

Alsace



nyhedsbrev om vinene fra Alsace

MAJ 2009

LEDER

Så kom foråret til Danmark, med sol og varme allerede fra april. Vinene fra Alsace kan drikkes hele året og til enhver lejlighed, men når solen varmer på terrassen, får man ekstra lyst til et glas.

Den mulighed bliver der igen i år på tre Københavnske restauranter, nemlig Peder Oxe, Bøf & Ost og Cap Horn, som under jazzfestivalen i København sætter Alsace på både menu- og vinkort.

Alsace kommer med en ny udgave af hjemmesiden, som bliver lanceret i starten af juni på adressen www.AlsaceVin.net

Medieplanen for 2009 er også med, og som I kan se, kommer der i perioden maj – august 31 indrykninger i diverse medier. Der er også mulighed for at bestille diverse gratis kampagne-materiale.

God sommer,

Med venlig hilsen,
Jean-Louis Vézien
Direktør, CIVA

WWW.ALSACEVIN.NET ALSACE FÅR NY HJEMMESIDE

De fleste, der interesserer sig for Alsace har sikkert været inde på den danske udgave af hjemmesiden for at søge oplysninger om diverse emner.

Hjemmesiden er nu ved at blive opdateret og den nye udgave kommer først i juni på adressen: www.AlsaceVin.net (samme adresse som tidligere). Hjemmesiden er meget informativ og nem at finde rundt i. Her er oplysninger om alt fra vinfester, vinruter, druesorter, og opskrifter på traditionelle Alsaceretter til årets gang i vinmarken.

Gå selv på opdagelse og find alt hvad du vil vide om Alsacevin.



Kilde: Civa

JAZZ OG ALSACE PÅ 3 RESTAURANTER

Restauranterne Peder Oxe og Bøf & Ost på Gråbrødre Torv samt Cap Horn i Nyhavn har sat Alsace på menukortet under Jazz Festivalen.

De tre restauranter tyvstarter allerede om torsdagen den 2. juli og kører med Alsace-menu og -vinmenu under hele jazzfestivalen fra fredag den 3. til søndag den 12. juli. Man kan også nyde vinene glasvis. På Cap Horn er de fleste råvarer økologiske, og det vil nogle af vinene også være.

Vi håber på godt vejr, så mange vil nyde både Alsacen og jazzen!
Se de tre forskellige menuer på
www.pederoxe.dk
www.boef-ost.dk
www.caphorn.dk



Kilde: Tholstrup

ALSACE I OPERAEN

50 stande – de fleste importører på det danske marked – men også enkelte producenter fra Alsace, var samlet for at give først branchen og senere medlemmer af diverse vinklubber mulighed for at smage et stort udvalg af Alsacevine på det danske marked. Hele 260 vine fra Alsace kunne smages. Vi har bedt en journalist, en udstiller og nogle gæster beskrive smagningen:

André Devald:

Spendér lidt mere på hvidvinen!

Hvad er din foretrukne hvidvin og rødvin? For ikke så mange år siden lød det klassiske svar ofte: hvid Bourgogne og rød Bordeaux. I dag vil mange i stedet svare Alsace og Rhône. Ikke mindst i Danmark hvor de friske, frugtige Alsacevine og de kraftige, krydrede rødvine fra Rhône er blandt de mest populære.

Netop Alsace og Rhône var temaet for den anden omgang af „Vin i Operaen“ - et storslået arrangement, der på mange måder levede op til klichéen „modsætninger mødes“. Ikke blot var de flotte rammer unikke, ja for en vinsmagning nærmest surrealistiske, men vinene fra de to områder kunne næppe heller være mere forskellige. På de mange stande stod Rhônedalens varme og solmodne rødvine side om side med de kølige, karakterfulde og rene hvidvine, som Alsace først og fremmest er kendt for.

Én ting har Alsace og Rhône imidlertid tilfælles: Begge steder får man rigtig meget vin for pengene. På det danske marked er det et særdeles godt trumfkort - især for Alsace. Mens vi danskere gerne betaler for en god flaske rødvin, sparer vi nemlig ofte på hvidvinen. Og det er synd og skam. Også selvom man i Operaen kunne konstatere, at Alsace i den grad leverer varen i den billigere ende, især med områdets vine på Sylvaner og Pinot Blanc samt det stigende antal af blandede vine, der ofte går under betegnelserne Edelzwicker eller Gentil.

Men ofrer man lidt mere på sagen - og det kan faktisk endnu bedre betale sig for hvidvin end rødvin - kan Alsace være i absolut verdensklasse.

Peter M. Andersen

H.J. Hansen Vinhandel

„Jeg havde fornøjelse af at deltage i dette års udgave af vin i Operaen.

Smagningen havde ligesom tidligere fokus på vin fra Alsace og Rhône som i et rigt mål var repræsenteret fra en stor del af de toneangivende importører i Danmark. Netop det meget brede og dybe udvalg af vine var en stor glæde for de besøgende gæster da det gjorde det muligt for dem at sammenligne de forskellige stilarter både inden for området og producenter.

Som udstiller var smagningen særdeles tilfredstillende. Alt virkede gennemtænkt og velforberedt og af de fremmødte gæster var der flere yderst relevante journalister og kunder som besøgte vores bord.

Alt i alt en smagning som vi meget gerne deltager i igen“



Kilde: Dydsmonster

Else Toftdahl, Hardy Christensen:

Lundbeck

Lundbecks vinklub var inviteret med til smagningen i Operaen, og flere havde også benyttet sig af tilbudet om rundvisning i Operaen inden smagningen. Forventningen var stor og stemningen høj fra starten – vi havde sat os for at prøve at finde den bedste Alsacevin på smagningen, og det var en sværere opgave, end vi først antog! Vinenes kvalitet var fortræffelige og til sidst kunne vi ikke nå til enighed. Udfordringen var dog underholdende og gav os mulighed for at få en uforglemmelig oplevelse.

Download kataloget på www.vinioperaen.dk



Kilde: Dydsmonster



Kilde: Dydsmonster

Støt dine kunder i jagten på den helt rigtige Alsace



Jgen i år styrkes salget af Alsace med en massiv mediedækning, hvor dine kunder inspireres til valg af den rigtige Alsacevin. Men en stor mediekampagne bør altid støttes op af butiksmaterialer der kan give yderligere inspiration og vejledning.

Medieplan

Médie	Total læsertal	Maj	Juni	Juli	August
Smag & Behag	411.000				
Vinbladet	24.000				
Mad & venner	132.000				
Spis Bedre	345.000				
Gastro	171.000				
Femina	981.000				
I Form	858.000				
Penge og Privatøkonomi	831.000				
Vinkypere	90.000				
Sund nu	320.000				
Mad & Bolig	702.000				
Bo Bedre, Alt om Mad	1.172.000				
Total	6.037.000				

Hovedmålgruppe (Alder: 35-60 år, drikker vin minimum 1-2 gang om ugen og husstandsindkomst på +300.000 kr.): 704.000 prs. Dækning: 62,0% frekvens: 3,3

Gratis kampagne materialer - som sætter ekstra gang i dit salg.



Rondel hængeskilt, A4 skilt, folder og mini-rondel

frANCE
VINS DE FRANCE

BESTILLINGSKUPON

Ja tak! Send mig gratis kampagne materiale

Antal

Mini-rondel (Bundtet af 25 stk.)

Folder 4-sidet M65 (Bundtet af 50 stk.)

Udstanset rondel skilt (Til ophængning, hvor kunden kan dreje hjulet. 50 cm i diameter med tryk på begge sider)

A4 Skilt (Tryk på begge sider)

Udfyld bestillingskuponen, fax den og optimér dit Alsace salg!

Modtager:

Vigtigt: Skriv tydelig adresse

Fax til Sopexa
33 73 05 01

www.alsacevin.net

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 skal fremgå af etiketten.

Her præsenteres et udpluk af de 51 vinmarker:

KESSLER

Kommuner: Guebwiller



Kilde: CIVA/Naegelen

Et enestående område

Nord for kommunen Guebwiller ligger denne vinmark i 300 til 390 meters højde på den stejle og jævne vestside af Unterliger bakken. Kesslermarken har en sydøstvendt fordybning i sin midte, som derfor er beskyttet mod nordenvinden og de kolde strømninger fra Guebwillerdalen.

Undergrunden består hovedsageligt af Vogeser sandsten fra Bundsandstein, som giver lerede og sandholdige, rødlige jordbunde. Ved foden af skråningen ligger en linie af kalk fra Muschelkalk dækket af nedskredet

sandsten, og jordbunden bliver her mere leret og kompakt, men terrænet forbliver jævnt.

Særligt egnede druesorter

Gewurztraminer er den mest plantede druesort på 28,53 hektar, men her vokser også Pinot Gris og Riesling.

Typiske egenskaber:

Gewurztraminer har en udtalt duft af blomster og smagen udvikler sig til lange, sammensatte aromaer uden at vinen nogensinde bliver aggressiv. Det er en blød og harmonisk vin.

KITTERLÉ

Kommuner: Guebwiller



Kilde: CIVA/Naegelen

Et enestående område

Ved slutningen af Lauchdalen og nord for byen Guebwiller ligger Kitterlé på stejle skråninger som en udløber til Unterligerbakken. Kitterlé marken vender både mod syd, sydøst og sydvest. Godt i læ af nordenvinden og i højden 270 til 360 meter, får vinstokkene et usædvanligt højt antal solskinstimer. Undergrunden er skabt af grovkornet Vogeser sandsten og kvartsit konglomerater fra mellem Bundsandstein. Ved toppen ligger flere lag af finkornet glimmerholdig sandsten, nogle gange forekommer tynde linseformede lerlag. I det vestlige hjørne af marken består jorden af vulkansk gråvacke sandsten, som tilhører gruppen af gråvækker fra Karbontiden.

Særligt egnede druesorter:

Riesling, Gewurztraminer og Pinot Gris er især tilpasset dette 25,79 hektar store terræn. Der er bygget høje stenmure omkring markerne, for at holde den lette og sandede jord. Høstudbyttet er meget lavt, og derfor bliver vinene meget aromatiske og koncentrerede, med en usædvanlig lang holdbarhed.

Typiske egenskaber:

Kitterlé Riesling: Vinen har en smigrende mineralisk duft. I munden har vinen stor finesse og en vidunderlig, frugtig smag samt en behagelig syrlighed. Kitterlé Gewurztraminer har blomsterduft. Smagen er raffineret med en harmonisk blødhed og en fin syre.

Kitterlé Pinot Gris: Duften er stilren og vinen er fyldig og blød.

SAERING

Kommune: Guebwiller



Kilde: CIVA/Naegelen

Et enestående område

Nordøst for Guebwiller ved siden af Kitterlé marken ligger vinmarken Saering øst- og sydøstvendt i 260 til 300 meters højde. Undergrunden er dannet af tertiære formationer fra Oligocæn. De består af bundsandstein konglomerater dannet af rullesten af sandsten vekslende med tynde og mergellag. Den kalkholdige undergrund kan engang imellem ses i terrænoverfladen. Det er en forholdsvis tung jordbund med mergelholdigt sand og mange småsten.

Særligt egnede druesorter:

Jordbundens natur gør den mest velegnet til Riesling druen. På den 26,75 hektar store vinmark finder man også Gewurztraminer, Pinot Gris og Muscat. De giver også gode vine, når de gror på denne jord.

Typiske egenskaber:

Rieslingen har en karakteristisk duft af blomster med en god Riesling frugt, som holdes oppe af en stilren tørhed.

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