

Tysklands dyreste vine

Vinene fra Egon Müllers Scharzhofberg hører til Tysklands bedste – hvis man har en sød tand

FINANCIAL TIMES
Med eneret for Børsen

AF JANCIS ROBINSON

Jeg tilbragte forleden et par dage på det fremragende tyske Hotel Kronen Schösschen i Rheingau – det meste af tiden bøjet over et glas vin. Dette gastronomisk-orienterede hotel er beliggende med Rhinen lige uden for døren og med en udsigt, der er et postkort værdigt, over landsbyen Eltville og dens middelalderlige bindingsværkshuse.

Grunden til, at vi var samlet her, var for – som man ynder at udtrykke det i vinbranchen – at se på 35 af Egon Müllers berømte vine fra vingården Scharzhofberg, der har Tysklands dyreste vine.

Selv om Tyskland i dag producerer en bredere vifte af vine end nogensinde før i tysk vinhistorie, bl.a. seriøse svar på både rød og hvid bourgogne, har man en type vin, man ikke producerer noget andet sted i verden – den fjerlette og alligevel æteriske forfriskende og forunderligt lange, frugt-agtige Riesling med noget under 10 pct. alkoholindhold, masser af syre og en hel del restsukker, der er tilsløret af syren, både når vinen er meget ung og meget gammel.

Müller har specialiseret sig i denne slags vin. Han har eksperimenteret med og siden forkastet vore dages mode med tørre tyske Rieslinger og har bibeholdt så stabilt høje, kompromisløse standarder, at ejendommens sjældneste, sødeste vin, Scharzhofberger Trockenbeerenauslese, eller TBA, kan indbringe 4000 euro (30.000 kr.) pr. flaske i det eneste kommercielle miljø, hvor den udbydes til salg, nemlig den årlige vinauktion i Trier. Selv Müllers Scharzhofberger Spätlese, produceret af druer, der er modnet normalt frem for at være blevet koncentreret af den lunefulde og sjældne botrytis-svamp (ædel råddenskab), koster et pænt stykke over 300 kr. pr. flaske – og 2005-årgangen vil tilsyneladende blive endnu dyrere.

Gammel familie

Den nuværende Egon Müller, der blev født i det berømte årgangs-år 1959, er den fjerde

Egon Müller, der er chef for denne ejendom på godt otte hektar sydvestt skråning ned til Mosel-bifloden Saar. Hans søn og hund lyder også navnet Egon.

»Når min kone kalder på Egon, sker der intet overhovedet,« fortæller han veltilfreds. Også hans to yngre brødre bærer som en del af deres navn navnet Egon, for det tilfælde, at den ældste Egon ikke skulle være interesseret i vin. De to yngre brødre er i dag bankfolk, »der tjener meget mere end mig,« siger Müller med et af sine brede, lidt hemmelighedsfulde smil. (Han fortalte senere, at han ikke vidste nøjagtigt, hvor mange flasker af TBA-vinen, der var i hans kælder, kun nogenlunde hvor stor stabelen var, så han har da andre former for kompensations glæde sig over.)

Når man tænker på de højtprofilerede vine, han har, så er han en påfaldende tilbageholdende person, men giver alligevel indtryk af at være i besiddelse af en enorm erfaring. Den franske vinskribent Michel Bettane spurgte ham, hvordan det lykkedes ham at have så meget botrytis i Scharzhofberg.

Egon svarede smilende, »Hvordan skulle vi kunne undgå det? Hvis man sprøjter tilstrækkeligt, får man ingen overhovedet... så det er faktisk meget let.«

Når man ser på Egon Müllers rolige, afdæmpede optræden, er det lidt af en overraskelse at høre, at en del af hans tidligste vindyrknings-erfaring er hentet i Yamashih-præfekturet i Japan. Også i dag er det en af Müllers vigtigste destinationer. Størsteparten af den resterende

del af vinen går til USA (Frederick Wildman) og Storbritannien (Top Selection). Vi har her at gøre med en insider-vin, der slet ikke er noget for det tyske massemarked.

Auslese-reglen

I 1991 overtog Müller driften efter sin far, der, efter at han var kommet hjem efter krigen i 1945, begyndte genopretningen af de forsømte vinstokke. Under vores besøg hos Egon Müller begyndte han med at vise os en halv snes af sine berømte Auslesen, der angiveligt skal være den mest fuldkomne Saar-vin, bl.a. mange fra hans far. Man kan teknisk fremstille en Saar Auslese af druer, der når et modningsniveau på 88 Oechsle. Müllers er ofte et pænt stykke over 100.



Egon Müller fra Müller-Scharzhof med et læs botrytiserede rieslingdruer fra Scharzhofbergs marker.

men alle viser, at vine med en vis sødme også kan være virkelig store og i dette tilfælde enormt forfriskende. Müller indrømmer, at hans mindre modne og derfor tørrere Kabinett- og Spätlese-vine bedre egner sig til at blive drukket sammen med mad – men at også de kræver tid.

»Ofte har vi problemer med at vise vore vine meget unge, fordi syren er meget højere end i andre vine, der vises sammen med dem,« men han hævder, at det ikke er noget problem at drikke dem sammen med mad, når de er ældre.

»Til den tid fungerer syren som en buffer, og vinen går fint sammen med mad, man ellers ikke ville forvente, at den ville passe sammen med.«

Og vi havde da bestemt heller ingen problemer med at skylle en krabbetatar med wasabicreme ned med hans 1990 Spätlese til middag, mens den sjældne 1976 Kabinett den følgende aften nok forekom en smule barsk til hummersalaten. Man der er ingen grund til at have ondt af mig – 1988 Wiltinger Braune Krupp Spätlese fra La Gallais, som Müller har en halv andel i, var perfekt til hummeren.

Meget kostbar

Auslesen, der fremstilles af druer, der modenheds-mæssigt ligger et sted mellem på den ene side Kabinett og Spätlese og på den anden TBA, er ifølge Müller lavet til at blive drukket andre steder end ved spisebordet.

»Mine forældres middag var som regel slut ved 22-tiden, og derefter begyndte de rigtigt at gå til den. Man ville have anset det som dårlige manerer at blive siddende ved bordet efter middagen.«

På vores anden og sidste aften på Hotel Kronen Schösschen fik vi serveret noget endnu mere usædvanligt. En flaske (og ikke engang en halv) 2003 TBA var hentet frem for at vise os, hvordan denne nektar til 4000 euro smagte (den mest fantastiske forfriskende lime-sirup med stærke blomsternoter, der holdt sig minut efter minut i munden).

Da der knap nok kan lokkes 15 liter af denne vin ud af hver 700 kg kurv druer, og da druerne er omhyggeligt udvalgt, er den pris, der betales for denne vin af de tyske, amerikanske, russiske og schweiziske samlere nok ikke så overraskende.

Det, der måske nok kan overraske, er, hvor lidt vingårdsarbejderne får i løn. Egon Müller indrømmer, at han måske kan blive nødt til at overveje en lønforhøjelse – specielt i lyset af nye regler i Polen, der har været den primære leverandør af vingårdsarbejdere i Tyskland i nu adskillige år.

Vore eksempler var seks par fra tilsvarende årgange:

1) 2004 og 1975 med deres kombination af botrytis og højt syreindhold til en lang levetid, 2) de usædvanligt kraftige 2003 og 1959 demonstrerede for os, at den nylige tørke-årgang sandsynligvis også vil holde virkelig godt, 3) klassiske Saar-årgange 1999 og 1989, 4) den usædvanligt modne og tidlige 1949, hans fars favorit-årgang, og 1976, som Müller bliver mere og mere overbevist om, er bedre end den friskere 1975 (hvilket jeg, hvis det ellers tæller nogen steder, i dette tilfælde er enig i), 5) hans yndlings 1997-årgang med højt syreindhold og lav botrytis sammen med 1990, og 6) 1983 og 1971, muligvis de bedste vine i deres respektive årtier.

Vinene er meget forskellige