

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

ALSAZIA, TERRA DI CONFINE



AIS MILANO • 4 AGOSTO 2017

♥ 0 👁 445 ➦ 0



Hunawihr, Alsazia_By-Anselrene-(Own-work)-[CC-BY-SA-3.0],-via-Wikimedia-Commons

Alsazia, terra di confine



In collaborazione con [AIS Milano](#).

Alsazia, un territorio lungo 170 chilometri che si estende, in Francia, da Strasburgo verso sud; al centro la bellissima cittadina di Colmar che funge anche da punto di riferimento per la regione vinicola.

Una dorsale di colline esposte a est, protette dalla catena montuosa dei Vosgi che le riparano dai venti atlantici e ne rendono il clima scarsamente piovoso con precipitazioni tra le più basse del Paese.

La disposizione dei vigneti è a favore del sole estremamente necessario per la maturazione dei grappoli a quelle latitudini; le importanti escursioni termiche conferiscono alle uve profumi di grande finezza.

Terra di confine l'Alsazia: contesa e conquistata a fasi alterne da francesi e tedeschi, i nomi dei villaggi e la lingua locale ne sono una conferma. Terra di grande varietà di suoli e paesaggi; granito, calcare, argilla, gres e scisto si alternano in un susseguirsi di microzone che conferiscono ai vini note caratterizzanti. Le colline, dai 200 ai 400 metri di altezza, si estendono su una superficie di circa 15.000 ettari.

Sono stati i Romani che, come in tanti altri territori, hanno introdotto la coltivazione dell'uva, coltivazione proseguita poi dai Merovingi e da Carolingi. Nel Medioevo i vini alsaziani erano considerati tra i migliori d'Europa. La Guerra dei Trent'Anni interrompe il periodo di massima prosperità del vigneto. Ad un periodo difficile segue la rinascita dopo la prima guerra mondiale quando i viticoltori decidono di impegnarsi nella coltivazione di vitigni tipici e di dedicarsi alla ricerca della qualità.

Nel 1962 è stata creata una Appellation d'Origine Contrôlée Alsace. Il disciplinare prevede che, quando il vino proviene da determinati territori e rispetta determinate caratteristiche, al nome

della AOC può essere affiancato quello di una delle 13 denominazioni comunali oppure il nome di una specifica località.

Per i vini che provengono da vigneti di eccezionale vocazione è stata creata nel 1975 la AOC Grand Cru d'Alsace che ad oggi ricomprende 51 parcelle che variano tra i 3 e gli 80 ettari e donano ai vini forza espressiva e autenticità particolari. I Grand Cru rappresentano solo il 4% di tutta la produzione alsaziana.

Per i vini alsaziani (siano essi AOC Alsace o AOC Grand Cru d'Alsace, è ammessa la dicitura Vendange Tardive che sta ad indicare vini prodotti da uve surmature e parzialmente attaccate dalla Botrytis Cinerea. In questi vini all'aromaticità tipica del vitigno si aggiunge la potenza aromatica derivante dalla concentrazione e dalla presenza della muffa nobile.

L'indicazione Sélection de Grains Nobles indica invece vini prodotti da successive raccolte di acini completamente attaccati dalla botrite. In questo caso si tratta di prodotti di eccezionali caratteristiche che perdono l'identità del vitigno per concentrarsi su complessità olfattive e potenza eccezionali.

La promozione dei vini alsaziani, in Francia e all'estero, è garantita dal Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace che, fondato nel 1963, riunisce oltre 950 operatori (cantine, cooperative e négociant).

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.

