

Dlaczego lubimy wina alzackie? Nie bez znaczenia jest pewna bliskość geograficzna - Alzacja jest geograficznie najbliższym Polsce kawałkiem Francji i pierwszym, który zaczęliśmy rozpoznawać enologicznie już od ponad dziesięciu lat. Wina alzackie lubimy też dlatego, że lubimy kuchnię alzacką i jesteśmy żarliwymi wyznawcami zasady, w myśl której należy pić lokalne wina pod lokalne potrawy. Choć wcale nie gardzimy winami czerwonymi, lubimy bardzo wina białe (91% win alzackich to właśnie wina białe). Niektóre ze szczepów uprawianych w Alzacji charakteryzują się unikalnym, szczególnym smakiem, który ze wszech miar nam odpowiada. W porównaniu z burgundami czy wielkimi bordeaux wina alzackie są stosunkowo niedrogie, przy czym praktycznie nieznane w Polsce.

Jest jeszcze jeden powód, dla którego wręcz nie ośmielamy się nie lubić win alzackich. W roku 89 naszej ery, rzymski cesarz Domicjan, działając pod wpływem – jakbyśmy dzisiaj powiedzieli lobbystów – wydał edykt nakazujący zniszczenie winnic we wszystkich (poza Italią) kontrolowanych przez Rzym krainach. Dotknęło to również Alzację. Francuski minister rolnictwa Michel Cointat przemawiając w parlamencie francuskim (w 1971) powiedział: „przypominam, że Domicjan zginął śmiercią gwałtowną, co jest normalne dla człowieka, który był wrogiem win alzackich”.

Najbardziej cenioną cechą win alzackich jest ich świeżość i typowy dla młodych win owocowy zapach. Są orzeźwiające i przez to chętnie konsumowane przy każdej okazji. Wszystkie wina alzackie dojrzewają stosunkowo krótko i już po sześciu miesiącach trafiają do charakterystycznych, wąskich i długich zielonych butelek, zwanych **flute d'Alsace**.

W przypadku win alzackich, w odróżnieniu od reszty Francji, łatwo się zorientować, z czym ma się do czynienia - wina alzackie są (w przeważającej większości) wyprodukowane z jednego szczepu winogron i noszą jego nazwę. Cała Alzacja to jedna **AOC (Appellation d'origine contrôlée)** - też znaczne ułatwienie. Wyżej notowane są wina, które zasłużyły sobie na określenie Alsace **Grand Cru**, których produkcja nie przekracza 4% produkcji wszystkich win w regionie, a prawo do ich wytwarzania posiada tylko 51 lokalizacji. Są to wina najwyższej jakości, produkowane pod ścisłym nadzorem z najdorzodniejszych winogron i przeważnie dojrzewające znacznie dłużej. System **Grand Cru** w Alzacji jest stosunkowo świeżej daty (1983, z późniejszymi modyfikacjami). System ma pewne wady i nie wolny jest od politycznych nacisków (GrandCru w każdej wsi, arbitralne wyłączenie poszczególnych winnic z obrębu GrandCru – trochę podobnie jak potraktowano Mouton Rotschild w Bordeaux), ale można przyjąć go za dobry wyznacznik jakości. Wina GrandCru w Alzacji mogą być produkowane tylko z czterech szczepów winogron – Muscat, Gewürztraminer, Pinot Gris i Riesling (od roku 2005 dopuszcza się również Sylvanera z Grand Cru Zotzenberg – pierwszy rocznik Sylvaner Grand Cru Zotzenberg trafia właśnie do konsumentów).

Oprócz Grand Cru są również w Alzacji tzw. **lieux-dits** czyli nie będące GrandCru lecz opisywane na butelce winnice, które, według przeświadczenia producenta (*vignerona*) mają produkować wina lepsze (a przynajmniej inne) niż reszta. Dodatkowo, niektóre wina Alzacji pochodzą z winnic otoczonych murem lub w jakiś inny sposób zamkniętych - te oznacza się określeniem **Clos**. Ponieważ na butelce powinno być nie więcej niż jedno oznaczenie proveniencji niekiedy zdarza się tak, że producenci rezygnują z oznaczenia GrandCru - przykładem jest tutaj Trimbach i jego Clos Sainte Hune gdzie uprawia się znakomite Rieslingi, leżące w samym środku GrandCru Rosacker: Trimbach woli sprzedawać te rieslingi jako Clos Sainte Hune a nie jako GrandCru Rosacker. Zdarza się też, że niektórzy producenci (na przykład Hugel czy Beyer) ignorują system GrandCru: np. u Hugla wina z linii (*cuvees*) Hugel Tradition i Hugel Jubilee mogą pochodzić z winnic GrandCru Schoenenbourg lub Sporen (choć nie ma na to na butelce żadnego dowodu), podczas gdy *cuvee* Hugel Classic raczej oznacza wino 'zwykające'.

Szczepów zasadniczych uprawia się siedem (w nawiasach % udziału w produkcji) - białe Sylvaner (10.4), Riesling (21.9), Pinot Blanc (21.2), Pinot Gris (13.9), Muscat d'Alsace (2.3) i Gewurztraminer (18.4) oraz czerwone Pinot Noir (9.3). Cyferki nie sumują się do 100% bo w Alzacji uprawia się jeszcze Chasselas (0.7), lokalny szczep Klevener de Helligstein, a także Pinot Auxerrois będący mieszańcem Pinot Blanc i Pinot Gris.

Sok z różnych szczepów alzackich winogron spotyka się oczywiście w żołądku konsumenta, natomiast w procesie produkcji wina raczej rzadko. Wyjątkiem jest tutaj **Edelzwicker** (zwany niekiedy **Gentil**) - wino z soku różnych winogron, przy czym udział sylvanera (i - dawniej - chasselas) nie może przekraczać 50%. Takie wina lądują raczej w naszej kuchni w garnkach oraz jako składnik do produkcji aperitifów (kir), choć niekiedy potrafią przyjemnie zaskoczyć harmonią składników.

O ile zsyłam Edelzwickera do kuchni i nie pozwalam pojawiać mu się na stole w formie nieuszlachetnionej to **Sylvanerowi** nie daję takich szans nie kupując go w ogóle - króciutki, bezpłciowy, za to zazwyczaj za bardzo kwasowy. Uzupełnienie (maj 2007) - Sylvaner z 2005 od Marzolf'a miło zaskakuje smakiem - kwestia rocznika i zapewne producenta.

Pinot Blanc jest zupełnie niedocenianym winem alzackim - wszechstronne, rześkie, dostatecznie złożone w smaku choć z niewielkim aromatem. Dobre wino do starterów, grillowanych warzyw, tart, kremów warzywnych.

Muscat d'Alsace nie ma wiele wspólnego z śródziemnomorskimi Muscatami. Jest

wybornym towarzystwem do szparagów, a także do sernika. Zdumiewająco dobry aperitif.

Riesling to jeden z dwóch królów win alzackich, zdecydowanie mniej słodki i bardziej zbudowany niż jego krewniacy - niemieckie czy austriackie rieslingi. Alzackie rieslingi różnią się też od swoich pobratymców zza granicy charakterystycznym komponentem kwiatowym i trudnym do opisanego *gout de petrol*. Dobre towarzystwo dla wszelkich ryb, owoców morza, łagodnych serów, drobiu, a także komponent *choucroute*, której powinien być również towarzyszem na stole.

Pinot Gris (dawniej zwany Tokay Pinot Gris, ale od wejścia Węgier do UE utracił część swojej nazwy) jest równie zniewalające jak największe chardonnay. Intensywny, długi smak, dymne, orzechowe i maślane aromaty powodują, że wino to nadaje się do wykwintnych dań rybnych, kaczki, pieczeni cielecej lub wieprzowej, czyli wszędzie tam, gdzie normalnie podawano by wielkiego białego burgunda.

Gewürztraminer - nie znam ludzi, którzy mieliby obojętny stosunek do tego wina (pewien francuski polityk w 1919, po powrocie Alzacji do Francji wyraził opinię: *C'est pas du vin, c'est du parfum* – to nie wino, to perfumy). Mniejszość darzy Gewürza odrazą, większość, w tym także autor tych słów, uwielbieniem. Nie znamy drugiego takiego wina, które miałoby tyle aromatu i smaku. W naszym domu cieszy się statusem wina do zadań specjalnych - pijemy je do niebieskiego sera, do wszelkich azjatyckich pomysłów kulinarnych, jako aperitif, do deserów oraz zawsze wtedy, gdy chcemy wypić butelkę dobrego wina "bez podkładu".

Pinot Noir czyli czerwony jedynak. Tutaj opinie są zróżnicowane. W warunkach alzackich pinot noir zazwyczaj wychodzi bardziej różowe niż czerwone. To nie jest problem, dopóki przez umiejętną fermentację i obróbkę producenci wydobywają właściwe do szaty nuty - malinowe, wiśniowe, ogólnie lekkie. Problemem jest jednak czasami to, że alzaccy producenci zazwyczaj usiłują za bardzo imitować burgundy poprzez nadużycie beczek ze świeżego dębu, co daje niekiedy smutny efekt ciężkiej złotej ramy, do której wprawiona jest miniaturowa akwarelka. Wina dojrzewane w dębowych beczkach określa się na etykiecie inskrypcją *fut en chene*. Wielu ekspertów zżyma się na alzackie Pinot Noir, inni uważają, że produkcja czerwonego wina w Alzacji miałaby większy sens, gdyby uprawa prowadzona była na bardziej wyselekcjonowanych miejscach, a nie jako produkcja poniekąd uboczna przy uprawie białych winogron. My należymy do mniejszości, która poważa alzackie Pinot Noir, zwłaszcza *vieilles vignes* czyli produkowane ze starych krzewów. Zastosowanie - dziczyzna, jagnięcina, mięso z grilla, twarde sery (z konieczności w Alzacji Pinot Noir pełni funkcję uniwersalnego czerwonego).

Oprócz tej klasyfikacji na smak, efekt i cenę wpływa również metoda zbioru. Terminem **Vendages Tardives** określa się opóźniony zbiór, kiedy owoce są już przejrzałe i maksymalnie słodkie, w znacznym stopniu podeschnięte (zrodzynkowane). Często opóźnienie w zbiorze przekracza miesiąc. Jest to ryzykowna zagrywka ze strony producenta, bo niekiedy jesienne deszcze psują cały efekt. Późny zbiór dodaje słodkich, owocowo - rodzynekowych nut do wina. **Sélection Grains Nobles** to oznaczenie dla win wyprodukowanych z indywidualnie selekcionowanych owoców pokrytych nalotem 'szlachetnej pleśni' (*Botrytis cinerea*). Pleśń wysusza jagody, powodując skoncentrowanie cukru i głęboki, majestatyczny smak, skutkujący ekstazą podczas konsumpcji (mimo, że *Botrytis* to nie grzybki halucynogenne). Takie wina zasługują na towarzystwo *foie gras*. Jeśli nie mamy tego akurat w lodowce to może być wyrazisty niebieski ser. A jeśli i tego brak - najlepiej pić bez niczego. I zdecydowanie w dobrym towarzystwie. Wina SGN i VT robi się tylko z czterech szczepów - Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris, Muscat. Wina te pięknie się starzeją, a w zasadzie nie starzeją się, tylko dojrzewają. Dojrzewają bez końca. Polecamy z tego względu też jako dobrą, długoterminową lokatę kapitału.

Vins de glace (wina lodowe) nie są elementem alzackiego systemu AOC i nie należą do miejscowej tradycji enologicznej, to raczej próba importu technologii z Niemiec (Eiswein) czy Kanady (Icewine) dokonywana na niewielką skalę przez niektórych producentów (Kamm, Gloeckler-Brenner) w poszukiwaniu nowości.

Alzacja jest również znana z win musujących oznaczanych jako **Cremant d'Alsace**. Produkuje się je zarówno z winogron białych, jak i różowe, z Pinot Noir.

Temperatury podawania win alzackich nie odbiegają od ogólnych zaleceń co do serwowania wina. I tak wina białe powinny trafiać na stół schłodzone do 8-12°C. Im wino starsze, tym temperatura powinna być niższa, także wina **Sélection Grains Nobles** i **Vendages Tardives** powinny trafiać do kieliszków bardziej schłodzone. Wina o smaku niezbyt rozbudowanym (Edelzwicker, Sylvaner, Pinot Blanc) powinno się podawać chłodniejsze, te o smaku bardziej złożonym (Muscat, Pinot Gris, Gewurztraminer) wdzięczniej pije się mniej schłodzone. Podobne zasady stosuje się również do win czerwonych – alzacki Pinot Noir należy do win niezbyt rozbudowanych i smakuje najlepiej w temperaturze około 14°C.

Wina alzackie w Alzacji pije się ze specjalnych kieliszków, dość podobnych do kieliszków do win reńskich, jednak na wyższej i cieńszej nóżce. Wina alzackie, za wyjątkiem win **Sélection Grains Nobles** i **Vendages Tardives** (które mogą dojrzewać nieomal w nieskończoność) powinno się pić „za młodu”, czyli zazwyczaj do 5 lat od daty produkcji (wyjątki od tej zasady są dość rzadkie).