



We

 Alsace
 (lekker retro!)



Een zuurkoolberg met worst en een roemerglas Riesling in een gezellige winstub met rood-wit geblokte tafelkleedjes ouderwets? Welnee! Wij noemen het liever: retro. En we zijn er dol op!

Daar zit je dan, op je houten stoel met ingekerfd hartmotief, omringd door watergolfkapsels en nordic walking-stokken. De *winstub* ligt midden in het dorpsplein vol vakwerkhuzen met bakken vol bloeiende geraniums voor de ramen, de zon schijnt, de klokken beieren, de tarte flambée smaakt fantastisch en de Pinot Blanc nog beter. Niet hip genoeg naar je smaak? *Think again*. In de Alsace wordt het goede leven omarmd. Van generatie op generatie geven families hun eeuwenoude tradities door. Het recept van die verrukkelijke kugelhopf komt van oma - die het weer van de hare heeft -, de vakwerkhuzen staan al sinds de middeleeuwen fier overeind en de wijnen, die worden hier al gemaakt sinds de Romeinen ontdekten dat de heuvels van de Alsace de beste omstandigheden bieden voor het maken van fantastische wijn. Dat mag je ouderwets noemen, belegen of achterhaald, wij noemen het nog steeds geweldig, heerlijk en gezellig.

GEMÜTLICHKEIT OP Z'N FRANS

En laat de Alsace nou net haast om de hoek liggen. In enkele uren rijd je (en in een uurtje vlieg je) van vlak en nat Nederland naar hoog en droog (nou ja, in elk geval zonnig: de Alsace telt meer zonuren dan de Côte d'Azur!) Noord-Frankrijk. Hier, aan de Duitse grens, vind je die sprookjesachtige

streek waar *gemütlichkeit* voorop staat - maar dan wel op z'n Frans! Want na eeuwenlang touwtrekken om dit gebied is Frankrijk als winnaar uit de bus gekomen. Je voelt ze nog wel, die Duitse invloeden hier. De vakwerkhuzen, de plaatsnamen, de rijke en machtige keuken; het staat allemaal mijlenver af van de rest van Frankrijk. Maar waar de streek het allerbest in is, is nu juist datgene waar Frankrijk zo beroemd en geliefd om is: de wijn.

SUCCESSFORMULE

Omdat de Vogezen een buffer tegen regen en kou vormen, ligt hier, noordelijk als de streek eigenlijk ligt, toch een ideaal gebied voor wijnbouw (en vakantie...). Tel daarbij de enorme variatie in bodems bij op en vermenigvuldig dat met de eeuwenoude liefde voor en kennis over wijn maken en voilà: de succesformule van Elzasser wijn.

De meest aangeplante druif is riesling, die hier hoge ogen gooit. Samen met de kruidige gewurztraminer, zoete muscat en hippe pinot gris vormt die een van de 'edele rassen' van de Alsace. Pinot blanc wordt veel gebruikt in de Elzasser bubbelenwijn Crémant d'Alsace, gemaakt volgens de *méthode traditionnelle*, dus net als Champagne. In mindere mate staan sylvaner, chardonnay en enkele andere rassen aangeplant. Maar het is niet alleen wit wat hier gemaakt

wordt: de enige toegestane rode druif in deze streek is diva pinot noir. Veel druiven dus in de Alsace, maar ook veel stijlen. Hoewel de wijn hier steeds droger wordt, zijn de grootste parels de zoete *vendanges tardives*, late-oogstwijnen, en *sélections de grains nobles*; wijnen gemaakt van druiven die zijn aangetast door edele rot.

KLASSIEKERS

Waar in de rest van Frankrijk vooral het *château* of de streek pontificaal op het label staan, staat op de klassieke etiketten van de herkenbare *flûtes d'Alsace* de naam van de druif dikgedrukt. Dat is trouwens vrijwel altijd één druif; er wordt hier nauwelijks geblend. Zin in een Gewurztraminer uit de Alsace? Je pikt die slanke groene fles overal meteen uit en leest direct wat erin zit! Nu er nog wat bij eten... Gelukkig geldt ook hier dat de wijnen en gerechten uit de streek perfect bij elkaar passen. Elzasser klassiekers als choucroute (zuurkool), baeckeoffe (stoofschotel van aardappel, groente, vlees en wijn), Munster kaas, foie gras en tartes aux fruits combineren prachtig met de wijnen uit de streek. Liever iets heel anders? Ook veel Aziatische gerechten doen het goed met wijnen uit de Alsace!

ROUTE DES VINS

Pak dus de auto en rijd naar de Alsace. Daar aangekomen neem je de Route des Vins; een 170 kilometer lange weg van noord naar zuid, die langs talloze oude stadjes omringd door wijngaarden kronkelt. Daar geniet je van alles wat de Alsace te bieden heeft: schitterende landschappen, verrukkelijk eten (nergens anders vind je zoveel sterrenrestaurants als hier), über-vriendelijke bewoners, pittoreske stadjes en bovenal: fantastische wijnen. En ja: ook van die rood-wit geblokte tafelkleeden en roemerglazen die zo uit de kast van oma zouden kunnen komen. Of uit de vintage designwinkel. Want wat mooi en lekker is mag er altijd zijn.

