

## Riquewihr – en magisk by!

Av: Thor Sørli. Foto: Håvard Sørli.

Når du kommer kjørende inn i Alsace og kommer litt sør for Strasbourg, ligger vinmarker, slott, borger og middelalderbyer på rekke og rad, der storker har reder på mangt et tak.

Et vakkert område med en blodig krigshistorie også fra nyere tid. En av disse byene, og kanskje den mest kjente og turistdominerte, er Riquewihr. Denne byen, som ser ut som det gjorde for mange hundre år siden, slapp helt unna skadene som ble påført området under den 2. verdenskrig, og besøkes av millioner av turister hvert år.



Riquewihr og vinmarkene.



Gatemotiv fra Riquewihr.

Mange vil sikkert oppleve den som litt kaotisk og turistifisert, men vi er som oftest på steinmessa i Sainte-Marie-aux-Mines en halvtimes tid unna på dagtid, og når vi kommer tilbake har gjerne freden senket seg. Da er tiden inne for noen hyggelige timer med god mat og drikke, og drikke er det i alle fall ikke noe problem å få tak i!

Vi er midt i vindistriktet i Alsace, kjent for sine hvitviner, og Riquewihr alene har sikkert 50 større og mindre vindyrkere. Nesten ved hvert hushjørne ser du ordet «degustation» eller prøvesmaking, og det er bare å gå inn å prøve en eller flere av vinene. Vin er smak og behag, noen liker en søt Pinot Gris mens andre vil ha en tørre Riesling. Personlig er jeg svak for de gode Gewürstraminere området er kjent for. Høyden overfor Riquewihr er det kjente vinområdet Schoenenbourg, et område som kan by på noen av de beste Grand Cru vinene i området.

En av de større produsentene er Hügel & Fils med en historie tilbake til 1639. Kjenner du igjen navnet, så er det ikke så rart, for du får flere av firmaets viner på Vinmonopolet/Systembolaget. Vi stakk selvsagt innom, og ble vennlig tatt imot av Lionel



Hos Hügel & Fils kan vin prøvesmakes.



Lionel Rousseaux med en magnumflaske Gentil.

Rousseaux. Han syntes det var hyggelig å få besøk fra Norge, for en vesentlig del av produksjonen går nettopp til Skandinavia. Etter å ha prøvesmakt bl.a den populære Gentil og den fantastiske Riesling Sélection de Grains Nobles 2009 "S", (som ikke er å oppdrive på noe salgsliste), spurte han om vi neste dag ikke ville besøke vinkjelleren. Selvsagt la vi inn det i neste dags program!

Dette ble en opplevelse. Først å se hvordan en stor, moderne og profesjonell vinbedrift lager sine viner, og deretter å gå ned for å se de eldste vinfatene. Faktisk er Hügel & Fils oppført i Guinness Book of Records; de har nemlig det eldste fat i verden, som har vært i kontinuerlig bruk fra 1715 og frem til i dag.



Moderne tappeutstyr.



Vinsteiner.

Fra moderne produksjonsutstyr og metoder til kjellere (caves) som oser av gammel historie. Hügel & Fils er en av produsentene som mener at det er for enkelt å få en Grand Cru-status på vin og «protesterer» ved å bruke sine egne betegnelser «Classic», «Tradition» og «Jubilee», der sistnevnte betegner toppkvaliteten. Dypt nede i kjellerne fikk jeg også en «steinopplevelse» i form av noen fine vinsteiner. Vinsteiner ( $KC_4H_5O_6$  eller Kaliumhydrogentartrat) er et biprodukt som krystalliseres ut ved gjæring av vin.

Vi endte til sist opp i testrommet, der prominente gjester har fått smake Hügel & Fils mange gode viner, bl.a Winston Churchill og kong Carl XVI Gustav av Sverige.



*Gammel god årgang.*



*Hügel & Fils fat fra 1715 i Guinness Book of Records.*

Tiden var så inne for å takke Lionel for en svært interessant omvisning, for nå var det tid for en bedre middag. Skulle vi velge froskelår i kveld?

God tur til Alsace, der stein, mat og vin kan gi mange opplevelser!



*Froskelår – bon appétit.*

De vanligste vinene i Alsace er Gewurztraminer, Muscat, Sylvaner, Crément, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir og Riesling.

Årsproduksjonen av vin i Alsace er på ca 120 millioner liter og 90% av produksjonen er hvitviner.

Jubilee/Grand Cru vinene fra områdene Schoenenbourg og Sporen tilhører det ypperste hva Alsace produserer og er høyt priset.

For ikke-kjennere, er prisen på de ulike hvitvinene ca. 50-60 kroner flasken og absolutt verd å smake på.