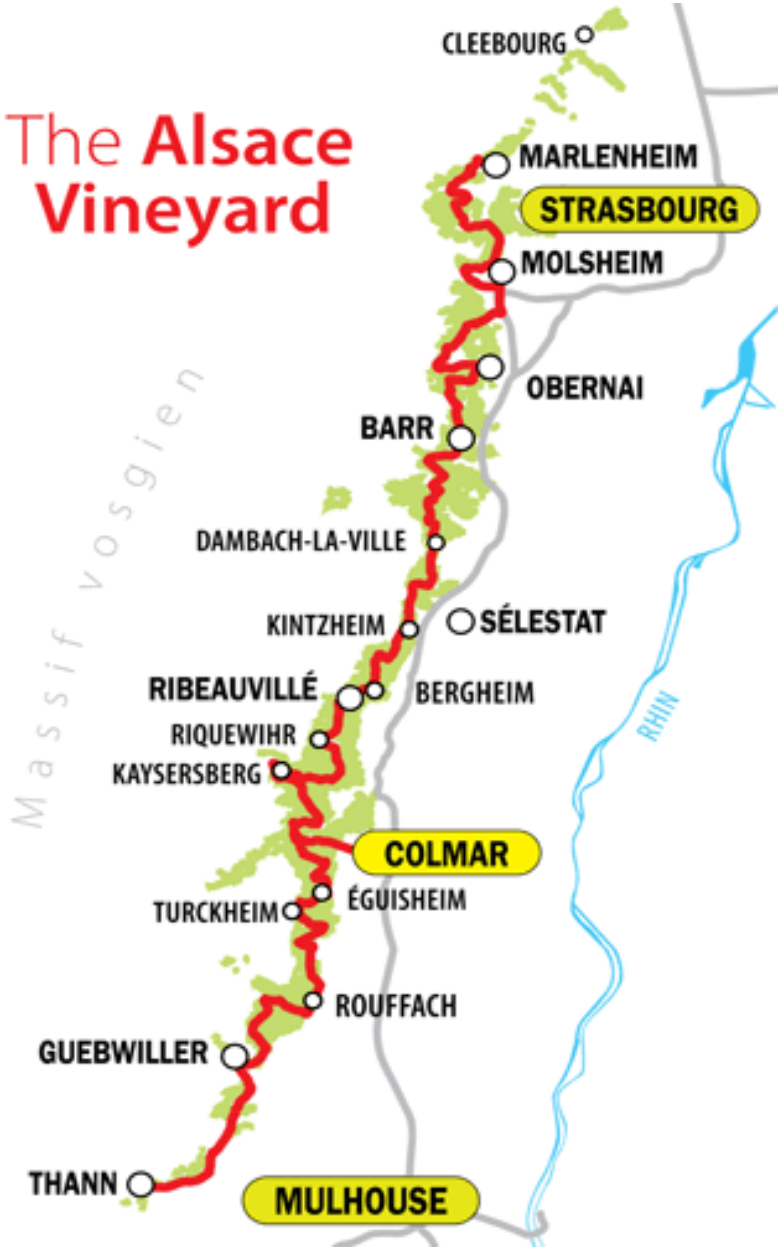
Elzasproeverij NWG

Jan de Wijnman

31 mei 2021

Wijnkaart van Elzas (Alsace/Frankrijk)



Historie van de Wijnregio Elzas

- Tot 58 v. Chr: Germaanse stam der Tribokers
- 58 v. Chr: Julius Caesar verovert gebied ; Romeinse provincie Germania Superior.
- 4e eeuw na Chr. : Germaanse stam der Franken en Alemannen verjagen Romeinen
- In de 8e eeuw komt de naam Elzas voor het eerst in documenten voor. De naam is afgeleid van het Oudgermaanse *ali-sazzo, wat betekent: aan de andere kant wonenden. Namelijk: vanuit Duitsland, aan de andere kant van de Rijn wonend.
- Tussen 1650 en 1700 weer geheel onder Frans gezag.
- 1870 (na Frans-Duitse oorlog): Duitsland
- 1919 (Vrede van Versailles): Frankrijk
- 1940 (WO II): Duitsland
- Sinds 1945 (eind WO II): Frankrijk

Wijnregio Elzas : gebaseerd op druivenras !

- De wijnen van de Elzas zijn veelal monocépagewijnen. Ze worden van één druivenras gemaakt en worden niet, zoals elders in Frankrijk, benoemd naar de naam van de regio of het dorp waarin de productie plaatsvindt, maar naar de naam van het gebruikte druivenras.
- Gewurztraminer, Riesling, Pinot gris en de Muscat zijn de zogenaamde edele druivenrassen van de Elzas. Alleen deze druiven zijn toegestaan voor de Alsace Grand Cru Appellation d'Origine Contrôlée. In 2015 is een aanvraag gedaan om de Pinot Noir hier aan toe te voegen.
- De belangrijkste zeven druivenrassen van de Elzas zijn in volgorde van meest aangeplant:
- Riesling – Een typische druif van de Rijnvallei. In de Elzas heeft de Riesling aan het eind van de 15e eeuw zijn intrede gedaan. Sinds de jaren 60 is het de meest aangeplante druif. Brengt in de Elzas en Duitsland de beste wijn voort.
- Pinot blanc – Levert soepele wijn met een licht bouquet op. Pinot blanc en Auxerrois worden vaak samen als pinot blanc of pinot aangeduid. Heel vaak dient hij als druif voor de basiswijn van Crémant d’Alsace.
- Gewurztraminer (Traminer Rose) – Heet elders ook gewürztraminer, maar wordt in Frankrijk zonder umlaut geschreven. De oudste druivensoort van de streek, is een kleine wit-roze druif, die enkel voor de productie van witte wijn wordt gebruikt.
- Pinot gris – Is een kleine blauwe druif die groeit in compacte trosjes. Voorheen heette deze druif hier Tokay d'Alsace. Deze naam mag vanaf 2005 niet meer gebruikt worden wegens verwarring met de Hongaarse Tokaji.
- Sylvaner – Sylvaner wordt van oudsher geteeld in de Elzas. De druif is afkomstig uit Oostenrijk en besloeg in de jaren 70, wegens zijn grote opbrengst, de grootste oppervlakte van de Elzas. In de loop der jaren is hij echter uit de gratie geraakt doordat er veelal matige kwaliteit wijnen van gemaakt werden. Wijnen van deze druif kunnen echter ook van goede kwaliteit zijn mits ze op een goede bodem staan en de opbrengst beperkt wordt.
- Pinot Noir – Het is de enige toegestane druif voor het maken van rode wijn. Behalve voor stille wijnen, wordt hij ook gebruikt voor de productie van witte en rosé Crémant d´Alsace.
- Muscat – Bestaat uit twee soorten, die vermengd worden voor de productie van de wijnen: Muscat d'Alsace en Muscat Ottonel.

AOC regels in de Elzas:

- De Elzas kent de volgende AOC's:
- Alsace: AOC sinds 1962. Basisappellation voor de hele regio. Naast de naam van het druivenras kan ook de naam van een gemeente (11 gemeentes) of een wijngaard vermeld worden op het etiket. Deze laatste is dan niet geklasseerd, maar brengt wel vaak wijnen voort met een eigen karakter. Alsace vertegenwoordigt momenteel 74% van de totale productie in de Alsace. Daarvan is 92% wit
- Alsace Grand Cru: AOC sinds 1975. Aan deze wijn worden strengere eisen gesteld dan die van de Alsace. Er zijn 51 geklasseerde wijngaarden waarvan de naam altijd op het etiket vermeld staat. In 2011 zijn alle 51 apart erkend als individuele appellations. Alleen Riesling, Gewurztraminer, Pinot gris en Muscat zijn toegelaten als druivenrassen. De eerste uitzondering hierop is Zotzenberg (Mittelbergheim). Hier is ook de Sylvaner toegestaan in de Grand Cru appellation. In 2016 is voor de Grand Crus Hengst Verbourg en Kirchberg de Barr ook pinot noir toegestaan. De Grands Crus d'Alsace vertegenwoordigen een gemiddelde jaarlijkse productie van ongeveer 45.000 hectoliter, wat neerkomt op slechts 4% van het totaal aan Elzaswijnen.
- Crémant d'Alsace. AOC sinds 1976. Ze is bedoeld voor de mousserende elzaswijnen. Deze wijnen hebben een tweede gisting op fles. Ze worden vooral gemaakt van Pinot blanc, maar ook van Pinot gris, Pinot noir, Riesling of Chardonnay. De AOC Crémant d' Alsace vertegenwoordigt momenteel zo'n kwart van de totale productie in de Elzas. Ruim 80% ervan wordt in Frankrijk gedronken.
- Binnen het systeem van de appellations kent men ook nog twee speciale type wijnen:
- Vendange tardive: Voor deze wijnen zijn alleen de Riesling, Pinot gris, Muscat en Gewurztraminer toegestaan. Deze wijnen worden gemaakt van overrijpe druiven en beschikken over de nodige restsuiker.
- Sélection de grains nobles: Voor deze wijnen zijn ook alleen de Riesling, Pinot gris, Muscat en Gewurztraminer toegestaan. Het is een zeldzame wijn die alleen in goede jaren gemaakt kan worden wanneer de druiven zijn aangetast door de botrytis cinerea (edele rotting). Ze is zeer intens van smaak. Vergelijkbaar met Duitse Trockenbeerenauslese.

1.Riesling van Pfaff

- Cave Pfaffenheim is al sinds 1957 gevestigd in het hart van de Elzas in het dorpje met de gelijkluidende naam: Pfaffenheim. Misschien wel de beste coöperatie van Frankrijk. Cave Pfaffenheim maakt al jaren een breed gamma aan topklasse Elzas wijnen. Heel veel kwaliteit voor je geld daar ben je bij Pfaff altijd zeker van.
- Het verhaal van de Riesling-druif is eigenlijk een beetje vreemd. Bekend als de meest vooraanstaande Duitse druivensoort, worden de wijnen ervan tevens vergruisd door de grote hoeveelheden bulkwijn die in de supermarkten liggen. Ook al wordt deze druif al jaren gepromoot, de echte doorbraak dient zich nog niet aan. Helaas, want er worden hele mooie wijnen gemaakt van deze druif. Niet alleen in Duitsland, maar zeker ook in de Elzas. De Riesling van Pfaffenheim is hier een voorbeeld van.
- Goudgeel. Geurend naar bloemen en wit fruit. Frisdroge smaak
- Henri Bloem Breda : 10,95 euro 13,5% alc.

2. Pinot Blanc van Pfaff.

- Veel liefhebbers houden van de Pinot Blanc uit de Elzas vanwege zijn glasheldere smaak waarin fris tintelende kruidentonen. Een palet dat dankzij zijn finesse zo goed past bij de tere smaak van verse asperges. Kun je het voorjaar of wat voor feestje dan ook beter vieren?
- Rijp geel fruit in geur en smaak: perzik, abrikoos, met een vleugje hazelnoot. Zuiver en kruidig, vrolijk en elegant.
- 11,5% alc (slechts.)
- Henri Bloem Breda : 7,50 euro/juni-actie 6,95 euro bij 6 flessen/6,50 bij 12 flessen.

3. Points Cardinaux Métiss van Bott-Geyl

- Bott-Geyl is één van de topproducenten uit de Elzas. Jean-Christophe Bott staat aan het roer van dit wijndomein te Béblenheim. Na ervaringen te hebben opgedaan in het buitenland, onder meer in Australië, Zuid-Afrika maar ook het klassieke Bourgogne, past hij zijn praktijkervaring toe op zijn Elzassers. De wijnen werden en zijn hoog gewaardeerd in de pers. Bij Domaine Bott-Geyl worden alle druiven geperst d.m.v. zwaartekracht, daartoe is een geheel wijnkelder gebouwd. De wijnen liggen zo lang mogelijk "sur lie" en worden pas vlak voor botteling gefilterd. Ook met het toepassen van sulfiet zit Bott-Geyl op minder dan de helft van wat is toegestaan. De filosofie is om met zo min mogelijke bemoeienis zuiver natuurlijke wijnen te produceren. Deze wijn is dus een echte natuurlijke wijn.
- Deze bijzondere blend bestaat uit vier druivensoorten; pinot blanc, pinot auxerrois (pinot blanc x Gouais blanc), pinot gris en pinot noir.
- Complex, rond, vlezig van smaak, milde zuren. 12,5% alc. 10,95 euro bij HBB
- Métiss is in de Elzas de nieuwe naam voor Edelzwicker (blend van Edele druiven)

4.Bott Geyl Pinot Noir 2018 Cuvee Jules Geyl

- Deze wijn combineert delicaat fruit met zachte tannines. Het combineert prima met gegrild gevogelte, licht rood vlees; Noord Afrikaanse schotels (Tajines).
- bewaarpotentieel: 5 tot 6 jaar. 13,5% alc. 12,95 euro bij HBB.
- Serveertemp : 12° to 14°C
- Deze wijnen zijn gemaakt om gastronomisch in te zetten. Ze zijn droog en brengen de fijne aramos van de druivensoort naar boven in de pure Elzas traditie.
- De Cuvee Jules Geyl wijnen worden aangekocht bij kleine wijnboeren, die heel zorgvuldig van hun eigen druiven hoogwaardige wijnen maken.
- Deze jonge wijnen worden door ons geblend en rijpen 6 maanden op hun gistcellen voordat we ze bottelen in September van het volgende jaar.

5. Muscat 2019 Bott-Geyl “Les Elements”

- Aroma’s van bloemen en rijpe druiven, licht en elegant.
- Een droog gevinifieerde blend van Muscat Ottonel (60%) and Muscat d'Alsace (40%)
- Afkomst: wijngaarden rondom Riquewihr en Beblenheim
- bewaarpotentieel: 5 tot 8 jaren
- Deze wijn is special gemaakt om te matchen met (gastronomisch) eten en bezit elegant fruit, waarin je de druif en het jaar herkent.
- HBB 13,95 euro. 13,5% alc.

6. Gewürztraminer van Pfaff

- Sommige wijn/spijscombinaties komen rechtstreeks uit de hemel, zo schreef ooit een gastronome. Oesters met Chablis…..Gewürztraminer met Munster-kaas. Een stukje geurige kaas en vervolgens een slok van deze edele wijn. Fantastisch! Maar niet alleen Munsterkaas (vergeet vooral de kummel niet !). Voor wie niet bang is te experimenteren is de combinatie met asperges ook een ontdekking,of juist bij gekruid Aziatisch eten.
- Goudgele kleur. Kruidige geur met tropisch fruit, friszoet fruit in de mond met een volle filmende afdronk is niet te zwaar en nog een tikje droog.
- 13,5% alc. 12,95 euro HBB.