

RIESLING

De **Rieslingdruif** is voor de meesten van ons bekend van de Duitse en Elzasserwijnen.

De druif behoort in de Elzas tot één van de vijf edele druivensoorten, samen met de Muscat, Pinot gris, Pinot noir en de Gewürztraminer.

Riesling is een druivensoort die laat in het seizoen tot rijping komt en bijgevolg geniet van een langzaam rijpingsproces, wat het aroma en de smaakvorming ten goede komt. Tevens trotseert dit druivenras behoorlijk goed koude temperaturen. Vandaar dat deze soort zich goed thuis voelt in meer noordelijk gelegen wijngebieden. We zullen ze daarom ook terugvinden in Oostenrijk, Noord-Italië en Luxemburg.

Ook in andere hoeken van de wereld waar anologe klimaten heersen wordt deze druif gecultiveerd, namelijk in Californië, Australië en Nieuw-Zeeland. De specifieke zuurtegraad, die een wezenskenmerk is voor deze druif, is hier echter vaak ver te zoeken wegens de hogere temperaturen en dus snellere rijping. Nergens bereiken de eindproducten echter zo'n hoge kwaliteit als in Duitsland en de Elzas.

De rol van Luxemburg voor de productie van kwaliteitswijnen was tot voor enkele jaren niet belangrijk. Recent echter hebben ook hier de wijnmakers het vak geleerd en wordt er door enkele ambitieuze « wijnboeren » vooral van de Riesling, die ter plekke Pétrasinne wordt genoemd, wijn gemaakt die boven het gemiddelde uitklimt. Het wijnbouwareaal in Luxemburg, het meest noordelijke van Europa, beperkt zich tot het Moezeldal en is zo'n 35 km lang en loopt van Remich in het Zuiden tot een 10-tal km boven Echternach. De wijngaarden zijn gesitueerd op de zuidhellingen op een hoogte van 100 tot 300 meter. De wijnen zijn wit en van het lichtere type. Het alcoholpercentage varieert tussen 9,5% en 11,5% voor de betere wijnen.

Ook in Duitsland hebben de wijnen de laatste tijd een metamorfose ondergaan. Men is eindelijk afgestapt van de dominant zoete producten en, in navolging van de Elzas, overgestapt naar een droge vinificatie.

Sinds de strengere Duitse wijnwet van 1972 mogen de appellationtypes die hier « Prädikatweinen » worden genoemd, niet langer met suiker worden aangerijkt. De zoetheid en de alcohol moeten op natuurlijke wijze worden verworven en de « Prädikatweinen » zijn geclasseerd volgens het natuurlijk zoetgehalte van de most waaruit ze gemaakt zijn. Men drukt dit zoetgehalte uit in graden Oechsle, het aantal gram dat een liter most méér weegt dan een liter zuiver water. Hoe zoeter de most, hoe zwaarder een liter most ervan weegt en dus hoe hoger het aantal graden Oechsle. Naar stijgend zoetgehalte zijn de grote klassen de volgende :

<i>Kabinett</i>	<i>80 gr Oechsle, na vergisting</i>	<i>10 vol % alcohol</i>
<i>Spätlese</i>	<i>90 gr</i>	<i>12,2</i>
<i>Auslese</i>	<i>100 gr</i>	<i>13,8</i>
<i>Beerenauslese</i>	<i>125 gr</i>	<i>17,7</i>
<i>Trockenbeerenauslese</i>	<i>150 gr</i>	<i>21,5</i>

Daar de gisting spontaan stopt bij alcoholgehaltenes in de buurt van 14%, zullen de twee laatste klassen van wijn altijd zoet zijn : het zijn de Duitse Sauternes-achtige types.

En ook hier speelt de Riesling een belangrijke rol, want van alle Duitse wijnen is de Riesling veruit de beste. Waarom ?

Eenvoudig, omdat de Rieslingstok slechts de helft produceert van de opbrengst van andere stokken, zoals bijvoorbeeld de Sylvaner. Van alle wijnbouwgebieden, Ahr, Mittelrhein, Nahe, Rheinhessen, Baden, Rheinpfalz, Baden en Franken wordt de Rheingau omwille van zijn oriëntatie en ligging (Rijn in het zuiden en het Taunusgebergte in het noorden) beschouwd als een uitgesproken gebied van kwaliteitswijnen en 80 % van de aanplant is er Riesling .

Nuttig om weten is dat ook in Duitsland, indien de klimatologische omstandigheden gunstig zijn, zich edelrot (botritis), hier Edelfäule genoemd, kan vormen. De wijnen zijn dan van het type Spätlese, in de Elzas Vendanges Tardives, of Beerenauslese, analoog aan Sélections Grains Nobles. Dankzij edelrot kan het gehalte aan suiker in de druiven stijgen tot het dubbele van het normale.

In de Elzas tenslotte, voldoende besproken in de wijn- en degustatielessen, geeft de druif, indien vakkundig gevinifieerd, eveneens een hoogstaand eindproduct.

De Riesling is een uitermate droge en fruitige wijn. U mag hem niet te jong drinken. De ideale leeftijd is tussen drie en acht jaar oud. Maar ook een fles Riesling die 15 jaar oud is, kan u nog aangenaam verrassen. Zet ze gerust op tafel bij al uw visgerechten en natuurlijk ook bij een dampende choucroute, schaal- en schelpdieren en bij gevogelte.