

Hugel & Fils

‘Elzaswijnen zijn voorbestemd om de wereld te veroveren’

Etienne Hugel borrelt over van energie, houdt van vliegen en spreekt een handvol talen. Wel zo handig voor iemand die de wereld afreist om wijn te verkopen en zich bezighoudt met marketing en communicatie. Hij is de spreekbuis van het bedrijf. Broer Marc is de wijnmaker, terwijl neef Jean-Philippe de financiën onder zijn hoede heeft. Alle belangrijke beslissingen nemen ze gezamenlijk. Etienne kwam in 1982 in de zaak. Daarvoor had hij een commerciële en een wijntechnische opleiding gevolgd. Hij liep stage bij diverse bedrijven in de Bourgogne, Sauternes en Californië. Want hoe verknocht de Hugels ook zijn aan hun Elzas, ze zijn niet eenkennig.

Sinds 1639

De Hugels hechten aan hun familietraditie. Ze kunnen bogen op een ononderbroken lijn sinds Hans-Ulrich Hugel in 1639 als kersvers burger van het toenmalige Reichenweier voorzitter werd van het plaatselijke wijnmakersgilde. In 1626 had zich daar trouwens nog iemand van Zwitserse origine gevestigd, die ook grondlegger was van een beroemd familiebedrijf. Dat was Johann Trimbach, stamvader van het huidige F.E. Trimbach in Ribeauvillé. De twee huizen vertonen sterke ‘ideologische’ overeenkomsten en onderhouden zeer collegiale banden.

Frédéric Emile Hugel haalde het bedrijf begin twintigste eeuw uit de anonimiteit door alles op kwaliteit te zetten. In die tijd was dat allesbehalve vanzelfsprekend, omdat de Elzas in diepe crisis verkeerde als gevolg van de phylloxera. Hugel rooide alle hybriden

en plantte edele variëteiten. Bovendien ontpopte hij zich als wijnhandelaar en werd daarmee de feitelijke stamvader van het huis zoals we dat nu kennen.

Primum Familiae Vini

Ruim een eeuw later vormen de nazaten van Frédéric Emile onverminderd een hechte clan. Om de teamgeest te waarborgen, verdienen Marc, Jean-Philippe en Etienne alledrie evenveel. Hun bedrijfsvoering gebeurt volledig met eigen middelen. Zelfs door de Franse belastingdienst worden ze niet geplaagd, want de successierechten voor twee generaties zijn in de jaren zeventig al op voorhand betaald door oom Jean! Zodoende kunnen ze volledig hun eigen koers bepalen. Als het moet tegen de waan van de dag in, en gewoon vanuit dat nietige Riquewihr.

Het familiegevoel van de Hugels werd gestreeld toen ze begin jaren negentig uitgenodigd werden om toe te treden tot het selecte gezelschap Primum Familiae Vini. Samen met andere familiebedrijven als Drouhin, Torres, Antinori, Egon Müller, Symington, Rothschild, Vega Sicilia, Beaucastel, Sassicaia en Pol Roger. Ze beschouwen het als ultieme blijk van erkenning.

Protestantse ethiek

Ook de confessionele achtergrond van de Hugels speelt een rol. Net als de Trimbachs zijn ze protestant. Volgens Etienne betekent dat dat je niet vertrouwt op mirakels, maar dat je hard werkt en je geld niet verspilt. Een calvinistische mentaliteit is ook terug te vinden in hun principevastheid en radicale koersbepaling. Sjoemelen is er niet bij. Wanneer anderen dat wel doen, kunnen ze erop rekenen dat ze daarop door de Hugels aangesproken worden. Etiennes kleurrijke oom Jean was berucht om zijn ongezouten kritiek op sjoemelarij. Hij was ooit een groot voorstander van classificatie van grands crus, op voorwaarde dat die aan strenge regels onderworpen zouden worden. Hij was voorzitter van de eerste commissie die belast werd met de afbakening van die crus. Toen zijn adviezen genegeerd werden wegens te streng, wendden hij en het huis Hugel zich gedesillustioneerd van het systeem af. Net als de Trimbachs en de Beyers. Hugel haalde wel zijn slag binnen bij de normering voor *Vendanges Tardives* en *Sélection de Grains Nobles*. Hij ontwierp er zelf het reglement voor.

Domein en handelshuis

Hugel is een typisch Elzasser bedrijf in de zin dat het wijnen uit eigen wijngaarden produceert en daarnaast actief is als handelshuis. De 26 hectare eigen percelen liggen allemaal in Riquewihr, voor de helft binnen de grands crus Schoenenbourg en Sporen. Ze zijn beplant met 40% riesling en gewurztraminer, 15% pinot gris en 5% pinot noir. Alle plantmateriaal komt uit eigen kweek. Daarnaast werkt Hugel samen met 240 contracttelers die samen 115 hectare wijngaard bewerken in de omgeving van Riquewihr. Voor zowel eigen als anderen wijngaarden geldt: geen kunstmest, handmatig plukken en opbrengsten die ruim >

Hugel & Fils in Riquewihr is al ruim drieënhalve eeuw actief in de wijnbouw. Met het trio Marc, Etienne en Jean-Philippe Hugel is de twaalfde generatie werkzaam binnen het familiebedrijf, dat anno 2007 zakendoet in meer dan honderd landen. Springlevend en compromisloos, vol traditie en ambitie.

Etienne Hugel



onder het wettelijk toegestane maximum liggen. Aangekochte druiven worden gebruikt voor négociantwijnen, verdeeld over de basislijn *Hugel (Classique)* en *Tradition* in het middensegment. Het fruit uit Sporen en Schoenenbourg is voor de prestigieuze Jubileewijnen en voor eventuele Vendanges Tardives en Sélection de Grains Nobles.

Geen trucs

Alle wijnen worden gevinifieerd in de eigen, eeuwenoude *cave* midden in Riquewih. Het is een functionele bedrijfsruimte zonder al te veel bijzonderheden. ‘Zachte’ persen dragen bij aan een zo subtiel mogelijke behandeling van het fruit. Voor de opvoeding werkt Marc Hugel met zowel traditionele houten foeders als roestvrijstalen tanks, afhankelijk van het type wijn. Voor rood zijn er bijna vanzelfsprekend ook barriques. Typerend voor de kwaliteitspolitiek van Hugel is dat alle wijnen onder dezelfde naam op de markt komen. Tweede of ondermerken bestaan niet. Nog een bijzonderheid: alle flessen die het bedrijf verlaten, hebben na botteling eerst een periode van rijping op fles ondergaan. De lengte daarvan varieert van een paar maanden tot zes jaar. Gemiddeld duurt het zo’n twee jaar. Vandaar het uitgebreide keldercomplex onder Riquewih met een capaciteit van ruim 2 miljoen flessen.

Droog of edelzoet

“De Elzas moet vasthouden aan zijn eigen typiciteit. Typische Elzasser wijn is droog; zoet is de uitzondering. Niet omgekeerd. Vandaar dat wij consequent willen vasthouden aan onze stijl. Droog, droog en nog eens droog. Zoetige Pinot Gris, zoals je die vandaag de dag helaas zo vaak tegenkomt, zal op termijn een schot in eigen voet en hoofd tegelijk betekenen.” Aldus Etienne Hugel. Net als Trimbach levert zijn huis vooral aan de nationale en internationale (top)gastonomie, wat de ondubbelzinnige keuze voor een ‘calvinistische’ stijl heel begrijpelijk maakt. Daar komt bij dat Hugels droge wijnen de voorbije jaren duidelijk aan diepte en kwaliteit gewonnen hebben, met name op basis- en middenniveau. Specialiteiten van het huis zijn de twee ‘klassieke’ Elzasdruiven, riesling en gewurztraminer. Een opvallende verschijning in het assortiment is de Gentil, een assemblage van riesling, gewurztraminer, pinot gris, muscat en sylvaner, bedoeld als allroundwijn. Het is de populaire tegenhanger van de prestigieuze S, een assemblage uit de grand cru Sporen. Hoewel de Hugels fervente verdedigers van

droge wijnen zijn, is daarmee niet gezegd dat ze geen mooie zoete zouden maken. Integendeel zelfs. Maar dat zijn dan wel echte edelzoete wijnen, geen zaken die ertussenin zweven of routineus geoogst worden.

Wereldspeler

Hugelwijnen gaan voor 85% naar het buitenland. In de expeditieruimte zie je zendingen voor alle mogelijke en onmogelijke bestemmingen klaarstaan. Alle dozen worden gewogen, om zeker te zijn dat klanten overzee exact geleverd krijgen wat ze bestelden. Een ontbrekend flesje naleveren gaat nog wel in Riquewih, maar niet in Rio. Jean Hugel, zoon van Frédéric Emile en grootvader van de huidige generatie, begon in de jaren twintig min of meer noodgedwongen met export om minder afhankelijk te zijn van de crises in Frankrijk en Duitsland. Hij had veel succes in Londen en mocht Winston Churchill tot zijn bewonderaars rekenen. Een persoonlijke brief van hem wordt nog altijd met trots getoond. Pas na de Tweede Wereldoorlog is de export echt op gang gekomen. De afgelopen jaren zijn nieuwe markten ontsloten als Rusland, Australië en vooral Azië. Etienne reist er tegenwoordig drie keer per jaar heen. Volgens hem ligt er een fantastisch groot toekomstpotentieel, maar tot nu toe is Hugel samen met Trimbach de enige Elzasproducent die er actief is.

Wereldwijn

Etienne Hugel snapt niet waarom andere producenten niet wat meer ambitie tonen. Zou het te maken hebben met het onvermogen om verder te kijken dan de eigen streek? En dat terwijl Elzaswijnen volgens hem voorbestemd zijn om de wereld te veroveren. Dat is meer dan alleen een kwestie van chauvinisme. Hij benadrukt dat ze net zo goed passen bij Aziatische, mediterrane en fusionkeukens als bij de Elzasser gerechten. Over collega-wijnproducenten: “Fransen leven in een vissekom. Een andere omgeving kennen ze niet, want die willen ze niet kennen. Ze zijn defaitistisch, terwijl ze juist veel meer openheid en ambitie zouden moeten tonen. Je moet je concurrenten kennen om ze te kunnen beconcurreren en je moet je willen inleven in de mentaliteit van je klanten.” Een zaak van gezond zelfbewustzijn: “Wie overtuigd is van eigen kwaliteit, hoeft niet bang te zijn.” ■

Proefnotities vindt u op p. xxx.

Vaut le voyage!

De Boutique Vini, de wijnwinkel van de Hugels, mag rustig grensverleggend genoemd worden, zeker voor de Elzas. Zowel qua inrichting als aanbod waan je je eerder in een wereldstad; postmodern en voorzien van perfecte klimaatbeheersing. En met zo’n 600 wijnen: mooie Elzassers, ook van collega’s, eersteklas werk uit andere Franse gebieden én een mooie collectie buitenlands. Uiteraard zijn leden van Primum Familiae Vini goed vertegenwoordigd. Didier Thaler tekent voor vakkundig en enthousiast advies. Pal ernaast ligt het proeflokaal van Hugel. Een intieme ruimte in ‘knusse’ Elzasstijl, waar alle wijnen uit het assortiment gratis te proeven zijn. Opmerkelijk is ook hier de deskundigheid van de staf. Kortom, Riquewih *vaut le voyage!*

Proeflokaal Hugel: hoek rue du Général de Gaulle/rue de la 1ère Armée
Boutique Vini: 27, rue du Général de Gaulle, www.boutiquevini.com

Met dank aan Maggi

In 1920 introduceerde Hugel zijn okergele etiket met rode letters. De inspiratie kwam uit een onverwachte hoek: het etiket van het welbekende bruine Maggiflesje! Leden van de familie Hugel hadden bij Maggi gewerkt en gezien hoe goed die verpakking was aangeslagen. En dus...

Huiswijn

Hoewel Hugel vooral in het buitenland actief is, is de band met de Elzas hechter dan ooit. En dat is wederzijds, getuige de befaamde Auberge de l’Ill in Illhaeusern. De familie Haeberlin en hun sommelier Serge Dubs, verantwoordelijk voor de naar alle waarschijnlijkheid mooiste Elzaskaart ter wereld, zijn grote Hugel liefhebbers.