

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 et udpluk af de 51 vinmarker:

ROSACKER

Kommune: Hunawihr



Kilde: CIVA/Zvardon

Område

Rosacker marken ligger i 260 til 330 meters højde ved det nordlige Hunawihr, en lille landsby mellem Ribeauvillé og Riquewihr. Marken er øst-sydøstvendt og hviler på en undergrund fra øvre Muschelkalk og nedre Keuper af dolomitiseret kalk med blækspruttefossiler (ceratiter), mergel og kompakt dolomit. Jordbundene har højt indhold af næringsstofferne magnesium og calcium. De er lerede og tunge med kalk og dolomitgruskorn. Jordbundens overflade luftes dog lidt af nogle nedskredne aflejringer af silikatholdige Vogeser sandsten.

Særligt egnede druesorter

På Rosacker marken, som er 26,18 hektar, gror der hovedsagelig Riesling (50%) og Gewurztraminer (30%).

Typiske egenskaber

I sine unge år har en Riesling Alsace Grand Cru Rosacker en duft af peber, som bliver blidere med alderen og udvikler sig til mere mineralske nuancer. Dette skyldes den mergel- og kalkholdige jord. Gewurztraminer Grand Cru har rosenduft og nogle gange en duft af violer med en raffineret nuance af peber. Vinene har en harmonisk smag og den bliver længe i munden.

SCHOENEBOURG

Kommuner: Riquewihr og Zellenberg



Kilde: CIVA/Zvardon

Område

Nord for Riquewihr smyger vinstokkene sig langs med den sydlige og sydøstlige side af den stejle Schoenebourg skråning i 265 til 380 meters højde. Marken er 53,40 hektar og har en undergrund af Keuper med mergel, dolomit og gips. Jorden er rig på næringsstoffer og holder godt på fugtigheden. Dette jordlag er igen dækket af et tyndt lag kvartære silikatholdige småsten bestående af Vogeser sandsten og Muschelkalk. På den østlige side er det stærkt kalkholdigt ler fra Lias, som dominerer.

Særligt egnede druesorter

På Schoenebourg marken er Riesling druen konge. Muscat og Pinot Gris gror her også med godt resultat.

Typiske egenskaber

Grand Cru Schoenebourg vinene er enestående gemmevine og udvikler kraftige og fyldige dufte. Mikroklimaet er som skabt til "vendanges tardives" og "sélection de grains nobles".

SPOREN

Kommune: Riquewihr



Kilde: CIVA/Naegelen

Område

Sporen marken ligger i 275 meters højde i en naturlig cirkusdal med en blød hældning, som er sydøstvendt. Terrænet er skabt og stærkt kalkholdigt ler fra Lias, der er afkalket på overfladen. Jordbunden her er ualmindelig rig på fosforsyre, et næringsstof som fremskynder modningen, og som derfor er et kvalitetstegn. Den tykke jord beskytter mod tørke, og vinstokkenes rødder kan vokse dybt ned i jorden i sin søgen efter

mikronæringsstoffer, og det bidrager til at give komplekse vine.

Særligt egnede druesorter

På Sporens 23,70 hektar er der hovedsageligt plantet Gewurztraminer og Pinot Gris.

Typiske egenskaber

Vinene fra Sporen er både raffinerede, stilrene, fyldige og elegante. De har en bemærkelsesværdig lang holdbarhed.

Alsace

nyhedsbrev om vinene fra Alsace

LEDER

Kære læser,

Så er høsten ved at være slut i Alsace, for der høstes stadig i skrivende stund til Vendanges Tardives og Sélection de Grains Nobles, og som man kan læse her i nyhedsbrevet blev årgang 2007 slet ikke så tosset endda! Til trods for de ekstreme vejrforhold med både varme og kulde på underlige tidspunkter, endte det hele godt, fordi vejret i september bare artede sig med lune dage og kølige nætter. Vejret var så perfekt, at 2007 også bliver en god årgang for senthøstede druer, Vendanges Tardives (VT) og for druer med ædelt råddenskab Sélection Grains Nobles (SGN), som også bliver omtalt her i bladet. Det drejer sig om helt exceptionelle vine, som alle bør smage bare én gang i livet. Tænk på det, når der skal købes julegaver til manden/kvinden, der har smagt alt. Hvidvinens andel af markedet stiger støt. Fra 2005 til 2006 steg den med 17,7% og er nu oppe på 25% i volumen (kilde VSOD). Alsace følger denne positive udvikling på det danske marked således, at man for de første 8 måneder af 2007 registrere en salgsstigning på +10% i forhold til 2006 (kilde: CIVA).

Venlig hilsen,
Jean-Louis Vézien
Direktor, CIVA



NOVEMBER 2007

HØSTEN 2007 - TÅLMODIGHED BELØNNES

Vindyrkerne i Alsace kan efter et mærkeligt år nu langt om længe læne sig tilbage og glæde sig over, at det lykkedes at få noget godt ud af årgang 2007, men kigger vi tilbage på årets forløb, vil 2007 blive husket som et atypisk år. Efter den i mands minde mildeste vinter fulgte et par usædvanlig solrige og varme måneder i april og maj, hvor dagtemperaturen ofte nåede op på 30 grader. Den exceptionelle varme førte til en meget tidlig knopskydning, og den 25. maj stod hovedparten af vinmarkerne i blomst for normalt, noget helt usædvanligt i Alsace. Så mente vejrprofeterne åbenbart, at Alsace havde fået sol og varme nok, for i juni sendte de et utal af regnbyger ind over vinmarkerne og ikke nok med det: Den 20. juni førte et haglvejr til store ødelæggelser i hjertet af vinområdet. Det medførte, at 400 hektar blev totalt ødelagt, og ikke mindre end 1400 hektar blev stærkt beskadiget. Det var nærmest total "solformørkelse" i juli og august, og samtidig var det usædvanlig koldt for årstiden. Det betød, at den gode start med en måneds forspring stort set blev udjævnet, for

modningen var næsten gået i stå. CRINAO (le Comité Régional d'Experts des Vins d'Alsace) skød høsten af druer til AOC Crémant d'Alsace i gang den 22. august, og 5. september kunne høsten af druer til AOC Alsace og AOC Alsace Grand Cru så påbegyndes.

Men vindyrkerne véd, at tålmodig - i hvert fald nu og da - belønnes, og vejrudsigterne var gunstige i starten af september. Vejrprognoserne holdt stik, for september kom med strålende sol, varme dage og kølige nætter, der tillod en langsom og perfekt modning af druerne. Derfor forhastede vindyrkerne sig ikke. Druerne var jo sunde, og modningen forløb nu perfekt. Kvalitet og kvantitet hang også fint sammen. Det lønner sig at have is i maven. Alle vine er friske, livlige, herligt aromatiske og super harmoniske. Årgang 2007 skriver sig ind i rækken af velstrukturerede årgange og for at fuldende billedet, gav det fine vejr i slutningen af høsten mulighed for en ganske betragtelig mængde Vendanges Tardives og Sélection de Grains Nobles, faktisk hele 40.000 hl regner man med i CIVA.



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.alsacevin.net

Nyhedsbrevet udgives af

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

FLYDENDE GULD FRA ALSACE

Af Gitte Hindholm

Strutter druerne af sundhed og modenhed i slutningen af september, og viser oktober måned sig fra sin bedste side med solrige dage, ingen nedbør og let kølige nætter, er der mulighed for at fremstille specialiteterne Vendange Tardive og/eller Sélection de Grains Nobles

Det er hverken Vendange Tardive eller Sélection de Grains Nobles som tegner Alsace som vindistrikt, men det er unikke specialiteter, som vinelskere verden over sukker efter at smage. Der er imidlertid mange forhindringer undervejs, inden det frydefulde øjeblik, hvor vi kan skænke det flydende guld i glasset.

Det er især vejrguderne, som kan stikke en kæp i hjulet og "night over" ødelægge vindyrkernes og vores forventninger og drømme, for det kræver et langt, tørt efterår, som helst skal strække sig helt ind

Før høsten skal vindyrkeren anmelde til den lokale afdeling af INAO, at han har til hensigt at høste sent i den pågældende vinmark, og en prøvepresning skal så vise, om vinen kan leve op til minimumskravene for Vendange Tardive. Det naturlige sukkerindhold i Riesling og Muscat skal mindst være 220 g pr. liter og for Pinot Gris og Gewurztraminer mindst 243 g pr. liter.

Vendange Tardive er kraftigere og mere intense i duft og smag end de tilsvarende almindeligt høstede vine, men selv om der er tale om druer der har opnået en vis grad af overmodenhed og dermed naturligt giver en vin med højere alkoholindhold, er det ikke sikkert at der også er restsukker i vinen. Vendange Tardive kan altså være både helt tør, halvtør eller halvsød, men det er sjældent at opleve en slikssød Vendange Tardive.



Kilde: CIVA/Zwardon

i november måned, for at det skal lykkes til perfektion. Samtidig må der gerne være den fugtige morgendis, der er betingelsen for at skimmelsvampen Botrytis Cinerea får lyst til at besøge vinmarkerne.

Vendange Tardive (VT)

Ordret betyder udtrykket "sen høst", og det er da også en vin, der er presset af sent høstede druer, der undertiden først plukkes i slutningen af november. Det er indholdet af sukker i druemosten, som afgør, om vinen kan smykke sig med betegnelsen, og det er ikke som i de "almindelige" Alsace-vine tilladt at chaptalisere, dvs. tilsætte sukker til druemosten under gæringen.

Det er kun tilladt at bruge de ædleste af de ædle druer, med andre ord Riesling, Pinot Gris, Gewurz traminer og Muscat og da produktionen af Muscat i forvejen er stærkt begrænset, er det ikke ofte at man ser den som Vendange Tardive eller Sélection de Grains Nobles.

Sélection de Grains Nobles (GN)

"Udvalg af ædle druer" er nærmest en underdrivelse, for det kræver meget mere at få tilladelse til at fremstille den udsøgte vin.

Lige som for Vendange Tardive gælder, at det kun er Muscat, Riesling, Pinot Gris og Gewurztraminer, der kan blive til Sélection de Grains Nobles, og det er naturligvis heller ikke her tilladt at chaptalisere. Da minimumskravet til det naturlige sukkerindhold i druer til Grains Nobles er skrapere, nemlig 256 g pr. liter for Muscat og Riesling og 279 g pr. liter for Pinot Gris og Gewurztraminer, betyder det, at druerne skal blive på vinstokken noget længere, med den risiko der dermed er for, at regn eller haglstorme vil ødelægge det hele. Ydermere kræves det, at druerne har været udsat for Botrytis, "den ædle råddenskab", der koncentrerer sukker og syre i druemosten samtidig med, at indholdet af vand formindskes ved fordampning.



Kilde: CIVA/Zwardon

En høst af Sélection de Grains Noble skal forud anmeldes skriftligt til INAO, der så kontrollerer kvaliteten af druemosten. Høsten foregår over flere omgange, hvor kun de ædelsøde og indskrumpne druer håndplukkes, og det er ofte nødvendigt at gennemgå hver vinstok 4-5 gange for at finde og udvælge de druer, der har angrebet af "den ædle råddenskab".

Det er som sagt kun de fire superædle druesorter, der må anvendes til Vendange Tardive og Sélection

de Grains Nobles, men det er tilladt at bruge druer fra såvel AOC Alsace Grand Cru som AOC Alsace. Med disse vine har Alsace fået legaliseret de højeste minimumskrav for vine i Frankrig. Det er vine, som enhver vinelsker bør smage og kende, selv om – eller måske netop fordi – de er den sjældne undtagelse. Det er en symfoni af rigdom, fylde og aroma. Flydende guld.

VIN TIL EN SÆRLIG ANLEDNING

Alsace har den brede vifte af vine, der gør det muligt altid at finde den rigtige vin til anledningen. Der er det enkle glas til hygge med vennerne, vinen til apéritif, til fisk og skaldyr, til fjerkræ, lyst kød, vildt, eksotiske retter, ost og dessert. Vine til de enkle hverdagsretter og vine til festmiddagen. Vendange Tardive og Sélection de Grains Nobles er vine til den særlige anledning.

Vendange Tardive kan egentlig bruges til samme retter som "almindelige" Riesling, Pinot Gris og Gewurztraminer. Vendange Tardive Riesling og Pinot Gris vil være fremragende til den eksotiske ret. Pinot Gris og Gewurztraminer egner sig fortræffeligt til foie gras, hvad enten det er gås eller and, og her gør det egentlig ikke det fjerneste, at vinen har lidt sødme. Det er også det perfekte sammen med de mange fine blå oste, der findes.

Sélection de Grains Nobles er et måltid i sig selv. Den ultimative afslutning på den fine middag. Men der findes jo slikmunde, som ikke kan forestille sig et måltid uden egentlig dessert og selvfølgelig kan de elegante, ædelsøde vine da også bruges til både frugtårter, fromager, bryllupskager og lignende, men efter min mening er det nu lidt synd at "stjæle" opmærksomheden fra det mesterværk en Sélection de Grains Nobles er. Den burde drikkes knælende med blottet hoved.



Kilde: CIVA/Dumoulin

Kilde: CIVA/Spach