



Vinstilen i Alsace har alltid hatt en klar sammenheng med beliggenheten, men også arkitektur, stedsnavn og klima.  
FOTO: LENE AARNES WESTERHAUG

## Et spørsmål om sødme

Med sitt mangfold av druesorter, jordsmonn og vinprodusenter, har Alsace lenge vært kjent som et av Frankrikes mest allsidige vinområder. Men så kom kampen om restsødmen.

Alsace ligger nordøst i Frankrike, på grensen til Tyskland. Innbyggerne har en sammensatt kultur, og har skiftet mellom tysk og fransk herredømme en rekke ganger. Med unntak av okkupasjonstiden under andre verdenskrig, var Alsace under tysk herredømme så sent som i 1918. Vinstilen her har alltid hatt en klar sammenheng med beliggenheten, men også arkitektur, stedsnavn, klima og ikke minst druesorter assosieres mer med Tyskland enn Frankrike.

### I LOVENS NAVN

Alsace fikk sin AOC-vinlov så sent som i 1962, og området er stadig under regulering. Det er i dag 51 til dels omdiskuterte Grand Cru i regionen, hvorav den siste, Kaefferkopf, ble offisielt anerkjent fra 2007. Det kommer mye flott vin fra regionens Grand Cru vinmarker, men flere produsenter mener at reguleringen har liten verdi og bruker ikke betegnelsen på sine viner. Samtidig som dette er viner med svært høy kvalitet, enten det står Grand Cru på etiketten eller ei, produseres det også Grand Cru i

kooperativer som ikke nødvendigvis setter jordsmonn og kvalitet i førerretet.

### PÅ DRUEN

Vinprodusentene i Alsace opererer i dag med syv forskjellige hoveddruer, Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris, Pinot Noir, Pinot Blanc, Muscat og Sylvaner. Den store friheten innen druevalg og produksjon gir en rekke anvendelige matviner, men friheten kan også ses som en hemsko. Ikke minst etter at den historisk tørre stilen snudde mot en tyngre og søtere stil på 90-tallet. Dette skyldes delvis konsumentenes tendens til å velge mer sødmefull vin. Det er imidlertid verdt å merke seg at sukker kan oppleves som fylde og struktur, og dekke over vinens manglende konsentrasjon. I tillegg har et varmere klima ført til problemer med å holde sukkernivået nede uten å få for høy alkohol. Men når vinen gjæres helt tørr med balansen i behold kan resultatet bli både druetyppisk og tiltalende.

Et av problemene relatert til økende

grad av restsødme, er at dette ikke framkommer på etikettene. Vi forbrukere må dermed kjenne den enkelte produsent for å vite om vinen er tørr, halvtørr eller søtlig. Dette er en problematikk som gjelder alle kvalitetsnivåer. Vet man ikke sukkernivået, blir den ellers så anvendelige matvinen regionen er kjent for vanskelig å kombinere med mat. Som en direkte respons på dette har flere av produsentene begynt med en sødmeskala på etiketten.

Selv om jeg har en forkjærlighet for tørre viner, og mener den sødmefulle utvikling i Alsace er urovekkende, så lages det uenkelig noen fantastiske søte viner i Alsace. Viner med betegnelsen Verdange Tardive (VT) er søtlige og laget på sent innhøstede druer, med eller uten edelråten Botrytis. Selection de Grains Nobles (SGN) lages på druer angrepet av edelråte og kan være svært søte.

Ukens anbefalinger er alle på den tørre siden.

LENE AARNES  
WESTERHAUG

Journalist og skribent med bakgrunn fra Wine & Spirit Education Trust, London.



### 6 Hvite Beyer Riesling 2005, Frankrike, 45931.

Lys gul farge og dufter av epler, blomster, lime og mineraler. En tørr, fruktig og syrefrisk vin med fet fylde og god struktur. Lang mineralisk ettersmak.

kr 155



### 6 Ostertag Sylvaner Vieilles Vignes 2006, Frankrike, 45044.

En særegen, frisk og fruktig vin med dufter av bakt epler, blomster, røyk og sitron. Den er smakrik med god konsentrasjon, fylde og mineralitet, samt lang eplepreget avslutning. Biodynamisk dyrket.

kr 155



### 5 Schmitt Gewürztraminer Glintzberg 2006, Frankrike, 30224.

Vinen er lys gyllen og dufter av roser, grapefrukt, lichi og tropisk frukt. Den er slank, frisk og mineralisk med god frukt og lang elegant avslutningen.

kr 178



### 6 Dagobert Riesling 2005, Frankrike, 20922.

Vinen har en lys gulgrønn farge og dufter av grønne epler, tropisk frukt, blomster og sitrus. Den er frisk med lett sødmefull frukt, god syre og middels fylde. Ettersmaken er middels lang og eplepreget. God til prisen.

kr 100



### 5 Zusslin Pfingstberg Riesling Grand Cru 1999, Frankrike, 56284.

Utviklet gul farge og dufter av fersken, epler, grapefrukt og mineraler i retning petroleum. Den er moden og konsentrert med god struktur og fet fylde, samt lang balansert ettersmak. Biodynamisk dyrket.

kr 350

