

Alsace

Nyhedsbrev om vinene fra Alsace

LEDER

Vinteren har været lang, mørk og ikke mindst kold – både i Danmark og i Alsace. Heldigvis er foråret kommet, og inden længe er der atter sommer, liv og grillmad.

Hvidvinene fra Alsace er umiddelbart det første man tænker på, når man skal finde en vin til terrassen. Man skal dog ikke glemme Pinot Noir fra Alsace, der også er et godt bud til sommermad. Vi sætter derfor fokus på denne mad- og vinsammensætning i dette nummer af nyhedsbrevet.

Har man lyst til at nyde Alsace, men ikke har mulighed for at tage derned, kan man komme forbi restauranterne Peder Oxe, Bøf og Ost og Cap Horn i København. De sætter igen i år fokus på Alsace med gastronomiske og vinøse oplevelser i forbindelse med Copenhagen Jazz Festival, der holdes i starten af juli måned. Gå derfor ikke glip af denne enestående mulighed for at få en stemning af Alsace til tonerne af jazz. Går turen fysisk til Alsace i sommeren, har regionen mange spændende aktiviteter at byde på. Dem kan du finde i nyhedsbrevets kalender, men husk også at tjekke aktivitetskalenderen på www.AlsaceVin.net. På den samme hjemmeside www.AlsaceVin.net kan du også finde alle de producenter, der tager imod besøg.

Godt forår og god sommer!

Med venlig hilsen,
Jean-Louis Vézien
Direktør, CIVA



Foto: Hechtel-Haut-Rhin

MAJ 2010

ALSACE OG SOMMERMENUEN

Hvidvinene fra Alsace er selvsikrede til alt, der har med sommervej, terrasse og hygge at gøre.

De røde vine og rosévinene fra området udgør de ideelle ledsagere til grillmad.

Vi har fundet frem til en sommerlig opskrift, som kan prøves derhjemme ved grillen. Velbekomme.

Se de lækre opskrifter på næste side.



Kilde: Quad/CIVA

SVING ET GLAS ALSACE TIL TONERNE AF JAZZ

Traditionen tro bliver Copenhagen Jazz-festivalen afholdt i starten af juli måned

– fra d. 2. til d. 11. I denne anledning retter restauranterne Peder Oxe og Bøf & Ost på Gråbrødre Torv samt Cap Horn i Nyhavn under hele festivalen opmærksomheden mod Alsace og de dejlige hvidvine. De tre restauranter tilbyder en Alsace-menu og tilhørende Alsace vinmenu. Vinene kan også nydes 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 kunne nyde både Alsacestemningen og jazzen udendørs!

Restauranternes hjemmesider:
www.pederaxe.dk
www.boef-ost.dk
www.caphorn.dk



Kilde: Sopexa

Yderligere information kan findes på:
www.AlsaceVin.net



Kilde: Quad/CIVA

GRILLSPYD MED FORSKELLIGE MARINADER

Ingredienser

120-150 g kød pr person
Blommetomater
Squash skåret i tern
Champignoner
Grønne, røde eller gule peberfrugter
Frukt (ananas, svesker skåret i tern)
Krydret spegepølse
Bacon i tern

Indonesisk marinade

Saft af en lime
2 tsk. sojasovs
1 tsk. olie (sesam eller jordnød)
1 tsk. muldede ingefær
1 tsk. koriander
1 tsk. spidskommen
1 stk. hakket løg
1 tsk. brun farin

Marokkansk marinade

8 spsk. olivenolie
2 spsk. flydende honning
1 stk. syltet citron i små tern
2 stk. kviste timian
1 spsk. paprika
Salt og peber

Tandoori Marinade

2 dl yoghurt naturel
2 tsk. tandoori krydderier
1 fed hakket hvidløg
Lidt friskkværnet peber

Provence Marinade

3 spsk. olivenolie
3 spsk. balsamico eddike
1 spsk. herbes de Provence (timian, rosmarin)
Lidt friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Skær kødet i tern.
Bland alle ingredienserne og lad kødet marinere i den ønskede marinade 3 til 12 timer i en lufttæt beholder.

Stik kødet på grillspyd (hvis disse er af træ, husk at lægge dem i bløde i 1 time for at hindre dem i at brænde).

Skift mellem grøntsager, frugt, skiver af krydret spegepølse, bacon i tern og kødet.
Steg spydene på grill eller i ovn.

Vin dertil: Pinot Noir fra Alsace (rød eller rosé)

SOMMERKALENDER I ALSACE

Maj

23-24/5: Pick-nick hos vinbonden

Juni

20/6: « Maraton du vignoble d'Alsace » Maratonløb med 12 gastronomiske og vinøse besøg

Juli

Vinfester (Fêtes du vin)

10-11/7: Vinkælderfestival i Pfaffenheim

17-18/7: Pinot Noirfestival i Rodern

24-25/7: Vinfestival i Mittelbergheim

31/7-1/8: Vinfestival i Turckheim
Guidede ture i vinmarkerne
Gastronomiske spadserture

31/7: Gewurztraminer's dag



Kilde: Quad/CIVA

August

Måneden står i vinfesternes tegn

1/8: Crémant vinfest

6/8: Vinfestival i Colmar

11-15/8: Vinmarkeder

13-15/8: Zellenberg vinfest

14-15/8: Silberberg vinfest

28-29/8: Vinbøndernes fest i Eguisheim

Du kan finde flere oplysninger om de forskellige begivenheder på: www.AlsaceVin.net

Yderligere information kan findes på:
www.AlsaceVin.net

Støt dine kunder i jagten på den helt rigtige alsacevin

Igen 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 af butiksmaterialer, der kan give yderligere inspiration og vejledning.

Stærk medieplan

Médie	Total læsertal	Maj	Juni	Juli	August
Smag & Behag	354.000		X	X	X
Vinbladet	24.000	X	X		
Spis bedre	432.000	X	X	X	
Mad & venner	177.000	X	X		X
Gastro	174.000	X	X		X
Alt for damerne	942.000		X	X	X
Mad & Bolig	573.000	X	X		X
Politiken MAD	3.752.000	X	X	X	X
Politiken I BYEN	4.576.000	X	X	X	X
Total	11.004.000				

Hovedmålgruppe (Alder : 35-60 år, drikker vin minimum 1 gang om ugen og husstandsindkomst på +300.000 kr.) : 771.000 prs. Dækning: 57,9% Frekvens: 5,4



Gratis kampagnematerialer

- som sætter ekstra gang i dit salg.



mini-rondel



A4 skilt



folder



rondel hængeskilt

France

VINS DE FRANCE

BESTILLINGSKUPON

Ja tak! Send mig gratis kampagnematerialer

Mini-rondel (Bundtet af 25 stk.)

Folder 8-sidet A5 (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)

Angiv antal

Udfyld bestillingskuponen og optimér dit Alsace salg!

Du kan enten faxe kuponen eller scanne den ind og sende den på mail.

Modtager: _____

Vigtigt: Skriv tydelig adresse

Fax eller mail til Sopexa på

33 73 05 01 eller

info.danmark@sopexa.com

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:

PRAELATENBERG

Kommuner: Kintzheim



kilde: CIVA: Frantisek Zvardon

Området:

Fra slottet Haut-Kroenigsbourgs udsigtstårn kan man se Praelatenbergmarkens skråninger i 250 til 350 meters højde. Marken er øst og syd-østvendt. Den metamorfe moderbjergart (gnejs) giver en silikatholdig tung jordbund, der er tynd, men som rummer utallige jernholdige sten kittet sammen med kvarts. Strukturen fremmer dræningen og holder på jordvarmen. Længere nede af skrånningen har vind og vejr omdannet det krystalline, skøre materiale til eroderet mineralrige jordbund med ler, grus og sand i.

Særligt egnede druesorter:

Praelatenberg dækker et areal på 18,70 hektar, hvor Riesling, Gewurztraminer, Muscat d'Alsace og Pinot Gris udvikler sig perfekt.

Typiske egenskaber:

Praelatenbergmarkens druer giver holdbare vine, som med tiden får karakteristiske egenskaber, der skyldes jordbundsforholdene: Vinene er elegante med en fin bouquet.

GLOECKELBERG

Kommuner: Rodern og Saint-Hippolyte



kilde: CIVA: Peres

Området:

I kommunen Rodern og på et par parceler i Saint-Hippolyte kommune ligger Gloeckelbergmarken syd- og syd-østvendt på et lille bjerg i 250 til 360 meters højde. Undergrunden er af granit. De sure brunjordbunde med groft sand indeholder ler i større mængder ved foden af bjerget, hvor skifer og sandsten fra kultiden dominerer. Leret optræder i mindre mængder mod toppen, hvor Vogeser sandstenen hersker. Terrænet er meget jævnt med en stejl skrånning øverst, der gradvist bliver blødere ned mod dalen.

Særligt egnede druesorter:

Gewurztraminer og Pinot Gris er de druer, der dyrkes mest på disse 23,40 hektar.

Typiske egenskaber:

Alsace Grand Cru Gloeckelberg er en gemevin, som er overraskende i sin lethed og elegance. Den har en kraftfuld aroma, og vinen har en lang eftersmag.

KANZLERBERG

Kommune: Bergheim



kilde: CIVA: Frantisek Zvardon

Området:

I Bergheim kommune vest for Altenberg ligger vinmarken syd- og syd-østvendt i 250 meters højde på Kanzlerbergs temmelig bratte skråninger. Den tunge, kalkholdige fossilkalk består af grå og sort mergel med gips fra Keuper, men længere ned mod dalen er det kalkaflejringer fra fossilkalk, der dominerer.

Særligt egnede druesorter:

På den 3,23 hektar store vinmark er betingelserne særlig gode for at Pinot Gris, Gewurztraminer og især Riesling udvikler deres specifikke druekarakterer.

Typiske egenskaber:

Grand Cru Kanzlerberg skal lagres, så vinen kraft og fylde kommer til sin ret. Vinen aroma er resultatet af et samspil mellem druesortens specielle karakter og den tunge jord venstokken gror i.

Yderligere information kan findes på:
www.AlsaceVin.net

Nyhedsbrevet udgives af

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