

LUXEMBURGO

DESDE HACE MILENIOS,
LO QUE HOY ES EL GRAN
DUCADO DE LUXEMBURGO HA
SIDO UN CRUCE DE CAMINOS.
EN 1867

FUE DECLARADA
INDEPENDIENTE Y NEUTRAL,
COMO SI LOS PAPELES DE LOS
HOMBRES BASTARAN PARA
LUCHAR CONTRA LOS
DESTINOS DE LOS PUEBLOS.
AÚN LE QUEDABA AL
PEQUEÑO Y ORGULLOSO PAIS
POR SUFRIR LA HUMILLACIÓN
MÁS DOLOROSA DE SU
RECIENTE HISTORIA: LA
OCUPACIÓN NAZI. MUCHOS
DE LOS EDIFICIOS ANTIGUOS
DEL LUXEMBURGO ACTUAL
FUERON DESTRUÍDOS EN ESOS
AÑOS DE GUERRA
Y HAN SIDO
CUIDADOSAMENTE
RECONSTRUIDOS LUEGO.



LA EUROPA DEL ORDEN

Texto y fotos: Rafael Chirbes

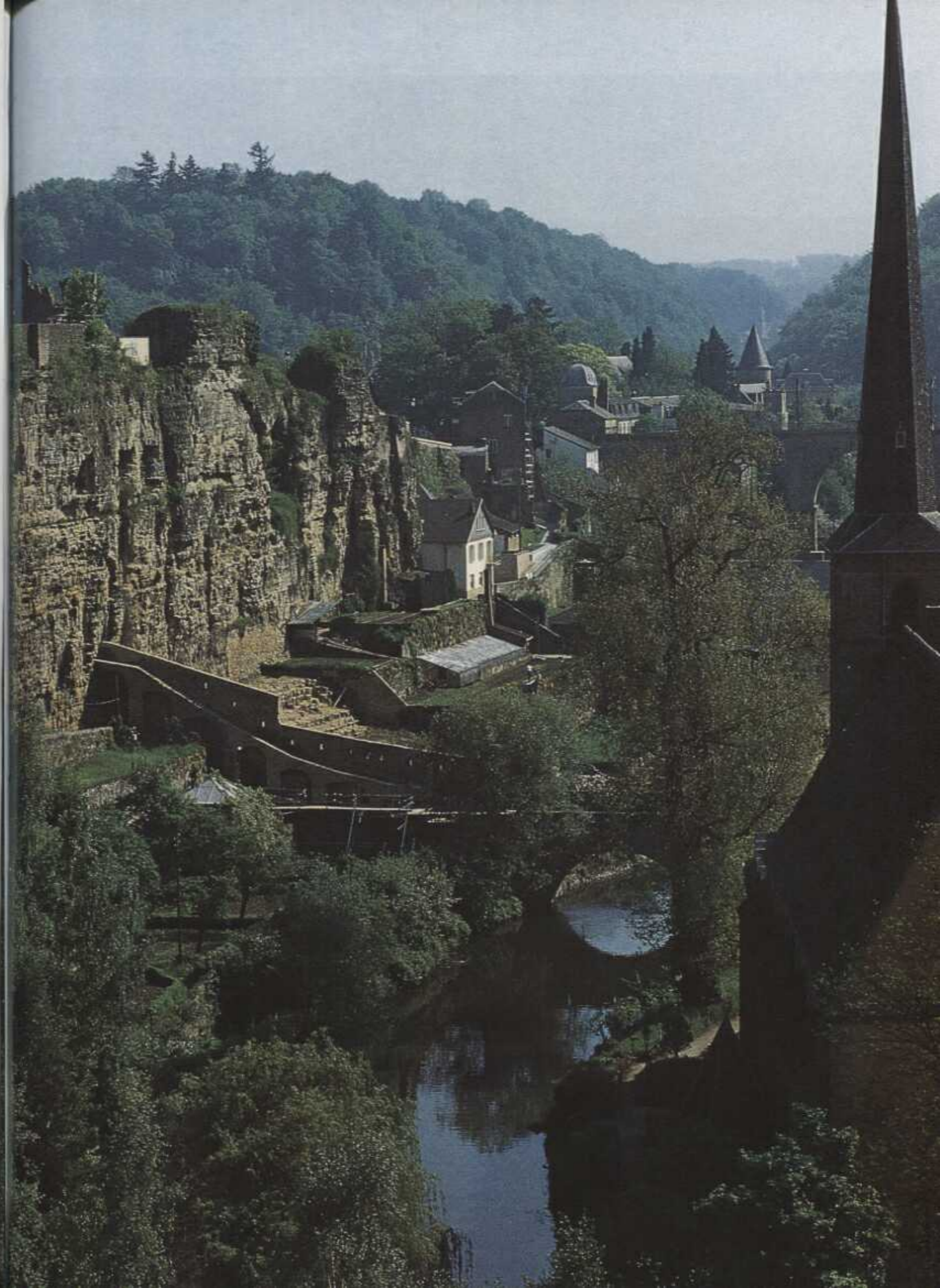
La mañana del once de mayo había salido el sol. Resultaba hermoso contemplar, después de la grisura de los días anteriores, los rayos de aquel sol suave cayendo sobre los árboles del barranco del Alzette, uno de los palos de la X que abraza la vieja ciudad de Luxemburgo. Las recién nacidas hojas se veían de un suave color dorado y también parecían envueltas en miel las torres de las fortificaciones, los enormes paños de piedra que fabricó Vauban para proteger esta ciudad frágil, situada en un codiciado lugar de paso, y que, a pesar de las fortificaciones de las laderas de sus barrancos, guarda un aspecto de eternidad apacible, con sus torres de pizarra como afiladísimas puntas de lapicero y sus macizos de flores que, con los primeros días de la tardía primavera, habían empezado a estallar por todas partes. Resulta-

ba difícil creer que ese dibujo romántico, cuidadoso y bucólico, arrastra un pasado bélico, una historia torturada de destrucción y amenazas.

El viajero se había lanzado a la calle en busca de las mejores perspectivas aprovechando la presencia del sol, y recorría el Paseo de la Corniche, las casamatas y torreones que se levantan entre los jardines, como si más que la función de defender, aquellos palacios y antiguas casas de piedra estuvieran puestos allí sólo para que en verano alguna compañía teatral pudiera representar hermosas obras al aire libre aprovechando aquellos escarpados barrancos y los derruidos paños de muralla como elegantes decorados.

En su deambular, el viajero había descubierto enseguida que otros muchos turistas se habían lanzado a gozar de aquella ciudad de bambalina,

Al fondo del barranco, las aguas mansas del río Alzette, bordeando antiguas casas y molinos, agachándose bajo los puentes y reflejando en sus quietos espejos los edificios de piedra y la vegetación.





Con su peculiar sentido del humor los viejos luxemburgueses dicen que lo que más les dolió de los alemanes fue que no se enteraran de que había cruzado el país:

"Cuando la vanguardia del ejército alemán llevaba ya horas en Francia, la retaguardia aún estaba del otro lado del Mosela. No se enteraron de que

habían pasado de largo y tuvimos que hacer ruido para que se dieran cuenta".

con un plan para disfrutar del sol que se parecía mucho al suyo: la caminata por los caminos fortificados desde los que se advierte la tortuosa geografía de la capital de un país que, desde la distancia verde oscura de los mapas, nos parece monótonamente europeo a los habitantes del calcinado sur.

Al fondo del barranco, las aguas mansas del río Alzette, bordeando antiguas casas y molinos, agachándose bajo los puentes, contrapunteando los tejados de pizarra y reflejando en sus quietos espejos los edificios de piedra, las torres y palacios del histórico barrio alto, y los árboles, las enredaderas y edificaciones del antiguo barrio del Grund, o de abajo, situado junto al lecho del río, y que, por aquellos días, aparecía lleno de grúas y andamios, en plena actividad de remodelación, como buena parte de los edificios notables de otras zonas, ya que la ciudad se prepara y maquilla en estos meses, dispuesta a cumplir su inminente papel de capital cultural europea, y rehabilita las antiguas casas de la orilla del río que hasta hace poco formaban uno de los barrios más modestos e insalubres de la ciudad, húmedo y frío, y que ahora se convierte en uno de los lugares turísticos más prometedores, con sus pequeños cafés y las terrazas de sus restaurantes que le hicieron recordar al viajero el barrio acuático de Estrasburgo.

Desde la calle empedrada, se podía ver flotando por encima de las rocas y las fortificaciones, la ciudad histórica, la del antiguo mercado del pescado y la animada Plaza de Armas, que es un reflejo de juguete de la Grand Place de Bruselas, no porque se le parezca en nada en su arquitectura, sino por ese ambiente alegre, con sus veladores callejeros ocupados por grupos ruidosos, del que parece obligado sorprenderse cuando se viene de fuera, se es español y un taxista le ha enseñado a

uno una cartulina negra y le ha dicho: "¿Qué es eso?" Y le ha repetido la pregunta tres veces con una sonrisa cada vez más ancha y un gesto cada vez más divertido, antes de responderle que esa cartulina negra era una fotografía de "Luxembourg la nuit".

El taxista, como buena parte de los taxistas de la ciudad, era portugués, aunque hacía ya casi treinta años que residía en Luxemburgo. También eran portuguesas las voces que se desplomaban desde lo alto de los andamios que envolvían las viviendas en restauración del Grund. Palabras entrecortadas, órdenes, comunicaciones y nombres propios que se decían los albañiles en una ciudad en la que los albañiles son portugueses y que se enorgullece de que más de la cuarta parte de la población que la habita está compuesta por extranjeros. Obreros y mujeres de la limpieza, pero también funcionarios europeos, representantes de bancos y compañías financieras.

Acabada la euforia del acero, que sentó las bases de la riqueza del pequeño país desde fines del pasado siglo hasta la reciente década de los sesenta, y que tuvo su centro en la cuenca minera del sur, alrededor de Esch sur Alzette, las finanzas se han convertido en la espina dorsal de la economía luxemburguesa: unos doscientos bancos y cinco mil holdings internacionales tienen sede en este pedazo de tierra que apenas alcanza el medio centenar de kilómetros de norte a sur y en el que viven menos de cuatrocientos mil habitantes, extranjeros incluidos.

El viajero había utilizado para descender al Grund el ascensor que comunica la parte alta de la población con esta zona ribereña. Tenía a ratos la sensación de que había elegido para ese paseo una hora o un día equivocados, ya que los turistas con los que se cruzaba en



su deambular y prácticamente la totalidad de los paseantes a aquella hora en la ciudad, que por lo demás aparecía solitaria, eran jubilados o niños y adolescentes. Luxemburgo es una ciudad ordenada, en la que apenas si hay paseantes en las horas en que permanecen abiertas las oficinas.

Lo había comprobado el viajero no sólo en el centro, sino también en la meseta de Kirchberg, la planicie a la que se accede desde el puente Grand Duchesse Charlotte, también conocido como el "puente rojo", por su color, y que es el más moderno de la ciudad. Kirchberg es el lugar en el que se levantan ordenadamente los edificios de vidrio de la ciudad europea, la sala plenaria del euro parlamento, la Corte de Justicia de las Comunidades Europeas, la Banca Europea de Inversiones, y los edificios como el Jean Monet, en los que se asientan organismos burocráticos, ordenándose en una ancha avenida que le recordó al

Desde hace un par de decenios, Luxemburgo se ha peleado con Bruselas y Estrasburgo por la capitalidad europea, consciente de

que era un modo de aumentar el peso de su peculiar economía, en la que pesa del mismo modo el funcionariado y la

Radio Televisión de Luxemburgo, creada en 1934, con programas en francés, italiano, alemán y luxemburgués.



viajero la de los Templos de la azteca Teotihuacán.

Desde hace un par de decenios, Luxemburgo se ha peleado con Bruselas y Estrasburgo por la capitalidad europea, consciente de que era un modo de aumentar el peso de su peculiar economía, en la que del mismo modo que pesa la presencia del funcionariado lo hace la de Radio Televisión de Luxemburgo, que fue creada en 1934, cuenta con programas en francés, italiano, alemán, luxemburgués, portugués, inglés, estudios en París, Londres o Bruselas, y una audiencia diaria que supera los cuarenta millones. Una industria que no necesita de soporte geográfico para instalarse, y que por tanto cumple perfectamente su misión en este país sin suelo.

Detrás del Palacio Ducal, al viajero se le había presentado la oportunidad de reflexionar acerca de la incongruencia de este país: en una sola manzana, a escasos metros uno de otro, había visto un restaurante espa-

LUXEMBURGO

Desde los caminos fortificados se advierte la tortuosa geografía de la capital de un país que, desde la distancia verde oscura de los mapas, nos parece monótonamente europeo a los habitantes del calcinado sur. Desde la calle empedrada se podía ver, flotando por encima de las rocas, la ciudad histórica, la del antiguo mercado del pescado y la animada Plaza de Armas.



ñol, otro italiano, uno chino, uno local y otro de alta cocina que desde hace poco tiempo regenta un alemán. La ciudad se le presentaba así como una de esas geografías de la mente, al estilo confuciano, en las que más que el espacio real, que la arquitectura de la piedra, cuenta la arquitectura de las palabras y las ideas.

Desde hace milenios, lo que hoy es el Gran Ducado de Luxemburgo ha sido un cruce de caminos. El viajero había paseado la tarde anterior por los viñedos del Mosela, y había visto las orillas del río como una gran avenida de la cultura: dicen los libros que la presencia de esos viñedos es uno de los últimos rasgos vivos de romanización en la zona, y como si ese hecho histórico -la plantación de viñas por los romanos- hubiera quedado inscrito en el susconciencia, los luxemburgueses ven en la región del Mosela, que coparten con Alemania, una especie de mediodía, un espacio cálido y solar situado sólo a una veintena de kilómetros al sur de la capital.

El viajero había tenido ocasión de visitar ese sur. A las orillas del río se alineaban las casas rodantes, y las tiendas de campaña, y era como si el frágil sol de Centroeuropa aprovechara el espejo de los ríos para mirarse. Luxemburgo ha sido durante los últimos años alternativamente borgoñona, española, francesa, otra vez española, austríaca, de nuevo francesa, provincia de los Países Bajos, y ha sufrido sucesivos recortes hasta alcanzar el tamaño actual, después de que sus distritos valones pasaran a formar parte de Bélgica.

En 1867, fue declarada independiente y neutral, como si los papeles de los hombres bastaran para luchar contra los destinos de los pueblos. Aún le quedaba al pequeño y orgulloso país por sufrir la humillación más dolorosa de su reciente historia: la ocupación nazi, en la

que la población luxemburguesa se comportó con heroísmo, declarándose en huelga ante el régimen alemán primero y sufriendo los destructivos efectos de la batalla de las Ardenas después. Muchos de los edificios antiguos del Luxemburgo actual fueron destruidos en esos años de guerra y han sido cuidadosamente reconstruidos luego.

Con su peculiar sentido del humor los viejos luxemburgueses dicen que lo que más les dolió de los alemanes fue que no se enteraran de que habían cruzado el país. "Cuando la vanguardia del ejército alemán llevaba ya horas en Francia, la retaguardia aún estaba del otro lado del Mosela. No se enteraron de que se nos habían pasado de largo y tuvimos que hacer ruido para que se dieran cuenta". En el melancólico monumento de la plaza de la Constitución, el viajero se acordó de las palabras del hombre mayor, que también le había contado algunos chistes de vecinos en los que el luxemburgués siempre toma el papel de orgulloso y Bélgica es un pequeño accidente de la historia que les impide a los de Luxemburgo ir a la playa.

La Plaza de la Constitución compone un extraordinario mirador desde el que se contempla el atrevido arco del Puente Adolphe, saltando de una sola vez sobre el valle boscoso y, por aquellos días, florecido. Los castaños con sus flores blancas o levemente coloreadas, los arbustos de rosáceas, los espinos blancos. En aquella mañana soleada subía un denso perfume de flores y humedad desde la fronda mientras la ciudad permanecía dormida, sólo recorrida por jubilados y adolescentes. Los funcionarios europeos habían desaparecido casi por completo aprovechando el puente de la Ascensión.

Los bosques del norte del Gran Ducado se habían llenado de excursionistas belgas, que encontraban en el perfil de las

colinas de la comarca un paisaje que a ellos, acostumbrados a vivir en las llanuras que rodean Bruselas, les parecía enormemente agreste. Los turistas recorrían las callejuelas antiguas de Echternach de Vianden, con su imponente castillo y sus rincones cuidadosamente conservados de Clervaux, con sus abadías, y el museo que recuerda la batalla de las Ardenas. A la puerta del museo, los niños jugaban con los tanques que recuerdan aquel tiempo terrible. Todo el país está lleno de recordatorios de aquellos días en que prácticamente todas las familias de Luxemburgo tuvieron que contar algún muerto.

A la misma hora, y aprovechando la coincidencia del puente de la Ascensión con la festividad de la Virgen de Fátima, se reunían decenas de miles de portugueses en torno a la imagen que se guarda en Wiltz y que ha encontrado numerosos fieles en este país católico, donde el bacalao -precisamente de la mano de las mujeres portuguesas, muchas veces cocineras en las casas de burgueses y funcionarios de Luxemburgo- se ha acabado convirtiendo en un plato nacional. Grupos de portugueses se reunían en torno a una banda de música, o se agrupaban a la puerta de una iglesia, o comían bajo el doble entoldado de nubes y árboles, desafiando la amenaza de una lluvia que estaba a punto de volver.

La ciudad y sus alrededores habían perdido esa luminosa alegría de los días anteriores y todo se perdía ahora en esa mancha monótona que los habitantes del sur imaginamos al mirar los mapas de centroeuropa, una mancha verde oscuro, que la lluvia y la niebla difuminan aún más, y en la que apenas si se escucha por la calle el rumor de los automóviles y que sólo se anima en los bares de emigrantes del barrio de la estación de ferrocarril a la hora de la salida del trabajo. La Europa del silencio y del orden. ■

AGENDA:

Donde dormir

HOTEL LE ROYAL

12, boulevard Royal
Tfno. 4 16 16

El más elegante hotel de la ciudad, situado, además, en el corazón de Luxemburgo. Cuenta con un excelente restaurante gastronómico -Au Relais Royal-, dirigido por el joven y prometedor chef Murray, y con un comedor agradable -Le Jardin-, en el que puede elegirse un fresco menú que se consume, cuando el caprichoso tiempo luxemburgués lo permite, en la terraza. Agradable y elegante piano bar.

Como puede suponerse, la lista de buenos hoteles en el país es abundante: en la capital, Cravat, Rix, President, Arcotel, Central Molitor, International, Nobilis, Marcopolo, o el lujoso Sheraton Aéroglolf son algunos de los mejores.

En Dommeldange, Intercontinental, Parc, o Grünwald. En la meseta de Kirchberg, en la ciudad europea, Sofitel, en Strassen, L'Olivier, en Mondorf, Parc, en Pommerloch, Motel Bellerer Stuff, en Vianden, Hostellerie des Remparts y Heintz.

Donde comer

También la gastronomía, sobre todo si se tiene en cuenta el número de habitantes del país, alcanza un nivel altísimo. En la alta restauración, Le Patin d'Or, en la pista de Kockelscheuer, ostenta dos orgullosas estrellas Michelin, y mezcla el estilo internacional con toque de cocina



El chef Murray está al frente del restaurante Le Au Relais Royal en el hotel Le Royal, de Luxemburgo. La gastronomía en este pequeño país alcanza un nivel altísimo. En la foto inferior, Jorg Glauben y su esposa, responsables del Saint Michel.

local, bajo la batuta del chef Berring, L'Agath, con el toque del chef Steichen, en Hespérange, luce una estrella Michelin y se considera un restaurante lujoso e imaginativo. También Clairefontaine, en el centro de la capital -y de la mano del chef Tintinger- exhibe su orgullosa estrella Michelin.

El Saint Michel, que exhibió dos estrellas Michelin, de la mano de su antiguo propietario, Pierrick Guillou, y que estaba a punto de conseguir la tercera, ha perdido su lugar en la biblia roja, al cambiar de manos, una discutida decisión, dado que su actual chef, Jorg Glauben, alemán, sigue trabajando con el antiguo equipo y mantiene un alto nivel.

La lista de restaurantes en el pequeño país resulta prácticamente interminable, y en ella se juntan los restaurantes de cocina local, francesa y alemana, con los que han ido llegando al amparo de la presencia de los funcionarios europeos: restaurantes italianos -sobre todo-, griegos, españoles, o portugueses; estos últimos montados con la seguridad que concede la gran tradición de cocina portuguesa -el bacalao es aquí casi un plato nacional- en Luxemburgo, ya que los portugueses constituyen la primera gran colonia de emigrantes -más de treinta mil-, en la que destacan buena parte de las cocineras de la burguesía local.

Tampoco faltan los restaurantes orientales y latinoamericanos. "Le petit futé" es una buena guía que ordena los restaurantes por segmentos de precios. Los aficionados a la gastronomía

de la zona siguen Le Fin Gourmet, una publicación cuyo nombre define y que informa periódicamente acerca de las variaciones en el mundo de la restauración de la zona, incluyendo algunos distritos belgas, alemanes y franceses situados en la frontera luxemburguesa.

Compras gastronómicas

Existen buenas tiendas y "traiteurs", entre los que destacan De Schneker, Kampff-Kohler -foie gras, vinos y quesos-, Luk's y Sayrignac. Todos ellos preparan platos para llevar a casa. Hay algunas tiendas que exhiben productos de los diferentes países de la comunidad cuyos funcionarios viven en Luxemburgo y combaten su melancolía consumiendo productos nacionales de vez en cuando. Los españoles disponen de La Rioja, una tienda de vinos bien abastecida de productos españoles, y que cuenta con sucursal en Esch sur Alzette. La gran tienda de vinos de Luxemburgo, el clásico de los alcoholes, es Wirth Frères, en la rue de Strasbourg, cerca de la estación de ferrocarril.

Además de los traiteurs, Au plaisir du palais y Wagner Arsène ofrecen magníficas selecciones de quesos. Schons, Namur y Oberweis son grandes heladeros y pasteleros y en La Confiserie, De Neuville, Teeladen y la belga Godiva venden deliciosos chocolates.





La cocina de Luxemburgo

Situado en el corazón verde de Europa, el Gran Ducado de Luxemburgo exhibe una cocina ecléctica, cuyas viejas raíces se confunden con las de sus vecinos franceses, belgas y alemanes. Por si fuera poco, los cambios que la industria han provocado en el medio ambiente han hecho desaparecer buena parte de las materias primas que nutrían los antiguos recetarios luxemburgueses. Ya no pueden exhibir las pescaderías los lucios, truchas y cangrejos de río que tanto han gustado siempre a los habitantes del Gran Ducado. La contaminación del Mosela y de sus afluentes ha provocado la desaparición de estas frágiles especies, aunque las tareas de saneamiento en las aguas de los ríos de Luxemburgo ponen un punto de esperanza en su próxima recuperación.

Ahora, los pescados llegan de Dinamarca y Noruega (salmón, rape), de Holanda (muy en especial, los pescados planos: rodaballo, lenguado, raya; y los mejillones) de Francia llegan los peces de la Bretaña y los apreciadísimos del Mediterráneo: cigalas, salmonetes, doradas, sanpedros). Esos peces colaboran en una cocina influida por la presencia de los distintos grupos de la Unión Europea. Los emigrantes portugueses han trasladado el bacalao al corazón de los hogares luxemburgueses hasta convertirlo

poco menos que en una tradición local. Al igual que ocurre en Bélgica, a partir de septiembre el mejillón es un plato de culto en el Gran Ducado. Y se aprecian las llamadas "frituras a la Mosela", que eran las que se celebraban antes con peces de ese río, y ahora con peces de importación. El 24 de agosto, en la Kermesse, cada habitante del Gran Ducado debe comer un pescado frito -aiglefin- con una pasta muy especiada de harina y cerveza.

El chef que se bajó de las estrellas

Pierrick Guilloux y su esposa dirigen "A la table des Guilloux", en Schouweiler, en las afueras de la capital. El señor Guilloux había sido propietario durante muchos años del Saint Michel, para el que había conseguido dos estrellas Michelin, y se anunciaba inminente la codiciada tercera. "Pero, explica el propio Guilloux, un día me fijé en el público que estaba comiendo en mi casa, y descubrí que toda aquella gente lujosa se aburría. "Están tristes", pensó, y ese



Pierrick Guilloux y su esposa dirigen A la table des Guilloux, en Schouweiler.

pensamiento se le volvió recurrente. Y se puso a reflexionar por qué tenía que vivir así, sin poder preparar unas sardinas o una caballa, las cosas que más le han gustado, porque si tenía que cobrar veinte mil pesetas por menú tenía que dar sólo lubina, o sanpedro, productos caros. "El hombre razonable, se dijo, durará, pero el apasionado, habrá vivido. Y, al final, los dos se encontrarán en el mismo hoyo".

También la caza se resiste de las transformaciones del desarrollo, aunque Luxemburgo sigue siendo un país boscoso, con escaso índice de población, sobre todo en las regiones del norte, y que cuenta con la presencia de jabalí, ciervo, corzo, liebre y pato. Los platos de caza, con salsas agrídulces, de bayas y frutillas del bosque, en línea con las tradiciones centroeuropeas, ocupan un importante espacio en los recetarios tradicionales, donde -a pesar de las buenas carnes de vacuno charolés, limousine y gris-bleue- el rey sigue siendo el cerdo y el plato nacional las costillas de cerdo cocidas con habas y patatas y perfumadas con sarriette. Existe una importante tradición charcutera: costillas de cerdo ahumadas, jamones de las Ardenas, glaseados, salchichas. Es muy popular el hure, carne de cerdo prensada y glaseada. Hay abundantes rebaños de corderos y su carne se aprecia enormemente. El queso local -de vaca- es muy suave y recibe el nombre de Kachkéis. Entre los postres, cuentan con gran tradición las tartas de frutas del bosque (Quesch).

Beber en Luxemburgo

Los habitantes del Gran Ducado han sido y siguen siendo grandes consumidores de cervezas (unos ciento veinte litros por individuo y año), y el país cuenta con cinco destilerías. Las más populares son Moussel y Bofferding. Los aguardientes de Luxemburgo se consumen en buena medida fuera del país. Reciben el nombre de Drëpen y se elaboran de arándanos (quetsch), de manzanas (appeldrëp), de mirabeles, de cerezas o membrillos, de bayas de ginebra (wakterdrëp), de escaramujos (Spackelter), saúco (hiëlenner), o ciruelas (schléiwen). Se sirven en vasitos minúsculos de 2 cms (eng Drëp: una gota) o de cuatro (steemetzeschdrëp: una gota de albañil).

Los vinos del Mosela

Durante muchos años buena parte de los vinos del Mosela luxemburgués se vendían a las bodegas alemanas, que los convertían en espumosos. Tras la Segunda Guerra Mundial se ha alcanzado un importante nivel de calidad. Parte se vende como vino de mesa, y, en sentido ascendente, otros como "Marca Nacional", o "vin classé", si un jurado otorga más de catorce puntos, "premier cru", más de

Ahora, en su nuevo restaurante, se permiten las risas de los niños y se habla en un tono de voz inusualmente alto por estas tierras. Su cocina se ha acercado a esta tierra que ama, a pesar de que su mujer y él son de procedencia bretona. Cocina lo que siempre ha tenido ganas de comer. "Ahora", serie este hombre descomunal, "cocino con egoísmo", una parte me la como yo, y otra se la doy al cliente". El viajero -una vez concluida la cena- para poder despedirse de él tuvo que perderse en un oscuro corral, donde el señor Guilloux en persona procedía a encerrar unas gallinas que le habían salido discolas con la ayuda de una linterna.



dieciséis y "gran premier cru", por encima de los dieciocho.

El origen del viñedo en el Mosela se remonta al tiempo de los romanos, y, al menos desde 1890, el cultivo de la vid ha sido protegido por el Estado. Las primeras experiencias cooperativistas y la importación de cepas de calidad datan de los años veinte y alcanzó su punto culminante en los sesenta. Desde entonces, prácticamente el setenta por ciento de los más de novecientos viticultores del Mosela están agrupados en alguna de las seis cooperativas de Grevenmacher, Stadtbredimus, Greiveldange, Wellenstein, Remerschen y Wormeldange. De ellas, las cinco primeras forman el grupo negociador Vinsmoselle.

El vino luxemburgués por excelencia es el Elbling, seco, ligero y con



poco más de diez grados de alcohol, un vino fresco y agradable. El Rivaner procede del coupage de riesling y silvaner y puede alcanzar la calificación de "vin classé". Auxerrois, Pinot Blanc y Pinot Gris, se elaboran a partir de estas variedades de origen borgoñón y con gran arraigo en la zona. El Traminer o Gewürtztraminer, dulce, alcohólico y perfumado, acompaña postres y foie gras y el Riesling, que con once grados de alcohol, es el más prestigioso y el que alcanza con frecuencia la clasificación como "grand premier cru".

Agenda veraniega del vino

En la región del Mosela abundan las fiestas relacionadas con el vino durante todo el verano. En Remich se suceden las celebraciones entre junio y agosto: en Ahn, durante el segundo fin de semana de julio se degusta el vino en las propiedades vitícolas: en Wormeldange, el 31 de julio o el 1 de agosto, hay una jornada del Riesling en la bodega cooperativa; en Stadtbredimus la fiesta del vino es el segundo fin de semana de agosto y el segundo fin de semana de septiembre, en Grevenmacher. Al siguiente, la fiesta de la vendimia de Greiveldange.