

Alsace

nyhedsbrev om vinene fra Alsace

LEDER

Vi læser det i statistiker, i markedsanalyser og vi kan se det i vores eksport til Danmark: Alsacevine er noget, som danskerne holder af.

Dette ses også i de danske medier. Det er en fornøjelse at læse journalisters beskrivelse af Alsace som noget "Vidunderligt og vanedannende". Læs mere om, hvad pressen skrev hen over sommeren i dette nummer af nyhedsbrevet.

Desuden er det også nu blevet vores tur at tage på rundtur – i nogle af de danske restauranter, som har Alsacevine på deres vinkort. Læs, hvordan Jacob Kocemba fra Nimb Herman i Tivoli og Jesper Boelskifte fra Umami og Le Sommelier anvender Alsacevine i deres restauranter.

God fornøjelse med årets sidste nummer af Alsace nyhedsbrevet.

Venlig hilsen,
Jean-Louis Vézien
Direktør, CIVA



DECEMBER 2008

ÅRGANG 2008 EN ÅRGANG MED GEMMEPOTENTIALE

I skrivende stund er høsten i Alsace i hus og vinbønderne er tilfredse, trods en vis bekymring i starten.

Voldsomme vejrforsskelle

2008-årgangen har været udsat for nogle voldsomme vejrforsskelle. Vinterens og forårets kulde forsinkede løvspring med omkring 10 dage. Kulden blev derefter erstattet af en meget varm maj måned, som endte med at mindske denne forsinkelse. Dette resulterede i en del coulure (ubefrugtede druer), som især gik ud over Muscat Ottonel, hvor høsten har været betydelig mindre i år. Sommeren var våd og stormfuld, dog uden at være for varm. Dette har været en fordel for druerne, der har kunnet bevare deres aroma og syre.

En fortræffelig årgang

Vinbønderne er meget tilfredse med årgang 2008. Vinene er friske, meget frugtige og alt tegner til at give nogle fortræffelige vine. Crémant d'Alsace er i særdeleshed lovende. De stille vine

er karakteriserede ved meget rene aromaer og en uovertruffen friskhed. Sundhedstilstanden var også helt i top. Især Gewurztraminer udviser et stort aromatisk potentiale på det begrænsede udbytte. Vejret i oktober måned har været så godt, at udbyttet af Vendanges Tardives og Sélections de grains Nobles

Kilden: CIVA, Oktober 2008



Kilde: Hecht

ALSACE OG JAZZFESTIVAL

For 30. år i træk blev jazzfestivalen holdt i København i de første uger af juli måned og Alsace var med på restauranterne Bøf & Ost og Peder Oxe.

ne på deres menukort med to vinmenyer og speciale retter fra Alsace. De tilbød desuden flere Alsacevine glasvis under koncerterne på torvet.

Under hele perioden satte begge restauranter ekstra fokus på Alsacevine-



MED ALSACE PÅ RESTAURANT

Af Gitte Hindholm

Det er ingen hemmelighed, at vinene på de elegante, langhalsede flasker er gået rent ind hos de danske vinnydere, og det forstår man jo godt, for Alsace har en vin til enhver lejlighed året rundt

Marc Beyer fra det fine familievinhus Léon Beyer udtaler gang på gang, at "vine på højt niveau viser deres kvaliteter i samspil med gastronomi, ikke ved vinsmagninger."

Men hvordan står det egentlig til med Alsace på de danske restauranter? Jeg sendte bolden videre til et par af landets hotte restauratører og sommelierer, og startede med præsidenten for Sommelierforeningen, Jesper Boelskifte, som også er restauratør på højt niveau, med restauranterne Le Sommelier, der åbnede tilbage i 1997, Umami i 2005 og som noget nyt: de to Umami Go Go. Den travle mand fortæller, at vinkortene i deres restauranter er meget forskellige. Umami er unik, fordi det her er hvidvinen, der er i fokus med et salg på 70-80 % mod normalt 20 %.

Le Sommelier og Umami

Jesper fortæller at i dag, hvor man arbejder meget med vinmenuer på de bedre restauranter, prøver man naturligvis at ramme nogle geniale kombinationer mellem maden og vinen. På Umami har der været Alsace med på vinmenuen de sidste to gange.

Favoritterne

Jesper Boelskifte er en rigtig "terroirist" der støtter idéen om, at man skal kunne smage de enkelte parcellers forskellighed i vinene.



Jesper Boelskifte

Han er specielt glad for Riesling og blandt de tolv producenter, de har på kortet på Sommelier, fremhæver han Trimbach og Weinbach-Faller, men han drikker også uden ubehag Pinot Gris fra Deiss, og det må meget gerne være en Vendange Tardive til foie gras, "og så kan vi jo bagefter nappe en Gewurztraminer fra Zind-Humbrecht til Munster-osten", griner han. "I det hele taget er mange Alsace vine glimrende til ost, for hvidvin er ubetinget bedst egnet til de fleste oste," slutter Jesper Boelskifte vores lille snak.

Restaurant Herman

På Restaurant Herman i Nimb, der åbnede første maj i år, traf jeg chefsommelier Jacob

Kocemba, der har en fortid på Prémisse og tidligere Kong Hans.

Jacob Kocemba opererer med hele to vinkort. Dels et meget stort, klassisk kort, men hvor Alsace er delt op helt specielt. Grand Cru markerne er listet op alfabetisk og herunder finder man så producent, årgang og druesort. Jacob fortæller, at han havde en drøm om at få alle 51 Grand Cru repræsenteret, men det blev alligevel for meget, og 21 er immervæk flot. Der er 18-20 forskellige producenter at vælge imellem og Bott-Geyl er en af sværvægerne på kortet.



Jacob Kocemba

Det andet kort er delt op i vintyper på tværs af vindistrikter. Jacob opererer med 3 typer viner, henholdsvis mineralske, florale eller fyldige vine i hvidvinsafdelingen og 3 typer rødvine, nemlig frugtige, mellemfyldige eller fyldige. Alsace har flere vine med i både den hvide og røde afdeling.

Pris og kvalitet

Jacob finder, at producenterne i Alsace generelt fører en fornuftig prispolitik med god overensstemmelse mellem pris og kvalitet, selv om han ømmer sig lidt over prisen på "kultvinene". Til gengæld er der ind imellem virkelig gode vine at få til forbløffende lave priser, fx bruger han meget ofte Schlumbergers vine på vinmenuen netop på grund af prisen, men også Bott Geyl og Zind-Humbrecht har været på menuen. I Vinoteket serveres vin glasvis, og der er for tiden to Alsace-vine iblandt, ligesom der er Crémant d'Alsace glasvis i Brassieriet.

Han er glad for det biodynamiske koncept, som flere producenter kører efter og finder også terroir-tanken god, så Deiss, Ostertag og Frick er naturligvis også på programmet, men det forhindrer ham dog ikke i også at drikke både Trimbach-vine, Hugel og Léon Beyer, men det skal være de søde Hugel-vine og Beyer skal have alder. Den ældste Alsace vin på kortet er netop en Beyer-vin: 1964 Comte de Eguisheim Gewurztraminer, og den skulle stadig være på toppen. Imponerende. Jacob Kocemba's største oplevelse nogensinde med Alsacevin var en Sélection de Grain Noble Riesling 1989 fra Weinbach-Faller, og den ville han gerne smage igen til en foie gras terrine. Jeg spørger bare: Hvem ville ikke gerne det?

Kilde: Spach

ALSACE I MEDIERNE

"Vidunderligt og vanedannende", "10 Gastronomiske grunde til at besøge Alsace", "Sommertid er skiftetid i Alsace". Ja, der har sandelig været meget fokus på Alsace i medierne dette forår og sommer!

Både Smag og Behag, Mad & Venner og Mad & Bolig har taget turen til Alsace og er vendt hjem med talrige oplevelser, som de beriger de danske læsere med. Tilsammen bidrager de til at vise en smagsprøve på, hvad Alsace har at byde på, både vinmæssig, men også gastronomisk. Her er et udpluk af de artikler, som er blevet skrevet:

Mad & Bolig:

I det sjette nummer af Mad Og Bolig kunne læseren finde et tillæg på 35 sider med både rejsetips, en beskrivelse af de forskellige druesorter og lækre danske opskrifter med de vine, der passer til. Anders Grøndahl fulgte Alsaces vinrute og giver læseren lyst til straks selv at komme af sted for at se det smukke landskab og de idylliske huse og smage de fortræffelige vine til det gode alsaciske køkken.



Smag & Behag:

Fem alsaceproducenter: Kuentz-Bas, Josmeyer, Beyer, Hugel og René Muré fik besøg af Smag og Behags Henrik Oldenburg og Jane Kjølbbye og de førstnævnte tog dem med ud at spise på deres yndlingssteder. Hele oplevelsen blev beskrevet i en 15 siders reportage, hvor både den nye franske arvelov, Samuel Tottolis nye stil hos Kuentz-Bas, organisk og biodynamisk vindyrkning hos Josmeyer, den ny vin R de Beyer, samt Alsacevinenes indtog på det japanske marked, blev drøftet.

Mad & Venner:

Mad & Venner bød til gengæld på hele ti nøje udvalgte smagsoplevelser langs Alsaces vinrute. Artiklen gjorde enhver frankofil eller entusiast af det franske køkken sulten med dens gennemgang af forskellige lokale retter som choucroute, flammekueche, snegle à l'Alsacienne og den uundgåelig munster. Hélène Wagn introducerede os desuden for de lokale kendisser. Vi lærte bl.a. Isabelle Sipp og hendes køkkenskole, og Christine Ferber – Alsace ukronede marmeladedronning at kende.

TO ALSACE VINE TILDELES DEN FRANSKE LILJE

To vine fra Alsace har fået udmærkelsen Den Franske Lilje 2008, som tildeles de vine, der er særlig typiske og gode repræsentanter for de franske vindistrikter.

De to udvalgte Alsace vine er:

- Gewurztraminer Réserve 2006 fra Cave Vinicole Hunawehr, som forhandles hos Sigurd Müller Vinhandel A/S (www.smv.dk)

- Riesling Grand Cru Frankenstein 2003 Fra Ruhlmann, som er at finde hos Fin-Vin (www.finvin.dk).



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:

HATSCHBOURG

Kommuner: Hattstatt og Voegtlinshoffen



Kilde: CIVA/Zvardon

Område

Denne mark på 47,36 hektar befinder sig i den sydlige del af Alsaceområdet. Skråningerne hælder jævnt i højden 200 til 330 meter og undergrunden er dannet af kalkholdigt ler med mange sten. I den sene middelalder skrives der i diverse dokumenter om Hatschbourg. Salgsbreve fra det 16. og 17. århundrede vidner om, at der var vinmarker her, og at vinene var dyre.

Særligt egnede druer:

Denne mark er perfekt til Gewurztraminer, Pinot Gris og Riesling. Muscat d'Alsace giver raffinerede vine.

Typiske egenskaber:

Grand Cru Hatschbourg er egnet til lagring og har de forskellige druesorters specifikke karakter samt en veludviklet aroma.

GOLDERT

Kommuner: Guebeshwihr



Kilde: CIVA/Zvardon

Område

Nord for Guebeshwihr ligger Godert vinmarken i 230 til 330 meter højde. Navnet Goldert skyldes, at vinene herfra har en gylden farve, som er værdsat blandt gourmet'er. Udenfor grænserne, har Goldert også ry for at være blandt de bedste "i kvalitet, bouquet og livlighed".

Særligt egnede druesorter:

På de 45,35 hektar, som Goldert marken dækker, vokser der først og fremmest Gewurztraminer, men også Muscat d'Alsace, Pinot Gris og Riesling.

Typiske egenskaber:

Gewurztraminer Grand Cru Goldert har en bemærkelsesværdig harmoni. Denne druesort udtrykker sig optimalt på Goldert.

STEINERT

Kommune: Pfaffenheim og Westhalten



Kilde: CIVA/Zvardon

Område

Den østvendte Steinertmark er Pfaffenheim kommunes stejleste vinmark. Jordbunden er meget kalkholdig og tør med gode filtrerende egenskaber. Terrænet er ensartet med oolitiske bjergarter fra Dogger og på markens nederste del ligger nedgledne sten af samme komposition, derfor navnet Steinert.

Særligt egnede druesorter:

De geologiske betingelser er altafgørende for valget af druesort på denne 39,90 hektar store mark. Kalkindholdet i jorden

er så højt, at podestammerne skal være kalkresistente, kunne tåle tørke og give begrænset vækst. Af alle disse grunde er det især Gewurztraminer, Pinot Gris og Riesling, som vokser på Steinert.

Typiske egenskaber:

Steinert vinene har meget veludviklede aromaer, især når de får lov at ligge et par år.

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