


Idyll i

Alsace

gör viner för finsmakaren

De tränger sig inte på. De ädla dropparna från den anrika vingården Trimbach går likasom på tå i gommen. Vinerna är dessutom anspråkslöst blekgula med ett grönt skimmer. Först kan det kännas stramt men efterhand växer smaknyanserna fram och eftersmaken stannar kvar, länge. Här görs riktigt stora viner, som gärna ska avnjutas till vällagad mat!

 TEXT & FOTO:
MIKAEL PROPST

När vi kommer till provningsrummet hos Trimbach i Ribeauville, Alsace, möts vi av kocken Marc Haerberlin från restaurang l'Auberge de L'ill i grannbyn Illhausern. Om det inte vore för att det utskänkingsstället har tre stjärnor i Guide Michelin kunde det ha passerat obemärkt.

I hans sällskap är en japan som visar sig äga 20 restauranger runt om i världen, varav de båda i Tokyo och Nagoya bär samma berömda namn som den franska krogen. De har precis handlat vin av Hubert Trimbach, som strax ska ta väl hand om oss enkla nordbor med tycke för vin.

Alsace ligger i nordöstra Frankrike. Under århundradenas lopp har denna landsända omväxlande tillhört det landet och Tyskland. Totalt bor här knappt två miljoner människor och Strasbourg är regionens huvudstad. Området har en tvåtusenårig historia med vinodling och är känt för prestigeviner ända sedan medeltiden.

TOLFTE GENERATIONEN

Hubert Trimbach är en av fyra familjemedlemmar som i dag leder arbetet på vingården med samma namn. De övriga är brodern Bernard med sönerna Jean samt Pierre, som sedan 1985 är ansvarig för vinrankor och vinmakande.

Pierre utsågs 2006 av tidningen Decanter till nummer nio på listan över världens tio bästa vitvinsmakare. Han är nu den tolfte generationen av vinodlare i släkten, som i slutet av 1500-talet kom till Alsace från orten Trimbach i Schweiz.

Jean Trimbach var den förste på familjeträdet som började odla vin och starten skedde år 1626. Ett viktigt steg tog en senare ättling, Jean-Frédéric Trimbach, som mot mitten av 1800-talet gjorde sig ett namn i byn Hunawih, som var känd för excellenta viner. Han blev

också byns borgmästare, en titel som flera tidigare och senare släktingar också innehåft. Hans äldsta son, Frédéric-Emile, utvecklade sedan produktionen efter de principer som än i dag styr gårdens viner. År 1898 gav det belöning, i form av de mest eftertraktade priserna på en stor mässa i Bryssel. Frédéric-Emile gav initialerna "F-E" till firmanamnet och hans utskrivna namn pryder också ett av prestigevinerna hos Trimbach.

Kvalitet istället för kvantitet och att låta vinerna mogna under flera år innan de säljs är förhärskande principer på Trimbach, åtminstone för deras bättre viner.

– Vi satsar på kvalitet och ett bra rykte istället för på volym. När andra strävar efter volym så förstör det marknaden för oss. Det är de stora spelarna som förstör imagen, säger Hubert Trimbach med eftertryck.

JÄSNING ÄNDA TILL SLUTET

När han började arbeta på vingården under 1970-talet var brodern Bernard vinmakare. Hubert tog hand om försäljningen och åkte runt i en liten bil fylld med viner som han sålde.

– Mitt mål när jag hjälpte Bernard var att sälja till bra affärer och restauranger.

Man får väl säga att han lyckades: i dag erbjuder samtliga 26 krogar i Frankrike med tre stjärnor i Guide Michelin deras viner till maten, likaså motsvarigheterna i Tyskland, Belgien och Italien.

Kvalitet innebär "green harvest", att beskära rankorna ordentligt samt ett lågt skördeuttag av druvor, maximalt 40-45 hl per hektar, menar Hubert.

– Det tillåter mer koncentration, struktur, kropp och kraft, säger han.

Vinrankor vid Grand cru-läget Gaisberg, som finns i direkt anslutning till Maison Trimbach.



Viner från Alsace

Alsace gränsar mot Tyskland i norr och öster, med floden Rhen som naturlig gräns, och mot Schweiz i söder. Regionens nordliga läge är inget problem eftersom bergskedjan Vogeserna, i väster, skyddar mot västvindar och regn från Atlanten. Den populära turiststaden Colmar, mitt i området, hör till Frankrikes regnfattigaste städer. Alsace har fler än 5 000 vinodlare i 119 kommuner.

Till skillnad mot större delen av övriga landet görs vinerna i Alsace helst av en specifik druva, som alltså inte blandas med andra. Fyra druvor räknas som "ädla": Riesling, Pinot gris, Gewurztraminer och Muscat. Om vinet ändå görs på flera druvor får det kallas "gentil" om minst hälften av nämnda ädla druvsorter ingår, annars får det heta "edelszwicker".

Mer än 90 procent av vinerna är vita, med den "oädla" Pinot blanc i topp på en fjärdedel av odlingsytan. Riesling är nummer två på 22 procent. Gewurztraminer är trea på 18 procent av odlingarna; Alsace är den plats i världen där det växer flest druvor av denna sort. Den enda

blå druva som tillåts för kvalitetsklassat vin är Pinot noir, som används till både rött vin och rosévin.

Den vanligaste kvalitetsklassen är AC Alsace, med eller utan angiven druvsort. 1983 infördes kategorin AC Alsace Grand Cru för vingårdar med särskilt gynnsamt läge. I dag finns 51 Grand Cru-gårdar registrerade. För att ett vin ska få ha denna högsta klassificering krävs att endast "ädla" druvor ingår. Allt vin buteljeras på plats enligt lag.

Beteckningen "Vendanges Tardives" står för druvor som skördats övermogna och ofta med ädelröta, jämför med "Beerenauslese" i Tyskland. "Sélection de Grains Nobles" görs av druvor som är angräpnade av ädelröta och innebär många plockningar, jämför med "Trockenbeerenauslese". För båda dessa specialiteter krävs att enbart "ädla" druvsorter ingår.

Professor Per Warfvinge vid Lunds universitet har en hemsida om Alsace och dess viner: www.warfvinge.net. Se även Systembolagets information om Alsace på nätet.

På frågan om vilken fördel det innebär att vara ett familjeföretag svarar Hubert snabbt:

– Namnet och ryktet!

En tid efter andra världskriget var Trimbach fortfarande litet och producerade bara omkring 60 000 flaskor. I dag, med närmare 30 anställda och egna 35 hektar plus druvor som man köper in från drygt hundra hektar, producerar företaget 1,3 miljoner flaskor per år.

Av dem går hela 85-90 procent på export. Faktum är att av hela Alsaces export till USA kommer 25 procent från Trimbach, vilket gör detta land till största kund av deras viner. Danmark är nummer två följt av Storbritannien och Sverige och sedan andra länder.

Att deras höga ambitioner med vinerna har vunnit uppskattning är uppenbart. Hubert framhåller en aspekt av hur man skiljer sig från många konkurrenter:

– Vi låter jäsningsen av vinet gå ända till slutet. Det gör hela skillnaden och visar att vi har en annan inställning.

På så sätt förbrukas mer socker i musten; vinet får därmed en lägre halt av restsocker och samtidigt högre alkoholhalt. Följden blir ett något mindre insmickrande vin, med tydligare nyanser av "terroir" och den fruktsötma som druvorna ändå kan erbjuda.

– Kvalitet behövs. Vi anstränger oss för att låta folk testa våra viner. Det är då ett privilegium att ha importörer i många länder, säger Hubert.

EPITET INTE VIKTIGAST

Trimbach har tre Grand Cru-lägen och samtliga har kalkrik jord: Gaisberg och Osterberg i Ribeauville och Rosacker i Hunawihir. Kalken bidrar med syra och elegans, stramhet och citrusaromer.

Främst anses den fina musselkalkjorden i den 1,3 hektar lilla vingården Clos Sainte Hune vara. Trimbach äger denna jordbit och producerar här det vin, med samma namn, som fått smeknamnet "King of the Riesling".

Alla deras toppviner kommer från Grand Cru-lägen. Men detta står inte på etiketterna. Familjen anser sig, i likhet med en del andra toppodlare, inte behöva detta - i Frankrike normalt så viktiga - epitet. Trimbach tycker dessutom att andra missbrukar benämningen.

Frågan om de vita vinerna ska vila på ekfat eller rostfritt före buteljering kommer upp under vårt möte.

- Jag hatar ek! säger Hubert med oväntat irriterad stämma.

- Jag dricker själv inte ekat vin. Jag har garanterat huvudvärk efter bara två tredjedels glas.

Hans pappa var 1937 för övrigt den förste i området som byggde en glasklädd betongtank för vin. Nu har man två samt en i

rostfritt stål. I vissa fall kan riktigt gamla och stora ekfat användas men dessa påverkar i så fall inte smaken.

Frågan om ekologiska viner tycks inte vara lika enkel.

- Vi har inte ekologiskt ännu. Jag är fortfarande litet skeptisk. Du måste ha en stor kontroll i vingården för du kan förlora en gröda. Och även om man odlar ekologiskt så vet du inte vad som händer i källaren sedan...

STYRKA ATT ÖVERLEVA

Men visst är även Trimbach medvetna om frågan. De använder doftämnen istället för kemikalier för att skrämja bort maskar i jorden och de har en begränsad användning av konstgödsel. De låter gräs växa mellan raderna av rankor vartannat år. Någon konstbevattning i det torra, varma och soliga klimatet är det inte frågan om - det är förbjudet enligt lag.

- De senaste tio åren har det bara fallit 540 millimeter regn per år i genomsnitt här, säger Hubert Trimbach.

- Men det är bättre för vinrankan att lämna den i fred, att få kämpa. Den har styrkan att överleva.

Den förmågan verkar även familjen Trimbach och deras viner ha, sedan tolv generationer. ☘

Imponerande provning

Hubert Trimbach håller upp vin i det provningsrum där han för flera år sedan hade vår Konung Carl XVI Gustaf och Drottning Silvia som gäster.

Den första flaska Hubert Trimbach korkar upp är instegsvinet Pinot Blanc 2005. Det är ingen dålig start, utan är riktigt trevligt och har en fin päronton. Nästa vin är Gewurtztraminer 2005, som finns på Systembolagets beställningssortiment (varunr 82156) för 144 kronor. Det har en angenäm fruktig och fyllig smak.

Standardrieslingen från Trimbach är just nu från 2005 (varunr 2639) och finns i ordinarie sortiment men vi provar 2006:an, som introduceras här i höst. Det är mycket fint och torrt med en restsockernivå på under 2 gram per liter.

Steket till Grand Cru-vinet "Cuvée M 2003", vars Rieslingdruvor växer på den kalkrika mäggljorden på läget Mandelberg i Mittelwihir, tillför en behaglig rundhet som naturligtvis kommer av lagring och kvalitet. Detta vin görs inte varje år och just 2003 var det varmt, vilket är positivt för denna växtplats. Jag har druckit årgången tidigare men var nu mer imponerad. Det bör nog poängteras att vid utvalda tillfällen och till väl vald mat smakar dessa finstämda viner allra bäst.

När vi provar Muscat Reserve från 2007 glömmar vi snabbt hur söt denna druva kan vara. Visst är den saftigt fruktig men ändå snustorr. Passar utmärkt som aperitif eller till vit sparris och melon.

LJUVLIGA CITRUSTONER

Trimbach gör trevliga Pinot Gris-viner som "Reserve" (årgång 2004 i beställningssortimentet för 144 kr, varunr 85519) och "Reserve Personnelle". Den sistnämnda görs bara toppår av särskilt utvalda druvor på väl valda växtplatser. Först nu börjar man sälja den sju år gamla årgången 2001 med en mustig frukt och mindre än 6 gram restsocker. Från samma år kommer det imponerande Gewurtztra-

miner "Cuvee des seigneurs de Ribeaupierre" med doft av lycheefrukt, rosor och kryddor för 26 Euro, ett prestigevin på druvor från gamla stockar.

Ljuvliga citrus- och mineraltoner finner vi i Riesling "Cuvee Frederic-Emile" från 2002.

Systembolaget har den lika fina 2001:an (varunr 98141) i det tillfälliga sortimentet för 314 kr. Vinrankorna är mycket gamla, i genomsnitt 40 år, och växer på topplägen invid produktionsanläggningen i Ribeauville. Den som har råd att lägga 97 Euro på en flaska vin bör inte missa Riesling "Clos Sainte Hune". Nu säljs 2003:an medan årgång 2002 får vänta och mogna ännu ett tag. Det är detta vin som fått smeknamnet "King of the Riesling" och som drar in flest priser till Trimbach. Avslutningsvis drack vi tre söta dessertviner: Pinot Gris 2000 med 50 gram restsocker och Gewurtztraminer 2002 med 56 gram restsocker, båda "vendanges tardives" vilket motsvarar "beereauslese", samt Gewurtztraminer 2001 i klassen "selection de grains nobles" som är fransmännens svar på "trockenbeereauslese". Tyvärr finns inget av dessa viner på Systembolaget. Det hade dessa ädla, botrytisangripna druvor väl förtjänat! ☘



Hubert Trimbach är ansvarig för försäljning vid vingården Trimbach. Här håller han upp vin i det provningsrum där han haft Kung Carl XVI Gustaf och Drottning Silvia som gäster.

Konsten att kombinera Alsacevin med mat

Alsacevinerna passar bra som aperitif och till fin fisk och skaldjursrätter. Vinerna kan kombineras med fågel, ljust kött, vilt, gåslever, exotiska rätter, ost eller desserter.

Till aperitif väljs Crémant d'Alsace, Muscat d'Alsace eller Gewurztraminer. Grönsallader, charkuterier, ägg och skaldjur, musslor och annat gott från havet kan avnjutas med Sylvaner eller Pinot Blanc.

Även Riesling passar in på de sistnämnda råvarorna, och alla tre vinerna fungerar bra med fiskpatéer och sushi. Gåslever får gärna ätas till Pinot Gris eller Gewurztraminer, men välj "Vendanges Tardives" (sött vin).

Sylvaner och Pinot Blanc passar bra till quiches, pajer och suffléer. Riesling väljs till stekt fisk och om det ingår gräddig sås gärna av sorten "Vendanges Tardives", alternativt Pinot Gris.

Till stekt fågel dricks gärna Pinot Blanc, Riesling eller Pinot Noir. Fågel med sås kan avnjutas med Riesling eller Pi-

not Gris. Detta vin går även utmärkt till fläsk- eller kalvstek, liksom Pinot Blanc. Anka och exotiska rätter passar med Pinot Blanc eller Gewurztraminer.

Rött kött och vilt äts gärna med Pinot Noir eller Pinot Gris, beroende på tillagning. När det gäller färska ostar och getost så välj Pinot Blanc eller Riesling. För starka ostar som till exempel Munster, drick det blommiga Gewurztraminer! Detta passar även till ädla blå ostar, liksom Pinot Noir.

Desserter, som kakor, tårter och ostar, kan avnjutas med Gewurztraminer, gärna som "Vendanges Tardives". Alla sorters druvor i skick som nämnda söta vin, eller det ännu sötare "Sélections de grains Nobles", kan i ensamt majestät bli den perfekta avslutningen på en tillställning. 🍷

Recept från

Restaurang Le Clos Saint Vincent i Ribeauville, Alsace

Förrätt:

Kock: Steve Adler

VINTIPS:

Trimbach Riesling Cuvée Frédéric Emile (varunr 98141)



Stekt scampin med rostade sesamfrön

OCH ÖRTSTEKTA CHAMPINJONER SAMT CITRONGRÄSSÅS

4 PORTIONER

20 små kräftor/skaldjur
1 dl hönsbuljong
1 dl vispgrädd
1 knippe skivat/hackat citrongräs
2 hackade schalottenlökar
200 g smör
2 stora skalade tomater
200 g skivade champinjoner
färsk basilika och persilja
olivolja
salt och peppar
rostade sesamfrön

CITRONGRÄSSÅS

Lägg i citrongräs, hälften av schalottenlöken och en bit smör i en liten kastrull. Värm på låg temperatur, tills löken har blivit mjuk. Häll över buljongen och grädden, sänk värmen något och låt sjuda tills såsen har reducerat till hälften. Sila såsen och rör ned en klick smör för att få en bra konsistens och färg. Håll varm.

PARISISKA CHAMPINJONER MED TOMAT OCH AROMATISKA ÖRTER

Värm olivoljan i en stor panna, tillsatt resten av schalottenlöken. Stek på låg värme tills löken är mjuk. Tillsätt svampen, sänk värmen och låt allting få en fin färg. Håll på hönsbuljong och lägg i en klick smör. Låt sjuda i fem minuter. Komplettera med persiljan och tomater som har skurits i små tärningar. Håll varmt.

Skala skaldjuren (behåll den bakersta delen). Sautera scampin i en het panna med olivolja. Ta bort och flytta över för torkning på ett hushållspapper.

Lägg upp scampin på tallriker och skeda över citrongrässaen. Lägg upp champinjoner med sesamfrön. Garnera med basilika och servera på en gång.

Huvudrätt:

Kock: Steve Adler

Medaljonger av lake med saffran, ingefära och stekta kantareller

1 lakefilé (1 kg)
3 morötter
1 purjolök
¼ selleri
2 g färskrivna ingefära
100 g smör
1 dl fiskbuljong
1 dl vispgrädde
olivolja
hackad gräslök
hackad schalottenlök
skinkskivor
kantareller efter behag
saffran efter behag
salt och peppar

Hetta upp litet olja i en stor kastrull på medelvärm. Lägg i de skivade grönsakerna och purjolöken. Sautera i tre till fyra minuter utan att det får färg. Tillsätt ingefäran och litet smör. Ta bort från plattan och låt svalna.

Sätt ugnen på 220 grader. Öppna upp fiskfilén så att det blir en större och en mindre filebit. Krydda med gräslök, salt och peppar. Fyll med de sauterade grönsakerna och rulla ihop så att det blir en snygg rulle. Använd skinkskivor för att hålla ihop rullen. Hetta upp olja i en teflonpanna på hög värme. Stek rullarna i en till två minuter runt om. Lägg i en ugnsfäst form och sätt in i ugnen i cirka 25 minuter. Fräs upp kantareller i smör.

Såsen tillreds i en kastrull på låg värme. Häll i litet olja och tillsätt hackad schalottenlök. Stek tills löken är mjuk. Häll på buljong, grädde och saffran. Sänk värmen och låt sjuda tills såsen minskat till halva sin mängd. Vispa i litet smör.

Skiva fiskrullarna, efter att du tagit bort skinkskivorna, och lägg upp på en tallrik. Skeda över saffranssåsen direkt när den kommer från spisen. Garnera med de frästa kantarellerna, litet vitlöksbröd, färsk basilika, körsbärstomater och servera på en gång.



VINTIPS:

Trimbach Pinot Gris Réserve (varunr 85519)

