

## **Gewurztraminer uit de Elzas**

### **gewurztraminer of gewürztraminer ?**

Jarenlang hebben ze ons geleerd dat we gewurztraminer zonder eenumlaut moeten schrijven, maar toch schrijven de Duitsers nog steeds gewürztraminer, naar de betekenis van “gewürz”, geurend naar kruiden. Het boeket heeft meer iets van oude theerozen, en lychees worden ook vaak genoemd. Het moet toegegeven, sommige wijnen komen niet verder dan een overdreven aftershavelucht en veel wijnliefhebbers trekken er de neus voor op en laten de wijn aan zich voorbijgaan...

Afkomstig uit het noorden van Italië, uit Tramin wat nu bekend staat als Alto Adige, belande het druivenras traminer rond de middeleeuwen in de Elzas. Rond de 16<sup>de</sup> eeuw ontstonden twee druivenrassen, de savagnin rose, die we nog altijd kennen onder de naam van Klevener de Heiligenstein en de gewurztraminer zoals we hem nu kennen.

Tot op vandaag is de aanplant van gewurztraminer in Frankrijk rond de 2600 ha. In de Elzas vinden we daarvan 2520 ha terug, ongeveer een vijfde van de totale aanplant en we kunnen dan ook zonder blozen zeggen dat de Elzas de bakermat is van de gewurztraminer.

### **Wijnbouwers met de handen in het haar!**

De wijnbouw op zich is voor velen een lastige zaak. De knoppen zijn gevoelig aan vorstschade, er is geringe bescherming tegen virale infecties zoals oïdium en grijsrot en vooral de oudere wijngaarden zijn meestal dragers van virale ziekten. Er is ook een gevoeligheid voor Botrytis. Gezonde struiken geven weinig opbrengst. Soms is er weinig of geen snoei om een maximale vruchtzetting en opbrengst te verzekeren. De bessen met hun dikke en taaipeel kunnen hoge suikerspiegels van verbazende concentratie bereiken. Het feit dat de trossen klein zijn maakt het oogsten, zelfs met de hand moeilijk en daarom worden de bessen meestal verwijderd bes per bes of per gedeelten van trossen.

### **De ideale terroir(s)**

Zoals wellicht bekend hebben de terroirs van de Elzas een reputatie opgebouwd sinds verschillende eeuwen. Men probeerde ook de eigen typiciteit van de Elzas te vertalen in plaatsen met dezelfde gesteenten in de ondergrond. Men ging kijken wat de invloed was van die gesteenten op de kwaliteit van de wijn, op het verouderingsproces en welke druivenrassen zich best thuis voelden op de verschillende ondergronden. Ook de relatie van de hoogteligging en oriëntatie van de percelen op de wijnen werden onderzocht. Men bemerkte verschillen in aciditeit en fruitigheid en ook de aroma's verschilden van plaats tot plaats. Dat resulteerde in de erkenning van de (ondertussen)51 grand crus. De invloed van de verschillende terroirs op de gewurztraminer is doorslaggevend op aroma en smaak.

1. Granietgronden en gneisgronden geven aan de wijn een verfijnde aciditeit die men vlug opmerkt wanneer men de wijnen in de mond neemt. De aroma's zijn zeer dikwijls floraal en het is een terroir van frisse wijnen.

8 GC komen in aanmerking: Winzenberg, Gloeckelberg, Frankstein, Praelatenberg, Brand, Sommerberg, Schlossberg, Wineck-Schlossberg

2. Kalkgronden komen het meest voor in de regio. Overwegend kalkgronden zonder mergel of klei komen echter weinig voor.

Deze terroir geeft aan de wijnen veel fruitigheid en een krachtige aciditeit. De aciditeit profileert zich meestal in het midden van de mond.

4 GC komen in aanmerking: Steinklotz, Rosacker, Bruderthal, Steinert

3. Zandsteen gronden geven wijnen met zuren die meestal wranger zijn en veel speeksel in de mond laten vrijkomen. Deze wijnen vragen meer tijd om open te komen. Ze zijn iets minder aromatisch, het fruit is aanwezig maar subtiel en er zijn ook florale toetsen. Met het verouderen worden de zuren edel en krijgen we kruiden van muskaatnoot, witte peper en kaneel.  
Ze moeten meestal een zestal jaar verouderen en passen bij de beste gastronomische gerechten.

3 GC komen in aanmerking: Wiebelsberg, Kitterlé, Kessler

4. Kalk-mergelgronden komen het meest voor. In de neus kruidig en fruitig en in de mond kracht en body. In deze gronden vind men de grootste hoeveelheid actieve kalk. Dit is het deel dat oplosbaar is en ook het meest bruikbare.

De mergel brengt kracht en structuur in de wijn. Gemengd met kalk ontstaat een lange en complexe aciditeit met minerale toetsen.

Hoe meer kalk toegevoegd, hoe fijner de wijnen zullen zijn.

13 GC komen in aanmerking: Kinzberg, Mandelberg, Zotzenberg, Mackrein, Florimont, Hengst, Moenchberg, Mambourg, Sonnenglanz, Steingrubler, Pfersigberg, Hatschbourg, Goldert.

5. Mergel-zandsteengronden zorgen voor een levendige frisheid en complexiteit. Deze wijnen hebben steeds minerale toetsen en een uitgebreid aromatisch palet gaande van anijs, kruidnagel, muskaatnoot, peperkoek, fruitig, floraal, soms ook vegetale geuren van varens, stro en bij gelegenheid sous-bois.

4 GC komen in aanmerking: Eichberg, Spiegel, Ollwiller, Vorbourg

6. Kalk-zandsteengronden geven wijnen met bloemige aroma's en een honingachtige fruitigheid.

3 GC komen in aanmerking: Pfingstberg, Zinnkoepflé en Kaëfferkopf (ook deels graniet)

7. Klei-mergelgronden geven wijnen met een lange bewaarcapaciteit en zeer mineralige wijnen. Sommige van deze wijnen moet je maar een keer geproefd hebben om nooit meer te vergeten.

5 GC komen in aanmerking: Sporen, Schoenenbourg, Kanzlerberg, Altenberg de Bergbieten, Froehn

8. Mergel-kalk-zandsteengronden zijn het rijkst aan mineralen en brengen de beste wijnen van de Elzas voort. Het zijn echte bewaarwijnen met body, kracht, elegantie, structuur en finesse.

Deze wijnen zijn het meest gekend en bekend in de wereld.

8 GC komen in aanmerking: Altenberg de Wolxheim, Altenberg de Bergheim, Engelberg, Geisberg, Kirchberg, Osterberg, Furstentum, Saering

9. Schistgronden zijn zeer typisch met kruidige en gebrande toetsen, zijn complex en vooral zeer mineralig.  
GC Kastelberg

10. Vulkaangronden brengen prachtige wijnen voort met goed in elkaar gezette zuren, fruitige aroma's en een karakteristieke rokerigheid.

GC Rangen en Muenchberg

Nergens ter wereld zijn er zoveel verschillende bodems en microklimaten die een invloed hebben op de wijn als in de Elzas.

## Welk gerecht bij welke wijn?

Bij een droge of kruidige gewurztraminer serveren we kazen (Brie, Chaumes, Comté, Livarot, Munster...), visgerechten al dan niet met gember en/of exotisch fruit en de Aziatische keuken in het algemeen met curry, ananas, gember, tropisch fruit en zoetzure sausen.

Bij een meer likoreuze versie serveren we gerechten op basis van exotisch en tropisch fruit, rijpere kazen (Bleu d'Auvergne, Munster met komijnzaadjes, Roquefort, Vacherin Mont d'Or, Bleu de Bresse,...), ook vleesgerechten met zacht gekruide sausen en exotisch fruit.

Gewurztraminer past ook bij nagerechten met exotische of rijpe vruchten. Pannenkoeken met peren en kaneel, dessert met bananen en ananas, taarten met abrikozen, pruimen, braambessen. Verschillende ijsjes met rijpe vruchten.

Toegegeven wij zijn geen bevolking die met ijs eraan denken om wijn te schenken maar de combinatie bestaat!

## **De proeverij in detail**

Full house met gespannen verwachtingen van leden en bestuur. Een origineel concept met wijn en gerecht. Nooit eerder gedaan en organisatorisch een ganse boterham. Een vernieuwd bestuur met een pas afgestudeerde sommelier conseil ,met het zweet in de handen, voor een voltallig publiek. De avond kon niet meer stuk.

-De eerste drie wijnen werden met opzet blind geproefd. Immers de eerste wijn was een droge muscat. En het was dan ook de bedoeling om de link te leggen van een droge muscat met een droge gewurztraminer. En om de aroma's van de gewurztraminer te leren herkennen en te duiden.

Wijn 1: Muscat J.L. Schwartz, cuvée prestige 2007

Licht gele kleur, mooi helder, mooie schittering. In de neus pompoelmoes, ananas, licht florale toetsen, sterfruit .Mooie droge aanzet met een lichte kruidigheid. Lichte structuur. Een wijn op dronk. De traditionele opener. In dit geval de vreemde eend in de bijt.

Wijn 2: Gewurztraminer Trimbach, Cuvée de seigneurs de Ribeaupierre 2004 – GC Osterberg

Licht strogele kleur, mooi helder, mooi schitterend. In de neus valt een lichte rokerigheid op met minerale toetsen en een mooie aciditeit. De wijn zelf is zeer droog maar complex. Alles is mooi in balans, een wijn met kracht en body en finesse. Heeft nog potentieel om te blijven liggen. Prachtwijn.

<Interessant hierbij is te vermelden dat er 3 aroma's van de muscat terug te vinden zijn bij de gewurztraminer aroma's namelijk: Linalol, geraniol en Nerol.

Linalol zorgt onder andere voor de bloemige geur van jasmijn, rozemarijn, lavendel en koreander. Geraniol zorgt voor de fijne rozengeur en Nerol zorgt voor rozengeur met citrusaccenten.>

Wijn 3: Gewurztraminer GC Zotzenberg – Domaine Armand Gilg 2007

Licht gele kleur, mooi helder, mooie schittering, tranen mooi aflopend. In de neus voor het walsen vrij gesloten, nadien vegetale toetsen, zelfs wat grassig, pompelmoes, licht kruidig maar minder fijn. Deze wijn heeft de molligste aanzet, ook een licht bittertje in de finale en wat droogtrekkend.

-De volgende twee wijnen werden aangeboden bij een kipgerecht met zachte currysaus.

Wijn 4: Gewurztraminer Herrenweg 2007- Domaine Ehrhart- Wettolsheim

Goudgele kleur met dikke aflopende tranen. In de neus complex met rozengeur, exotische vruchten, mooie citrustoets, een zekere honingtoets . In de mond een mooi samenspel van de fraîcheur, het exotische fruit en een mooie spicy finale toets. We vermelden ook het lichte bittertje. Een wijn van superlatieven in combinatie met de kip en de curry.

Wijn 5: Gewurztraminer GC Mandelberg 2005 – Domaine Burghart-Spettel

Mooie gele kleur en ook een mooie viscositeit. In de neus exotisch fruit (passievruchten, mango en abrikoos) met een zweem van boenwas. Een mondvlullende wijn met mooie moelleux en goed ondersteund door fijnen zuren. Zeer geslaagde combinatie met het gerecht.

-De volgende twee wijnen werden aangeboden met kaas. Een zachte Munsterkaas en een Blauwgeaderde kaas.

Bedoeling was te ontdekken welke wijn bij welke kaas paste en/of elke wijn bij elke kaas paste.

#### Wijn 6: Gewurztraminer Cuvée Barbara 2007 – Pierre et Frederic Becht

Deze wijn is gemaakt met overrijp geplukte druiven wat hem vetzig maakt en complex. Er is een 40g restsuiker. Men noemt dit een fausse vendange tardive.

Mooie gele kleur, mooie viscositeit. Naast de florale toetsen in de neus ook een lichte kruigheid met inderdaad geuren van geconfijt fruit. In de smaak volvette aanzet met exotisch fruit dat mondvullend is. De afdronk is wat stroperig maar deze wijn past goed bij de Munster kaas.

#### Wijn 7: Gewurztraminer Vendange Tardive 2005- Domaine Burghart-Spettel 50 cl

Mooie goudgele kleur, dikke viscositeit. Aromatische wijn, floraal, kruidig, wat vegetale toetsen, rozijnen en anijs, munt toets. Mondvullend maar fris met een lange herinnering en een licht bittertje. Perfecte gezelschap van de blauwgeaderde kaas.

-De volgende wijn werd aangeboden bij een bord meloenijs met ananas schilfers en geconfijte gember.

#### Wijn 8: Gewurztraminer GC Schlossberg 2008- Domaine Burghart-Spettel

Mooi gele kleur, mooi helder en met aflopende tranen. In de neus voornamelijk floraal en toetsen van exotisch fruit (mango, abrikoos), lichte minerale toets. In de mond valt direct een profilerende aciditeit op maar verfijnd, een mooie kruidigheid en ook de lichte mineraliteit.

Op zich een perfecte wijn om de avond met vrienden door te brengen. Een mooi gebalanceerde evenwichtige wijn. Een aanrader.

Met de geconfijte gember heeft deze wijn problemen. Waarschijnlijk was de combinatie met verse gember en met meer exotisch fruit beter geweest. Maar, wij belgen eten liever ons ijs zonder er wijn bij te drinken.

-Als slot van de avond presenteerden we twee uitzonderlijke wijnen tesamen met een chocolatje die uit 75% cacao bestond.

Er is al jaren sprake om de gewurztraminer te combineren met chocolade en we wilden natuurlijk de proef op de som nemen.

#### Wijn 9: Gewurztraminer GC Florimont 2004- Domaine Justin Boxler

Goudgele kleur, intens. Complexe geur, licht vegetaal, gedroogd fruit, munt toets, zwoele wijn maar mist wat ondersteunende zuren. In combinatie met de chocolade verhogen de zuren en komt de bitterheid van de chocolade meer op de voorgrond.

#### Wijn 10: Gewurztraminer Selection de grains nobles 2000 – Domaine Justin Boxler

Goudgele kleur, intens, dikke tranen die zacht aflopen. Weelderige geuren van kweepeer, rozijnen, abrikoos, gedroogde en geconfijte vruchten. In de mond een mooie aciditeit, een kruidige volle smaak, rijk en met een lange afdronk.

In combinatie met de chocolade gaan de zuren verminderen en komt de smaak van de chocolade beter tot zijn recht.

Prachtige wijn om met vrienden te drinken.

### **Een geslaagde avond!**

Laat het dan ook duidelijk wezen dat we een geslaagde avond hadden, vooral leerrijk wat betreft de invloed van de terroir op de aroma's van de gewurztraminer en de combinatie gewurztraminer en gerecht. Een aantal mensen gingen dan ook huiswaarts met een ander gedacht over de gewurztraminer. Het doel van de avond was dan ook bereikt.

---