



En del av D.Y.G.D.-bröderna med sina respektive

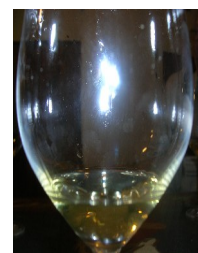
I förra Nyhetsbrevet skrev jag bland annat om vilka druv/vinsorter som förekommer i Alsace. När man (som vi) smakar, provar eller dricker hela etthundratrettiofyra olika viner under en enda vecka, kan det vara värt att veta hur man bär sig åt för att inte konsumera för mycket. Kroppen klarar helt enkelt inte av den mängd det skulle innebära om man svalde varenda droppe!

För att reda ut vad man mer bör tänka på när man provar vin, har jag bett den Alsace-sakkunnige vinexperten Erling Svenungsson, tillika vår reseledare och gode vän från resan, att kommentera hur vin bör provas/degusteras. Han berättar också en del om vingården Trimbach, en av Frankrikes äldsta med anor från 1600-talet.

Till att börja med luktar man på vinet, lutar glaset och svingar det runt mot glasets vägg för att bedöma

doft, färg och viskositet. Därefter kan man ta en liten smutt och låta tungan ”känna” på vinet och spotta ut. Upprepas med en större klunk och låt vinet ”rulla runt” i munnen och gommen. Det är viktigt att vinet når utrymmet mellan kind och gommens överkäke där smaklökarerna sitter. Eftersom vinsmaken finns kvar i munnen är det viktigt att skölja/dricka vatten och ta gärna en bit vitt bröd, för att neutralisera munnen och gommen. Därefter spottar man som regel ut vinet i ett lämpligt kärl och försöker analysera vinets smaker. Det kan också vara lämpligt att försöka komma fram till vilken/vilka maträtter just det här vinet passar till.

Apropå det sistnämnda, skrev Jens Dolk i ”Svenskan” inför årets midsommar: ”Vin går alldeles utmärkt till sill, lax i alla former och jordgubbar, och det får gärna komma från Alsace i Frankrike. ... Det finns många egenskaper i dessa viner som helt enkelt passar mycket bra till just den här typen av mat – fruktsötma, hög friskhet och aromatiskt blommiga toner.” Går det verkligen för sig undrar kanske någon. Javisst! Särskilt till krämiga sillinläggningar smakar det bra med vin som har markerad friskhet. Varför inte pröva Trimbach Riesling (rekvnr. 2639) ett vitt druvigt och blommigt vin à 109 kronor.



Lite Alsacevin i provningsglas

Gösta Nordén

Först vill jag bara säga, att Göstas beskrivning av provningstekniken är lätt att ställa sig bakom. Det jag skulle vilja understryka är, att provandet är kanske den mest demokratiska sysselsättning som man kan ägna sig åt. Den provande har alltid rätt i sina upplevelser. Ingen provningsledare kan bestämma individens egen uppfattning. Basfakta kan man alltid informera om, men upplevelsen är individuellt exklusiv. I mitt tycke uppträder det alltför många personer, som kallar sig för experter och som genom sitt krångliga sätt att definiera närmast skapar ett utanförskap, när i stället en handledare i vad det vara må, bör ha som sin uppgift att skapa förståelse. Den enda sanna kunskapen är den, som Sokrates definierade, att veta att man inte vet något. All kunskap skall alltså kännetecknas av ödmjukhet. Min erfarenhet är också, att doftintrycket är viktigast när man provar vin. Och att smaken mer eller mindre bekräftar om näsan har rätt eller fel. Jag vill också understryka att det kanske allra viktigaste vid vinprovning är, att reflektera över det som fransmännen kallar ’le bon marriage’ - det goda äktenskapet mellan mat och vin.

För snart 35 år sedan kom jag i kontakt med Maison Trimbach i Ribeauvillé. Det dröjde inte länge, innan denna kontakt utvecklades till nära vänskap med i första hand brodern Hubert. Sedan har jag lärt känna hela familjen Trimbach med Huberts broder Bernard, vinmakaren och hans båda söner Pierre och Jean. Det är fantastiskt att få uppleva historiens vingslag i en gammal vinfamilj som Trimbach. Den nuvarande vinmakaren Pierre är den tolfte generationen vinmakare. Firman går tillbaka till 1626 och man kan säga, att Trimbach sedan 1898, då man utmärkte sig vid en stor internationell vinmässa i Bryssel definitivt har tillhört adeln inom vinnäringen i Alsace. Familjen



Viner som provades hos Trimbach

kommer ursprungligen från Schweiz och fanns under många år i Riquewihr och Hunawihr, innan de i slutet på 1800-talet slutligen etablerade sig i Ribeauvillé, där de fortfarande finns. Firman har betydande egna vingårdar av hög kvalitet, men är också négociant, som köper druvor med långtidskontrakt från vinbönder i trakten. Det skall då sägas, att kontrollen av kvaliteten är minutiös från vingården till leveransen av druvor i samband med skörden. Detta skede har jag upplevt vid flera tillfällen. Denna kontroll gäller i lika delar för druvor man köper, som druvor från egna marker.

Det är framförallt en sak, som kännetecknar vinerna från Trimbach-kvalitet. Man är kanske den främste företrädaren för den klassiskt strama, gastronomiska stilen för viner från Alsace. Här finns inget av det lättsinne, som man kan ana bakom viner med en massa onödig restsötma, som dessvärre har smugit sig in här och var. Jag har många vänner i Alsace, som med stor skepsis talar om en viss Monsieur Parker – uttalat ”parkär” med betoning på sista stavelsen – som ju står för maximal fruktighet och maffighet. Vinerna hos Trimbach karakteriseras av druvan, av jorden och av traditionen. Härom året stötte jag på en mycket intressant karakteristik av vinerna från Alsace – katolska eller protestantiska. Trimbachs viner är protestantiska på gränsen till reformerta. Stramheten är typisk för alla druvsorterna – liksom karaktären av jorden. Trimbach är företrädare för det egentligen självklara, att kvaliteten hos vinet garanteras av vinmakaren och ingenting annat.

Appellationssystemet infördes i Alsace 1962. Systemet med Grand Cru etablerades successivt från 1975 och fram till den senaste utvidgningen 2007. I dag omfattar systemet 51 olika vingårdar och för de allra flesta producenter är det givet att marknadsföra vinerna av Grand Cru status under deras namn. Så gör dock inte Trimbach – vilket också gäller Hugel och Beyer. De säger, att kvaliteten inte ligger i marken – Grand Cru - utan hos producenten. Marken indikerar att vinet bör vara bättre än viner, som kommer från andra jordar, men det finns ingen garanti. Följaktligen har Trimbach inga viner, som är klassade som Grand Cru. Men för den som har kunskap ställer sig saken helt annorlunda. En rad av vinerna av den högsta kvaliteten är förvisso Grand Cru, men det står aldrig på någon etikett.



Artikelförfattarna i glatt samspråk

Den druva som Trimbach är världsberömd för är med all rätt Riesling, som görs i 4 olika kvaliteter: Riesling, Riesling ”Réserve”, Riesling ”Cuvée Frédéric-Emile” och Riesling ”Clos Sainte Hune”. De två sista är viner från Grand Cru-vingårdar. Monsieur Frédéric Emile var den, som lanserade Trimbach i Bryssel 1898 och har gett sitt namn till vinet, som kommer från två Grand Cru-vingårdar i Ribeauvillé – Geisberg och Osterberg. Clos Sainte Hune är en liten parcell ägd av Maison Trimbach i Grand Cru-vingården Rosacker i Hunawihr. Man kan åskådliggöra kvalitetsnivåerna på följande sätt. Basvinet heter helt enkelt Riesling och kan härröra från egna skördar eller köpta druvor. De ska hålla en lägsta kvalitetsnivå för huset, som i sig är mycket hög jämförd med basviner från andra producenter på denna druva. Riesling ”Réserve” håller relativt sett högre kvalitetsnivå. De båda lägre nivåerna kommer

huvudsakligen från druvor köpta på långtidskontrakt från mindre vinbönder. Det som skiljer dessa båda viner kan vara, att druvorna till Riesling "Réserve" kommer från äldre stockar eller bättre jordar eller ett bättre mikroklimat. Det kan också vara druvor från unga stockar från Grand Cru vingårdar som Geisberg, Osterberg, Rosacker eller från årgångar där Bernard Trimbach (numera sonen Pierre) inte blir nöjd med resultatet. I sådana fall används inte det namn där förväntningarna är större. Det kan således vara utmärkt som bas för en Riesling eller Riesling Réserve men inte tillräckligt bra till en Frédéric Emile eller Clos Sainte Hune. Man deklasserar således vissa viner, som kunde säljas under ett annat namn – till ett annat pris – men som långsiktigt kunde vara negativt för huset. Detta sätt att klassificera tillämpas även för viner av druvorna Pinot Gris och Gewurztraminer. Viner med beteckningen Pinot Gris "Réserve Personnelle" och Gewurztraminer "Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre" kommer från vingården Osterberg – med Grand Cru status.

Det finns mycket att säga om Maison Trimbach. Många hävdar, att Clos Sainte Hune är världens bästa Riesling och jag säger inte emot. Jag har varit många gånger med vinentusiaster och i allmänhet blivit mottagen av min gamla vän Hubert Trimbach. Jag brukade under flera år introducera familjen genom att diskret som jag är säga: jag hävdar inte kategoriskt, att Trimbach gör Alsace bästa viner, men jag hävdar, att ingen gör bättre. För några år sedan bad Hubert mig vänta ett ögonblick vid denna inledande presentation och kom tillbaka med en bok av Clive Coates med titeln The Wines and Domaines of France. Han bläddrade upp Alsace och se – bland alla vinhus av högt renommé fanns det en Domaine med *** – Domaine Trimbach i Ribeauvillé.

*Glaskork med
förtättningsring*



En sak till vill jag tillägga, som också är mycket karakteristisk för Maison Trimbach. Deras viner inte bara kan utan bör lagras ett antal år, innan de konsumeras. Detta gäller inte bara Riesling utan i princip alla druvorna och man tar också konsekvensen av detta faktum. Man har som princip att börja sälja sina viner först, när de nått en viss mognad. Källaren under anläggningen i Ribeauvillé är också oerhört imponerande. Det är en upplevelse att vandra omkring bland många legendariska årgångar. Jag hade 2001 ett seminarium kring vinerna från Alsace för den svenska kolonin i Bryssel. Ett par månader före detta evenemang besökte jag Hubert och framförde, att jag ville demonstrera Alsacevinernas lagringspotential

på ett av passen vid detta seminarium. Jag sa till Hubert, att jag ville ha viner från Trimbach som demonstrationsobjekt och att han kunde välja en serie viner från Riesling och Pinot Gris, som bevisade min tes. Valet var hans och det byggde förstås på, vad han kunde avvara från firmans källare. När jag kom till Bryssel visste jag inte, vilka viner Hubert hade skickat. Det visade sig vara ett urval av Riesling "Cuvée Frédéric-Emile", Riesling "Clos Sainte Hune" och Pinot Gris "Réserve Personnelle". För Riesling gick vi tillbaka till den härliga årgången 1983 men det på sitt sett mest sublima vinet var vid detta tillfälle en Pinot Gris "Réserve Personnelle" 1971, som var ung, spänstig med underbara toner av svart tryffel och med ett långt liv framför sig. Hubert har senare bjudit mig på detta vin och många lika strålande viner av en högst anständig ålder.

Erling Svenungsson

P.S. Fortsättning följer i nästa nyhetsbrev D.S.



Tidstypiskt Alsacehus



Hubert Trimbach och Erling Svenungsson efter den mycket lyckade vinprovningen