

Beeld Diederik van der Laan en Shutterstock

Expert



De comeback van de Alsace

'DE BODEM-RIJKDOM SYMBOLISEERT VOOR MIJ DE TOEKOMST VAN DE ALSACE'

Lotte Wolf

Vorige maand bezocht ik de Elzas. De wijnen waren vroeger mateloos populair, maar de appellatie is in de loop der jaren een beetje in de vergetelheid geraakt. De huidige consument zoekt tegenwoordig andere smaken dan de destijds populaire fruitige, naar zoet neigende Elzassers. Maar klopt die reputatie nog wel? Ik ging op onderzoek uit in dit voor mij onbekende gebied en dat leverde verrassende resultaten op.

Ik was al bekend met beroemde producenten als Marcel Deiss, Zind-Humbrecht en Weinbach-Faller, maar op dag 2 bezocht ik een Alsace-beurs waar bijna elke producent aanwezig was en ging een wereld voor me open. Wat me met name verbaasde, was de loepzuivere en vooral droge smaak van de nieuwe stijl Elzassers, waarbij vooral het stenige terroir een hoofdrol speelt.

Het gebied kent een grote verscheidenheid aan gesteente. Het meest beroemde voorbeeld is natuurlijk het bijzondere terroir van de vulkanische berg Rangen de Thann, die in de wijnen een mooie expressie toont van mineraliteit. Zind-Humbrecht heeft een perceel op de berg en maakt hier de befaamde Clos Saint Urbain.

De Alsace is een eeuwenoud wijngedebied en heeft

veel wijngaarden met oude stokken. Uiteraard is door de lange wijntraditie alle kunde en kennis aanwezig. Ik denk dat de Elzassers wellicht te lang zijn doorgedaan met het produceren van de goedkopere en lichtzoete wijnen die vroeger meer in de mode waren, maar nu bezig zijn met een inhaalslag. Een tweede kans die ze zeker verdienen.

Er zijn inmiddels ook veel biologische en biodynamische producenten te vinden, vaak kleine boeren die het mooie terroir van de Alsace optimaal benutten. Met name deze wijnen waren strakdroog, maar door hun structuur ook zeer goed gastronomisch inzetbaar, vooral de rieslings en pinot gris.

Producenten die eruit sprongen: Marc Tempé, lichtzoet maar ook strak; de imposante Riesling Grand Cru Hengst van Barmès Buecher, Bircher en Schaal, loepzuiver en superspannend. *Terroiristen* als Ostertag en Albert Mann en nog altijd onbetwistbaar aan de top Zind-Humbrecht en Weinbach-Faller!

Tijdens een wandeling door een wijngaard kwamen we langs een afgraving van 3 meter diep. In dat gat zagen we in verschillende lagen de rijkdom van de bodem. Voor mij symboliseert dat de toekomst van het gebied. Het komt wel goed met de Alsace! **MI**



Lotte Wolf (30) was 6 jaar lang hoofdsommelier bij Oud Sluis*** en is nu wine director en maître bij restaurant Bridges van Sofitel The Grand in Amsterdam. Wolf maakt onder haar eigen naam wijn in Zuid-Afrika.