

## Proefverslag proeverij witte Elzassers

Na de bestuursvergadering van 26 augustus hield Peter een korte proeverij met vier witte Elzassers. Het werd weer een spannend wedstrijdje: wie van het bestuur zou zich het best thuis tonen in deze boeiende streek? Maar eerst iets over de Elzas en de druivensoorten die men er verbouwt.

### De Elzas: klimaat en druivensoorten

De Elzas ligt in Noordoost-Frankrijk, tussen Straatsburg in het noorden en Mulhouse in het zuiden, in het dal van de Rijn tussen de Vogezen aan Franse zijde en het Zwarte Woud aan Duitse kant. Deze oude bergketens zorgen voor een uiterst aangenaam microklimaat. De aanwezigheid van de Rijn is verantwoordelijk voor mist in de herfst, waardoor pourriture noble (edele rotting) mogelijk is, en men dus de beroemde sélection de grains nobles kan maken, de Franse variant van de trockenbeerenauslese.

De Elzas is lang Duits gebied geweest en zowel wat betreft indeling als wat betreft druivensoorten heeft deze streek meer met Duitsland gemeen dan met Frankrijk. Er zijn drie AOC's: Alsace voor de gewone wijnen, Alsace Grand Cru voor de topwijnen en Crémant d'Alsace voor de schuimwijnen.

Er gelden soepele rendementsbeperkingen van 80 hl voor de AOC Alsace en 55 hl voor de AOC Alsace Grand Cru, maar kwaliteitsbewuste producenten blijven ruim onder deze grenzen. Het statuut Grand Cru is voorbehouden voor zo'n 3% van alle Elzasser wijnen: enkel wijnen van een vijftigtal specifieke locaties en gewonnen van de vier edele druivensoorten riesling, gewürztraminer, muscat en tokay pinot gris kunnen aanspraak maken.

In totaal produceert de Elzas jaarlijks zo'n 1,2 miljoen hectoliter wijn, waarvan slechts 8% rood is, afkomstig van de pinot noir. Zeker de witte wijnen van goede kwaliteit hebben vaak restsuiker. Hoe later de druiven geoogst werden, hoe meer restsuiker: zo zijn de vendange tardive en vooral de sélection de grains nobles soms mierzoet. Voor deze categorieën is net zoals bij hun Duitse tegenhangers geen chaptalisatie toegestaan.

De ondergrond in de Elzas is zeer divers. Men treft er terroirs aan van zand, kiezel, mergel, löss, kalk, lei, leisteen, graniet, en vulkanisch gesteente. Een heel interessante streek om te leren proeven en waarderen.



Figuur: de Route du Vin in de Elzas



## Den Bloeyenden Wijngaerd

Maar alles begint bij de druif: een zevental rassen maken het leeuwendeel uit van de Elzasser wijnproductie. Omdat deze bijna steeds apart gevinifieerd en gebotteld worden, is een bezoek aan de Elzas een prima kans om witte druivenrassen te leren determineren.

### Elzassers determineren

<i>Druivensoort</i>	<i>Kenmerken</i>
<i>Riesling</i>	Rieslingwijnen geuren naar tropisch fruit, wat bloemig ook, en hebben een volle smaak met goede zuren en meestal wat restsuiker. Bij het ouderen ontwikkelen ze dikwijls de befaamde petroleumsmmaak ( <i>goût pétrole</i> ) die men kan leren waarderen.
<i>Gewürztraminer</i>	De donkere kleur van deze wijnen is afkomstig van de schil en het hoge gehalte restsuiker. De druif is zeer uitgesproken aromatisch: kruidig, zalvend, bloemig, en lychee zijn het handelsmerk. In de smaak komt bijna steeds restsuiker terug. Een Elzasvariant van de druif is de Klevener de Heiligenstein, die wat minder bloemig geurt.
<i>Muscat</i>	De geur van muscat is lichtvoetiger, zoals die van muscaatdruiven. Vaak is het een versnijding van beide soorten muscat (muscat blanc à petit grains en muscat-ottonel). De muscat is meestal droog gevinifieerd, behalve natuurlijk bij de VT- en SGN-wijnen.
<i>Tokay Pinot Gris</i>	Tokay pinot gris, vroeger ook tokay d'alsace genoemd, is rond en mellig. Soms merkt men een botergeur, heel vaak tropisch fruit. Meestal komt restsuiker voor.
<i>Sylvaner</i>	De sylvaner of silvaner is neutraal en alledaags, soms wat sauvignonachtig. Meestal droog gevinifieerd. Hoewel het geen topkwaliteitsdruif is, wordt deze ondergewaardeerd.
<i>Pinot Blanc</i>	Ook pinot blanc is neutraal en alledaags, en kan iets chardonnayachtig overkomen. Een synoniem in de Elzas is Klevner. De druif wordt vaak versneden met auxerrois en als pinot blanc gebotteld. De wijn is meestal droog (naar Elzasnormen).
<i>Pinot Noir</i>	Deze enige rode druif in de streek brengt lichte en bloemige (rozen) wijnen voort die fruitig zijn en veel zuren hebben en altijd droog gevinifieerd worden. Ze zijn nauwelijks vergelijkbaar met de Bourgondische pinots, die zwaarder en rijker zijn.



# Den Bloeyenden Wijngaerd

## Proefcommentaren

<b>Wijn 1</b>	
<b>Uitzicht</b>	Een lichte kleur, de lichtste van allemaal.
<b>Geur</b>	Kruidig en iets boterig.
<b>Smaak</b>	Goede zuren, licht fruitig en wat zoet.

  

<b>Wijn 2</b>	
<b>Uitzicht</b>	Tamelijk donker.
<b>Geur</b>	Kruidig, heel expressief.
<b>Smaak</b>	Duidelijk zoet, vrij zwaar en krachtig, maar mollig en met verdoken zuren.

  

<b>Wijn 3</b>	
<b>Uitzicht</b>	Lichtgeel met iets evolutie.
<b>Geur</b>	Een echte riesling-neus met olie en tropisch fruit. Secundair wat menthol.
<b>Smaak</b>	Smaak bevestigt: goede zuren, terugkerend tropisch fruit en olie, iets restsuiker. Wellicht enkele jaren oud.

  

<b>Wijn 4</b>	
<b>Uitzicht</b>	Lichtgeel, lijkt sterk op 1 maar is iets donkerder.
<b>Geur</b>	Weinig uitgesproken, lijkt wat op 1.
<b>Smaak</b>	Frisse zuren, onbestemd fruitige smaak, ook hier een zoetje.

## De wijnen op een rij

<b>Domein</b>	<b>Naam</b>	<b>Herkenning</b>	<b>Prijs</b>	<b>Leverancier</b>
<i>François Braun</i>	Pinot Blanc 2002	2/4	€ 6,36	De Kok, Lier
<i>François Braun</i>	Gewürztraminer 2001	1/4	€ 8,19	De Kok, Lier
<i>François Braun</i>	Riesling Bollenberg 1999	3/4	€ 8,58	De Kok, Lier
<i>François Braun</i>	Tokay Pinot Gris 2002	1/4	€ 8,36	De Kok, Lier



# Den Bloeyenden Wijngaerd





## Leerpunten en commentaar

### *Een vergissingstabel van onze proeverij*

Uit de onderstaande vergissingstabel blijkt dat het herkennen van de witte Elzassers moeilijk is maar niet onmogelijk. Om de resultaten onafhankelijk van elkaar te laten zijn, gaf ik vijf druivensoorten op waarvan er vier effectief geschonken werden. Enkel de muscat liet ik niet proeven.

	<i>Pinot Blanc</i>	<i>Gewürztraminer</i>	<i>Riesling</i>	<i>Pinot Gris</i>	<i>Muscat</i>
<i>Pinot Blanc</i>	2			2	
<i>Gewürztraminer</i>		1	1		2
<i>Riesling</i>			3	1	
<i>Pinot Gris</i>	1	2		1	

*Noot: In de eerste kolom staan de "werkelijke wijnen". In de eerste rij staan de wijnen die "herkend" werden. Het getal in de cellen bevat het aantal proevers (op 4) dat de wijn uit kolom 1 herkend had als de wijn uit rij 1. De cellen met getallen in vet zijn de correcte determinaties.*

### Conclusies:

- De riesling steekt erboven uit met zijn olieneus. Wel oppassen, dit geldt meestal enkel voor rijpe exemplaren. Bovendien drukt riesling de terroir goed uit, dus kan men allerlei geuren en smaken terugvinden.
- De gewürztraminer werd door twee proevers voor muscat aanzien. Qua geur klopt dat, maar in de mond is gewürztraminer zwaarder en zoeter dan de Elzas-muscat. Let ook op het kruidige karakter van *gewürztraminer*.
- Pinot blanc en pinot gris zijn moeilijk uit elkaar te houden. Doorgaans is de blanc wat lichter van kleur, geur en smaak. De gris is dikwijls zoeter en aromatischer.

## Info

**Dominé, A. (2000).** *Wijn*. Keulen: Könemann.

**Larousse (2001).** *Larousse Wijnencyclopedie*. Tielt: Lannoo.

**Lorsheijd, F. (1992).** *Het complete druivenboek*. Ede: Zomer & Keuning.

Peter, augustus 2004.