

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.

# Alsace



Foto: CIVA/Franziska Zvardon.

Her præsenteres et udpluk af de 51 vinmarker:

## ZINNKOEPLÉ

Kommuner: Soultzmatt og Westhalten



kilde: CIVA: Frantisek Zvardon

### Området:

Zinnkoepflé eller Sonnenkoepflé ligger på majestætisk vis oppe over den pittoreske og varme Vallis Praenobilis (den meget ophøjede dal), som den kaldes i gamle dokumenter. Markens stejle skrånninger vender mod syd og sydøst. Selv om Zinnkoepflé er Alsaces højest beliggende vinmark (420 meter) er den alligevel beskyttet mod regn og blæst, og mikroklimaet er tørt og varmt. Undergrunden er fra Trias med kalkholdige sandsten, og grænsen for kaspisk og middelhavs fauna og flora er næsten nået.

### Særligt egnede druesorter

Gewurztraminer er den dominerende druesort på de 71,03 hektar jord som mest er med fos-

silalk. Riesling og Pinot Gris giver også gode resultater.

### Typiske egenskaber:

Zinnkoepflé markens kalkholdige jord giver, sammen med den ringe nedbør, druer til kraftige vine med fin bouquet og duft af krydderier. Dette gælder især Gewurztraminer. Petit et Grand Ballon d'Alsace beskytter marken mod regn og der falder kun 270 mm mens vinstokkene gror. Riesling er raffineret med en diskret harmoni. Vinene fra Zinnkoepflé er dejlige, når de er unge, men overrasker med deres utrolige evne til at ældes med ynde og give meget store vine, som bør nydes til mad.

## OLLWILLER

Kommuner: Wuenheim



kilde: CIVA: Frantisek Zvardon

### Området:

Nord for slottet i Wuenheim i kommunen af samme navn, ligger Ollwiller marken på sydøstvendte skrånninger og soler sig. Ollwiller ligger i 260 til 330 meters højde. Undergrunden er bygget op af konglomerater og mergel fra Oligocæn. Den indeholder også sandholdigt rødler. Visse steder har jordbunden en kompakt struktur på grund af dens større mergelindhold. Nogle steder er det tykkere og mere sandet, hvor der er sket en naturlig aflejring.

Marken får gennemsnitligt 450 mm regn om året og det gør den til en af Frankrigs tørreste steder. Klimaet er tørt, fordi de omkringliggende Freundstein og Vieil-Armand bjerge gør

Ollwiller bakken til en skål og beskytter den mod vinde fra alle retninger.

### Særligt egnede druesorter:

Jordens sandede karakter og dens gode beliggenhed gør den velegnet til Riesling og Gewurztraminer. Der er ialt 35,86 hektar Ollwiller cru.

### Typiske egenskaber:

Vinene fra Ollwiller er særligt elegante og raffinerede. De aromaer, som skyldes terrænet, er fuldt udviklede efter 2 til 3 år på flaske.

## RANGEN

Kommune: Thann og Vieux-Thann



kilde: CIVA: Frantisek Zvardon

### Området:

Rangen er den sydligste vinmark i Alsaceområdet. Den ligger i kommunen Thann og Vieux-Thann. Rangen bjerget vender stik syd og har stejle skrånninger. Thur floden som løber for foden af vinmarken beskytter den mod frost om foråret. Rangen er den eneste vinmark som hviler på en vulkansk bjergart. Takket være den silikatholdige klippe og den basiske lava er jordbunden rig på næringsstoffer. Klippen er hård, terrænet er stenet og jordbunden er mørk i farven. Disse tre elementer resulterer i, at marken ophober solens varme.

### Særligt egnede druesorter:

Thann er den eneste kommune i Alsace, hvor alle vinmarkerne er Grand Cru. De 22,13 hektar som kaldes Rangen er beplantet med Riesling, Pinot Gris og Gewurztraminer.

### Typiske egenskaber:

Grand Cru Rangen er en gemmevin. Rieslingen har en karakteristisk elegance og en meget raffineret frugtsmag. Pinot Gris og Gewurztraminer er kraftige og stilrene.

Nyhedsbrev om vinene fra Alsace

# LEDER

Julen nærmer sig med hastige skridt, og der er ingen steder, man kommer så godt i julestemning som i Alsace! Julemarkederne, som jo efterhånden findes i enhver by. Julemarkederne startede i Alsace i middelalderen, og Alsace er stadig det sted, hvor der er mest stemning, som du kan se på billederne her på siden.

Årgang 2009 tegner til at blive en af de helt store i Alsace, men 2008 er også fantastisk, og den er ude i handelen nu, så mens du venter på 2009, kan du glæde dig over 2008.

Vi har talt med 2 restauranter i Jylland, som har valgt alsacevin til deres menuer, det kan du læse mere om, og sikkert også blive inspireret til at efterligne hjemme i køkkenet, når gæsterne kommer.

Husk at Crémant d'Alsace kan drikkes til alle lejligheder - der er ingen grund til at vente til nytår!

Med venlig hilsen,  
Jean-Louis Vézien  
Direktør, CIVA

DECEMBER 2009

## HØSTEN 2009 EN ÅRGANG FULD AF LØFTER!

Allerede i midten af oktober var høsten ved at være afsluttet, hvilket viser, at der er tale om en tidlig modning og ideelle vejrforhold under høsten.

Planterne kom ellers sent i gang på grund af den kolde vinter, men blomstringen startede allerede i juni på grund af varme i april og maj. Vejret i juli var kedeligt og gråt, men forspringet holdt sig. August kom med varme og sol – ideelle betingelser for modningen af druerne. Som sædvanlig startede høsten med druerne til Crémant d'Alsace, hvilket i 2009 blev fastsat til den 31. august. Dernæst fulgte AOC Alsace og AOC Alsace Grand Cru den 14. september for næsten alle marker (undtaget Kaefferkopf, Bruderthal, Altenberg de Bergheim og Kanzlerberg, 1 til 2 uger senere). For Vendagnes Tardives og Sélections de Grains Nobles startede høsten den 28. september.

September bød på meget varme dage, men kølige nætter, især ved månedens slutning. Dette var de ideelle betingelser for modningen, der fandt sted uden at give køb på aromaerne. Udeblivelse af regn gav på de lette jorder en forsinkelse i modningen, visse steder endda hydraulisk stress. I vinmands minde havde man sjældent set dette. Resultatet blev en kort høst, lige efter bogen, med perfekt modne druer.

Endnu engang må vi sige at Crémant d'Alsace er lykkedes over al forventning. Glem alt om problemer med coulure (standsning af frugtudvikling) på Muscat som året før. I 2009 er Muscat frugt og

sprød. Sylvaner er en lækkerbisk. Alle Pinoerne har stort potentiale, blanc, gris og især noir med modne taniner og en dyb farve. Gewurztraminer har meget tykt skind og er meget aromatisk (krydderier). Riesling, som har brug for lang modningstid, har især haft glæde af den fortræffelige eftersommer. De helt ideelle vejrforhold i oktober har gjort det muligt at høste masser af Vendagnes Tardives og Sélections de Grains Nobles.

Den totale høst i volumen i 2009, alle AOC medtaget, blev på omkring 1.150.000 hl, hvilket er på niveau med de tidligere år. Med et lager ved periodens slutning på 1.623.000 hl, er niveauet det samme som sidste år, så den nye periodes volumen burde passe til markedets behov.

Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace.

Colmar



Foto: CIVA/Norbert Hecht

## 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](http://www.AlsaceVin.net)

Nyhedsbrevet udgives af

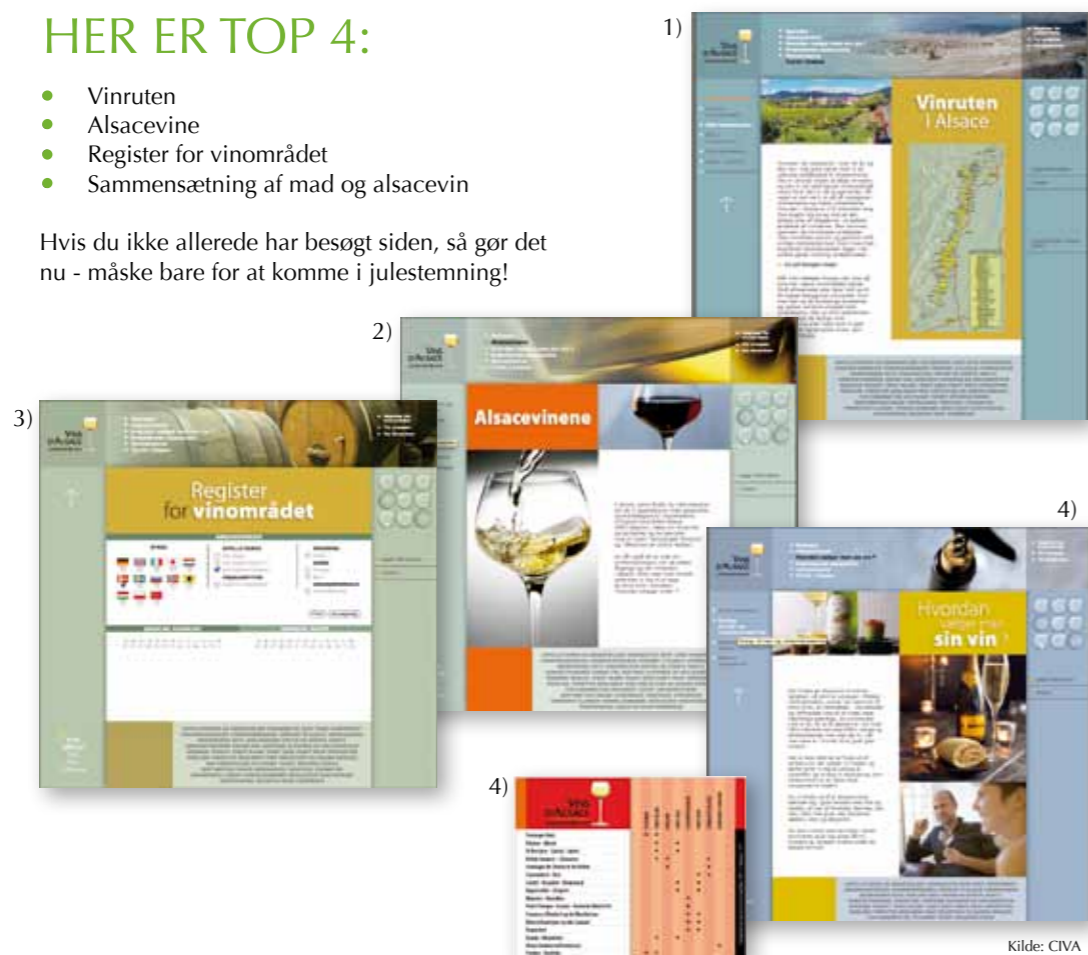
Sopexa  
Højbro Plads 15, 2.  
1200 København K,  
Danmark

Som nogen måske husker, fik Alsaces gode og brugbare hjemmeside et løft og et nyt layout i sommeren 2009. Vi har spurgt CIVA (Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace), hvilke emner, der bliver søgt mest på.

## HER ER TOP 4:

- Vinruten
- Alsacevine
- Register for vinområdet
- Sammensætning af mad og alsacevin

Hvis du ikke allerede har besøgt siden, så gør det nu - måske bare for at komme i julestemning!



Kilde: CIVA

## MED ALSACE PÅ RESTAURANT

For et år siden skrev vi om Alsace på restaurant. Artiklen tog udgangspunkt i to københavnske restauranter, (Herman på Nimb og Umami). I år har vi vendt os mod to jyske restauranter. Hvad serverer de til Alsacevinene?

Troels Buus Thomsen, indehaveren af Lecoq – restaurant & bar i Århus har blandt andet Alsacevine fra Kuentz Bas og Albert Boxler på kortet. Gewurztraminereren fra Kuentz Bas bliver serveret til foie gras, mens det var muligt at nyde en Riesling Grand Cru Sommerberg 2007 fra Albert Boxler i løbet af efteråret til en pocheret rødtunge med små buketter af dampet blomkål, romanesco kål og broccoli med violette kartoffelchips og urter med lime- og dild-hollandaise. Sammensætningen af vinen med denne ret skyldes vinen tørre mund med mineraler og citrusnoter.



Vinen har ifølge Troels B. Thomsen en god syre, som opvejer den fyldige og fede hollandaise, samtidig med at den understøtter fisken. Alsacevine er det klassiske valg, når der skal serveres fisk på Lecoq. Manden bag Lecoq er selv meget begejstret for vinen og udtrykker selv, at "et godt glas riesling er altid en "pleaser" i min vinbog. Jeg elsker det!". Bedre kan man vel ikke udtrykke det.

Alsacevine serveres også på Mortens Kro, en restaurant i Århus, hvor man blandt andet kan nyde en Pinot Gris 2004 Rothemberg fra Domaine Zind-Humbrecht. Vinen indgår i en del af deres gourmetmenu, bestående blandt andet af tynde skiver af hjemmerøget tun, marineret i dild og enebær med en kompot af æbler, æble chips samt en legeret sauce med kørvel, vanilje og citron. Vinen fedme og fylde gør den til den ideale ledsager til retten, da det er en meget intens vin med en meget dyb gylden farve som rav. Som Morten Nielsen, indehaveren af Mortens Kro udtrykker



det: "Det let krydrede fra pinot gris druen med dens fedme i denne fantastiske årgang passer godt til den magre og let saltede fisk med noter af røg, sammen med syre fra æbler og fedme fra vanilje skabes der en god harmoni".

Du kan læse mere om Mortens Kro på [www.mortenskro.dk](http://www.mortenskro.dk)

Læs mere om Café Lecoq på [www.cafe-lecoq.dk](http://www.cafe-lecoq.dk)

## HVIS JULEN VAR ET LAND, SÅ VILLE ALSACE VÆRE HOVEDSTADEN!

Hvert år valfarter turisterne til Alsace i stort antal i julemåneden for at være med til de kendte julemarkeder.

De første af slagsen opstod allerede i det 15. århundrede under navnet "Marché de Saint Nicolas". Sankt Nicolas hører julen til i mange lande, men især i Alsace. Historierne om, hvordan han fik sit helgennavn er mange, en af de mere makabre er denne: 3 børn banker på hos en slagter, som tager pænt imod dem i første omgang, men han har åbenbart manglet kød i saltkarret, for han skærer børnene i småstykker og kommer dem i saltkarret!

Her ligger de så i 7 år til Nicolas kommer forbi og beder om at få noget at spise fra saltkarret. Slagte-

ren bliver skrækslagen og flygter, mens den hellige Nicolai får børnene til at genopstå! Derfor er Saint Nicolas også børnenes skytshelgen, og den 6. december fejres han med slik og gaver til børnene. Vi genkender nok julemanden i denne historie.

Over alt i Alsace er der julemarkeder. Hver by vælger et tema, f.eks har byen Munster i år valgt "Bredala", en særlig julesmåkage fra Alsace. Kayserberg har valgt "Stoffernes jul" (altså tekstiler), Turckheim "adventskalenderen" og Colmar "julemagi".

Hent flere oplysninger på <http://noel.tourisme-alsace.com> eller find den rute, du vil køre på [www.alsacevin.net](http://www.alsacevin.net) under "Vinruten".



Foto: CIVA/Christophe Dumoulin

Alsace ønsker alle  
en glædelig jul og et godt nytår