

WINTRIP  
ELZAS  
PAGINA 36



WINTRIP  
BEAUJOLAIS  
PAGINA 42



WINTRIP  
PORTUGAL  
PAGINA 46



#### PLAN JE EIGEN ROAD TRIP

In Europa kun je maandenlang zoet zijn door van wijngaard naar wijngaard te rijden. Van Noord-Duitsland de Italiaanse laars in richting Sicilië, of via Frankrijk afzakken naar Zuid-Spanje. Winelife doet het kort voor, drie van de klassieke streken, en geeft alvast handige reistips. Zonnebril op, kurkentrekker bij en weg zijn wij!

WINTRIP 1  
ELZAS



# TOEREN LANGS DE ROUTE DU VIN

IN HET NOORDOOSTEN VAN FRANKRIJK SLINGERT ZICH EEN WEG LANGS TALLOZE WIJNGAARDEN. OPGETOGEN GING WINELIFE'S RENÉE SALOME OP PAD OM DE ELZAS, HAAR WIJNEN ÉN DE MAKERS ERVAN TE LEREN KENNEN. CONCLUSIE: HIER WEET MEN JE TE VERWENNEN.

TEKST RENÉE SALOME | BEELD RICK ARNOLD + RENÉ VAN ASSELT (KAART)

■ En toen ging hij hem te lijf ... met een fles crémant!' De charismatische meneer Dopff, wijnboer in ruste, vertelt met smaak de ene na de andere anekdote. Een eeuw lokale wijnmaakgeschiedenis raast ons voorbij in vaak grappige, soms trieste, maar altijd kleurrijke vertellingen. Over de ruzies tussen zijn vader en broer, waarin de hierboven genoemde fles crémant een rol speelde. Over de oorlog, waarin zijn beste vriend Irion per ongeluk werd neergeschoten door Amerikaans vuur. En over zijn lotgevallen in China in 1980 (!), waar hij op uitnodiging van Chinese wijnpioniers zijn kennis mocht komen delen. 'Vertel me eens wat over de geografische omstandigheden', had de nog jonge meneer Dopff, in Harbin aanbeland,

gevraagd. 'Wat is de minimumtemperatuur in deze streek?' Met 'min twintig' als antwoord moest hij wel laten inzien dat wijn maken hier een utopie zou blijven. Toch, 'wijn moet lijden', vindt hij. Een lekker zonnetje en goede verzorging, zoals de Californische druiven gewend zijn; het is te makkelijk. Zijn wijnen hebben dat beetje méér.

#### HEKSENVERBRANDING

Het moet gezegd: de wijnen van Dopff & Irion (juist, naar die vriend) zijn inderdaad complex. Hoewel het doorgaans hun Rieslings zijn die hoge ogen gooien zijn wij vooral verrukt van hun Gewurztraminer Les Sorcières, waarvan de druiven van de gelijknamige wijngaard komen. Een 'clos', want er staat een muurtje omheen, ook al kun je daar met gemak overheen springen. Ooit zouden er jonge vrouwen als heks (*sorcière*) zijn verbrand. Heden ten dage vermoedt men vooral een diepgewortelde jaloezie van de andere dorpsvrouwen over de schoonheid van de 'heksen'. Hoe dan ook, de Gewurztraminer smaakt er niet minder om. We proeven

zelfs enkele oudere en wat blijkt: zelfs na jaren rijpen staan deze doorgaans jong te drinken wijnen fier overeind!

De wijngaarden van Dopff & Irion liggen rondom het stadje Riquewihr, dat zo'n miljoen toeristen per jaar ontvangt, maar er slechts iets

'Proef!', zegt Arnaud Baur, terwijl hij ons wat druiven toestopt



meer dan twaalfhonderd permanent huisvest. Dat toeristenaantal is niet voor niets zo hoog: Riquewihr is een van die typische Elzasser plaatsen waar de tijd lijkt te zijn stilgezet. Hobbelen over kleine keitjes in smalle straten met bont gekleurde vakwerkhuisen, stevast opgetooid met uitbundig bloeiende geraniums en kunstig uitgevoerde smeedijzeren uithangborden, lijkt het of we in de 16<sup>e</sup> eeuw terecht zijn gekomen. Alleen de vele camcorders en het comfortabele schoeisel doen het huidige tijdperk vermoeden. En zien we daar iemand met een iPad fotograferen?

#### WIJNRUTE

Riquewihr ligt aan de *Route du Vin*, de Wijnroute. 170 kilometer lang is de weg, en hij loopt van Marlenheim in het noorden tot aan Thann in het zuiden. Ruim honderd dorpen, stadjes en steden zijn met elkaar verbonden door deze straat en allemaal liggen ze te midden van wijnranken. De weg kronkelt door een glooiend landschap. Sommige stukken liggen wat hoger in de Vogezes, sommige juist in het vlakke Rijnval. Het is nazomer, misschien wel de mooiste periode om een bezoek aan de Elzas te brengen. De blaadjes dwarrelen naar beneden in de schitterendste tinten rood, groen, bruin en geel. Op sommige plekken vind je nog een zoete braam en rijpe appels hangen zwaar aan de takken. Maar het zijn vooral de druiven die onze aandacht trekken. Het is oogsttijd in de Elzas; op dit moment worden de druiven voor de *crémant d'Alsace* van het land ge-

#### REISTIPS

- Zorg voor een grote kofferbak. Je mag 90 liter stille, onversterkte wijn mee terugnemen zonder daarvoor accijns te betalen.
- Proef en koop de lekkerste wijnen *en direct*, bij de boer. Iedere zichzelf respecterende wijnboer heeft een proeflokaal en biedt zijn waar aan.
- Plan niet alles maar ontdek de streek op de bonnefooi. De onderlinge afstanden zijn zo kort dat je snel weer op bekender terrein bent.
- Vanaf € 35 kun je, net als wij, de wijngaarden van boven bekijken. [WWW.HELITRAVAUX.COM](http://WWW.HELITRAVAUX.COM)
- Thuisgebleven of toch het vliegtuig gepakt (Air France KLM vliegt rechtstreeks naar Straatsburg, de hoofdstad van de Elzas) of de trein (TGV naar Straatsburg)? De wijnen van Domaines Charles Baur zijn te koop via [WWW.BROEKWIJN.NL](http://WWW.BROEKWIJN.NL), die van Dopff & Irion via [WWW.PERFECTEWIJN.NL](http://WWW.PERFECTEWIJN.NL).

### In de vallei tekenen zich rij na rij de wijnranken af, in een lappendeken van verschillende kleuren groen

haald. Regelmatig zien we groepjes plukkers in de wijngaarden bezig en tractors met goedgevulde aanhangers rijden af en aan.

Ook Armand en Arnaud Baur, vader en zoon en eigenaars van *Domaine Charles Baur* in Eguisheim, hebben het nu stervensdruk. Toch maken ze tijd om ons vol passie over hun werk te vertellen en laten ze ons het hele proces van wijnmaken zien, van de oogst tot aan de fles. Arnaud, lachend: 'Wijntijdschriften laten graag een romantisch beeld zien van de wijnboer met die eeuwige hond. Wij laten je liever zien wat er echt gebeurt in ons bedrijf. En dat is niet erg idyllisch, maar gewoon keihard werken en weten waar je mee bezig bent.' Zoals in de *crémantkelder*, waar ze ons tonen hoe de lokale schuimwijn wordt gemaakt. 'Zie je die grote houten kisten die daar gekanteld staan, propvol met flessen? Dat is de stille wijn, die mechanisch wordt bewogen om het gistingsproces te stimuleren. Laat je niets wijsmaken door champagneboeren die vertellen dat ze dat allemaal met de hand doen!'

Wat later trekken we de heuvels in, om hun grand cru wijngaarden te bekijken. De mistige Pfersigberg brengt, als het weer een beetje meewerkt, de beste nobele rot voort. 'Veertig miljoen jaar geleden', legt Arnaud ons uit, 'brak hier de aardkorst in tweeën. De grond op dit breukvlak is zeer vruchtbaar. Samen met ons microklimaat, waar de Vogezes een rol in spelen, levert het de



beste omstandigheden voor wijnbouw.'

Ook de iets lager gelegen grand cru Eichberg wordt even aangedaan. 'Proef!', zegt Arnaud, terwijl hij ons wat druiven toestopt. Het zijn gewurztraminer-druiven en ze zijn zeer aromatisch, zoet en sappig. 'En proef nu deze eens.' Arnaud plukt een paar druiven van het perceel van de burens. Ze zijn beduidend minder rijk van smaak. 'Proef je het verschil? Onze wijnen worden allemaal biologisch geproduceerd. Er komt geen bestrijdingsmiddel aan te pas!' 'De plant moet lijden', voegt Armand hier aan toe. Waar hebben we dat eerder gehoord?

#### UIENSCHILLEN EN BLOEMENPRACT

En dan is het tijd om te proeven. Vader en zoon trekken alles uit de kast en we kunnen niet anders dan onder de indruk zijn van hun fantastische, zuivere wijnen. Komt het doordat ze de beste grond hebben en dat bijzondere microklimaat? Komt het door de eeuwenoude kennis en ervaring die van vader op zoon worden doorgegeven? Komt het door de biologische methoden, waarop ze zijn overgegaan sinds Arnaud zijn opleiding afrondde en fulltime met zijn vader het domein bestiert? We geven ons er maar gewoon aan over. Als dan de een na de andere tarte flambée, de lokale 'pizza' met room, ui en spekjes, wordt afgehaald wordt het steeds moeilijker deze moderne lusthof te verlaten. Toch staan we later met gezonde tegenzin op uit onze stoelen om Eguisheim eens nader te bekijken. 'Un des plus beaux villages de France', staat op een bord aan de rand van het dorp, en dat hadden we – ook zonder alle dorpen van Frankrijk te kennen – zelf ook kunnen verzinnen. Het sprookjesachtige dorp, geboorteplaats van de middeleeuwse Paus Leo IX, ligt op een steenworp afstand van 'grote' stad



#### ELZASSER DRUIVEN EN WIJNEN

De stille wijnen van de Elzas zijn direct te herkennen aan hun groene, hoge, slanke fles. Er zijn drie Appellations d'Origine Contrôlées (AOC): AOC Alsace, AOC Alsace Grand Cru (het gebied telt 51 grand cru wijngaarden, die een uitzonderlijk *terroir* hebben) en AOC Crémant d'Alsace, waaronder de mousserende wijnen vallen. Deze worden gemaakt volgens de *méthode traditionnelle*, dus net als champagne. De toegestane druivenrassen zijn: sylvaner, riesling, pinot gris, gewurztraminer, pinot blanc, muscat en pinot noir. Voor de *crémant* wordt ook chardonnay aangeplant. De enige rode wijn is die gemaakt van pinot noir. Bijzonder zijn de zoete *vendanges tardives*, gemaakt van laat geoogste druiven, en *sélections de grains nobles*, gemaakt met druiven die door de schimmel *botrytis cinerea* zijn aangetast. Dit zijn de parade-paardjes van de streek.

#### DE LEKKERSTE ELZASWIJNEN VOLGENS...

##### HUBRECHT DUIJKER

###### DOPFF CUVÉE JULIEN, CRÉMANT D'ALSACE

Minstens zo lekker als een Champagne Brut, maar dan ongeveer half zo duur. Wordt ook geschonken in het regionale driesterrenrestaurant Auberge de l'ILL.

CA. € 16 | VERKOOPADRESSEN VIA [INFO@INTERCAVES.NL](mailto:INFO@INTERCAVES.NL)

##### RIESLING TRIMBACH

Altijd droog, altijd goed, altijd betrouwbaar. En altijd kenmerkend. Dus elegant, fris en voorzien van wit fruit. Elzasser Riesling zoals Elzasser Riesling moet zijn.

CA. € 14 | [WWW.WALRAVENSAX.NL](http://WWW.WALRAVENSAX.NL)

##### GEWURZTRAMINER CUVÉE PARTICULIÈRE 20101, DOMAINE BOTT FRÈRES

Omdat deze milde, aromatische, zwoel kruidige, krachtige wijn zo mooi smaakt bij Munster, met kummel – en heel wat andere kazen.

€ 10,65 | [WWW.HENRIBLOEM.NL](http://WWW.HENRIBLOEM.NL)

##### HAROLD HAMERSMA

###### KUENTZ-BAS 2010, PINOT BLANC TRADITION

Mooi droog, droge appel, droge peer. Lekker bij heilbot. Droog gebakken.

€ 8,12 | ALBERT HEIJN SUPERMARKTEN EN [AHWIJNDOMEIN.AH.NL](http://AHWIJNDOMEIN.AH.NL)

##### GEWURZTRAMINER WOLFBERGER 2009

Weer eens een Gewurztraminer die niet ruikt en smaakt naar de Old Spice van mijn vader. Lychees, grapefruit, wel een zoetje, toch fris genoeg.

€ 9,99 | [GALL & GALL](http://GALL&GALL)

##### RIESLING LAUGEL 2010

Slanke, volledig drooggetrainde Riesling met de karakteristieke geur van een stationair draaiende Airbus iets verder op de startbaan. Lekker, helemaal als de zuurkool weer in de maand is.

€ 5,99 | [DIRCK III](http://DIRCK.III)

VIND NOG MEER TIPS VAN HAROLD IN *DE GROTE HAMERSMA 2013*.



## Nippend aan een koel glas wijn doen we aan het favoriete 'mensen kijken'

Colmar. Het is bijzonder gevormd: de straten liggen als uienchillen om elkaar. Vooral de buitenste ring, de Rue du Rempart, is erg pittoresk. De smalle straat is aan weerskanten hoog bebouwd met huizen die in de mooiste kleuren zijn geschilderd. Soms zijn de trappen en hekken van ijzer en elegant, soms juist van robuust, kunstig uitgesneden hout. En ook hier weer overal die bloemenpracht, de trots van de streek, waar zelfs een prestigieuze wedstrijd aan verbonden is.

### ZUURKOOL MET VÉÉÉL VLEES

Vlakbij ons tijdelijk verblijf in Rouffach - een heus kasteel met eigen wijngaard! - kiezen we ervoor om de streek eens van een heel andere kant te bekijken. In een helikopter zweven we over de vallei. Rij na rij tekenen zich de wijnranken af, in een lappendeken van verschillende kleuren groen. Her en der doemen dorpjes op, de puntdaken fier in de lucht gestoken, de geel-, blauw-, en roodgekleurde huizen goed zichtbaar. We herkennen zelfs de ronde vorm van Eguisheim! Langs alle dorpjes slingert de wijnweg. Hoewel het helder weer is, hangt er een dichte mist boven de beboste Vogezen. Zou de edele rot dit jaar toeslaan?

Dan besluiten we het platteland even te laten voor wat het is en Colmar te bezoeken. Makkelijk zat; de onderlinge afstanden zijn hier zo klein dat je nooit lang in de auto zit. Colmar, 'hoofdstad der Elzasser wijnen' is een genot. Het oude stadscentrum vol (vakwerk)huizen uit de middeleeuwen en renaissance is beeldschoon en sfeervol, met gezellige terrasjes en zelfs een heuse gracht; reden om de wijk waarin zich die bevindt 'La Petite Venise', klein Venetië, te noemen. Urenlang slenteren we door de smalle straten, gluren we hofjes in en doen we aan het favoriete 'mensen kijken', gezeten op een van die vele terrasjes, nippend aan een koel glas wijn.

En dan is het tijd voor het eten! We kiezen voor een *winstub*, zoals er vele zijn in deze streek - denk aan de 'Weinstubes', de Duitse wijnlokalen. Je kunt er goed eten voor een eerlijke prijs in een huiselijke omgeving. Op z'n Elzas, en dat betekent veel houtsnijwerk en geblokt textiel. In iedere *winstub* staat choucroute op de kaart. De zuurkool - altijd behoorlijk voedzaam, want in de Elzas houden ze van veel en zwaar - wordt standaard opgesierd met enorme hompen varkensvlees, soms wel vijf verschillende soorten. Naast de imposante consumptie van varkens mag hier in de streek ook de gans op veel liefhebbers rekenen. Het mag eigenlijk niet, maar wat is foie gras toch lekker! En wat fijn dat ze ganzenvet door de zuurkool doen, waardoor die een fluwelige zachtheid krijgt. De combinatie met de lokale witte wijnen is onovertroffen. Genieten is het devies. We kunnen er niet omheen: naar de Elzas ga je om je te laten verwennen. ■■

## SLAPEN ALS EEN PRINS(ES)

### CHÂTEAU D'ISENBOURG | ROUFFACH

Een sprookjesachtig kasteel met spa en een eigen, omheinde wijngaard (een *clos*), waar je dus ook de eigen wijnen kunt drinken.

VANAF € 160 PER NACHT | WWW.CHATEAUDISENBOURG.COM

## ETEN

In geen enkele andere Franse regio zijn zo veel Michelinsterren uitgedeeld, maar ook in de *winstub* of op straat is het eten verrukkelijk. Vier toppers, van superchic tot heel eenvoudig:

### AUBERGE DE L'ILL | ILLHAUSEN

Sinds 1967 bezit dit restaurant drie Michelinsterren, en het is al net zolang in handen van de familie Heaberlin.

CA. € 165 VOOR EEN ACHTGANGENMENU | WWW.AUBERGE-DE-L-ILL.COM

### RENDEZ-VOUS DE CHASSE | COLMAR

Tegenover het treinstation van Colmar ligt dit fantastische restaurant dat één Michelinster heeft.

VANAF € 55 VOOR EEN MENU | WWW.GRAND-HOTEL-BRISTOL.COM/  
RESTAURANT-GASTRONOMIQUE-COLMAR

### WINSTUB LA DÎME | OBERNAI

Smaakvolle streekgerechten die, als overal in de Elzas, perfect passen bij de wijnen. Of andersom natuurlijk. Wij aten de *backeoffe*; een in Riesling gemarineerd stoofgerecht met varkens-, lams- en rundvlees, aardappelen en groenten. Onmogelijk alleen op te krijgen - onze serverster vertrouwde ons toe dat ze de *backeoffe* altijd met haar collega deelt...

€ 22,65 VOOR HET DUURSTE MENU | WWW.LADIME.FR

### AUBERGE DU REMPART | EGUISHEIM

Naast het wijndomein van Charles Baur ligt dit restaurant waar ze de lekkerste *tartes flambées* maken die wij ooit hebben geproefd, gebakken in een houtoven.

VANAF € 8 VOOR EEN TARTE FLAMBÉE | WWW.AUBERGE.DU.REMPART.FREE.FR