

alsace

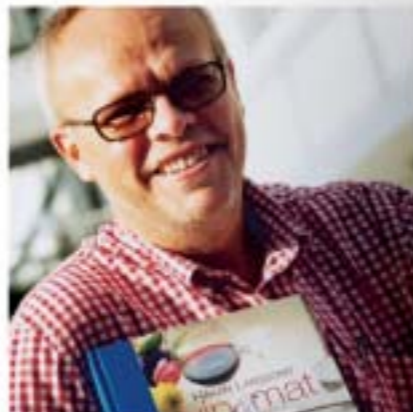
en tidning om viner från Alsace

JANUARI 2004

ÅRETS VINSKÖRD extrem men god



Vinskörd 2003...4



Håkan Larssons vin & mat...8



Åsa visar vägen...10

*Alsace
Vindag
2004*

Alsace vindag...11



Miniguide om druvor...12



Vinporträttet...14

Förord

Försäljningen av Alsaceviner går fortfarande bra i Sverige trots att konjunkturläget inte är det bästa. Allt fler av våra producenter finns representerade på Systembolaget och intresset för våra viner håller i sig hos svenskarna.

Årets skörd i Alsace har varit extremt vädermässigt, men kommer ändå att ge högkvalitativa viner inte minst gäller detta våra Grand Cru-viner.

Vi inleder året med den traditionella Alsace Vindag den 2 februari i Stockholm. Vindagen kommer att följas upp av en Alsace Vinfestival med aktiviteter gentemot restaurangerna senare i vår.

Med detta nummer gör vi en digital tidning som ersätter vårt tidigare nyhetsbrev.

Vi från CIVA hoppas att 2004 ska bli ett spännande vinår.

Jean-Louis Vézien
CIVAs Direktör





Extrem sommar extrem skörd

Vinåret 2003 går till historien som en mycket speciell årgång. Skördeuttaget var lågt, men kvaliteten god.

TEXT OCH BILD JÖRGEN ULVSGÄRD

ÅRET BÖRjade MED svår frost under de känsliga vårmånaderna och blomningen var i fara. Många trodde att det skulle påverka höstskörden negativt, men det blev istället torkan som sänkte skördeuttaget med hela 20 procent, från 1 200 000 hektoliter till 960 000 hektoliter. Det är det lägsta uttaget på över tio år.

– De lätta jordarna på de lågt liggande vinfälten runt Colmar och på slätten i allmänhet drabbades värst. Värmen låg vid flera tillfällen runt 40 grader, berättar Thierry Fritsch, CIVA och fortsätter förklara.

–Mognadsprocessen bromsades och kom ibland helt av sig, vilket resulterade i att skördevolymen reducerades i dessa områden. Regnmängden på åtta månader motsvarade en normal månad.

Lågt skördeuttag

Sockethalten på druvorna i detta område är helt korrekt, trots att mognadsprocessen bromsades. Syran i druvorna är däremot ganska låg. Detta gäller framförallt druvorna Pinot Noir och Pinot Blanc, som i allmänhet används för framställningen av det mousserande vinet Crémant d'Alsace. Skörden startade nästan en månad tidigare än normalt. Redan den 20 augusti rullade skördetröskorna ut på fälten runt Colmar.



– Uppe på sluttningarna i dalgångarna där jorden är mer lerhaltig har vinstockarna klarat sig mycket bättre. De har inte stressats på samma sätt av torkan. Även här är syran lägre än normalt, men med betydligt högre sockerhalt som resultat, speciellt för Pinot Noir, som nått en naturlig alkoholhalt på mellan 13,5 till 14 procent. Druvorna blir starka och färgrika, säger Thierry Fritsch. Vinstockarna ska visserligen lida lite för att ge riktigt bra vin, men det måste till vatten för att det ska bildas druvjuice, annars krymper druvorna ihop och skalen blir hårda. När det gäller druvorna Gewurztraminer och Tokay Pinot Gris, har de klarat sig betydligt bättre och kommer att ge ett fullödigt, rikt

och aromatiskt vin. Riesling, som blev den sist skördade druvan, kommer att ge friska och fruktiga viner.

Thierry Fritsch sammanfattar därför årets skörd med att konstatera att uttaget är lägre än på många år. Det kommer att bli en årgång med mycket bra viner, men också en årgång med viner som bör drickas relativt snabbt.

– Generellt kommer vinerna 2003 å ena sidan att kunna lagras kortare tid än normalt på grund av den lägre syran i druvorna, å andra sidan kommer det att produceras många viner av hög kvalitet från områden som legat bra till och som haft jordar som bättre klarat torkan. Här har koncentration och arom varit fullödiga, säger Thierry Fritsch.





Om konsten att välja vin till mat

Vin och mat i perfekt harmoni är författaren och journalisten Håkan Larssons utgångspunkt för den senaste boken "Håkan Larssons Vin & Mat".

BOKEN ÄR DEN första mat- och vinboken i Sverige, som ger exempel på läckra recept för små och stora fester, samtidigt som den ger konkreta exempel på vilka viner som passar till maten. Under åren som chefredaktör på tid-

ningen Allt om Mat fick han ofta frågan från läsarna. "Vilket vin ska vi dricka till maten?"

– Frågan är en spegling av det växande vinintresset i Sverige och att vi inte bara bryr oss om maten, utan lägg-

ger stor vikt vid kombinationen av mat och vin, berättar Håkan Larsson med en trave färska böcker under armen, när jag träffar honom under Franska Vindagarna i Stockholm.

På ett lättsamt och pedagogiskt sätt berättar han i boken om konsten att välja rätt vin till maten. Läsarna får också en portion kunskap om de olika druvarna, distrikten och vinmakarna bakom vinet. Enkelt, opretentiöst och kryddat med Larssons humor guidar han läsarna mellan smaker och dofter från vin- och matriket. Till varje recept finns ett rekommenderat vin och ett andrahandsval. Alla vinerna går att köpa på Systembolaget och är valda från vinhus, som visat hög kvalitet oavsett årgång.

– När maten får sällskap av den perfekta livskamraten på butelj, då uppstår inte bara ljuv musik, utan då ändras också matematikens lagar. Ett plus ett blir tre, konstaterar Håkan Larsson.

Alsace i mitt hjärta

I över trettio år har han av eget intresse sysslat med mat och vin. Förra året vann han priset "Bästa svenska bok om drycker 2002" med boken, Rött, vitt, rosé. För samma bok fick han också det prestigefyllda priset "Best Wine Education Book in the World 2002 av Gourmand World Cookbook Award.

– Jag hoppas att läsarna även kommer att uppskatta denna bok och upptäcka kicken när ett vin förstärker matupplevelsen och vice versa, berättar Håkan Larsson.

I hans egen källare ligger några hundra flaskor och väntar på rätt tillfälle att drickas. Alsace är väl representerat,

eftersom det är en av Håkan Larssons favoritregioner när det gäller vin.

– Älskar man mat så har Alsaceviner självklart en alldeles särskild plats i hjärtat. Det finns knappast en maträtt som inte går att kombinera med någon av druvarna i regionen. Riesling är annars druvan jag satsar mest på i lagringssammanhang, men alla druvor har något att tillföra när det gäller matlagning, menar Håkan Larsson.

Mitt livs måltid

En av sina största matupplevelser har han för övrigt haft på Auberge de l'III i Illhausern.

– Utan tvekan mitt livs måltid, säger Håkan Larsson. Perfekt betjäning utan snobberi och gudomlig mat med utsökt vin därtill.

Alsace var det första vindistriktet som han besökte när vinintresset spirade på 80-talet och är än i dag en av hans favoritplatser när det gäller vin.

– Regionen är perfekt ur alla aspekter. Alsace producerar toppviner av alla sina druvor till ett rimligt pris. Dalgångarna och byarna i området är dessutom så oerhört vackra och atmosfären mellan människorna är älskvärd och sympatisk trots ett hårt tryck av besökare, säger Håkan Larsson.

"Skriv att han är bäst", säger en av besökarna med ett signerat exemplar under armen. "Det finns bara en vinskribent som kan framkalla ett skratt under läsningen och det är Håkan Larsson."

Nu är det upp till läsaren att själv bilda sig en egen uppfattning om detta är en bok för både kropp och själ.

TEXT OCH BILD JÖRGEN ULVSGÄRD



Vägvisaren

Hon har gått den långa vägen från smörgårdsnisse till ordförande i Sommelierföreningen och lärare i dryckeskunskap vid Restauranghögskolan i Grythyttan. Åsa Wahlström brinner för det hon gör och ser sig själv som lite av en vägvisare i en värld av goda drycker.

TEXT OCH BILD JÖRGEN ULVSGÅRD

I BÖRJAN AV ÅRET axlade hon manteln efter Mischa Billing som ordförande i svenska Sommelierföreningen. Ett hedersuppdrag som hon är mycket stolt över.

– Att få folk att våga prova, våga hänge sig och känna den häftiga upplevelsen när kombinationen mat och dryck lyfter en måltid är en kick som driver mig i arbetet med mina elever på Restauranghögskolan eller som vinprovare och föreläsare för den intresserade allmänheten, berättar Åsa Wahlström över en espresso på klassiska Café Piccolino i Stockholm.

Trots lång erfarenhet som barlärling på hotel Reisen i Stockholm, hovmästare på restaurang Lejontornet, sommelierutbildning och som lärare i dryckeskunskap på Restauranghögskolan, är hon noga med att poängtera

att hon aldrig blir fullärd i ämnet dryckeskunskap.

– Utbudet av drycker blir bara större och större för varje år, vilket gör att allt fler människor söker råd och vägledning när det gäller dryckesval, inte minst när det handlar om valet av dryck till mat, menar Åsa Wahlström.

Som ordförande i Sommelierföreningen ser hon en tydlig trend när det gäller dryckeskunskapen i landet.

– Fler och fler sommelierer utbildas varje år, vilket har lett till att restaurangerna i allt större utsträckning anställer utbildade sommelierer och det är ett gott tecken.

Går igång på Riesling

Får hon välja är hon en vinmänniska, men dricker gärna öl och en god konjak när det passar. Pressar jag henne hårt

erkänner hon motvilligt att det är gamla världens viner som ligger henne varmast om hjärtat.

Om Alsace har hon bara gott att säga.

– Vinmakarna i Alsace har en glöd för det de gör som är outstanding. Och de älskar att dela med sig av sitt kunnande som också smittar av sig på oss besökare.

Som restauratör och sommelier anser hon att Alsaceviner har en självklar plats i en restaurangs vinutbud, men att det hänger ihop med vilken mat som serveras.

– Vin och matlistan måste harmonisera med varandra. Självt älskar jag Alsaceviner därför att de med sina rena smaker är så lätta att kombinera med olika maträtter. De är tydliga utan att bli svulstiga och passar utmärkt både som mat- och sällskapsvin, menar Åsa Wahlström och ger ett par personliga åsikter om Alsacevin.

– En Alsace Riesling är det lätt att gå igång på och en Verdange Tardive – 89 går inte av för hackor, säger Åsa Wahlström och det syns i ögonen att det hon säger är väl förankrat i höger hjärnhalva.

Efter juryjobb för "Årets Lily" under mässan "Det Goda köket" – en tävling som Åsa Wahlström själv för övrigt vunnit – bär det av till Grythyttan och Restauranghögskolan igen.

Hon är med andra ord en vinnare, som hela tiden strävar efter att bli bättre. Nyligen avslutade hon sin diplomaexamen på Wine and Spirit Education Trust och pluggar just nu pedagogik på Lärarhögskolan.

*Alsace
Vindag
2004*

Inbjudan till Alsace Vindag

Varje år har vi nöjet att ta emot ett antal vinproducenter från Alsace som vill komma hit för att presentera sina viner. I år blir det ett 30-tal producenter som tillsammans med en del svenska importörer finns på plats.

Arrangörer är som vanligt producentorganisationen i Alsace (CIVA) tillsammans med Sopexa i Sverige.

Platsen är som tidigare Operaterrassen i Stockholm.

Branchen kan besöka vindagen måndagen den 2 februari 2004 mellan klockan 12 00 - 17.00.

Gör din anmälan här nedan och du är sedan välkommen till Operaterrassen den 2 februari!

Glöm inte att uppge namn och företag när du anmäler dig.

[Anmäl dig här](#)

MINIGUIDE VIN D'ALSACE

Gewurztraminer

Gewurztraminer, planterad på 19 procent av vingårdarnas areal i regionen, är kanske den mest ädla av de fyra Alsacedruvorna.

Gewurztraminerranken trivs särskilt bra i kalk- och märejldor. Druvan ger vita viner med djup, intensiv färgton. Med mognad går färgen mot det gyllene hållet. Vin gjort på Gewurztraminer klarar ofta några års lagring.

Namnet kommer av det tyska ordet gewurz – krydda. Aromerna drar dock ännu mer åt det mäktigt parfymerade och fruktiga hållet med toner av kvitten, druvor, grapefrukt och lychees. Men här finns även blommiga toner av rosor och akacia.

Smaken är kraftfull, fet och rund. I smaken finns ofta en sötma. Syran är balanserad till och med diskret. Alkoholhalten är hög och eftersmaken lång.

Viner gjorda på Gewurztraminer passar ofta utmärkt till kryddiga, gärna asiatiska rätter, men också till



gåslever eller ostar. Lyckade årgångar innebär att vinmakaren låter druvorna sitta kvar. På sent skördade druvor görs sedan Verdange Tardive eller Sélection des Grains Nobles. Detta är viner gjorda på ädelrotade druvor. Dessa viner som får extremt läckra toner som lyfter fram såväl smaken hos gåslever, smakrika ostar som desserter.

Tokay Pinot Gris

Enligt en gammal legend förde på 1500-talet Baron Lazare de Schwendi med sig vinplantor från staden Tokay och odlade dem på sina ägor i Kientzheim nära Colmar. I verkligheten är Tokay Pinot Gris ursprung mer komplext. Det är troligt att druvan under en period fått lämna plats för vinstockar från Ungern. I själva verket är Tokay Pinot Gris en mutation av den mörkare druvan Pinot Noir.

Druvan har sitt ursprung i Bourgogne och i folkmun benämns druvsorten "beurot". Idag har odlingen

utvecklats och Tokay Pinot Gris upptar 11 % av den totala odlingsarealen i Alsace. De gråblå druvorna med vit saft mognar tidigt och ger ett vitt vin i en guldgul, nästan bärnstensfärgad nyans. Tokay Pinot Gris är rund och fast i munnen, har en rökig karaktär och ger en lång eftersmak.

Detta vin är mäktigt och motsägel-sefullt, som på samma gång ger ifrån sig smaker av äpple och kvitten, honung och noisette, brända dofter (grillat, rökt och rostat kaffe), svamp och skogsaromer.

Tokay Pinot Gris kan mogna länge och de sena skördarna är särskilt uppskattade av vinkännare för sin intensiva smak.

Riesling

Rieslingdruvan har en mångfald av aromer med stor subtilitet. De vanligaste aromerna påminner om citron, citronmeliss, grapefrukt, gröna äpplen, anis, fänkål, lakrits, bergamott, vita blommor, honung och kåda.

När det gäller Rieslingviner med beteckningen AOC Alsace Grand Cru är det också vanligt med aromer som påminner om mineralriket. Kanske är dessa aromer Rieslings mest fascinerande karaktäristika. Men lika intressanta är dess mognadsaromer.

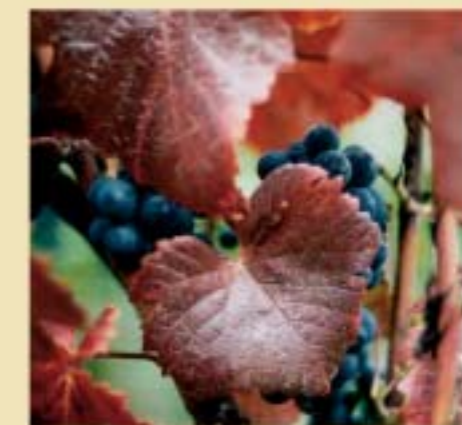
Dessa skänker druvan mycket subtila nyanser som ibland kan påminna om petroleum. Rieslings mångsidighet illustreras tydligt av Riesling Verdanges Tardives och Sélections

de Grain Nobles, som genom fräschör och fyllighet samspelar med exotiska maträtter eller rätter med inslag av salt och socker.

Att njuta av havets frukter tillsammans med en Riesling kan bli en gastronomisk höjdpunkt utöver det vanliga.

Pinot Blanc

Pinot Blanc spelar kanske inte första fiolen i den alsassiska druvfamiljens orkester, men är en allrounddruva med hög potential. I sitt rätta sammanhang har den en viktig funktion att fylla. Som apéritif är den till exempel alldeles utmärkt.



Med sin friska frukt, milda syra och låga alkoholhalt är den lätt att dricka. Pinot Blanc passar utmärkt till sommarbufféerna med pajer och sallader, men även till fisk. Vissa, inte alltför kryddstarka, orientaliska rätter till exempel sushi går också bra.



VINPORTRÄTTET

Sprudlande Alsace

Crémant d' Alsace har sedan 1976 klassificeringen Appellation d'Origine Contrôlée. Det är ett underbart friskt mousserande vin, som framställs i huvudsak av druvsorterna Pinot Blanc, Pinot Noir och Pinot Auxerrois, där Pinot Noir-druvan vinifieras utan skal som ett vitt vin eller med skal för att få fram en "rosé" Crémant.

Vinifieringen sker med traditionella metoder för vitt vin, för att våren efter skörd tillsätts en jästkultur och ibland socker. Därefter buteljeras vinet med provisoriska kapsyler för att sedan vila på jästfällningen i nio månader.

När vinet fått den karaktär vinmakaren vill uppnå dekanteras det och sedimentet som bildats av socker och jäst avlägsnas.

Under jäsningsprocessen ändras flaskornas vinkel från horisontellt läge till att flaskhalsen pekar nedåt.

För att få bort den slutgiltiga jästfällningen som då samlats i flaskhalsen sänks flaskorna ner i en saltlösning med en temperatur av minst 20 grader. Då kan kvarvarande sediment avlägsnas utan att vätskeförlusten blir alltför stor.

KÄLLA "PROVSMAKNING I ALSACE".

**CIVA c/o Sopexa**

Kräftriket Hus 10
Roslagsvägen 101
10405 Stockholm
Tel 08-612 45 91,
Fax 08-612 45 92

E-mail: sopexasweden@telia.com

Ansvarig utgivare Blaise de la Croix

Chefredaktör Jörgen Ulvsgård

Art Director Jarmo Säteri

Produktion Mind Partner AB

Alsace Vindag 2004

Varje år har vi nöjet att ta emot ett antal vinproducenter från Alsace som vill komma hit för att presentera sina viner. I år blir det cirka 30 producenter som kommer till Sverige. Även importören finns i förekommande fall på plats.

Arrangörer är som vanligt producentorganisationen i Alsace (CIVA) tillsammans med Sopexa Sverige. Platsen är som tidigare Operaterrassen i Stockholm.

För branschen:

Dag och tid: *Måndagen den 2 februari 2004 mellan 12-17*. Gör din anmälan här nedan och du är välkommen till Operaterrassen den 2 februari!

OSA. Mejla ditt svar senast den 29 januari till vybiral.sopexa@telia.com

Välkomna till Operaterrassen, Stockholm, måndagen den 2 februari

[Anmäl dig här](#)



Fri prenumeration på digitala vintidningar

Från och med 2004 kommer Alsace att ge ut en tidning med spännande läsning om vinnyheter, inbjudningar, resereportage mm. Vår nya digitala tidning är tryckbar och programmerad, vilket innebär att du bara behöver klicka på sidor, innehållsförteckning eller intressanta länkar för att komma dit du vill.

Det enda du behöver att göra för att garanterat få en prenumeration är att skicka din e-postadress till alsace.sopexa@telia.com

Har ni arbetskamrater, vänner eller bekanta som skulle vilja få Alsace Nya Tidning är det bara att skicka med deras mejladresser, så lovar vi att distribuera den.

[Prenumerera här](#)