



Bubbel i Limoux

ÄNTLIGEN kan vi tvärsäkert och utan att darra på manschetten påstå att bubblande vin har sitt ursprung i Limoux! Ett dokument från år 1544 visar nämligen att mousserande Limouxvin existerade redan då. Det var Benediktinmunkar vid klostret Saint Hilaire som av en slump eller möjligen av misstag råkade upptäcka en ny tillverkningsmetod, som gjorde att vinet började bubbla. Ingen har ännu lyckats påvisa att en sådan dryck existerat tidigare. – Att metoden senare skulle ha förts vidare från Limoux till Champagne är dock mera osäkert, men den som vill påstå att så är fallet kan naturligtvis göra det ”tills motsatsen är bevisad”.

Detta och mycket annat fick ett drygt tjugotal nyfikna och intresserade Nimrosmedlemmar lära sig vid ett heldagsarrangemang i området.

Några av oss hade då redan tillbringat en stor del av föregående dag med en liten exploatering av staden och dess omgivning för att sedan avsluta med gemensam middag.

Vi samlades på förmiddagen utanför Domaine J. Laurens där vi guidades genom fabriken av Lissie (sic!), dock inte föreningens ordförande, utan en alldeles lokal variant av engelskt ursprung. Efter att dessutom ha fått se en instruktiv färgfilm om regionen, druvodlingarna och tillverkningen fick vi under Sylvies kunniga ledning fylla våra lukt- och smakorgan med en variation av olika produktkaraktärer som övertygade många av oss att lasta lådvis med ”bubbel” i bilarna.





Färden gick sedan vidare till La Taverne à Bacchus, en rural gammal vingård där vi tillsammans klämde i oss en rikligt tilltagen "bondlunch". Många ställde sig redan då den mycket berättigade frågan hur i all världen vi skulle kunna orka med även kvällens middag.



Efter lunchen styrdes kosan till Maison Antech, där vi möttes av Baptiste, representant för den sjunde generationen av företagets vinproducenter. Framför en vägg med teckningar föreställande olika medlemmar av familjen

berättade han med engagemang och humor om familjens historia, ägornas utbredning och produkternas utveckling under tidens gång. Även här fick vi titta på tillverkningen och sedan smaka på nya, ädla drycker. Lyckligtvis fanns det fortfarande plats i bilarnas lastutrymmen och Baptiste verkade nöjd med resultatet, något som vi alla tyckte att han väl förtjänat.



Vi återvände till våra hotell, de allra flesta av oss till anrika Hotel Moderne et Pigeon, som var inrymt i en byggnad från år 1601, vilken ursprungligen tjänat som kloster, sedan som banklokal och numera således som hotell. Efter en välbehövlig siesta samlades vi till den gemensamma middag som vi alla – efter dagens generöst tilltagna lunchmåltid - såg fram emot med bävan. Kockens skicklighet samt goda viner gjorde emellertid att vi under trivsam samvaro lyckades hitta hittills okända reservutrymmen i våra krävor.



Vi vill alla tacka Nimros styrelse för ännu ett välarrangerat, intressant och trevligt arrangemang. Ett alldeles särskilt tack riktar vi då till dig, Johan Bjugger, som med stor omsorg och mycket arbete skapat grunden för detta lysande resultat. Tyvärr var du själv förhindrad att delta men vi kan trösta dig med att Michael och Lissie med förenade krafter lyckades lotsa oss till rätt adresser. – Vi önskar dig en snar och god bättring!

Vid pennan; Lennart Ernulf

Bilder: Borghild Ernulf och Michael Svensson



