

**Trimbach**

## Alsace- og Riesling-ambassadøren

**Noen av de beste Riesling-vinene er faktisk franske.**

Nå kan det jo diskuteres om Alsace opprinnelig er tysk eller fransk, eller omvendt. Den tyske innflytelsen er i hvert fall merkbart også i dag. Det er ikke uten grunn at Trimbach-eier og Alsace-entusiast Hubert Trimbach (73) setter på en kassetts med tysk jodelmusikk når han kjører av gårde i sin skranglete Citroën på svingete franske landveier.

**EN AV DE BESTE.** Men det kan overhodet ikke diskuteres om Maison Trimbach sine tilhører verdensklasse. Og svært få vil argumentere imot når det hevdes at vinhusets Clos Sainte-Hune er en av de beste hvite vinene du kan kjøpe for penger. Prisen er også deretter. Da 2002-argangen ble lansert i Norge kostet den 990 kroner pr. flaske på Vinmonopolet. Men da fikk du en vin som lagrer godt i både 20 og 30 år!

La oss innidertid holde oss til mer lønnsomme innkjøp. For det er med sine rimeligste viner at Trimbach og andre vinhus med kvalitetsprofil viser sin klasse. Den «vanlige» Trimbach Riesling 2008 (kr. 499,00 i basisutvalget på Vinmonopolet) er for eksempel en veiviser for hvordan en vellykket, tørr Riesling skal smake. 2008-argangen er en av de beste på mange år, faktisk like god som den fenomenale 2007-argangen.

Til og med Hubert Trimbach er etter over 50 år på veien som Trimbach-ambassadør overmåte begejstret over nåværende utgave. Men særlig vanskelig å få han til å lovprise Alsace, Riesling-druen og Trimbach har det aldri vært.

– Vinene fra Trimbach skal være elegante, rene og komplekse. De skal gjenspeile størrelsen ved Riesling-druen, som har noe grasiøs Alsace, Riesling-drue og Trimbach har det aldri vært.

– Vinene fra Trimbach skal være elegante, rene og komplekse. De skal gjenspeile størrelsen ved Riesling-drue, som har noe grasiøs Alsace, Riesling-drue og Trimbach har det aldri vært.

renhet skal skinne, sier Hubert.

**GRAND CRU-VINENE.** Med noen av de beste vinmerkene i Alsace i familiens eie, skulle det bare mangle at ikke Trimbach leverte varene. Men dette er ikke noe man løfter fram. Etikettene på Trimbach-vinene «reklamerer» nemlig ikke med betegnelsen Grand Cru, som de fleste andre Alsace-producenter med andeler i de beste vinmerkene gjør.

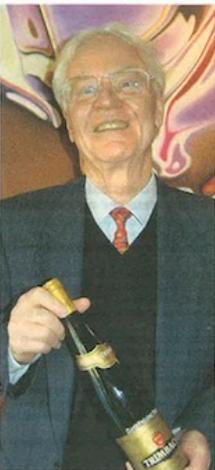
Det er for mange Grand Cru-vinmarker (50) i Alsace, de utgjør for mange hektar og gjennomsnittskvaliteten på vinene fra disse vinmerkene er ikke høy nok. Vi konsentrerer oss heller om å leve opp til vårt eget navns renommé, sier Hubert Trimbach, vel vitende om at man ved Maison Trimbach i Ribeauvillé har laget flotte viner siden 1626.

Han virker som en vennlig mann, men plutselig kan Hubert smelle til med knallharde meldinger. Og han er bestemt på det at ikke alle gjør hva de kan for å ta vare på mulighetene Alsace byr på når det gjelder å lage kvalitetsvin. Her bare:

– Suksessen til Coca-Cola er en av årsakene til at for mange vinprodusenter i Alsace har for mye restsøtme i de tørre vinene sine. Mens tyskerne gikk over til tørre hvitviner – og fikk suksess – så er mange i Alsace dumme nok til å gå mot mer søtme i vinene. Vi i familien Trimbach er protestanter, og det er vinene våre også, de går rett på sak, slår han fast.

**SIER NEI TIL EIK.** De klokkeklare, stramme og friske tørre hvitvinene er et stjerneeksempel på hvordan slike viner skal smake. Når du kommer på besøk til Trimbach i Ribeauvillé er et skilt med påskriften «Keep the fruit, say no to oak», det første som møter deg. Hos Trimbach bruker man ikke eikefat, fordi det kan forstyrre druetyppisiteten. Rent og rett fram skal det være. Ikke klass med den friske frukten!

Når det kommer til de søte vinene, beveger vi oss også i en helt egen klasse. Utvalgte, sent modnede druer kan Trimbach også trille med. Resultatet er komplekse, men tiltalende viner med et enormt lagringspotensial. Gewurztraminer fra 1989 som nå er listeført i Norge er et godt eksempel i så måte.



**ENTUSIAST.** Hubert Trimbach (73) skulle egentlig trappe ned på aktiviteten. Men så kom finanskrisen, og dermed er entusiastene like aktiv som før i Alsace- og Riesling-vinenes tjeneste. FOTO: ULF DALHEIM



**i glasset**

Ulf Dalheim  
ulf.dalheim@adriaseisen.no

28 29. JANUAR 2011 - FÆDRELANDSVENNEN

**Trimbach-vinene**

- Trimbach Riesling 2008**  
varenr. 888, kr. 143,90 i basisutvalget. Trimbach vanlige Riesling har sjelden vært bedre! Superfrisk, mineralisk, elegant. Deilige sitrusaromaer, blomster, urter og bær.
- Trimbach Gewurztraminer 2007**  
varenr. 7893, kr. 155,00 i basisutvalget. Aromatisk vin som går fantastisk til sushi- og røykalkali! God friskhet, rund og smaksrik, med klart krydderpreg, hint av sitrus i slutten.
- Trimbach Cuvée Frédéric Émile 2004**  
varenr. 7895, kr. 339,90 i bestilling. Sørlende Riesling, med svak preg av petra, ikke vel ung og stram. Mineralisk, ren, fyldig.

I tillegg finnes følgende søte viner:

- Trimbach Cuvée Frédéric Émile Vendages Tardives 2001**  
varenr. 59498, kr. 698,00 i bestilling.
- Trimbach Cuvée Frédéric Émile Sélection de Grains Nobles 2001**  
varenr. 59487, kr. 958,00 i bestilling.
- Trimbach Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 1989**  
varenr. 57352, kr. 1150,00 i bestilling.

Translation into English:

### Some of the best Rieslings are in fact French.

Then there is the discussion whether Alsace is originally German or French, or the other way around. The German influence is certainly noticeable even today.

It is not without reason that the Trimbach owner and Alsace enthusiast puts on a cassette with German yodel music when he drives around in his beaten up Citroën on winding French country roads.

### One of the best.

There is absolutely no discussion that Maison Trimbach's wines belong in the world class. And very few will argue against the fact that their Clos Sainte-Hune

## Trimbach – The Alsace and Riesling ambassador, Ulf Dalheim, Norway.

is one of the world's best white wines you can buy for money. The price reflects that. When the 2002 vintage was launched in Norway the price was kr. 990,- per bottle of Vinmonopolet. But, then you got a wine you can store for 20 – 30 years!

However, let's stick with more wallet friendly wines; because it's with their cheapest wines that Trimbach and other wine houses with quality profiles show their class.

The 'normal' Trimbach Riesling 2008 (kr. 149,90 in the Basic Assortment at Vinmonopolet) is an example a guide to how a successful, dry Riesling should taste.

The 2008 vintage is one of the best in many years, in fact just as good as the phenomenal 2007 vintage.

Even Hubert Trimbach, after 50 years on the road as Trimbach ambassador, is exceedingly excited over the present vintage. But, then again, it has never been difficult to get him to praise Alsace, the Riesling grape and Trimbach.

The wines from Trimbach should be elegant, clean and complex. They should reflect the grandeur of the Riesling grape, which has something graceful, elegant and powerful about it.

The fruit's pureness should shine, says Hubert.

### **Grand Cru wines.**

With some of the best vineyards in Alsace owned by the family, it would not make any sense if Trimbach was not to deliver the goods. But this is not something they brag about.

The labels on the Trimbach wines do not 'advertise' Grand Cru like most other wine producers with shares in the best vineyards.

There are too many Grand Cru vineyards (51) in Alsace, too many hectares and the average quality of the wines from these vineyards is not high enough. We concentrate instead of living up to our reputation, says Hubert Trimbach, well aware that Maison Trimbach in Ribeauvillé have made excellent wines since 1626.

He seems like a friendly man, but suddenly Hubert can fire off some really harsh messages. And he insists that not all do what they should do in order to take the opportunities Alsace offer in terms of quality wines. Just listen: The success of Coca Cola is one of the reasons that too many wine producers in Alsace have too much residual sugar in their dry wines. Whilst the Germans turned to drier white wines and had success – a lot in Alsace were stupid enough to turn to more sweetness in the wines. We in the Trimbach family are protestants and so are our wines, they go straight to the point, he states.

### **Say no to oak.**

Their extremely clean, astringent and fresh dry white wines are star examples of how these wines should taste. When you visit Trimbach in Ribeauville the first thing you will see a sign saying: 'Keep the fruit, say no oak'. They do not use oak at Trimbach as this may interfere with the grape typicality. Straight, clean and pure is what matters.

Do not interfere with the fruit!

When it comes to the sweet wines, we enter an entirely separate class. Trimbach can perform magic with carefully selected, late ripened grapes as well. The results are complex, but very appealing wines with an enormous aging possibility. The Gewurztraminer from 1989, presently available in Norway, is a good example of this.