

# Alsace

nyhedsbrev om vinene fra Alsace

## LEDER

Kære læser,  
Vi har i Danmark haft en fantastisk sensommer og i Alsace har vejret været lige så godt. Høsten er så godt som i hus og årgangen 2005 tegner til at blive fremragende med stort lagringspotentiale. Når den kommer på hylderne, vil det være en god idé at investere i Alsacevin med henblik på senere fornøjelse!

Men vejret er ikke den eneste årsag til den gode kvalitet i 2005. Vinbønderne har også selv ydet en indsats, dels ved at grønthøste, dels ved at nedsætte udbyttet pr. ha.

Efteråret er som bekendt jagttid, og Gitte Hindholm kommer med vilde forslag til Alsacevinen. Det skal simpelthen prøves!!

Hen over sommeren har der været stor fokus på Alsace vinene i flere specialhandelskæder og Alsace har i længere perioder været synlig i detailbutikkerne med skilte, mad- og vinsammensætningsforslag og forbrugerkonkurrencer. Forbrugerne har gengældt med stigende interesse og efterspørgsel med positive salgstal i perioden til følge, hvilket vi håber vil fortsætte i 2006.

Venlig hilsen,  
Jean-Louis Vézien  
Direktør, CIVA



NOVEMBER 2005

## ÅRGANG 2005 BLIVER EN ÅRGANG MED STORT GEMMEPOTENTIALE

Så er høsten 2005 så småt ved at være i hus og vi kan tillade os at komme med et første bud på, hvordan årgangen bliver.



Kilde: CIVA

Lad os først se lidt på vejrliget året igennem: Vinteren var ret normal med stærk frost i december og januar og stort snefald i bjergene. Nedbøren var under gennemsnittet i Alsace med kun 150 mm fra november til marts. I april kom der regn, hvilket var godt for knoppernes udvikling, og da vinen blomstrede i slutningen af maj, kom der en periode med meget høje temperaturer, nær de 30°C. Det varme vejr fortsatte i juni og juli og medførte en kraftig vækst, som fik mange producenter til at grønthøste for at holde udbyttet nede. Det gode vejr fortsatte i starten af august, men i sidste halvdel var det mere omskifteligt med temperaturer under gennemsnittet, hvilket var godt for syreindholdet. Det gode vejr kom tilbage i slutningen af august med god modning til følge og meget få sygdomsangreb. Høsten startede den 7. september med dru-

erne til Crémant d'Alsace og ca. en måned senere startede høsten af Vendanges tardives og Sélection de Grains nobles.

For yderligere at højne kvaliteten af årgangen 2005, besluttede branchen at nedsætte sit høstudbytte, så de ikke udnyttede deres maximumgrænse for AOC Alsace og Alsace Grand Cru.

### Kvaliteten

De høstede druer har været perfekt modne og syreindholdet er godt. Den heftige regn i starten af oktober gav nogen bekymring, og mange skyndte sig at få de mest udsatte druer i hus. Generelt er crémanten frisk og frugtig mens Riesling er knap så ensartet i kvaliteten. Pinot blanc, Auxerrois, Pinot noir, Pinot gris og Muscat er alle i god balance og meget frugtige. Gewurztraminer tegner til at give en meget aromatisk vin. Høsttidspunktet og stor omhu ved vinificeringen bliver i år de vigtigste parametre for kvaliteten. Vejret i eftersæsonen har været perfekt for udviklingen af ædel råddenskab (kun lidt regn, morgentåge og eftermiddagssol) og skulle give grund til at forvente fantastiske Vendanges Tardives og Sélections de Grains Nobles.

### Mængder

Høsten forventes at blive på 1.220.000 hl, lidt under 2004-niveauet (- 3%). Heraf går 270.000 hl til Crémant d'Alsace og 950.000 hl til stille vine (AOC Alsace og Alsace Grand Cru).

Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace  
Colmar - oktober 2005



Kilde: CIVA/Zvardon

# PINOT GRIS - ET DRUEPORTRÆT

Pinot Gris eller Tokay d'Alsace er en af de mest spændende druesorter i Alsace. Den giver en robust og magtfuld vin med en næsten olieagtig konsistens. Den kan måske siges at mangle lidt bouquet, eller også er duften bare mere neutral end de andre vine fra Alsace, der ofte er meget parfumerede eller florale. Med Pinot Gris har vi snarere næsen i skovbunden, og nogle gange kan den også have et strejf af noget røget.

Pinot Gris er en god og sund drue, der er modstandsdygtig overfor de fleste af de sygdomme, der ellers angriber vinplanter. Den kan lide en frugtbar, mineralholdig jord, og på de højtliggende marker i Haut-Rhin vokser den side om side med Gewurztraminer.

Pinot Gris har ført en omflakkende tilværelse, inden den kom til Alsace. Man mener, at den har en fortid i Bourgogne, hvor den skulle have vokset side om side med sin kusine Pinot Noir, og Anthony Hanson skriver i sin bog om Bourgogne, at den under navnet Pinot Beurot udgjorde 5% af Grand Cru-marken Corton. Fra Bourgogne skulle den være kommet til Schweiz, hvor Tysklands kejser Karl IV i 1375 tog nogle planter med til Ungarn og plantede dem ved Balatonsøen.

Baron Lazare de Schwendi, der boede i det smukke palæ i Kientzheim, som i dag er tilholdssted for vinbroderskabet i Alsace, Confrérie St.Etienne, kæmpede i 1500-

tallet mod tyrkerne ved byen Tokaj i Ungarn. Herfra hjembragte han stiklinger af druen Szürkebarat, som han plantede i sin vingård i Alsace. Han har måske haft problemer med udtalen af det svære ungarske navn og fundet, at Tokay d'Alsace klang bedre i Frankrig, og i 1750 blev druen registreret under dette navn.

Da EF blev en realitet, begyndte protesterne mod navnet Tokay d'Alsace. Selv om Europa siden 1750 havde levet ganske udmærket med dette navn, fandt nogle emsige embedsmænd åbenbart navneligheden med den ungarske vin Tokajj for besværlig og omdøbte eller gendøbte Tokay d'Alsace til Pinot Gris, men mange producenter anvender stadig det gamle navn.



Kilde: CIVA/Belfort



Kilde: CIVA/Zvardon

## ALSACE DRUESORTER

|          |             |                |          |            |                   |                 |
|----------|-------------|----------------|----------|------------|-------------------|-----------------|
| Sylvaner | Pinot Blanc | Gewurztraminer | Riesling | Pinot Noir | <b>Pinot Gris</b> | Muscat d'Alsace |
|----------|-------------|----------------|----------|------------|-------------------|-----------------|



Kilde: Sopexa

## HVAD SPISER MAN TIL PINOT GRIS ?

I Alsace har "pinotgris'en" altid været anset for en af de fineste druesorter og en af de bedste ledsagere til mad. Den er også blandt de fire sorter, der må anvendes til Grand Cru-vinene.

Dens fylde og blødhed gør den egnet til mange retter og vi starter med den til den legendariske gåselever fra Alsace. At de store, opulente fiskeretter eller lyst fjerkræ med crème saucer har det fortræffeligt med Pinot Gris kan ikke overraske, men at Pinot Gris også er strålende til svinekød, gris til gris'en, kommer nok bag på nogle. Helt vildt bliver det, når fasan, agerhøne og de andre vildtfugle ledsages af Pinot Gris, og selv om det lyder skørt, kan jeg fortælle, at noget af det bedste jeg har smagt, var en haresteg, der blev fulgt til dørs af en fed og crème Pinot Gris Grand Cru. Så kan det da ikke blive mere vildt.

Efter alt dette kød, skal man selvfølgelig ikke glemme, at Pinot gris også passer fortræffeligt til osten!

# VILDT DEJLIGT

Af Gitte Hindholm

**Jagtfanfaren har lydt, og skoven klæder sig på til afdansningsballet. Pragtfulde farver: Kobber, flammerrødt og karrygult. Snart river aftenkulden i næsen, og vi må have en birkeknude i kaminen. Der skal kraftigere kost på bordet nu. Vildt naturligvis og vin fra Alsace, men hvilken?**

Langt de fleste forbinder meget forståeligt vildt med kraftige, røde vine, men der er retter, hvor en hvid vin er et bedre valg.

Nu er alt vildt jo heller ikke lige vildt. Mange fasaner er i dag nærmest opdræt, og det samme kan siges om duer. De smager ikke af nær så meget som de fugle, der har skullet klare sig selv i naturen. Også vildsvin, navnet til trods, er oftere opdræt end vilde.

Tilberedningen spiller naturligvis også ind. Er det kogt eller stegt. Med eller uden sauce. Meget vildt marineres, og vin indgår i mange klassiske opskrifter. Tilbehøret skal der også tages hensyn til, og krydringen. Der er masser af spiselige svampe i efterårsskoven, og svampe passer fortræffeligt til vildt – og til Pinot Gris.

Fasan eller agerhøne i kål er en klassisk Alsace-ret, der smager fortryllende sammen med Pinot Gris, og det stegte eller flødebraiserede fuglevildt uden for mange dikkedarer har det også godt med Pinot Gris, men så skal vi have fat i en af de lidt federe "gris'er". En gammel skovdue eller vildgås, som skal småsimre i dagevis for at kunne tygges, smager strålende i en ragoût med vilde svampe, og med Pinot Gris i glasset, løftes ragoûten op i superligaen.

Til det vildeste vildt som hare, råbuk og dykænder vil de fleste nok sukke efter rødvin, og man behøver ikke bevæge sig langt efter den. Enhver ved at Pinot Noir er en pragtfuld ledsager til vildt, og i dag frembringer hvidvinsdistriktet Alsace en hel række strålende røde vine på denne superdrue. Jeg vil dog ikke undlade at nævne, at Pinot Gris også går tre lige omgange med det helt vilde. Dog skal man se bort fra den gammeldags jægetilberedning, hvor vildtet er ombundet med røget flæsk og stegt færdigt i flødesauce, som smages til med ribsgelé og serveres med brunede kartofler og tyttebærsyltetøj. Men det er vel også ved at være historie.



Kilde: CIVA / Preview



Kilde: Sopena

## FRANSK OST OG VIN - DET PERFEKTE PAR!

Fransk ost & vin - det perfekte par. Under denne overskrift havde udstillerne på Garagevin mulighed for at få parret deres franske vin med en fransk ost på Sopenas stand. Mange benyttede sig af lejligheden, og Alsace var repræsenteret med flere vine, bl.a. en senhøstet Gewurztraminer, som blev smagt til en "Fourme d'Ambert" en blåskimmelost fra Auvergne. Alle de besøgende nød at prøve den lidt utraditionelle sammensætning af ost og hvidvin, frem for det sædvanlige par - ost og rødvin.



Kilde: CIVA/Moya

## ET VIRTUELT BESØG I ALSACE

Der er i det hele taget orden i sagerne i Alsace. Vinfolket arbejder med samme præcision og omhu, som lyser ud af landskabet og byerne langs vinvejen. Se blot CIVA's hjemmeside ([www.vinsalsace.com](http://www.vinsalsace.com)), som giver en perfekt introduktion på dansk til Alsace og dets vine. Her ligger blandt andet – under punktet "Turistinformationer" – et "virtuelt besøg" på tre forskellige vinmarker, ledsaget af festligt fuglefløjt og hommusik. Man bliver i helt godt humør. Så godt kan et vindistrikt præsenteres.

Anmeldelse fra *Vinavisen.dk*

Hvad er en

# Alsace Grand Cru?

Der findes kun 50 marker i Alsace, der har ret til kvalitetsbetegnelsen 'Appellation d'Origine Contrôlée Alsace Grand Cru'. For at opnå Grand Cru betegnelsen, skal vinene være lavet på druer, der kommer fra en nøje afgrænset vinmark, og navnet på vinmarken skal fremgå af etiketten.

Her præsenteres et udpluk af de 50 vinmarker:

## GEISBERG

Kommune: Ribeauvillé



Kilde: CIVA/Bouard

### Område

Geisberg ligger op mod den sydlige side af byen Ribeauvillé. Terrænet er jævnt men stejlt, og vinmarkerne bliver dyrket på terrasser i 250 til 350 meters højde, hvor de bager i solen. Undergrunden er fra Trias, og består mest af dolomit, og af dolomitholdig mergel fra nedre Muschelkalk på den nederste del af marken. På toppen ligger skiftende lag af mangefarvet sandet mergel og gips. Jordbunden, som er rig på sten og ler, har også et stort indhold af dolomitstykker.

### Særligt egnede druesorter

Geisbergs 8,53 hektar er som udvalgt til Riesling-druen.

### Typiske egenskaber

Riesling Alsace Grand Cru Geisberg er en vin som kan lagres. Den udvikler med tiden en kraftig struktur, en meget elegant duft og den berømte og originale mineralske karakter, som er så eftertragtet.

## KIRCHBERG DE RIBEAUVILLÉ

Kommune: Ribeauvillé



Kilde: CIVA/Zvardon

### Område

Mod syd begrænses den syd- sydøstvendte vinmark af byen Ribeauvillé og mod øst af Grand Cru marken Geisberg. Den stejle skråning giver usædvanlig meget sol under druernes modning. Ved bakkens nederste del er undergrunden dannet af dolomitmergel fra Trias og dolomit fra nedre Muschelkalk. På vinmarkens øverste del dominerer mangefarvet, sandet mergel med gips fra mellem Muschelkalk. På disse jordbunde med højt lerindhold og mange sten ligger Kirchberg marken i 270 til 350 meters højde.

### Særligt egnede druesorter

Riesling og Muscat får mest ud af den sol, marken får. Gewurztraminer og Pinot Gris vokser også med gode resultater på den 11,40 hektar store vinmark.

### Typiske egenskaber

En velopbygget struktur og en raffineret aroma. Alsace Grand Cru Kirchberg har en elegant bouquet med dufte, som er typiske for druer, der gror på kalk- og mergelholdige jorder.

## OSTERBERG

Kommune: Ribeauvillé



CIVA/Bouardt

### Område

Ved byen Ribeauvillé og afgrænset mod syd af den lille vej "Osterbergweg" og mod vest af Grand Cru marken Geisberg ligger den øst- sydøstvendte 24,60 hektar store Osterberg vinmark. I 250 til 350 meters højde er dens skråninger middelstejle og stejle, og marken får et usædvanligt højt antal solskinstimer. Jordbunden er leret og fyldt med sten. Undergrunden er hovedsageligt fra mellemste Muschelkalk og dannet af mergel. Længere mod øst finder man dolomitisk kalk og mangefarvet mergel fra nedre Keuper.

### Særligt egnede druesorter

Osterberg er som udvalgt til druesorterne Riesling, Gewurztraminer og Pinot Gris.

### Typiske egenskaber

Rieslingen, som kan lagres, udvikler med tiden en kraftig struktur og en meget elegant duft samt den berømte og mærkbare mineralske karakter.

## ALSACE-KALENDEREN

Året igennem er der en masse aktiviteter i Alsace: store smagninger og gallamiddage i Vinbroderskaberne, vin- og høstfester rundt omkring i landsbyerne, aktiviteter på vinruten og på vinstierne.

Hjemmesiden foreligger på dansk.

Gå ind på [www.vinsalsace.com](http://www.vinsalsace.com) og vælg "dansk".

Nyhedsbrevet udgives af  
Sopexa  
Højbro Plads 15, 2.  
1200 København K,  
Danmark  
[www.franskevine.com](http://www.franskevine.com)