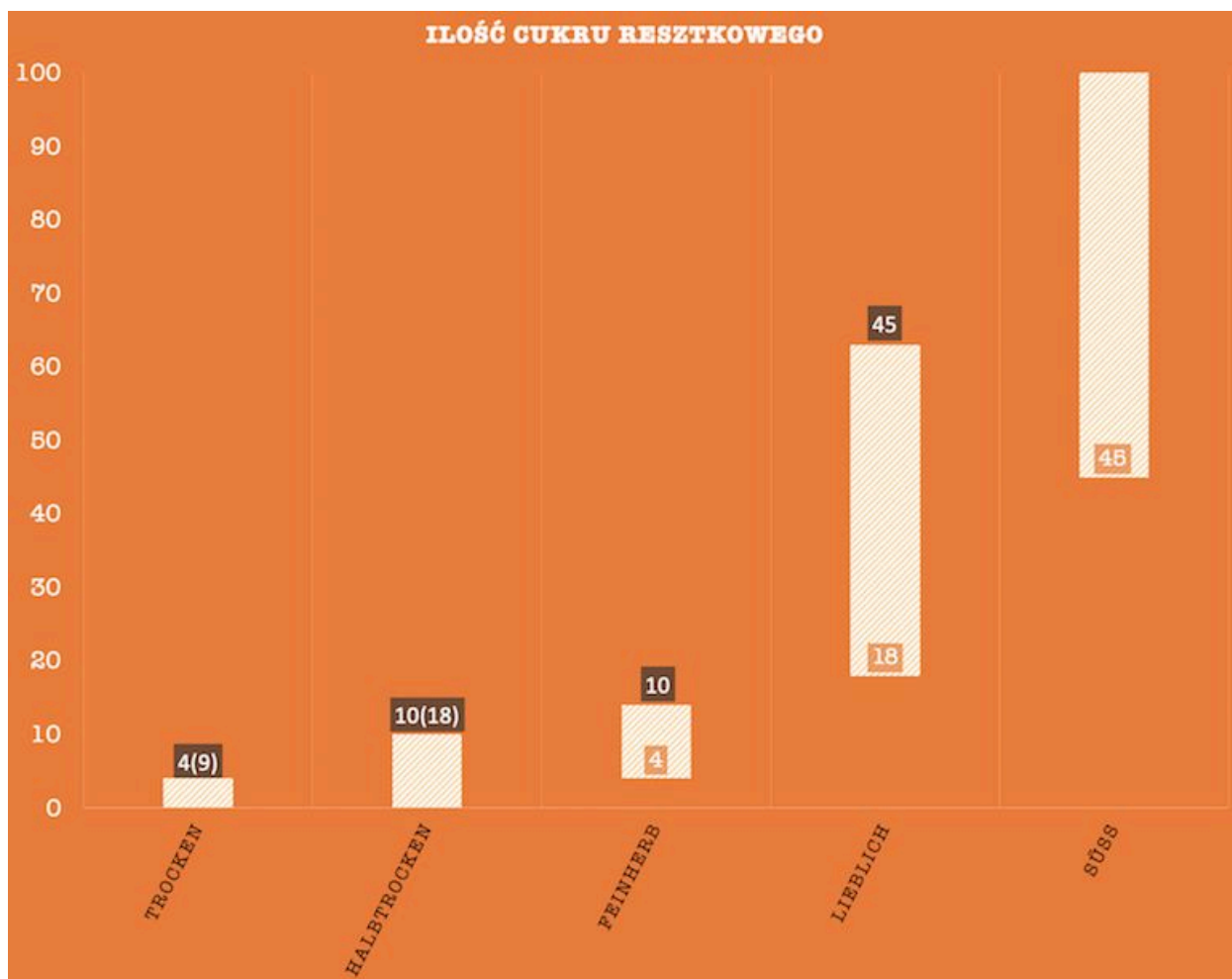
Copyright @Dr. Loosen

Wino zrobione z zamrożonych gron będzie bogate w cukier, ekstrakt i kwasowość. Riesling jest do tego idealnym kandydatem.

Jako Prädikat wino lodowe zostało dodane do listy w 1982 roku. Wymagania dotyczące wagi moszczu są takie same jak w przypadku Beerenauslese.

Poziomy słodczy

Poznaliśmy podział ze względu na dojrzałość teraz poznajmy poziom cukru a raczej określenia jakimi oznacza się je na etykietach. W ten sposób będziecie czasem mogli odgadnąć jak słodkie jest wino, które właśnie kupujecie.



Zazwyczaj trzeba to odkodować z poziomu słodczy i nazwy Prädikatu.

Trocken

Wino z takim oznaczeniem jest wytrawne. Może mieć maksymalnie 4g cukru na litr.

Żeby nie było łatwo to może też mieć do 9 gram ale tylko wtedy kiedy jego ilość jest skorelowana z całkowitą [kwasowością](#).

Wzór jest taki: gramy na litr kwasowości plus 2 muszą być mniejsze od 9 gram cukru na litr. Czyli jeśli mamy 6 gram totalnej kwasowości to możemy mieć 8 lub 9 gram cukru resztkowego.

Halbtrocken

Wino półwytrawne. Jest lekko słodkie, ma do 12 gram cukru na litr. Może go też mieć do 18 gram jeśli całkowita kwasowości plus 10 jest mniejsza lub równa 18 gram cukru na litr.

Feinherb

To poziom słodczy, który czasem pojawia się na etykietach. Nie ma legalnych podstaw i definicji. Stosuje się go do win mieszczących się między Trocken a Halbtrocken.

Lieblich

Wina półsłodkie o cukrze resztkowym na poziomie między 18 a 45 gram na litr.

Süss

Słodkie wina o dużej zawartości cukru. Musi on wynosić ponad 45 g na litr.



Słodkie wino wyprodukowane w Hesji Nadreńskiej.

Copyright @Rheinberg Kellerei GmbH

Piję dużo niemieckich win ponieważ bardzo je lubię. Nigdy nie widziałem słów lieblich lub süss na etykiecie butelki. Muszę się wziąć za szukanie.

Zanim przejdziemy do bodaj najdziwniejszej sekcji tego tekstu czyli sposobu na podział i nazewnictwo winnic zapoznajmy się jeszcze z kilkoma terminami, na które możecie trafić od czasu do czasu. Zapoznajmy się też z oficjalnym sposobem numerowania butelek.

Dziwne terminy

Hochgewächs

Tak można określić wina, które spełniają standardy dojrzałości winogron wyższe niż te obowiązujące w Qualitätswein ale mniejsze niż te, którym należy się Prädikat.

Taki czyściec.

Classic

Te określenie wprowadzono w 2000 i oznacza się nim wina o wytrawnej charakterystyce, zrobione z tradycyjnych odmiany winogron i zebrane tak aby potencjalny alkohol wynosił co najmniej 12 %. Wyjątkiem jest Mozela która musi osiągnąć tylko 11, %.

Maksymalny poziom cukru resztkowego to 15 gramów na litr.

Selection

Kategoria, której nikt nie używa. I nie dziwo bo jej konstrukcja jest cudaczna.

Aby wino się na nią załapało musi być zabutelkowane na terenie posiadłości w której powstało. Musi mieć potencjalny alkohol na poziomie minimum 12.2% i ma być wytrawne.

Te kryteria są ok.

Ostatnie stanowi, że winnice, z których chcemy zrobić takie wino musimy zadeklarować przed 1 Maja rocznika, w którym odbędzie się zbiór.

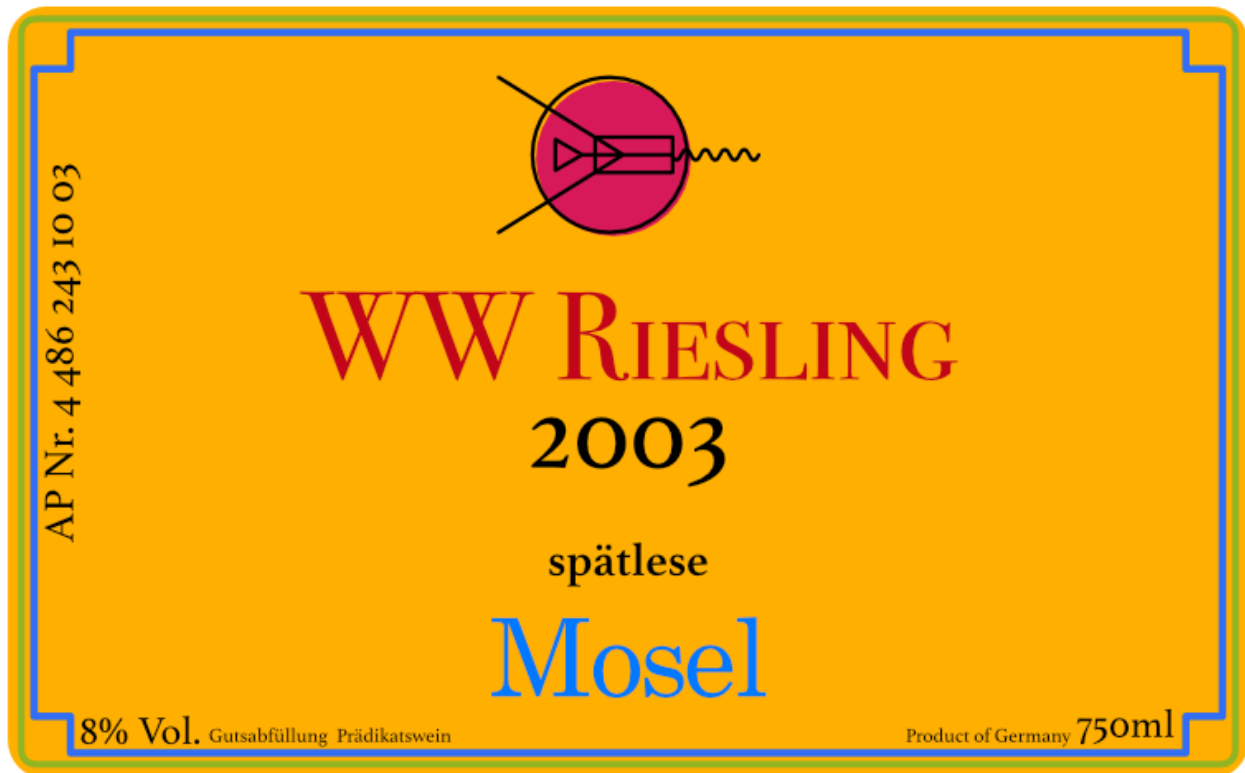
To ostatnie kryterium sprawia, że nikt nie używa selection na swoich etykietach. Mało który winiarz ma kryształową kulę.

Numer AP

Amtliche Prüfungsnummer – numer które znajdzie się na każdej butelce z winami Qualitäts i Prädikatswein.

Aby go uzyskać wino musi zostać poddane testom, które obejmują sprawdzenie szczegółów o zbiorach, analizę chemiczną oraz degustację przez panel ekspertów.

W praktyce ponad 90% wszystkich testowanych win przechodzi tę weryfikację pomyślnie więc nie można jej uznać za zbyt wybiórczą.



Przykład etykiety z numerem AP

Numer ma długość od 10 do 12 cyfr.

Pierwsza mówi o tym, która z sześciu stacji zajmujących się testowaniem win sprawdziła tę konkretną butelkę.

Kolejne cyfry to kod oznaczający lokalizację tego kto zabutelkował wino. Po nich mamy konkretny numer definiujący butelkującego.

Dalej jest numer partii i rok, w którym wino przeszło klasyfikację.

Podział winnic

Sposób w jaki Niemcy klasyfikują, dzielą i nazywają swoje winnice jest dziwny. Określenia mieszają się ze sobą, landy oraz stowarzyszenia winiarskie robią co chcą, a prawo sprawia, że nabijanie klienta w butelkę jest mocno ułatwione.

Spróbujmy rozwikłać zagadkę.

Klasyfikowanie winnic to tradycja dość znana. Często budzi kontrowersje, ale jeśli jest poparta produkcją wyśmienitych win to może być narzędziem służącym zdobyciu prestiżu.

Niemcy też starają się mieć swój system.

Einzellage

W wolnym tłumaczeniu znaczy to pojedyncza winnica. Jest ich około 2600 i tym samym obejmują większość niemieckich posiadłości.



Einzellage Rüdesheimer Drachenstein w Rheingau

Copyright @www.rheingau.de:

Rozmiarowo wahają się od 1 do ponad 200 hektarów. Ze średnim rozmiarem na poziomie 38 hektarów.

Jeśli na etykiecie naszego wina chcemy podać nazwę Einzellage, z którego zebrano owoce to wino musi należeć do kategorii win jakościowych.

Często nazwa winnicy będzie poprzedzona na etykiecie nazwą wsi, w której się znajduje. Na przykład Haardter Mandelring albo Schlossböckelheimer Felsenberg.

Czasem, jeśli winnica jest naprawdę znana opuszcza się nazwę miejscowości. Na przykład Scharzhofberg leży w miejscowości Willtingen.

Grosslagen

Jeśli mamy skupisko winnic, które leżą w pobliżu siebie to możemy nadać im nazwę i zarejestrować jako Grosslage.

Trik polega na tym, że czasem jako Grosslage można zarejestrować winnice leżące w różnych miejscowościach.

Następnie, korzystając z systemu według, którego na etykiecie mamy nazwę miejscowości a potem nazwę winnicy możemy wprowadzić klienta w błąd używając nazwy znanej miejscowości do zidentyfikowana winnic, które tak naprawdę się w niej nie znajdują.



Grosslage Nacktarch nad Mozalą Copyright @edenwines.co.uk

Na przykład w Hesji nadreńskiej mamy znaną miejscowość Nierstein. Widząc wino, które ma etykietę z napisem Niersteiner Gutes Domtal możemy założyć, że pochodzi z leżącej tam winnicy Gutes Domtal.

Błąd. Tak naprawdę Grosslage Gutes Domtal składa się z 32 Einzellagen leżących w 15 miejscowościach. Tylko jedna z winnic znajduje się w Nierstein. I bynajmniej nie jest jej najlepszym siedliskiem.

Jedynym sposobem obrony przed takim traktowaniem jest znajomość winnic i miejscowości ale to jest sztuka zarezerwowana dla sommelierów wkuwających na mistrzostwa, a nie dla biednego konsumenta szukającego porządnego Rieslinga.

Na szczęście Niemcy powoli odchodzą od stosowania tego oznaczenia.

Żeby było trudniej. Prestiżowe VDP (opisane poniżej) używa określenia Grosse Lagen do oznaczenia swoich najlepszych winnic. Mała przerwa między słowami a ogromna różnica w jakości. I cenie.

Co robi land Nadrenia-Palatynat?

Zapuśćmy się dalej w to szaleństwo.

W tym landzie znajduje się aż 6 z 13 niemieckich regionów winiarskich. W 2014 wprowadzono tam nowe regulacje dotyczące nazewnictwa winnic.

Każdy hodowca ma prawo zgłosić swoją posiadłość do oficjalnego rejestru winnic.

Warunek jest jeden. Działka musi znajdować się w oficjalnej mapie katastralnej.

W tej sytuacji na butelce wina z Ahr, Środkowego Renu, Mozeli, Nahe, Palatynatu i Hesji Nadreńskiej może się znaleźć jedno z trzech określeń miejsca: grosslage, einzellage lub nazwa katastralna działki. Powodzenia.

VDP

O prestiżowym stowarzyszeniu VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) pisałem już trochę w tekście o [odmianach winorośli](#).

Jego załączek powstał w 1910. Celem było dbanie o jakość i autentyczność niemieckich win.

Nie jest to organizacja rządowa i jej regulacje nie są zapisane w prawie.

Na dzień dzisiejszy skupia 196 producentów, którzy przestrzegając surowych reguł starają się trzymać najwyższy winiarski poziom.

Swoją obecność mają we wszystkich 13 regionach. Każdy ma swoje, trochę inne regulacje, które odpowiadają jego tradycjom.

Producenci skupieni w VDP nie posiadają wielkiej ilości ziemi, około 4% całej powierzchni winnic.

Za to należą do nich najlepsze siedliska dające wina cieszące się wybitną reputacją od dekad.



Logo VDP. Możecie je znaleźć na butelkach ich win.

Nie przepadają za systemem prädiktów oraz prawem winiarskim Niemiec. Upraszczają swoje etykiety i zależy im na tym aby wino z konkretnej winnicy mówiło samo za siebie. Swoim stylem. Tak jak to robią wina Burgundzkie.

Dodatkowo mają dużo bardziej surowe reguły dotyczące produkcji a jako, że nie ogranicza ich powolny proces legislacyjny jakiemu poddani są oficjalni regulatorzy to zmieniają i udoskonalają swoje przepisy cały czas.

W skrócie reguły mówią, że członkowie muszą posiadać winnice w najlepszych lokalizacjach. Muszą mieć niższe plony i wyższą dojrzałość owoców.

Dodatkowo muszą sadzić odmiany tradycyjnie kojarzone z regionem, w którym się znajdują. Nie można posadzić Cabernet Franc w Mozeli i prosić o dostęp do VDP.

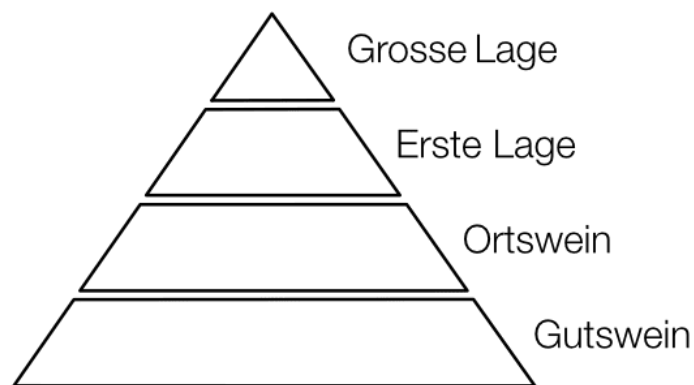
Hodowla winorośli musi być ich podstawowym zajęciem, do tego muszą prowadzić ją w sposób zrównoważony i odpowiedzialny.

Na koniec są zobowiązani do poddania się regularnym inspekcjom.

Butelki win VDP oznaczone są charakterystycznym logiem orła i kiści winogron.

Wygląda na to, że cokolwiek robi VDP robi to dobrze ponieważ zaczyna być kopiowane przez winiarzy do niego nie należących. Jest też nadzieja, że uda się część z ich reguł wprowadzić do prawa.

Zerknijmy teraz na to jak klasyfikują swoje winnice.



Grosse Lage

W tej kategorii znajdziemy najlepsze, według VDP, niemieckie winnice. Takie które dają wina o unikalnym, rozpoznawalnym charakterze.

Kategoria ma masę szczegółowych regulacji. Dla nas ważne jest, że są to wina robione z najwyższą starannością, z odmian uważanych w danym regionie za klasyczne. Mają zazwyczaj duży potencjał starzenia.



Ohligsberg – winnica Grosse Lage nad Mozelą

Wina wytrawne wyprodukowane z owoców rosnących na Grosse Lage nazywają się Grosses Gewächs i takie właśnie określenie znajdziecie na ich etykietach.

Do nazwy winnicy nie dokleja się nazwy miejscowości, a w winach wytrawnych pomija się prädikat.

Erste Lage

Termin oznacza, w szybkim tłumaczeniu winnice pierwszej klasy. Niemieckie winiarstwo mierzy się z nim od lat starając się stworzyć uniwersalny system klasyfikacji.

Różne regiony wprowadzały już Erste Lage, potem się z niego wycofywały. Czasami zmieniały terminologię. Powstał nieopisany bałagan.

Skupmy się więc na prostej i klarownej wersji VDP

W tej interpretacji są to siedliska wysokiej jakości, trochę jak Premier Cru w Burgundii. Poziom niżej niż Grosse Lage.

Wymagania są podobne. Manualne zbiory, dojrzałe winogrona, tradycyjne odmiany oraz metody winifikacji.

Wina wytrawne z tej kategorii nie umieszczają na etykiecie Prädikatu. Robią to tylko wina słodkie.

Do określenia miejsca używa się nazwy miejscowości o nazwy winnicy.

Ortswein

Poziom niżej niż Erste Lage. Nadal to wina wysokiej jakości. Często powstają z owoców, które rosły w winnicach Grosse i Erste Lage ale nie trafiły do tych win. Na przykład dlatego, że pochodziły ze zbyt młodych krzewów.

Wytrawne wina z tej kategorii również nie używają Präditakow.

Gutswein

Bazowa kategoria, w której nie ma za dużo ograniczeń. Wszystko po to, aby producenci mogli eksperymentować, odkrywać, bawić się winem.

Zazwyczaj obejmuje największy ułamek produkcji i trafia w ręce konsumenta szybko po zbiorach.

Z racji tego, że to jest VDP to nadal są to wina bardzo dobre. Porządnie zrobione z poszanowaniem sztuki.

Podobnie jak w poprzednich kategoriach, jeśli wino jest wytrawne nie trzeba dodawać Prädikatu.

Ostatnie uwagi

Skoro nawet najważniejsi producenci nie bardzo palą się do przestrzegania reguł to dlaczego mieliby robić to inni?

Z tego powodu powstają dziwne, nowe określenia, które można znaleźć na etykietach. Niektórzy oceniają swoje wina przy użyciu gwiazdek. Inni zamieszczają opis gleby a jeszcze inni podają nazwę konkretnego spłachetka ziemi w większej winnicy.

Myślę, że niemieckie regulacje winne będą jeszcze ewoluować. Niestety system oparty na dojrzałości nie jest za dobry. Nie wymusza jakości ani skupienia na terroir.

Nam, konsumentom nie pozostaje nic innego jak cierpliwie uczyć się nazw i określeń.

Może Niemcy w końcu poradzą sobie sami ze sobą.

Zanim skończę muszę obowiązkowo prosić cię o komentarz lub pytanie. Śmiało, chętnie odpowiem.