

Munskänkarnas resa till Moseldalen 20 – 26 augusti 2022

Bussen hämtade oss på tre olika ställen på ön innan resan gick till Stenaterminalen och båten till Kiel. Båtresan var lugn och behaglig till skillnad från färden genom Tyskland med ideliga vägarbeten och köer. Vid åttatiden på kvällen närmade vi oss slutdestinationen Zeltingen i Mosel och möttes av en trettiograders värme. På onsdag kulminerade värmen med 34 grader.

På hotellet väntade en tre-rättersmiddag av utsökt kvalitet ja lika utsökt som rummen där vi bodde. Några av oss fick bo i svit. Dagen efter möttes vi av en dignande frukostbuffé med allt man kunde tänka sig från personalen som stekte ägg medans du väntade till varmrökt sik och andra läckerheter.

Måndagen inleddes med en provning hos Markus Molitor i hans gigantiska provrum. Provingen leddes av marknadschefen. Molitor är en av de största i Tyskland med 120 hektar. Vi inledde med en Pinot Blanc och fortsatte sedan en Pinot Noir för att därefter gå över till torra, feinherb och slutligen fruktiga viner, Bland provningens bästa enligt mitt förmenande var en Auslese från 2005. Flera av deltagarna fastnade för den nyare stilen feinherb där vinerna har en mindre mängd restsötma kvar. Bussen fylldes snabbt på med kartonger.

Efter en tre-rätters lunch på hotellet gick rena vidare till Schloss Lieser. Årets odlare 2022 där ägaren Thomas Haag själv tog emot. Till skillnad från Molitor är egendomen mindre och drivs av familjen. Provingen var upplagd med tre torra, en feinherb och avslutningsvis tre fruktiga viner där finalen var en Niederberger Helden Auslese Goldkapsel. Druvorna kom från stockar som var över 100 år gamla. Alla var mycket nöjda med provningen och framförallt Thomas Haags engagemang i vårt besök. Här föll deras kabinett på läppen. Ett så elegant vin från berömda vingården Wehlen.

På kvällen körde bussen in oss till Bernkastel för egentid vilket uppskattades av samtliga som passade på att besöka denna fantastiska stad.

Tisdag morgon kl 09:00 antrade vi Weingut Selbach Oster i Zeltingen som bjöd på åtta viner där den sista var en bonus, Pinot Noir. Så druvtypisk med endast ett gram restsocker. Provingen inleddes med tre torra viner samt därefter ett halbtrocken. Deras viner kommer från Zeltinger Sonnenuhr och Schlossberg.

Avslutningen som vanligt en fantastisk Auslese från 2017. Typiska drag av äpple, lime och citrus dominerade de torra vinerna medan mer toner av tropiska frukter i de med mer restsötma i.

Efter Selbach Oster gick färden till Weingut Rauen i Detzem, (från romerskan detzemiente vilket betyder den tionde och är en milsten). Här väntade 10 viner på att provas där finalen utgjordes av ett Eiswein vilket kan tyckas vara mer kurios än vin vilket är en högst personlig tolkning. Här provades även Chardonnay. Priserna hos Rauen är mycket förmånliga. Den största upplevelsen var dock när Stefan Rauen gick igenom processen hur man gör sekt enligt champagnemetoden. I stället för socker för den andra jäsningsen tillsattes en mindre mängd sött vin av samma druva som sekten var gjord av. Samtidigt provade vi hans sekt.

På onsdagen delade vi upp oss då odlarna Haart och Haag inte kunde ta emot alla samtidigt. Hos Haart provades allt från torra gutsriesling till Auslese. Haart göt bara viner av Riesling. För att visa på lagringspotentialen bjöds vi att prova en Spätlese från 2011 som visade på de toner som Riesling utvecklar med ökad mognad. Här uppskattades vinet Haart to Heart en feinherb Qba. Haart är en mästare på att göra eleganta viner från läget Goldtröpchen i Piesport. Provningen avslutades med en mycket intressant källarvandring från rummen med viner från tidigt 1900-tal till nyare viner samt rum med pressar samtidigt som Haart gick igenom processen med att ta fram vin.

Hos Fritz Haag som för övrigt är bror till Thomas Haag på Schloss Lieser inleddes provningen med en Weissburgunder där en tredjedel var lagrad på nyare ekfat, en tredjedel på äldre så kallade 1000-liters fuder samt den sista tredjedelen på ståltank. Vinet var utsökt för det facila priset av 12 euro. Provningen fortsatte med två torra viner, två feinherb följt av två viner med restsötma där deras kabinett från 2021 verkligen lyste och torde nog räknas som en av de bättre kabinett som gjorts i Mosel.

Kvällen avslutades med en trerätters på hotellet och relativt tidigt sänggående då vi åkte redan kl 06:00. Resan till färjan avlöpte fint och på lördag lunchtid började avlastningen av vinkartonger på Skaftö. Av de brev vi fått förstår vi att resan var mycket uppskattad.

Vi tackar alla för en trevlig vecka tillsammans,

Lars Rudström och Lennart Dikelius