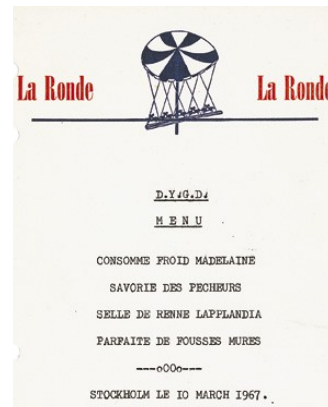


Nyhetsbrev XXI En resa till Alsace i vinets och gastronomins tecken våren 2008

När man som jag ”kommit uppåt i åren”, infaller jubileer värda att fira allt oftare. Egentligen kan man finna hur många anledningar som helst att celebrera. I fjol firade exempelvis vår klass att det var sextio år sedan vi började i Vadstena Samrealskola. Att det var så länge sedan, vill man helst inte tro. Det kändes ju som om det var igår!

Det här årets jubilerande inleddes med att sällskapet De Yngres Gastronomi och Dryckesgille (D.Y.G.D.) fyllde fyrtiofem år. En sammanslutning bildad av två gastronomiskt nyfikna, unga herrar som 1963 arbetade på nyöppnade Hotell Rullan i Uppsala. Enligt D.Y.G.D:s stadgar, instiftat utan ”vare sig ekonomiska eller politiska intressen”. Och för att inte förväxlas med ”Akademiernas aderton”, stipulerades antalet medlemmar till ”15 manliga deltagare, som bevisligen visat stort intresse för gastronomi och dessutom har en önskan att förkovra sig inom detta område. Medlemmarna måste också ha intresse att prova nya kombinationer av mat och dryck samt sprida kännedom om gjorda rön.” Själv blev jag invald 1967 och deltog för första gången vid vårmiddagen samma år på restaurang La Ronde i Gamla Stan (numera Socialdemokraternas partikansli).



Erling Svenungsson

Nu skulle (det inte längre så unga) sällskapet fira jubileum med en resa till Alsace passande dess namn i övrigt. Tyvärr visade det sig att (av olika anledningar) bara sex av sällskapet medlemmar (i dag decimerade till tolv) inte kunde delta. För att fylla upp bussen vi skulle färdas med från Varberg och tillbaka hem igen, ”bjöd” vår charmerande arrangör och reseledare, Erling Svenungsson in några likasinnade. Erling visade sig också vara vinexpert och mycket sakkunnig särskilt när det gäller Alsaceviner. Dessutom väl bevandrad och hemmastadd i Alsace, dess vingårdar och många bra restauranger. Vilket medförde att vi fick ett varmt, sakkunnigt och generöst mottagande på de vingårdar och näringsställen vi besökte.



Det här var min första resa med buss genom Tyskland, som får betyget: mycket behaglig, bekväm och praktisk. Dessutom var bussen utrustad med alla teknikaliteter och längst bak försedd med bord och soffgrupp (se bild). Vilket gav möjligheter (om man så önskade) att byta plats under färden och instifta nya trevliga bekantskaper.

Andra tillfällen till mingling fanns också när vi gjorde uppehåll för kaffe eller lunch. Vid den sistnämnda bjöds apéritif, festlig buffé och viner därtill (se nedan).

På väg genom Tyskland övernattade vi på ett litet trevligt hotell, Zum Stillen Winkel strax norr om Hannover, för att nästföljande dag fortsätta till

Kaysersberg. En medeltida stad omgärdad av vingårdar, belägen i dalgången vid foten av Vogeserna. Praktiskt taget i hjärtat av vindistriktet. Här bodde vi på Hôtel les Remparts under vår vistelse i Alsace.

Viner serverade till luncher och middagen på resan till Alsace

Crémant de Bourgogne, Domaine Henri Naudin-Ferrand		Bourgogne
Meursault 1er Cru Les Poruzots, Olivie Leflaive	2000	Côte de Beaune
Moulin Touchais, Côteaux du Layon	1982	Loire
Dolgesheimer Schützenhütte Dornfelder Classic, Held	2006	Rheinhessen
Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes, Naudin-Ferrand	2004	Bourgogne
Monte del Drago, Agricola Musella	2002	Venetien
Pinot-Blanc-Auxerrois, Meyer-Krumb	2006	Alsace
Muscat, Domaine Florence	2005	Alsace
Riesling Grand Cru Schlossberg, François Stoll	2004	Alsace



Lammfärsspett, en del av vår goda pick nick

Efter en typisk fransk, något spartansk hotellfrukost, styrdes kosan norrut på den välkända vinvägen – Route de vin (se karta nästa sida) till Barr och Familjen Erwin Moser-Wantz vingård och årliga vinmessa. Här fick vi också smaka både viner och andra starka drycker samt några typiska franska delikatesser. Eftersom vädret var dåligt åt vi vår lunch och njöt bordets håvor vid några bord bakom en buteljeringsmaskin. Följande Alsace-viner provades och/eller dracks:

Sylvaner Réserve Particulière, Charles Wantz	2006
Pinot Blanc Réserve Particulière, Charles Wantz	2007
Pinot Blanc Réserve Particulière, Charles Wantz	2006
Riesling Réserve Particulière, Charles Wantz	2006
Muscat Réserve Particulière, Charles Wantz	2004
Gewurztraminer Réserve Particulière, Charles Wantz	2005
Sylvaner "Z" Collection Personnelle, Charles Wantz	2006
Riesling "S" Collection Personnelle, Charles Wantz	2005
Riesling Grand Cru Wiebelsberg, Charles Wantz	2000
Crémant d'Alsace Carte Noir, Charles Wantz	
Crémant d'Alsace Blanc de Noir, Charles Wantz	
Crémant d'Alsace Rosé, Charles Wantz	
Crémant d'Alsace Brut, Domaine Ernest Breitel	

Dåliga men välmående av god mat och dryck för vi på eftermiddagen upp till Vogesernas bergskedja. Där ligger koncentrationslägret Natzwiller-Struthof (Le Struthof), det enda utanför dåtida Nazi-Tyskland och Polen (av kategorin Nacht und Nebel – läger för motståndskämpar från Tyskland och andra ockuperade länder). I dag ett museum, vackert beläget men med en ack så vedervärdig och sorgsam historia.

Som framgår av bilden var vädret inte det bästa vid vårt besök, blöt, tung snö föll och det var halkigt värre. I bakgrunden skimtar två byggnader, den vänstra med isoleringsceller, så små att det var omöjligt att ligga ner. I den högra fanns kremeringsugn och en experimentavdelning.

Le Struthof berör oss, särskilt med tanke på de omkring 500 norska motståndsmän, studenter och andra som deporterades hit för likvidering. En av de överlevande, Kristian Ottosen författare till boken "Redningen", som bland annat beskriver hur det var i lägret. Ett särskilt kapitel handlar om Folke Bernadottes, "De hvite bussene" och de danska och norska krigsfångar, som räddades ur tysk-ockuperade områden våren 1945. (Ottosen var en stor man, som hedrades med statsbegravning när han härom året gick ur tiden).

Återbördade till vårt hotell och lite vila, tog vår chaufför Klas oss till byn Lapoutroie (omkring 1000 m.ö.h.) ovanför Kaysersberg för att inta middag på gemytliga Restaurant Faudé. Där vi välkomnades med ett glas Crémant d'Alsace i husets vinkällare, innan nedanstående välsmakande meny serverades. Här delvis översatt till: "munsbit", grillad marulk, wokade legymer med "oskuldsfull" sås, sorbet i väntan på varmrätten - lammfilé med krispig, kokoscrêpe och vitlökspuré. Därtill dracks följande viner från distriktet:

Menu

Mise en bouche

Médaille de Lotte grillé,
wok de légumes, sauce vierge

Sorbet en attendant

Filet d'agneau coco, purée d'ail
et son jus tomate façon navarin

Cromesqui de Tome du Brézouard

Le fresh and co

Riesling Clos Mathis, Domaine Ostertag
Pinot Noir Clos de Landelin, René Muré, mgm
Gewurztraminer Altenbourg, Paul Blanck



Filet d'Agneau



Médaille de Lotte grillé ²



Den vackert belägna byn Lapoutroie, som har omkring 2 000 invånare

Provinsen Alsace skiljer sig av naturliga skäl från övriga Frankrike, eftersom det är germanskt till tradition och språk. Det har varit en del av Frankrike sedan 30-åriga kriget. Men har också

tillhört Tyskland under två ockupationer i modern tid nämligen 1871-1918 och 1940 – början av 1945. Sedan freden efter andra världskriget är floden Rhen den naturliga gränsen mot Tyskland. I söder utgörs gränsen till Schweiz av Vogeserna med det mäktiga bergsmassivet Jura, som skyttar och tornar upp sig i bakgrunden.

Strasbourg – ”Strateburgum” (vägarnas stad), ger en antydning om att det en gång var Europas korsväg. Den breda Rhendalen, eller *le Palatinat* som den av hävd kallas i Frankrike, skyddas av Schwarzwalds skogtäckta bergsmassiv och Vogesernas utlöpare. Mjukt eller brant övergående i slättland, vilket är idealiskt för vinodling.

I likhet med de flesta vindistrikt har Alsace uppstått vid ett vattendrag, inte bara utmed Rhen utan också floden l'Ill, som flyter i väst-östlig riktning från Vogeserna, vidare genom vingårdarna runt Colmar – alsacevinets metropol.

Alsace's vinhistoria sträcker sig långt tillbaka i tiden. Romaren Plinius (23-79 e Kr) lovprisade Galliens viner, som importerades till Rom. Platon (427-347 f Kr) skriver att gallerna var ett vinälskande folk. Därmed kan man tänka sig att alsacevin producerades långt innan romarna erövrade den delen av landet. Inte heller rör det sig om samma druvor i Alsace som exempelvis i Rhônedalen eller Provence. Därmed kan man förmoda att Platons uttalande ger stöd för teorin att vinplantorna i Alsace inte införts från annat håll.

De flesta alsaceviner är kända för sin karaktäristiska smak av kalk, krita, mörk och/eller granit. Den kommer från de sedimentlager som avsatts i och omkring floderna under flera miljoner år. I Alsace är det druvorna som gett vinet dess namn. Det finns sju Cépages (vinsorter): Riesling, Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Noir, Muscat och Gewurztraminer.

Alsacevinerna är så kallade ”Appellation d'Origine Contrôlée” med benämningarna: ”Alsace Grand Cru”, ”L'A.O.C. Alsace” (83% av den totala produktionen) samt ”L'A.O.C. Alsace Grand Cru”. Alla viner från Alsace är ”endruveviner” utom de som betecknas ”Edelzwicker” eller ”Gentil” där olika vinsorter ingår. I det senare fallet skall minst 50 komma från ädla druvsorter, alltså Riesling, Muscat, Pinot Gris eller Gewurztraminer. Enligt vinmakarna i Alsace utgör provinsens mousserande vin l'A.O.C. Crémant d'Alsace ”kronan på verket”. Till den används framför allt Pinot Blanc men även Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling eller Chardonnay förekommer.

Mer information och detaljerad karta finns på www.vinsalsace.com. Fortsättning följer i kommande nyhetsbrev.

Gösta Nordén

