

REISINFO ELZAS

De Elzas ligt tussen de Vogezen en de Rijn. Het is een vruchtbare en geografisch bijzondere streek met een zeer bewogen geschiedenis.

Franse en Duitse invloeden waren voortdurend met elkaar verbonden. Sinds 1679 is de Elzas Frans, maar Duitsland annexeerde het gebied opnieuw van 1871–1918 en 1940–1945.

MARLENHEIM

Marlenheim is een historisch stadje in de Elzas, aan het begin van de beroemde Elzas-wijnroute. De geschiedenis van de plaats gaat terug tot de **Romeinse tijd**, toen de ligging aan belangrijke verbindingswegen de ontwikkeling van de nederzetting bevorderde.

Vooraf vanaf de middeleeuwen werd de wijnbouw belangrijk voor de economie en het landschap van de omgeving. Vandaag de dag herinnert het historische centrum met zijn oude huizen, vakwerkarchitectuur en kerk aan het verleden van Marlenheim. De ligging tussen Straatsburg en de Vogezen maakt het bovendien een belangrijke toegangspoort tot de Elzas-wijnstreek.

RIBEAUVILLÉ

Ribeauvillé is een sfeervol historisch stadje in de Elzas, gelegen aan de voet van de Vogezen. De geschiedenis gaat terug tot de middeleeuwen, toen de stad onder het bestuur van de heren van Ribeaupierre stond. De oude binnenstad wordt gekenmerkt door **smalle straatjes, kleurrijke vakwerkhuizen en historische gebouwen**. Boven de stad liggen de ruïnes van drie middeleeuwse kastelen: **Saint-Ulrich, Girsberg en Haut-Ribeaupierre**. Ribeauvillé staat daarnaast bekend om zijn wijnbouw en vormt een belangrijke plaats aan de Elzas-wijnroute.



HUNAWIHR

Hunawihr is een klein en rustig wijndorpje vlakbij Ribeauvillé. Het dorp heeft zijn **middeleeuwse karakter** goed behouden en wordt omringd door wijngaarden. Kenmerkend zijn de traditionele **vakwerkhuisen**, wijnbouwerswoningen en de versterkte **Église Saint-Jacques-le-Majeur**, die schilderachtig tussen de wijnvelden ligt. Hunawihr staat ook bekend om het **Centre de Réintroduction**, waar onder andere ooievaars en otters worden beschermd. De combinatie van historische architectuur, wijncultuur en het landschap maakt Hunawihr een bijzonder dorp in de Elzas.



OBERNAI

Obernai is een charmant middeleeuws stadje in de Elzas, in het noordoosten van Frankrijk. De stad ontstond in de middeleeuwen en groeide uit tot een belangrijk handelscentrum. In de 13e eeuw kreeg Obernai stadsrechten en later werd de stad onderdeel van de Tienstedenbond van de Elzas.

De historische binnenstad wordt gekenmerkt door verschillende bouwstijlen. Vooral de **Elzasser vakwerkarchitectuur** is opvallend, met kleurrijke houten gevels, sierlijke balken en steile daken. Daarnaast zijn er **middeleeuwse en renaissancegebouwen**, **gotische elementen** en bouwwerken uit latere perioden. De combinatie van historische architectuur, geplaveide straatjes en oude stadsmuren geeft Obernai zijn karakteristieke uitstraling.

Tot de belangrijkste bezienswaardigheden behoren de **Place du Marché**, het sfeervolle centrale marktplein, de **Beffroi**, een historische klokkentoren, en de **Église Saints-Pierre-et-Paul**, een indrukwekkende neogotische kerk. Ook de **Puits à Six Seaux**, een fraaie renaissancewaterput, en de overblijfselen van de **middeleeuwse stadsmuren** zijn de moeite waard.



AMMERSCHWIHR

Ammerschwihr is een prachtig voorbeeld van historische veerkracht in de Elzas. Ondanks de zware verwoestingen tijdens de Tweede Wereldoorlog (de strijd om de Zak van Colmar in de winter van 1944-1945), is de middeleeuwse en renaissance-architectuur met veel zorg in ere hersteld.

- De Hoge Poort (Porte Haute): Dit is de best bewaarde stadspoort, die vroeger deel uitmaakte van de 14e-eeuwse vestingmuren en diende om de toegang vanuit het dal te controleren.



- De Dieventoren (Tour des Fripons): Deze ronde toren dankt zijn naam aan zijn voormalige functie als gevangenis voor dieven en misdadigers.
- De Renaissancefontein: De "Wildeman" (sauvage) op de fontein draagt het wapen van de stad en symboliseert de kracht en onafhankelijkheid van de vroegere keizerlijke stad.

De wijnbouw is al sinds de Romeinse tijd de economische motor van Ammerschwihr. Het stadje is vandaag de dag wereldberoemd om de Kaefferkopf, een van de oudste erkende en meest prestigieuze Alsace Grand Cru wijngaarden. Deze uitzonderlijke terroir heeft de stad na elke oorlog de financiële middelen gegeven om zichzelf letterlijk te herbouwen.

SOULTZ

Het Oudhoogduitse "Sulza" betekent "zout water". Heel wat kloosters hun wijngaarden. Soulz behoorde tot de enclave van het bisdom Straatsburg de Opper-Mundat (voogdijgebied) genaamd. Hoewel het dus, politiek gezien van Straatsburg afhankelijk was, behoorde het op godsdienstig gebied tot Bazel. De stad leed enorme schade tijdens Wereldoorlog. Toch zijn heel wat gebouwen uit de 16de en de 17de eeu gebleven: de Graanhal, fonteinen, wasplaatsen ...

DE “ALSACE” WIJNEN

DE STEMPEL VAN HET TERROIR

Aangezien de Elzas door de Vogezen wordt beschermd tegen invloeden van de oceaan, is deze streek één van de gebieden van Frankrijk met de minste neerslag (450-500 mm per jaar). De wijngaarden profiteren van een semi-continentaal, zonnig, warm en droog klimaat. Ze liggen op de hellingen van de Vogezen, 200 tot 400 meter boven de zeespiegel en profiteren, dankzij deze hoge ligging, van een maximale bezonning. Al deze factoren zorgen ervoor dat de druiven hier langzaam en gedurende een lange periode kunnen rijpen, waardoor de verfijnde aroma's zich goed kunnen ontwikkelen.

De bodemgesteldheid van de Elzas is heel divers: graniet, kalk, maar ook klei, leisteen en zandsteen. Deze grote diversiteit aan bodems, met een totale oppervlakte van ongeveer 15.000 hectare, is zeer gunstig voor de rijping en ontwikkeling van een groot aantal verschillende druivenrassen. Het terroir drukt hierdoor een eigen stempel op de wijnen uit de Alsace.

DE DRUIVENRASSEN

SYLVANER D'ALSACE

Zijn frisse en lichte neus doet denken aan de fruitige of florale geur van citrusvruchten, witte bloemen of vers gemaaid gras. Een perfecte bondgenoot van zeevruchten, vis of fijne vleeswaren.

RIESLING D'ALSACE

Deze droge, krachtige en verfijnd fruitige wijn heeft een zeer geraffineerd bouquet met nuances van citrusvruchten, maar ook florale of minerale tonen. Deze gastronomische wijn is de perfecte begeleider van visgerechten, schaaldieren, wit vlees, geitenkaas en uiteraard zuurkool.

PINOT BLANC D'ALSACE

Discreet fruitig met aroma's van perzik, appel en florale tonen. Zacht en delicaat, een combinatie van frisheid en souplesse, waardoor hij bij uiteenlopende gerechten gedronken kan worden: gevarieerde buffetten, zeevruchten...

MUSCAT D'ALSACE

Hij heeft een parfum van verse druiven, soms met subtiele aroma's van bloemen. In tegenstelling tot de zuidelijke muscatwijnen is dit een droge wijn, die je de sensatie geeft in rijpe druiven te bijten. De Muscat d'Alsace is een heerlijk aperitief en lekker bij asperges.

PINOT GRIS D'ALSACE

Deze rondborstige en vlezige wijn ontwikkelt rokerige tonen en aroma's van bijenwas, gedroogd fruit en geroosterd brood. Deze droge wijn is een prima begeleider van wit vlees en terrines. De rijkere versie past uitstekend bij eenden-of ganzenlever, harde kazen en bij Aziatische gerechten. Hij wint aan expressie na verloop van enkele jaren.

PINOT NOIR D'ALSACE

Aroma's van rood fruit als kersen, frambozen, bramen of lichte houttonen. Gerijpt op eikenhouten vaten ontwikkelt hij een krachtigere en complexere structuur. Sluit mooi aan bij rood vlees, wild en fijne vleeswaren.

GEWURZTRAMINER D'ALSACE

Wat een aromatisch palet! Deze krachtige en genereuze wijn heeft complexe aroma's van exotisch fruit, bloemen of kruiden. Krachtig en weelderig, vaak met een mooie rondheid. Perfect als aperitief, bij exotische gerechten en alle geparfumeerde en gekruide bereidingen, bij stevige kazen en nagerechten.

DE APPELLATIES

AOC ALSACE

Deze appellatie staat voor de authenticiteit van de Alsace en voor het vakmanschap van zijn wijnmakers. De appellatie verwijst naar een wijn gemaakt van een van de zeven druivenrassen, of naar een assemblagewijn. Sinds 2011 mag een AOC Alsace worden aangevuld met de aanduiding van een gemeente of een gehucht:

- **DE GEMEENTELIJKE BENAMINGEN:** wijzen op wijnen waarvan de persoonlijkheid wordt gekenmerkt door een specifiek lokaal karakter. Die wijnen beantwoorden aan strengere productieregels bovenop de criteria voor een AOC Alsace:

Bergheim-Blienschwiller - Côtes de Barr - Côte de Rouffach - Coteaux du Haut-Koenigsbourg - Klevener de Heiligenstein - Rodern - Saint-Hippolyte - Scherwiller - Ottrott - Vallée Noble - Val Saint-Grégoire - Wolxheim.

- DE GEHUCHTEN WIJZEN naar terroirs waar specifieke kenmerken tot ontplooiing komen. Er gelden daar nog striktere productieregels dan voor de gemeentelijke benamingen.

AOC ALSACE GRAND CRU

Deze appellatie wordt verleend aan grote wijnen die beantwoorden aan veeleisende kwaliteitscriteria. Het gaat om 51 uitzonderlijke terroirs. De geologische en klimatologische kenmerken en daarnaast de strikte productieverbodingen zorgen voor unieke wijnen. Ze zijn zuiver en complex; vaak geschikt om bewaard te worden. Deze authentieke raspaardjes dragen in hun aroma's en structuur de voetsporen van hun terroirs. De toegestane druivenrassen in de Grands Crus zijn, op een uitzondering na, de riesling, muscat, pinot gris en gewurztraminer.

AOC CRÉMANT D'ALSACE

Deze bruisende Alsacewijnen, levendig en delicaat, worden op traditionele wijze gemaakt en met name van de Pinot Blanc maar ook van de Pinot Gris, Riesling, Chardonnay of Pinot Noir (Crémant Rosé). Zij zijn vandaag de dag leider van de Franse mousserende wijnen. Als aperitief of bij de maaltijd, zij zijn bij iedere gelegenheid op hun gemak.

LABEL "VENDANGES TARDIVES"

Dit label wordt toegekend aan wijnen die zijn gemaakt van druiven die overrijp worden geplukt. De ontwikkeling van de edele rotting (*botrytis cinerea*) zorgt voor een grotere concentratie van de aroma's, suikers en zuren en geeft deze zoete wijnen een ongeëvenaarde kracht en complexiteit.

LABEL "SÉLECTION DE GRAINS NOBLES"

Deze wijnen worden gemaakt van druiven die aangetast zijn door edele rotting. Alleen de meest uitgedroogde druiven blijven hierbij bewaard. De overdadige concentratie zorgt ervoor dat de intensiteit van het druivenkarakter wat discreter wordt ten gunste van eigenschappen als kracht, complexiteit en lengte in afdronk.

SERVEREN EWAREN VAN ALSACEWIJN

De wijnen uit de Alsace dienen koel geserveerd te worden. Voor een Alsace en een Alsace Grand Cru ligt de ideale temperatuur tussen 8 en 10°C, voor een Crémant ligt deze iets lager, namelijk tussen de 5 en 7°C. De smaak, het bouquet en de finesse van de wijn ontplooiën zich het best in een tulpvormig glas met een lange steel. De Crémant komt het meest tot zijn recht in een lange, slanke, kristallen flûte.

De aroma's komen het best tot hun recht in glazen die niet helemaal gevuld zijn. We hoeven niet altijd jaren te wachten voordat we van de volle rijkdom van een Alsacewijn kunnen genieten: na 6 maanden tot 5 jaar zijn ze op dronk.

De grote millésimes (wijnjaren), de Grands Crus, de Vendanges Tardives en de Sélections de Grains Nobles worden wel beter naarmate ze langer bewaard worden in een kelder die niet te droog en niet te vochtig is. Bepaalde druivenrassen vertonen soms een lichte tinteling. Dit wordt veroorzaakt door het vroegtijdig bottelen, waardoor alle kwaliteiten van de wijn behouden blijven.

In elk geval moeten de wijnen liggend bewaard worden bij een temperatuur tussen de 10 en 15° C. De aanwezigheid van eventuele wijnkristallen op de bodem van de fles is een geheel natuurlijk verschijnsel en is vaak een teken van grote finesse.



De Elzaswijnen zijn te herkennen aan de slanke typische vorm van de fles die voor alle stille wijnen verplicht is. Daarbij kunnen de 53 appellations d'origine contrôlées alleen in de Alsace worden gebotteld.