

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:

STEINKLOTZ

Kommune: Marlenheim



Område

Ved Alsace vinrutens begyndelse ligger Marlenheim med sin særegne vinmark kaldet Steinklotz. Steinklotz ligger imellem 200 og 300 meters højde på en stejl skråning. Undergrunden er en kalksokkel af Muschelkalk og dolomitisk Keuper og jordbunden er næsten ikke tykkere end 20 centimeter. Mod øst er jordbunden fyldt med store sten, især kalksten. Steinklotz vender mod syd og sydøst, og får et maksimalt antal soltimer. Den stenholdige undergrund samler og holder på varmen og sammen med de varme,

tørre omgivelser skabes det perfekte mikroklima for dyrkning af de bedste druesorter.

Særligt egnede druesorter

Tokay Pinot Gris, Riesling og Gewurztraminer er ideelle druesorter at dyrke på Steinklotz markens 40,60 hektar.

Typiske egenskaber

Steinklotz vinene er meget ædle og holdbare. De udvikler raffinerede dufte af krydderier og frugt, som er karakteristiske for vine, som kommer fra kalkholdige jorder.

ENGELBERG

Kommuner: Dahlenheim og Scharrachbergheim



Område

I kommunen Dahlenstein ligger Scharrach bakken. Her finder man imellem 250 og 300 meters højde vinmarken Engelberg. Området udgør 14,80 hektar og vender stik syd. Jordbunden er af stærk kalkholdig ler og er meget regelmæssig i sin struktur. Den er ikke særlig tyk og indeholder mange fossiler, især mod vest hvor Muschelkalk dominerer. Den sydvendte stejle skråning får mange soltimer og har et ideelt mikroklima.

Særligt egnede druesorter

Gewurztraminer og Riesling udfolder sig rigtig godt på Engelberg. Muscat og Tokay Pinot Gris er druesorter, som også stærkt kan anbefales.

Typiske egenskaber

Vinene fra Engelberg er smukke og harmoniske med en god struktur og elegant bouquet. De udtrykker sig først helt efter flere års lagring og udvikler med tiden en stribe delikate dufte, som er typiske, når druerne dyrkes på jorder med meget kalk og mergel.

ALTENBERG DE BERGBIETEN

Kommune: Bergbieten



Område

Der hvor Alsace området begynder, i kommunen Bergbieten, ligger denne 29,07 hektar store vinmark imellem 210 og 265 meters højde. Altenberg er sydøst vendt og får meget sol, desuden er mikroklimaet bemærkelsesværdigt. Altenberg ligger relativt langt fra de krystalline Vogeserbjerge og har en homogen mergelblandet lerjord med gips fra Keuper. Indholdet af dolomit favoriserer varmeophobning og vandfordeling i jorden.

Særligt egnede druesorter

Jordens egenskaber og dens glimrende placering gør Riesling og Gewurztraminer til de foretrukne sorter, men også Tokay Pinot Gris og Muscat trives her.

Typiske egenskaber

Duften er blomsteragtig, blød og raffineret fra vinen er ganske ung. Smagen holder længe i munden og holdes oppe af en frisk syrlighed, som er karakteristisk for druer høstet på Altenberg de Bergbieten marken.

ALSACE-KALENDEREN

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

Hjemmesiden foreligger nu på dansk.

Gå ind på www.vinsalsace.com og vælg "dansk".

CIVA på Vinexpo: Hall 1: stand nr. BC 350, AB 349, AB 347 og A 350.

Nyhedsbrevet udgives af

Sopexa

Højbro Plads 15,

1200 København K,

Danmark

www.franskevine.com

PINOT BLANC - ET DRUEPORTRÆT

Alsace har en lang tradition med Pinot Blanc, og den dækker hele 21,3% af det tilplantede vinareal. Dermed er den tæt på at overhale Riesling, der ligger på førstepladsen med 23,3% af arealet.

Allerede i det 16. årh. blev tilplantninger med Clevner (Klevner) i Alsace registreret af Jérôme Bock, men da Clevner er blevet brugt om Pinot-vine i det hele taget, er det svært at afgøre hvor udbredt specielt Pinot Blanc har været, men alt tyder på, at det er en af de mest grundfæstede sorter i Alsace.

Den er blevet mere og mere udbredt på grund af sin bløde og behagelige charme, der passer så godt til den lokale mad. Pinot Blanc giver et godt udbytte, når den plantes i den tunge, fugtige jord i Bas-Rhin's fladland, og er der tilmed noget kalk i jorden, giver det den ellers lidt neutrale duft et fint, krydret pift, der leder tankerne hen på en "tynd" Muscat og dermed ender man alligevel i Alsace!

Den bløde og lidt bastante drue kan virke syrefattig, og det er årsagen til, at den ofte blandes med en anden Alsace-druesort, Auxerrois, som også kaldes Pinot Blanc. Det er en ganske neutral, men syreholdig drue, der sammen med den "rigtige" Pinot Blanc, giver en lidt friskere og livligere vin.

Druen er modstandsdygtig overfor de fleste sygdomme, men der kan forekomme råd i de tætte klaser. Høstudbyttet er stabilt og relativt højt. Med de rigtige kloner er det muligt at høste op til 70 hl/ha uden at det går ud over kvaliteten.



ALSACE DRUESORTER

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



HVAD SPISER MAN TIL PINOT BLANC?

Vinen er en rigtig allrounder, og med sit bløde væsen forskrækker den ingen. Den er så blød og mild at den kan bruges som hyggevin og apéritif, uden at maven gør knuder. Ellers er det en god starter, d.v.s. at den passer godt til mange forretter bare det er enkelt tilberedt og uden for mange krydderier.

Retter med æg som quiches, tærter og souffléer, salater og anden grøn mad, charcuterie som pølse, skinke og pâté, enkle fiskeretter, muslinger, rejer og andre havbæster er oplagte muligheder. Også til lette retter af lyst kød (gris eller kalv), lyst fjerkræ eller lyst fuglevildt er Pinot Blanc en mulighed. Milde pastaretter. Og glem så ikke asparges. De grønne og de blege.

DIN BLEGE ASPARGES

Vi har bedt vinskribenten Gitte Hindholm fortælle lidt om en af forårets absolut store glæder - asparges - med Alsacevin selvfølgelig!

NU KOMMER DE! GRØNNE ASPARGES ER GODT, HVIDE ER BEDRE

"Pigebeben skal være brune, asparges skal være hvide", udtaler connoisseurs, men pigebeben er da også pæne om vinteren, og grønne asparges er velsmagende og lettere at håndtere end de blege fætre.

De grønne vokser vildt, og de gamle romere elskede dem. Alle køkkenskrivers store idol, Auguste Escoffier (ham med saucerne) var en stor ynder af de grønne, selv om de kultiverede hvide i Frankrig anses for "finere".

Det var Quintinie – en af Ludvig XIV's gartnere – der lavede de første rigtige aspargesbede, og via solkongens bord bredte interessen for den blege asparges sig til alle egne af landet.

Escoffier talte varmt de grønnes sag fra sit køkken på Hotel Savoy i London, og det lykkedes ham at overbevise de stivnakkede franske aspargesdyrkere om, at det var en bedre forretning for dem at dyrke de grønne.

Asparges og vin

I Danmark ligger de side om side i flotte bundter. De grønne og de blege. Hos grønthandleren og i supermarkedet. Luksus til hverdagspris. Så er der det med vin og asparges. "Det kan man ikke," siger normalt tilregnelige mennesker med orden i smagsløgene. Selv kritiske folk som Mogens Brandt og Georg Kringelbach hoppede på den limpind. Det er rigtig nok, at syren i asparges harmonerer mindre godt eller ligefremt dårligt med nogle vine. Men vin er mange ting, og med det udbud, som vi danskere er forkælet med, burde det være muligt at finde et par egnede. I Alsace er de hvide asparges det gastronomiske højdepunkt i disse uger og serveres derfor som hovedret efter den berømte gåselever. En forårsdag faldt jeg



sammen med et hold kollegaer ind i Restaurant Post i den lille alsaciske by Andlau. Vi skulle have noget i skrutten inden turen gik videre til Strasbourg. Der var et overdådigt spisekort, men på den sorte tavle stod skrevet med kridt, at dagens tilbud i kategorien hovedretter var 1/2 kilo nykogte, hvide asparges med tre forskellige saucer. Hvem kan stå for det? Ind kom et bjerg af dampende asparges. Vi spurgte tjeneren, hvad vi skulle drikke til lækkerierne. Og han tøvede ikke et sekund: Pinot Blanc.

En uge i Alsace med vin og asparges har lært mig, at den tørre Muscat fra det pragtfulde vindistrikt passer som fod i hose til de fleste retter med asparges. Også nogle Sylvaner-vine kan bruges og så altså Pinot Blanc. Nogle vinhuse fremstiller blandinger hvori Muscat indgår, og disse vine vil naturligvis også være fine sammen med både de grønne og de hvide asparges.



Alsace

nyhedsbrev om vinene fra Alsace

LEDER

Kære læser,
Inden vi får set os om, er sommeren over os, med de dertil hørende glæder: asparges (se også artiklen af Gitte Hindholm), fjordrejer og de nye kartofler. Det er så heldigt med Alsacevine, at de passer perfekt til alle disse sommerretter: Riesling til rejerne, Pinot Blanc eller Muscat til aspargesene, og til de nye kartofler en Pinot Gris, hvis de ledsages af lyst kød! Studentergilderne nærmer sig også, og her er det ikke til at komme uden om en Crémant d'Alsace - den er rimelig i prisen og har alle de perlende bobler, der hører sig til, når noget skal fejres med manér.

Lovgivningsmæssigt er der nyt, idet der er sket ændringer i AOC hos både Zotzenberg i Mittelbergheim og Altenberg de Bergheim (se her på siden).

Gennem sommeren 2005 vil man i diverse magasiner kunne se den nye mediekampagne. Den vil ligesom den tidligere sætte fokus på sammensætningen af Alsacevin og mad.

Endelig afholdes Vinexpo i år for 13. gang. Alsacekomiteen CIVA samt producenter har flere stande i Hall 1: stand nr. BC 350, AB 349, AB 347 og A 350.

God sommer og venlig hilsen,
Jean-Louis Vézien
Direktør, CIVA



MAJ 2005

ÆNDRING I APPELLATIONEN FOR 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. To stedbetegnelser har ansøgt INAO om ændringer vedrørende brugen af druesorterne, og har fået godkendt deres ansøgning i april måned. Det drejer sig om:

- Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim, der nu må producere vine med en drueblanding, udover de traditionelle enkelt-druer med Riesling, Tokay Pinot Gris og Gewurztraminer.
- Alsace Grand Cru Zotzenberg, der har opnået appellationen for Sylvaner, i stedet for Muscat. Appellationen bevarer de traditionelle druesorter: Riesling, Tokay Pinot Gris og Gewurztraminer.



Alsace

*- slanke flasker med
masser af opmærksomhed
i butik og medier*



*Inspirerende
annoncer med
stor dynamik og
blikfang i landets
førende magasiner
vil støtte op om
salget, når
Alsace endnu
engang frister
forbrugeren med
sine slanke*

*flasker og sprøde smag. I butikken vil
de flotte kampagnematerialer sætte
ekstra gang i sommersalget.*

MEDIAPLAN 2005

| Medie | Antal påvirkninger | Maj | Juni | Juli | Aug | Sep | Nov |
|--------------------------------------|--------------------|-----|------|------|-----|-----|-----|
| Smag & Behag | 471.000 | ✓ | ✓ | | ✓ | | |
| Vinbladet | 24.000 | ✓ | ✓ | | | | |
| Månedsmag. for hotel & restaurant | 16.000 | | ✓ | | ✓ | | |
| Visitor | 228.000 | ✓ | ✓ | | | | |
| Femina | 1.185.000 | | ✓ | ✓ | ✓ | | |
| Penge og Privatøkonomi | 846.000 | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| Samvirke | 2.206.000 | ✓ | ✓ | | | | |
| Bo Bedre, Alt om Mad | 1.380.000 | | | | ✓ | | ✓ |

*Hovedmålgruppe: 511.000 prs. Dækning: 72,7
Frekvens: 2,6 Antal påvirkninger: 6.282.000*

*Se det flotte
kampagnemateriale og
bestil det på bagsiden*

