

# Alsace

nyhedsbrev om vinene fra Alsace

## LEDER

Kære læser,

Både i Alsace og i Danmark har foråret meldt sin tidlige ankomst. Det får en til at længes efter et godt glas Alsace hvidvin – med eller uden bobler – i solen!

Vi har i nyhedsbrevets levetid allerede beskrevet de største druesorter i Alsace, så i dette nummer helliger vi os muskatdruen, som kun udgør en lille del af salget i Danmark, men som absolut fortjener en større plads. Vinskribenten Gitte Hindholm mener, at et glas af netop denne drue vil være passende på terrassen, og da den også passer fortræffeligt til asparges, er det jo lige årstiden til at prøve den af, hvis man ikke kender den i forvejen. I dette nummer af nyhedsbrevet går vi også i detaljer omkring den nye Grand Cru "Kaefferkopf" og har reserveret hele bagsiden til denne 51. Grand Cru appellation.

Årgang 2006 var en speciel årgang med en vanskelig periode, fyldt med regn midt i høsten. Her kan de gode vinmagere virkelig bevise, at det nytter at kunne sit kram! Og endelig viser eksportstatistikken, at Danmark stadig er Alsaces 4. største marked hvad angår mængde og det 5. største i værdi – meget godt gået af lille Danmark! Til allersidst er der en bestillingskupon på udstillingsmateriale til de, som vil gøre brug af dette i deres butik.

Venlig hilsen,  
Jean-Louis Vézien  
Direktør, CIVA



Kilde: CIVA / Saison

APRIL 2007

## ÅRGANG 2006 I ALSACE: ET KONTRASTFYLDT ÅR

2006 vil blive husket som den svære årgang, hvor de dygtige vinmagere blev belønnet for deres indsats og som en årgang med behagelige overraskelser.

Lad os se på årets gang: Selvom knopperne sprang sent ud (25. april), blomstrede vinstokkene på det sædvanlige tidspunkt (omkring den 19. juni) og det takket være de skønne solskinsdage i juni. Varmen i juli måned gav væksten et forspring. Regn og køligt vejr i august og vejrliget i første del af september gav forventning om en god modenhed.

Høstdatoen blev fastlagt til den 11. september for AOC Crémant d'Alsace, (undtagen for Riesling, som var den 18. september). Den 25. september gik høsten til de stille vine i gang undtagen for Riesling og Gewurztraminer (27. september). Producenterne fik lov at høste Vendanges Tardives og Sélections de Grains Nobles fra den 11. oktober.

Regnbygerne, som til tider havde karakter af uvejr, startede den 24. september og varede til de første dage af oktober. Druerne på de marker som ikke var blevet høstet, tog desværre skade af vandmængderne. Kvaliteten blev i stor

udstrækning reddet takket være ønologernes og vinmagerens skarpe opmærksomhed. De var hurtige til at reagere med sortering af druerne og klaring af mosten.

Druerne til Crémant d'Alsace, som jo for størstedelen er forskellige typer af Pinot, blev høstet først, og før regnen satte ind. Det ser ud til at blive elegante vine med god struktur.

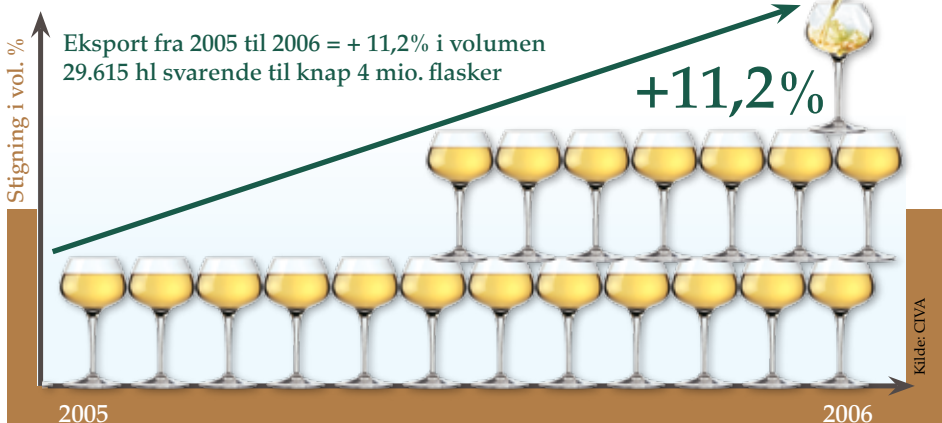
De tørre hvide vine har generelt en god, intens duft og en fin friskhed. De er runde og behagelige og skal helst drikkes unge. Pinot Noir har givet lette frugtige røde vine.

Vendanges Tardives bliver der ikke meget af i årgangen 2006 på grund af uvejret, men det lidt der er, lover godt. Druerne til Gewurztraminer, som blev høstet senest, nød godt af de smukke solskindage i oktober.

Den totale produktion blev på 1.081.000 hl, 8% mindre end gennemsnittet for de sidste 5 år. (857.748 hl AOC Alsace og Alsace Grand Cru og 223.942 hl AOC Crémant d'Alsace).

Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace  
Colmar – Mars 2007

## EKSPORTFREMANG I DANMARK



Hvad er en

# Alsace Grand Cru?

Der findes kun 51 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 den 51 vinmark.

## GRAND CRU NR. 51 ER PÅ BANEN

## KAEFFERKOPF

Kommune: Ammerschwihr

Af Gitte Hindholm

Så skete det langt om længe. Kaefferkopf er blevet anerkendt som Grand Cru. Den første skulle altså blive den sidste – indtil videre.

Allerede i det 17. århundrede bliver vinen fra landsbyen Ammerschwihr fremhævet og beskrevet som landets bedste, i hvert fald set fra Colmar, og Kaefferkopf er vinmarken i Ammerschwihr, der i øvrigt er en af de største vinkommuner i Alsace.

I 1932, længe inden Alsace fik sin Appellation Contrôlée, var Kaefferkopf samt marken Sonnenglanz i Beblenheim blevet afgrænset og anerkendt af tribunalen i Colmar, og en gammel etiket fra producenten Adams kælder viser, at der er blevet solgt vin under navnet Kaefferkopf siden 1834.

Derfor har mange undret sig over, at Kaefferkopf er blevet forbigået. Da de første 26 vinmarker blev udnævnt til Grand Cru, kiggede man langt efter Kaefferkopf, men der var jo på den anden side så mange andre gode marker, som heller ikke blev Grand Cru i første omgang. Så det affandt man sig med. Men Kaefferkopf figurerede heller ikke på listen, da de næste 24 marker fik Grand Cru-status.

Måske har parcelejerne på Kaefferkopf gjort det vanskeligt for sig selv, for selv om det er Riesling, Pinot Gris og især Gewurztraminer, der er hovedsagen i marken, er de fleste klassiske Alsace-druesorter repræsenteret, og der har fra gammel tid i nogle huse været tradition for at blande sorterne og sælge vinen som Kaefferkopf uden angivelse af druesort.

I 2001 blev der i lovgivningen for Grand Cru givet tilladelse til at blande de fire tilfaldte druesorter til Grand Cru, og det blev også muligt at anvende ikke anerkendte



Kilde: CIVA

sorter, hvis det kunne dokumenteres, at denne sort havde spillet en anerkendt historisk rolle i vinmarken. Det vil man uden tvivl kunne på Kaefferkopf, hvor blandingsvine altid har været en specialitet. Marken er på 71, 65 hektar, hvor blandingsvine altid har været en specialitet. Den ligger i en bue sydvest for byen på en stejl østvendt skråning med en hældning på 10-20% og visse steder helt op til 35%. Vinstokkene gror i 250-350 meters højde i en jordbund med stor geologisk variation

og et ideelt mikroklima. Der er granit på de højtliggende parceller og muslingekalk og sandsten på den nederste del af bakken. Overalt er der meget calcium og magnesium. Moder natur har været ødsel overfor Kaefferkopf, der i taknemmelighed altid har leveret store vine!

En side til guiden "Alsace Grands Cru" er under udarbejdelse og vil kunne findes på Sopexa og CIVA's hjemmesider [www.sopexa.dk](http://www.sopexa.dk) og [www.vinsalsace.com](http://www.vinsalsace.com)



Kilde: CIVA / Zvardon

### 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.

Yderligere information kan findes på:  
[www.vinsalsace.com](http://www.vinsalsace.com)

Nyhedsbrevet udgives af

Sopexa  
Højbro Plads 15, 2.  
1200 København K,  
Danmark

# PORTRÆT AF DRUEN MUSCAT

Muscatdruen fylder ikke meget i landskabet i Alsace. Kun 2,4% af vinarealet er tilplantet med den aromatiske druesort. Til gengæld fylder den noget i munden, og det vil være synd og skam hvis ikke den fortsat vil være at finde blandt de andre fine, klassiske sorter i Alsace.

“Muscat blanc à Petits Grains”, er én ud af mange i den store Muscat-familie, men langt den mest interessante. Desværre er der en tendens til, at den mere produktionsstabile “Muscat Ottonel” er ved at tage over.

Muscat menes at være den første vinstok mennesket brugte til vindyrkning. Det skulle have været fönikere, der hjembragte Muscatdruen fra Østen, og siden grækere og romere som bragte den til det sydlige Frankrig, muligvis til Frontignan. Det er den første druesort der bliver omtalt i Alsace i midten af det 16. århundrede. Navnet kunne være afledt af det latinske musca, der kan betyde noget påtrængende, og det passer jo da meget godt på Muscatdruens duft og smag, som kan have en snert af noget Traminer over sig, samme lidt krydrede og aromatiske grundtone.

Muscat er, næstefter Gewurztraminer, den af de ædle druesorter fra Alsace, der giver det laveste udbytte. Godt 60 hl pr. hektar er gennemsnittet over en ti års periode. Under appellationen Alsace er det tilladt at høste 80 hl/ha og for Grand Cru 55 hl/ha.

Muscat blanc á Petits Grains er temmelig vanskelig at have med at gøre. Den trives bedst på fugtig jord med høj næringsværdi. Druens søde aroma tiltrækker mange skadelige insekter, og den er uhyre følsom overfor meldug. Det er naturligvis derfor, at Muscat Ottonel er blevet populær blandt vindyrkerne. Den modner tidligere, trives fint i kølige vinmarker og giver større udbytte, men den vil aldrig give samme elegante, aromatiske, tørre vin med fin sprød syre som “den hvide muskat med små druer”.



Kilde: CIVA

## ALSACE DRUESORTER

Sylvaner

Pinot Blanc

Gewurztraminer

Riesling

Pinot Noir

Pinot Gris

Muscat d'Alsace

## HVAD SPISER MAN TIL MUSCAT?

Egentlig behøver man ikke spise noget til en god Muscat, men det betyder ikke, at den ikke kan anbringes i måltidet. Den er bare så elegant krydret, let og liflig at det er en fornøjelse bare at sidde og nippe til den. Dens friske tørhed gør den til den ideelle aperitif eller hyggevind, for selv om den er tør, er syren ikke bidende og de fine, krydrede lidt blomsteragtige aromaer fremstår tydeligere uden mad til. Det er også vinen, der er velegnet til receptioner eller andre sammenkomster, hvor man bliver budt på små “happer”.

Mange Muscat-vine går glimrende til kolde forretter med meget grønt, fisk eller fjerkræ, også grøntsagstærter og charcuteri vil kunne ledsages af Muscat. De mest krydrede af Muscat-vinene vil derimod passe godt sammen med retter med et lidt orientalsk præg.

Endelig er der én gastronomisk delikatesse, som Muscat passer bedre til end nogen anden vin, nemlig asparges. Både de hvide og de grønne. Og næsten ligegyldig hvordan man tilbereder sine asparges, vil Muscat være sagen. Nogen hævder, at olieeddike ikke dur til Muscat. Jeg er uenig. De grønne asparges ligger allerede i flotte bundter hos grønthandlere og i supermarkederne, og inden længe er de hvide der også. Så bliver det sommer med Muscat d'Alsace i glasset.



Kilde: CIVA /Moya

“EGENTLIG BEHØVER MAN IKKE SPISE NOGET TIL EN GOD MUSCAT, MEN DET BETYDER IKKE, AT DEN IKKE KAN ANBRINGES I MÅLTIDET”

# FLOTTE BILLEDER FRA ALSACE

Sopexa har netop modtaget en masse nye digitale fotos fra CIVA. Der er fotos af: druesorter, høsten, landskaber, mad og vin, folkløse, turisme, bygninger, vinfremstilling - ja alt, hvad man kan komme i tanke om.

Billederne kan lånes af Sopexa i forbindelse med artikler, MEN må ikke bruges til andre formål såsom salgskataloger, annoncer og guider.



Kilde: BASRHIN/Zvardon



Kilde: PINOTGRIS/Zvardon



Kilde: Zvardon



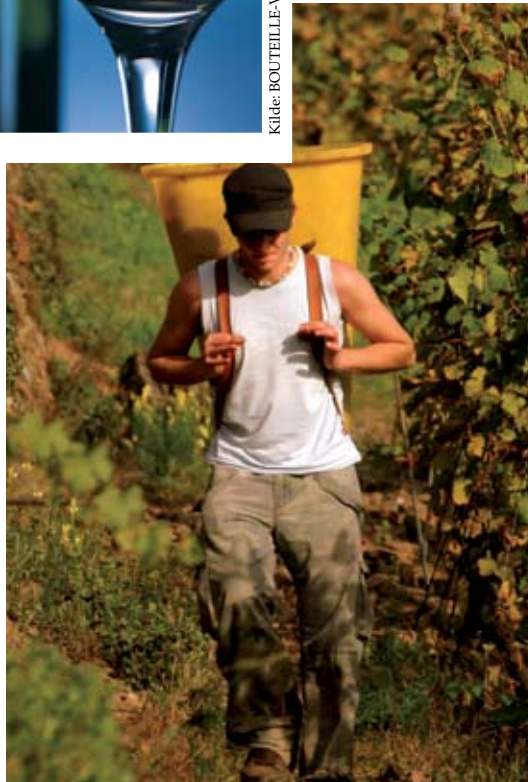
Kilde: BOUTEILLE-VERRE/Spach



Kilde: CIVA/Zvardon



Kilde: BOUTEILLE-VERRE/Spach



Kilde: VENDANGES/Hecht

“DE FLOTTE BILLEDER KAN  
LÅNES AF SOPEXA I FORBINDELSE  
MED ARTIKLER”