

Prästgårdens Vinhandel: Vin- och matresa till Alsace

Alsace har sin egen speciella stil, både vad gäller viner, mat och arkitektur. Det är svårt att inte bli förälskad i detta vindistrikt där de pittoreska byarna ligger som ett pärlband längs *route de vin*. Druvorna är många, vinstilarna likaså. Här finns allt från knastertorrt till sötaste sött. Det är viner som går förunderligt bra med det lokala köket. Som en riesling till choucrote, en gewurztraminer till münster, en pinot gris till gåslever.

Alsace ligger långt norrut i Frankrike, men skyddas från regn av Vogeserna vilket gör det till ett av de regnfattigaste vindistrikten i Frankrike. Klimatet är mildt. När Prästgårdens vinklubb tog sikte på detta klassiska vindistrikt under 1:a maj helgen fanns förhoppningen om att möta våren. Veckorna innan hade varit varma och soliga men denna weekend var det både lite kyligare och en del kraftiga regnskurar som drog in. Vinodlarna var glada då vätan behövdes medan resenärerna fick passa på att njuta de stunder solen bröt igenom de tunga molnen.

Hjärtat av Alsace ligger runt Colmar, cirka 70 kilometer söder om Strasbourg, och det var i Colmar som vi kom att bo under denna resa. Det är en vacker stad med sina korsvirkeshus, överflöd av pelargoner och de många små kanalerna. Det finns gott om restauranger, barer och ölstugor av sydtysk typ. Då det var extra helgdagar även i Frankrike var det stor rörelse i det turistintensiva "lilla Venedig" med fullbokade ställen och livlig inramning. En bit från det eleganta franska köket men en varm och hjärtlig stämning smittade av sig snabbt till gruppens deltagare.

Vad gäller maten bjöds vi på rättfram mat som surkål, charkuterier, goda ostar, delikatesser som gås- och anklever och klassiker som tarte flambée och münster. Men den specialitet som kom att få speciell uppmärksamhet under vår resa var den vita sparrisen! Marken och klimatet i Alsace är speciellt lämpade för odling av sparris. Säsongen börjar traditionsenligt omkring den 15 april och den skördas under säsong varje dag, för hand.

Alsace är ett klassiskt vindistrikt, lugnt på ytan, men skenet bedrar. Det är mycket som idag ifrågasätts av odlarna. Är det verkligen bra att alltid sätta ut druvnamnet på etiketten? Ska man inte poängtera ursprung i stället eftersom Alsace har en oerhört komplex och varierad jordmån som ger olika stilar till vinerna? Det blev många intressanta diskussioner med vinproducenterna. Och förstås en mängd goda, intressanta och spännande viner! Totalt provades över 100 viner.

Druvsorterna är många och vi fick instruktiva provningar av alla de stora Alsace-druvorna: riesling, pinot gris, gewurztraminer, muscat och även en del pinot noir, de röda Alsace-vinerna blir bättre och bättre. Trenden går klart mot att göra mer torra viner, mousserande Cremant och naturligtvis ekologiskt odlat i detta distrikt som har flest andel biodynamiska odlare av samtliga klassiska vindistrikt. Resans druva var pinot gris där vi förvånades av de många goda viner som gjordes i förhållandevis torr stil. Sylvaner och muscat fick också chans att visa upp sig tillsammans med det lokala köket och nyskördad sparris. Knastertrorr riesling med stor mineralitet och söt, kryddig gewurztraminer var precis så bra som de bara kan vara i detta fantastiska vinområde.

Onsdagen den 29 april: Ankomst till Colmar

Vi checkar in på vårt hotell, trestjärniga **Hôtel La Turenne** som ligger centralt väldigt nära La Petite Venise, lilla Venedig. Resdammet måste bort och på serveringen precis intill den lilla kanalen bjuds det på skummande kall öl. Resans första tarte flambée provas av de som behöver något i magen. Välkomsträffen är på den enormt trånga men fantastiskt trevliga vinbaren **L'un des Sens** (18 rue Berthe Molly). Små lokala rätter går åt i snabb takt tillsammans med ägarnas vinrekommendationer. Som av en tillfällighet dyker vinmakaren upp till det vin som vi just sippar på, en Sylvaner från Barmès Buecher. Det är sonen i familjen Buecher som tittat in på baren och Maxime får slicka i sig av allt beröm för det välgjorda vinet. Bättre känsla för symbiosen vin-, vinmakare och konsument kunde vi inte startat med.

Dagens vin: Sylvaner 2014 Barmes Buecher, Wettolsheim

Torsdagen den 30 april: Norrut på *route de vin*

Vår buss hämtar oss på morgonen vid hotellet. Vi åker norrut på den vackra *route de vin*, mot byar som Riquewihr, Ribeauvillé och Bergheim. Hela Alsace är ju tryfferad med pittoreska och sagobokslänkande byar. Vid infarten skyltas med femgradig utsmyckningsskala. Flest blommor högst betyg.

Dagens första besök görs hos unga Melanie Pfister på **Domaine Pfister** i Dahlenheim (som ligger i höjd med Strasbourg). Melanie tillhör de nya stjärnskotten i Alsace. Hon jobbar tillsammans med sin pappa på familjens egendom på 10 hektar. Mélanie är åttonde generationen vinodlare i familjen. De 10 hektaren är utspridda på över 40 olika lägen som ger stor variation men mycket jobb. För den som möjligen trott att Alsace = druvsöta viner bevisas att så inte är fallet. Om allt inte är knastertorrt hos Pfister så är det ändå en friskhet och mineralitet som är genomgående i de rena vinerna. Crémant d'Alsace, pinot noir, Cuvée 8, torr pinot gris och riesling från Engelberg plussades mest.

Lunchen intogs på **Winstub Le Val d'Eléon** i Andlau med deras traditionella Choucroute Royale. Surkål, korvar och fläsklägg i stora grytor och till det riesling och pinot blanc från en av byns stora profiler, Marc Kreydenweiss. Ingen gick hungrig från denna lunch och när Remy Gresser började sin föreläsning under eftermiddagsbesöket var det nog mer än ett ögonlock som föll ihop. Remy gav oss både en historiektion och visioner om Alsace-regionens framtid. Vinerna var åter i torr stil av bästa slag, med Grand Cru-vinerna från Wiebelsberg och Moenchberg som toppar. Pinot Gris "clos de l'Ourse" 2005 stod också ut.

Sen eftermiddag är vi åter tillbaka på hotellet. Kvällen var ledig för avkoppling och eget strosande i Colmar. För hugade spekulanter lägger vi in en konsumentprovning av några viner som samlats in innan resans början. Riesling från Weingut Siegrist i sydtyska Pfalz, Simon Mazzinis Premier Cru Champagne samt nya årgångar av Gevrey-Chambertin från Hereztyn-Mazzini. Positiva och relativt eniga omdömen om vinerna. Ett avbrott från Alsace vinstil och nyttig övning i all enkelhet.

Dagens vin: Pinot Gris Tradition 2013, Domaine Pfister

Fredagen 1 maj: Bennwihr, Turckheim och Riquewihr

Besök hos Prästgårdens "egna" producent **Domaine Laurent Barth** i Bennwihr. Detta är en mycket intressant producent som med låga uttag och ekologisk odling får fram en härlig ursprungstypiskhet i sina viner. Det blev ett av resans bästa besök med den alltid så lågmälda Laurent som öppen-hjärtligt berättade om förutsättningarna för sitt vinmakeri. Bland vinerna var det druvblandningen "Racines Métisses" och pinot gris från 2013 samt riesling från 2008 som gjorde starkast intryck. Att torka skulle vara ett av områdets vanligaste problem var svårt att förstå denna resans regnigaste dag.

Lunch på **Caveau du Vignerons** i Turckheim, en liten restaurang som ägs av utmärkta **Domaine Francois Baur**. Till lunchen provade vi ett antal av Bours ekologiska viner bl a riesling och pinot gris från byns Grand Cru-läge, Brand..

Vi åkte sedan upp till **Riquewihr**, den kanske mest pittoreska byn av dem alla. Denna lilla stad har en fantastisk stadskärna som knappast har förändrats sedan 1600-talet eftersom staden mirakulöst klarat sig undan de krig som härjat i området. Här blev det en fri promenad, sight seeing med tåg eller för några ett extra insatt besök hos den charmige Vincent Sipp på domaine Agapé.

Tillbaks i Colmar var det kort vila innan vi återsamlades för middag, ikväll med *tarte flambée*. Några hade redan tjuvsmakat denna Alsace-specialitet men på Weinstub Pfeffel fick vi en bättre känsla för

varför denna pizzaliknande delikatess gjort succé. Några vinalternativ provas och så förstår man varför Munsterosten och gewurztraminer blivit en klassisk kombination.

Dagens vin: Pinot Gris 2013 , Laurent Barth

Lördagen den 2 maj: söder om Colmar

Idag går resan söderut och vi börjar i byn Bergholtz hos **Domaine Dirlers Cadé**, en familjeegendom som odlar biodynamiskt sedan 1998. Här använder man häst i vingården och man har som mål att framställa viner med egen karaktär och personlighet. Av de 18 hektaren är nästan 50 % grand cru-vingårdar vilket är en otroligt hög andel i jämförelse med det normala i regionen. Att gentlemannen Jean-Pierre varit lärare förstår vi på den pedagogiska genomgången. Sonen Jean som numer är vinmakare i familjen är dock den som får den något besvärliga uppgiften att rekommendera ett vin till midsommarsillen. Varken fråga eller svar var självklar för Jean som något konfunderad ändå kom fram till att något med hög syra borde fungera, medan det givna svaret bland gruppens experter var en kryddig gewurztraminer. Bland den stora mängden viner slås man av den oerhört höga och jämna kvalitén. Det blev mer en lektion i terroir än att något enskilt vin stack ut.

Lunchen denna dag intas på Le Pavillon Gourmand i pittoreska Eguisheim. Den trevliga familjekrogen har en mycket välmeriterad kock vilket visar sig i en fantastisk förrätt på sparris och hollandaise. I Alsace dricker man ofta muscat till sparrisen och i detta fall en alldeles utmärkt sådan från Domaine Paul Schneider.

Efter en kort promenad är vi framme hos Domaine Paul Ginglinger. Denna familjefirma drivs sedan 2000 av den mycket ambitiöse Michel Ginglinger. Man har kring 13 hektar och gör allt från enklare viner på clevner och sylvaner, till mousserande och högklassiga Grand Cru Eichberg och Pfersigberg. Hos Michel är det torra viner som gäller och den strama knivskarpa rieslingen hade nog passat bättre som aperitif än efter den goda lunchen. Vinlistan var betydligt kortare än hos andra producenter men den medvetna vinstilen och dess kvalitet vittnar om en oerhört skicklig producent.

Resans sista gemensamma middag blir på Restaurant Côte Cour i Colmar. Detta är en ny och ganska modern restaurang i Colmar där det vi äter foie gras till förrätt och kalv som huvudrätt. Trots den höga ambitionen i maten är det ändå vinerna som får huvudrollen under kvällen. Jasmeyer, Domaine Ostertag, Agathe Bursin och systrarna Weinbach såg till att vi alla avslutade besöket med ett leende på läpparna. Lika trevligt var inte vädret för de resenärer som kom vilse på väg tillbaka till hotellet. En kväll kan bli för blöt på mer än ett sätt.

Dagens vin: Gewurztraminer 2012, Dirlers-Cadé

Söndagen den 3 maj: Hemresa

Innan returen till Sverige blir det ett trevligt besök hos sparrisodlaren **Asperges Clarisse** i Sigolsheim. Under tiden vi rensar marknadsstånden kommer de leriga plockarna in med påfyllning av den underbara vita sparrisen. Bara att konstatera att resans ambition om kulinariska upplevelser fylls på även lite utanför programmet.

Resans vin: Pinot Gris 2013, Laurent Barth