



Saksamaa

Saksamaa veiniajalugu ulatub aastasse 100 eKr, kui roomlased ala vallutasid ning seal peatselt ka viinamarju kasvatama hakkasid. Keskaegsed mungaordud rajasid mitmed Saksamaa parimad viinamarjaistandused ja tõstsid sealse viinamarjakasvatuskultuuri kõrgele tasemele. Veini toodetakse enam kui 35 riigis üle maailma.

Saksamaal on viinamarjakasvanduste all 247 000 aakrit maad, mis moodustab vaid 1 protsendi kogu ülemaailmselt viinamarjakasvatusele pühendatud maast. Samas valmistab Saksamaa vähem kui 3 protsenti kogu maailma veinitoodangust.

Saksamaa veinidel on madal alkoholisisaldus. Veinid on kerged, mitte liiga pealetükkivad, vaid puuviljased, karged ja värskendavad, omades märkimisväärset tasakaalu magususe ja happelisuse vahel. Selline peen tasakaal on tingitud mitmest tegurist – mahe kliima, veinimeistri oskused ja tava olla viljade korjamisel väga valiv.

Saksamaa veine nimetatakse tavaliselt **Hockideks** ja **Moselle'ideks**, millest viimane on prantsuskeelne Moseli jõe nime kirjutusviis. Hock on lühend Hockeimist. Terminit kasutatakse tavaliselt kõigi Reini jõe äärsetel aladel toodetud veinide kohta, mida müüakse pruunides pikakaelsetes pudelites, samal ajal kui Moseli jõe äärest pärit veini müüakse rohelistes pikakaelsetes pudelites.

Saksamaa veinid on jagatud kahte kvaliteedikategooriasse:

Lauaveinid (tafelwein) ja Saksa lauaveinid (Deutscher tafelwein)

Ametlikult kinnitatud veinid neljast suurest lauaveinipiirkonnast:

1. Lauavein (tafelwein)

Veinid, mida müüakse lauaveini (tafelwein) nime all, võivad pärineda mistahes Euroopa Majandusühenduse piirkonnast. Pudelietiketil peab olema märgitud „EMÜ toodang“, mis on tavaliselt väga väikeses kirjas.

2. Saksa maaveinid (Deutscher landwein)

Saksa maaveini (landwein) nimetus loodi 1982. aastal. Need on rikkalikud ja värsked maaveinid, millel on rohkem kangust ja iseloomu kui lihtsatel lauaveinidel, sest viinamarjad peavad korjamisel küpsamad olema.

Kuivad või poolkuivad maaveinid pärinevad ühest 15 omapärasest maaveinipiirkonnast ning on vastavalt ka nime saanud kvaliteetveinid (qualitätswein).

3. Kvaliteetveinid kindlatest kasvupiirkondadest (Qualitätswein bestimmter anbauggebiete ehk QBA).

Selle igapäevaveini etiketil on heakskiidetud piirkonna nimi ja kirje „Qualitätswein“. See on enimtoodetud vein Saksamaal. Veinid pärinevad 11 kindlast veinikasvatuspriirkonnast ja on toodetud heakskiidetud viinamarjasortidest, mille marjadel on lastud piisavalt küpseda, et tagada piirkonnale omane stiil ja traditsiooniline maitse. Kerged, värskendavad ja puuviljased veinid on mõeldud tarbimiseks noorelt, kas igapäevaseks nautimiseks või kaaslasest toidule.

4. Kvaliteetveinid lisaklassiga ehk predikaatveinid (Qualitätswein mit Prädikat ehk QMP)

See tähendab, et veinil on erilised omadused. Need on kvaliteetsed Saksa veinid. Sellise klassifikatsiooni saamiseks peab vein pärinema kindlas rajoonis asuvas ühest heakskiidetud kasvupiirkonnast. Pudelietiketil peab olema kirje „Qualitätswein mit Prädikat“ ja heakskiidetud piirkonna nimi. Iga vein kannab endas üht kuuest erilisest omadusest (predikaat).

Need on langevas järjekorras kvaliteedi ja koristusküpsuse järgi:

- Kabinett
- Spatlese
- Auslese
- Beerenauslese
- Trockenbeerenauslese
- Eiswein

Kabinett – poolkuiv valge vein. Korjatud tavalisel koristusajal, tavaliselt oktoobris. Üldjuhul predikaatveinidest kõige kuivem ja kergem.

Spatlese – sõna otseses mõttes hilja korjatud marjadest valmistatud vein. Marjad korjatakse vähemalt seitse päeva pärast tavalist koristusaega. Kuna viinamarjadele on antud küpsemiseks rohkem aega, moodustavad need veini, mis on maitset intensiivsem ja küpsem, kuid mitte ilmtingimata magus.

Auslese – ehk valitud korje. Veinid on valmistatud hoolikalt valitud kobaratest, mis sisaldavad väga küpseid viinamarju. Auslese veinid on täidlased, rikkalikud ja magusamad kui Kabinett või Spatlese tüüpi veinid.

Beerenauslese – viitab sellele, et hoolikalt valitud üleküpsenud viinamarju on korjatud ükshaaval. Need on haruldased ja märkimisväärselt täidlased dessertveinid, mis sobivad kas niisama nautimiseks või eriliste sündmuste tähistamiseks. Veinid, mis on valmistatud liigküpsetest marjadest omandavad sügavama kuldse varjundi.

Trockenbeerenauslese – väga kallid veinid, mis on valmistatud käsitsi korjatud kokkukuivanud viinamarjadest. Trocken tähendab kuiva. Need veinid on rikkalikud, magusad, mahlakad ja meelad ning väga haruldased.

Eiswein – haruldane magus vein, mis on valmistatud küpsetest käsitsi korjatud viinamarjadest, mis on jäetud varatalveni väätide külge. Tavaliselt valmistatud beerenauslese tüüpi küpsenud marjadest. Need veinid on märkimisväärsed oma kontsentreeritud magususe ja puuviljase happesuse poolest.

Kendermanns – stiilsed Saksa veinid

Kendermanns kuulub veinifirmasse Reh Kendermann Weinkellerein, mis tegutseb Bingenis Nahe piirkonnas. Kendermannsi dünaamiline veinimeister Jürgen Hoffman on valmistanud veine ka näiteks Lõuna-Aafrikas ja Austraalias, kuid on naasnud kodumaale Saksamaal.

Viinamarjad on kasvanud Wormsi linna lähedal paiknevates istandustes Rheinhesseni kvaliteetveinide piirkonnas. Piirkonna pinnas koosneb setetest ja lubjakivist. Vein käib viis nädalat roostevabades terasvaatides, pärast mida toimub sademe peal laagerdumine kolm kuud.