



GEWURZTRAMINER UIT DE ELZAS



Proeverij Commanderie Molenberg

17 september 2009

Schelfhout Dirk - Gerard Van den Abbeele



Afspanning Den Bonten Os





Afkomst

- Traminer zou afkomstig zijn uit Zuid Tirol, uit Tramin, dat nu bekend staat als Alto Adige.
- Het druivenras Traminer heeft zijn intrede gemaakt in de Elzas rond de 16^{de} eeuw. Daar ontstonden twee soorten: de Savagnin Rose, die nog altijd bestaat onder de naam van Klevener de Heiligenstein en de Gewurztraminer zoals we hem nu kennen. .
- Reeds in 1593 waarschuwde Albertinus de vrouwen om niet te veel Traminerwijn te drinken.



Gewurztraminer in Frankrijk

- * Totale oppervlakte van 2600 ha wat overeenkomt met 0,3 % van het totaal
- 2520 ha daarvan in de Elzas waar hij ongeveer een vijfde van de totale oppervlakte bedraagt.
- Zonder meer de bakermat van de gewurztraminer



Wijnbouw (1/2)

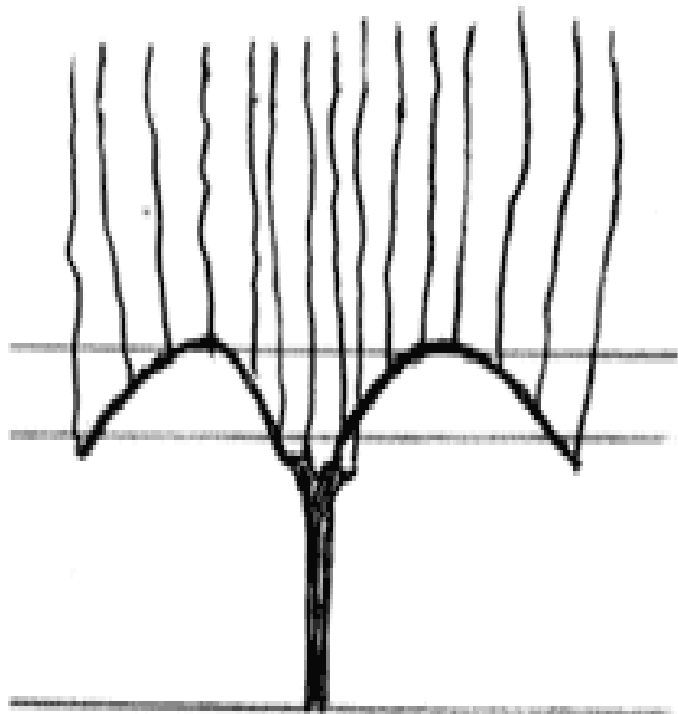
- Gewurztraminer is gevoelig aan **vorstschade** (de knoppen komen vroeg uit).
- **Geringe** bescherming tegen **virale infecties**
- Er is gevoeligheid voor **Botrytis**.
- Gezonde struiken geven **weinig opbrengst**. Daarom zal de afstand tussen twee struiken beperkt blijven om de plantdichtheid en opbrengst te verhogen.
- De bessen met hun dikke en taaie pel kunnen **hoge suikerspiegels** van verbazende concentraties bereiken. Alcoholniveaus kunnen daardoor vrij hoog gaan.



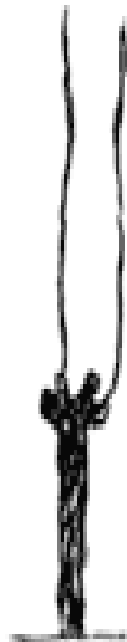
Wijnbouw (2/2)

- Doordat er slechts kleine trossen zijn, is het oogsten moeilijk en worden de bessen meestal bes per bes of per gedeelten van de trossen verwijderd.
- Een goede cordon opleiding en selectief snoeien tijdens de bloei, groei- en rijpingsfase is dan ook noodzakelijk. Soms gebeurt er zelfs weinig of geen snoei om een maximale vruchtzetting en daardoor maximale opbrengst te verzekeren.

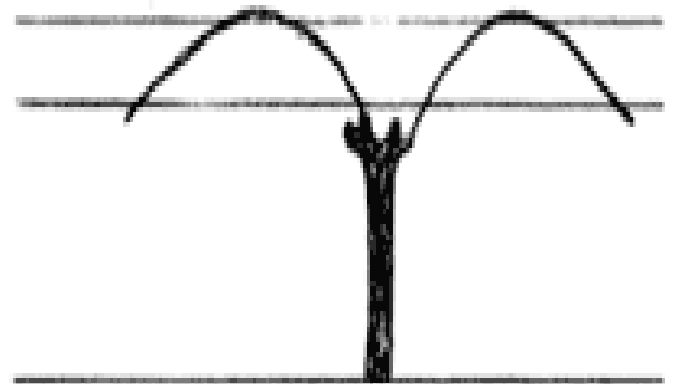
Cordon snoei?



voor snoei



na snoei



na buigen en aanbinden



Soorten Gewurztraminer

- Rode traminer met rode bessen
- Gewurztraminer (aromatische, rood gekleurde bessen)
- Gele of witte traminer (neutraal)





Gewurztraminer types

- **Droog** (Tramin, Elzas, Duitsland)
- **Natuurlijk restsuiker tot 40 gram** (Elzas)
- **Zoet** (Spätlese en Auslese, vendanges tardives)
- **Edelzoet** (Trocken- en Beerenauslese, Selection de grains nobles)



Gewurztraminer stijlen

- Fruitige stijl
- Kruidige type
- Floraal-bloemige type
- Edele rotting of Botrytis type





Degustatie wijn 1+2+3

- Kennismaking met de wijn en aroma's
- Blind proeven om de verschillende aroma's te ontdekken
- Zijn er verschillen tussen de wijnen onderling?
- Wat valt op? Of wat valt er niet op?
- Wat heeft jullie verrast ?



GEPROEFDE WIJNEN

- Wijn 1
- Niet verschieten
- Muscat J.L. SCHWARTZ cuvée prestige 2007
- Prijs: € 7,24





GEPROEFDE WIJNEN

- Wijn 2
- Gewurztraminer GC Osterberg
- Trimbach Cuvée de seigneurs de Ribeaupierre 2004
- Prijs: € 32,81



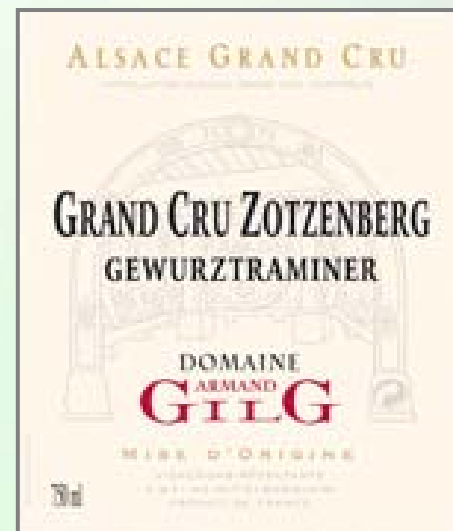
Waarom gelijkenis tussen 1 en 2

AROMATISCHE STOF	REUK EIGENSCHAP	WAARDE in $\mu\text{g/l}$
Linalool	Bloemige geur met lichte accenten van kruiden en citroen, lavendel, jasmijn, rozemarijn, koreander, zwarte peper en madarijn. Zit ook in Muscat!	15
Geraniol	Fijne rozengeur, licht zoet. Ook in gember, rozemarijn, muskaatnoot, basilicum. Zit ook in Muscat.	30
Nerol	Frisse, licht sensuele rozengeur met bedekte citrusaccenten. Sinaasappel, munt en mandarijn. Zit ook in Muscat	400



GEPROEFDE WIJNEN

- Wijn 3
- Gewurztraminer GC Zotzenberg 2007
- Domaine Armand Gilg
- Prijs: € 11,90





Aroma's gewurztraminer

- **Bloemig** (Rozenbladeren, viooltjes, jasmijn, geraniums, acacia, pioenroos, gardenia's)
- **Exotische vruchten** (Maracuja, Mango, Litchi, Nectarines, abrikoos, gele perzik, zeste van agrumes, geconfijt fruit)
- **Kruidig** (kruidnagel, gember, kaneel, komijn, peper, saffraan, munt)
- **Zoet** (honing, kandijnsuiker, peperkoek, boenwas,)
- **Amandelgebakje**



Vaststellingen ivm aroma's

- **Hoe rijper** de druiven **hoe meer aroma's** en hoe meer expressie
- **Hoe minder zuren** en frisheid, **hoe meer alcohol** “potentieel”
- **Hoe langer contact** met de most **hoe meer aroma's** ontwikkelen
- **Koude gisting** houdt de aroma's in de wijn
- **Gisten en enzymen** zetten aromastoffen vrij
- **Aroma's** van Gewurztraminer **zijn zeer gevoelig** aan de opvoeding in houten vaten



Terroir van de Elzas

- Bij de classificatie ging men op zoek naar speciale kwaliteiten van wijngaarden waarvan men de **reputatie** reeds lang kende
- Men probeerde die 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**.
- Men onderzocht de invloed van deze gesteenten op het verouderingsproces,
- wat de invloed was van de doorlaatbaarheid van die gesteenten op de wijnstokken,
- en welke druivenrassen het best gedijden op de verschillende ondergronden.



Terroir van de Elzas

- Men onderzoekt ook de **relatie van de ligging van de wijngaarden op de wijnen**. Bepaalde wijnen op hoger of lager gelegen percelen smaakten beter, men bemerkte verschillen in aciditeit en mineraliteit. De fruitigheid en aroma's verschilden van de ene plaats met de andere plaats
- Deze zoektocht leidde dan ook naar de erkenning van de 51 Grand Crus.



Degustatie wijn 4 en 5

- Relatie gewurztraminer met kruidige gerechten
- Gewurz en kip met currysaus
- Proeven ZONDER en MET gerecht.
- Nog niet direkt beginnen eten!



Wijn 4

Gewurztraminer Herrenweg (Lieu-dit) 2007

Domaine Ehrhart-Wettolsheim

Prijs € 8,59

“This true *vin de terroir* has a golden color opening with grapefruit, apricot and honeysuckle aromas with spicy notes. The ripe, lush flavors of peaches, grapefruit and honey balance nicely with uplifting acidity and refreshing mineral notes through a dry finish balancing delicious spiciness and fruity purity. **Highly recommended.**”



Wijn 5

- Wijn 5
- Gewurztraminer GC Mandelberg 2005
- Burghart-Spettel
- Prijs: 13.16€





ZEER KORT OVERZICHT TERROIRS

- Uitgebreid overzicht op onze website:
www.commanderijmolenberg.be
- Hierna volgt een zeer summiere weergave



Graniet en gneiss gronden

Deze terroir geven veel elegantie en finesse aan de wijnen, met verfijnde aciditeit die men vlug opmerkt wanneer men de wijn in de mond neemt.

De aroma's zijn zeer dikwijls floraal.

Het is een terroir van frisse wijnen.

- Nb Gneis ontstaat als een gesteente (vaak zandsteen of graniet) onder hoge druk (>1 GPa) en temperatuur (>600 graden Celsius) gedeformeerd wordt.



Kalkgronden

- Ze komen het **meest** voor in deze regio.
- **Overwegend kalkgronden** zonder klei of mergel **komen echter weinig voor.**
- Deze terroir geeft aan de wijnen veel **fruitigheid (agrumes) met krachtige aciditeit.**
- De aciditeit profileert zich meestal **in het midden** van de mond.



Zandsteen (gréseux)

- Deze wijnen zijn meestal discreet, met zuren die wranger zijn en die veel speeksel in de mond laten vrijkomen.
- Deze wijnen vragen wat 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 kaneel, muskaatnoot en witte peper.
- Ze moeten een zestal jaar verouderen om het beste van zichzelf te geven en passen bij de beste gastronomische gerechten.





Kalk-mergelgronden

- Deze komen zeer vaak voor in de Elzas.
- In de neus kruidig en fruitig en in de mond kracht en body.
- Het is in deze mergel-kalk gronden dat men het grootste deel actieve kalk in de grond aantreft (superieur aan de kalkgronden zelf). Wat het meest afdoend is in de fysiologie van de plant is de 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 mooie lange en complexe aciditeit in de wijnen met minerale toetsen.
- Hoe meer kalk is toegevoegd, hoe fijner de wijnen zullen zijn.



Mergel-zandsteen

- Aan de mergel die zorgt voor body en structuur, wordt zandsteen gevoegd om het geheel te verrijken met levendigheid (frisheid) en complexiteit.
- Deze wijnen hebben **steeds minerale toetsen**.
- Ze hebben een **zeer uitgebreid aromatisch palet** gaande van anijs, kruidnagel, muskaatnoot, peperkoek, floraal, fruitig, mineraal, met soms vegetale geuren zoals varens, stro en bij gelegenheid onderhout.





Kalk-zandsteen (calcaro-gréseux)

Deze wijnen hebben

- bloemige aroma's en
- een honingachtige fruitigheid.



Degustatie wijn 6+7

- Degustatie van 2 wijnen met kaas
- Nog niet direct eten aub!
- Proeven van wijn ZONDER en MET gerecht
- Wat is het verschil? Voorkeur met of zonder wijn?
- Is de keuze van de wijn geschikt voor de kaas?



Wijn 6

- Gewurztraminer Cuvée Barbara 2007
- Pierre et Frederic Becht
- Prijs € 14,36





Wijn 6: Cuvée Barbara

- La Cuvée Barbara est un Gewurztraminer récolté à **surmaturité**, ce qui lui apporte gras et complexité. Aux arômes traditionnels de gewurztraminer (épices, rose), se rajoutent des fruits confits et des notes surmuris. La cuvée Barbara excelle avec le foie gras, les fromages forts (munster, ...) ou les apéritifs.
- N'hésitez pas à le laisser vieillir entre 7 et 10 ans.

Wijn 7

- Gewurztraminer VT Burghart-Spettel
- 2005 50 cl
- Prijs € 15,59





Klei-mergel (argilo-marneux)

Wijnen met lange bewaarcapaciteit

Zeer mineralige wijnen.

Het volstaat soms om deze wijn maar één keer te proeven om hem nooit meer te vergeten.



Mergel-kalk-zandsteen (marno-calcaro-gréseux)

- Deze gronden die rijk zijn aan mineralen brengen de beste wijnen voort in de Elzas.
- Het zijn echte bewaarwijnen, met body, elegantie, kracht en finesse. De wijnen van deze gronden zijn meestal zeer gekend en bekend in de wereld.



Schist gronden

Deze wijnen zijn zeer typisch,

- complex,
- hebben gebrande toetsen en
- zijn kruidig en
- vooral zeer mineralig.

GC Kastelberg te Andlau





Vulkanisch

- Gesitueerd rond drie steden, Nothalten, Guebwiller en Thann.
- Er worden mooie wijnen gemaakt die het midden houden tussen kracht en finesse, met mooie goed in elkaar gezette zuren en fruitige aroma's met een karakteristieke rokerigheid



(GC Rangen)



Degustatie wijn 8

- Gewurztraminer en meloensorbet met exotisch fruit en gekonfijte gember
- Proeven ZONDER en MET gerecht
- Is er een verschil?
- Deze wijn liefst met of zonder gerecht?




Wijn 8

- Gewurztraminer GC Schlossberg 2008
- Domaine Burghart Spettel
- Prijs: € 12,91



VINS D'ALSACE
Burghart-Spettel
68 MITTELWIHR - ALSACE - FRANCE



Wijn en gerecht

1. Een droge en/of kruidige gewurztraminer gaat samen met:

- Kazen
(Brie, Chaumes, Comté, Comtévieux, Livarot, Epoisses, Munster, Munster Géromé, Pont l'Évêque)
- visgerechten al dan niet met gember of exotisch fruit
- Aziatische keuken in het algemeen
(met kip, curry, gember, ananas, tropisch fruit, zoetzure sausen)



Wijn en gerecht vervolg

2. Een meer likoreuze versie kunnen we serveren bij:
- Gerechten op basis van exotisch fruit
 - Rijpere kazen, streekkazen
(Bleu d'Auvergne, Munster au cumin, Comté (vieux), Gouda, Fromage à pâte persillée, Vacherin Mont d'Or, Pont l'Evêque, Roquefort, Bleu de Bresse, Bleu d'Auvergne, Fromage bleu)
 - Vleesgerechten met zachte gekruide sausen en exotisch fruit



Wijn en gerecht (slot)

3. Nagerechten met exotische of rijpe vruchten

- Chaussons aux pommes (appelflap)
- Crème brûlée
- Crêpes aux poireaux, aux poires à la cannelle
- Desserts à la banane, aux pommes
- Tarte à la mirabelle, au citron, au fromage blanc, aux abricots, tarte aux fruits, mirabelles, mûres, myrtilles, pommes, prunes
- Vacherin glacé aux fruits, glacé à la framboise

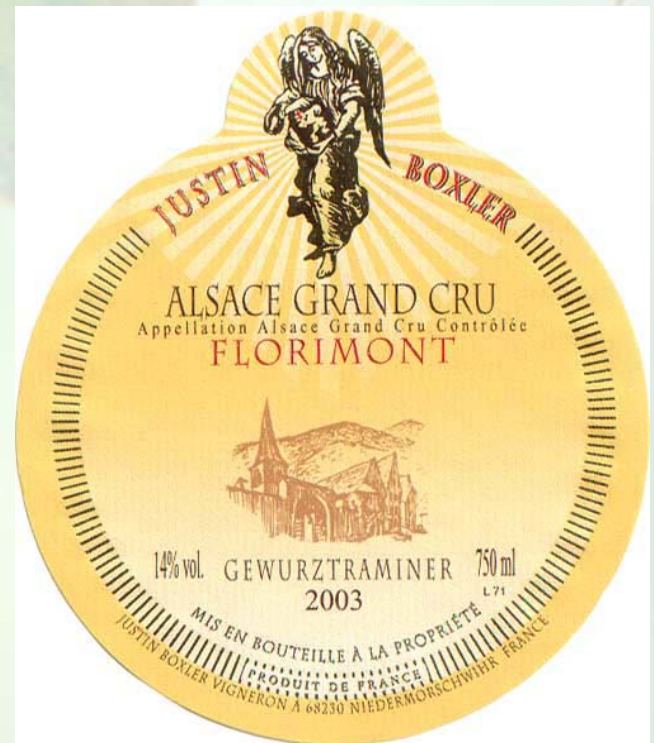


Degustatie wijn 9 en 10

- Uitzonderlijke wijn
- SGN + CHOCOLADE?

Wijn 9

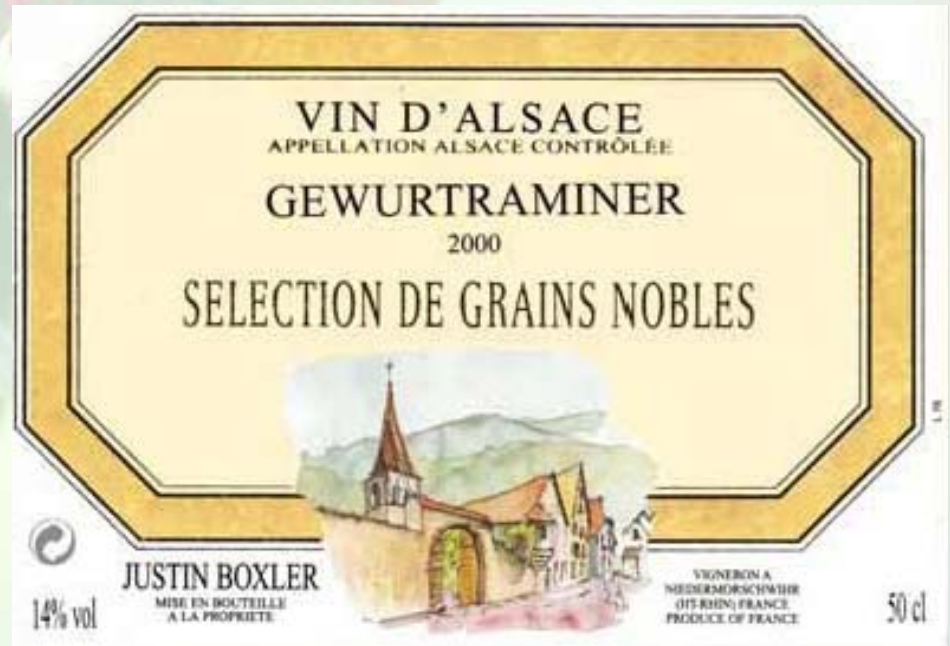
- Gewurztraminer GC Florimont 2004
- Justin Boxler
- Prijs € 13,87





Wijn 10

- Gewurztraminer SGN
- Justin Boxler 2000
- Prijs: € 32,08





Besluiten

- TERROIR (bodem)
- Een goede gewurztraminer groeit op een *bodem* rijk aan keuper of mossel**kalk**, met de nodige **mergel (kalk en klei)**, op een goed gedraineerde **zandgrond** waardoor hij tot op goede diepte de mineralen en grondstoffen kan vinden die nodig zijn om de voedingsstoffen te onttrekken aan de ondergrond.

(klimaat-druivenras)

Veel hangt af van de klimatologische condities van het jaar. De druif heeft een dikke schil vandaar dat een optimale bezonning noodzakelijk is om de druif genoeg rijp te laten worden. Nergens hebben we zoveel microklimaten als in de Elzas.

(werk in de wijngaard)

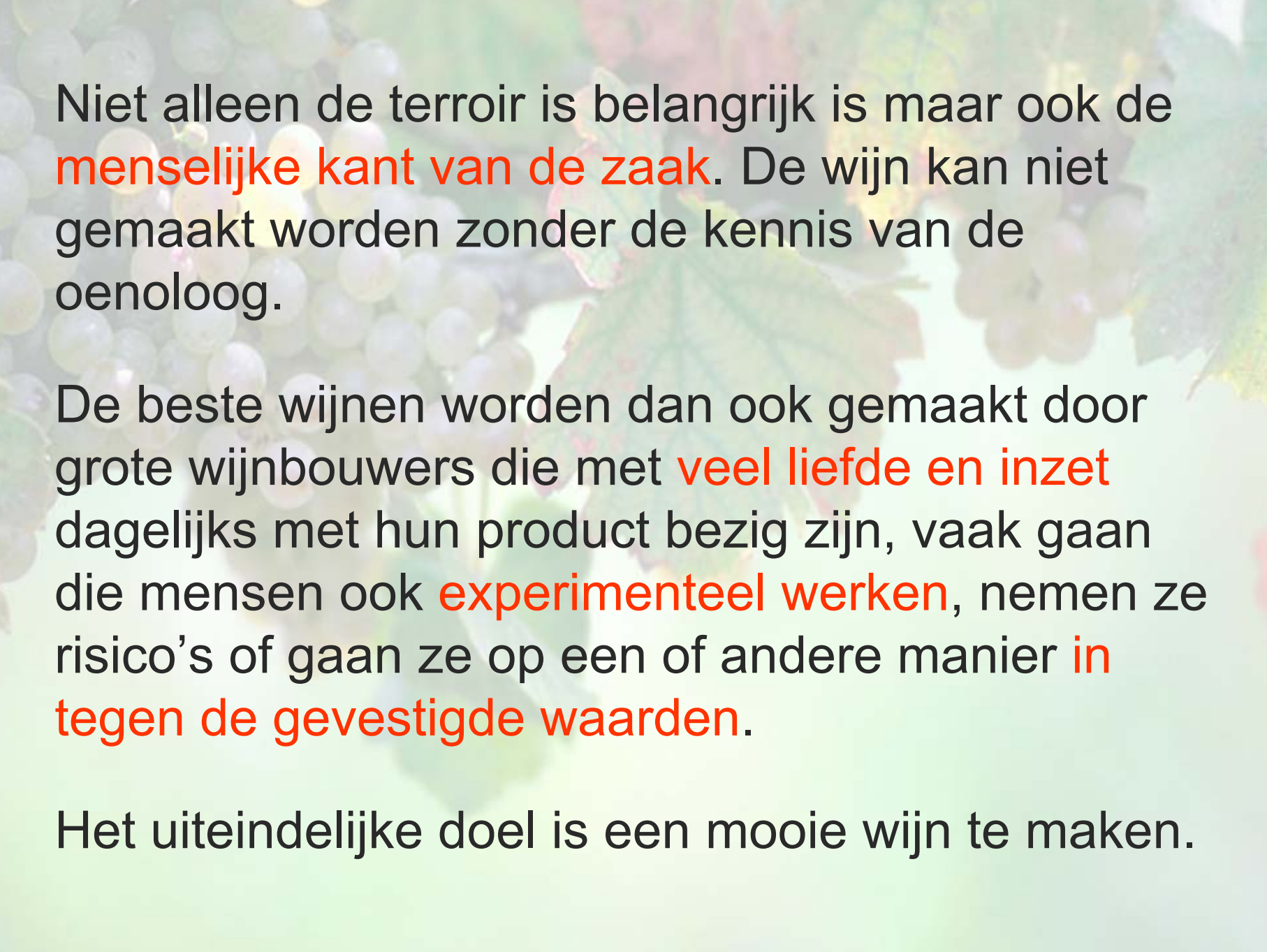
De rendementen zijn van nature uit beperkt, een goeie snoeiwijze is noodzakelijk; de wijnstokdensiteit is hoog.

(oogst)

De rendementen blijven best beperkt, manuele pluk om de bessen zo intact mogelijk te houden met zo rijp mogelijke bessen en een contact met de most van 24 uur met toevoeging van enzymen om de most te verbeteren.

(vinificatie)

De fermentatie op lage temperatuur 8-24°; de gisting in inoxen vaten en bij vatlagering gebruikt men best geen nieuwe vaten om de aroma's maximaal te behouden. De aroma's verbeteren tijdens de opvoeding tot anderhalf jaar maar na 3 jaar is er al een ernstige terugval te merken van de aroma's.



Niet alleen de terroir is belangrijk is maar ook de **menselijke kant van de zaak**. De wijn kan niet gemaakt worden zonder de kennis van de oenoloog.

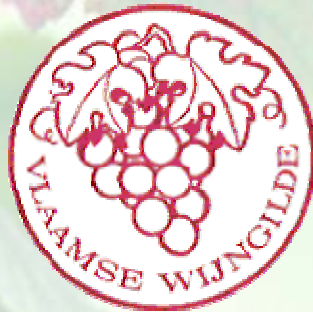
De beste wijnen worden dan ook gemaakt door grote wijnbouwers die met **veel liefde en inzet** dagelijks met hun product bezig zijn, vaak gaan die mensen ook **experimenteel werken**, nemen ze risico's of gaan ze op een of andere manier **in tegen de gevestigde waarden**.

Het uiteindelijke doel is een mooie wijn te maken.



GEWURZTRAMINER UIT DE ELZAS

Commanderij Molenberg



17 september 2009

Schelfhout Dirk - Gerard Van den Abbeele