

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



FOOD & WINE

DOMAINE BECKER DAL 1610 IN ALSAZIA



AIS MILANO • 25 AGOSTO 2017

♥ 0 👁 431 ➦ 2



Zellenberg_By Tbobsinclair [GFDL (<http://www.gnu.org/copyleft/fdl.html>) or CC BY-SA 3.0], via Wikimedia Commons

Domaine Becker dal 1610 in Alsazia



In collaborazione con **AIS Milano**.

Il Domaine Jean Becker è nella mani della stessa famiglia almeno fin dal 1610, anno di nascita di Georg Becker, il primo membro conosciuto di questa dinastia di produttori di vino in Alsazia. Di padre in figlio, fino ad oggi, passando attraverso i secoli e le vicissitudini di una regione ripetutamente contesa tra Francia e Germania, di un'area di confine che risente ancor oggi delle influenze di queste due culture e in particolare dell'ultima conquista tedesca che ha trasformato la

toponomastica di ogni cittadina, villaggio, grand cru o vigneto attribuendone nomi di origine tedesca.

Sempre fedelmente ubicata a Zellenberg, a nord di Colmar e vicino alle più note cittadine di Riquewihr e di Ribeauvillé, nel 1848 aggiunge alla storica attività di azienda vitivinicola quella del commercio del vino. Intorno al 1870 subisce la distruzione dei vigneti a causa della fillossera e nel 1948, alla fine della seconda guerra mondiale, è costretta a reimpiantare i vigneti distrutti dal passaggio delle truppe; dal 1999 inizia la conversione al regime biologico dei suoi 17 ettari di cui ben 4,9 ettari ricompresi in importanti Grand Cru.

Oggi sono tre fratelli, appartenenti alla tredicesima generazione, a condurre con mano ferma la cantina: Jean-François si occupa dei vigneti e della produzione dell'uva, Jean-Philippe è enologo e segue tutti i processi di vinificazione, Martine supervisiona le attività legate alle relazioni con la clientela e alla commercializzazione.

Jean-Philippe segue anche la distilleria di famiglia che dal 1978 si è unita all'azienda vitivinicola e nella quale vengono prodotti distillati di uva e di frutta.

Sebbene la produzione si aggiri soltanto intorno alle 150.000 bottiglie annue, come capita un po' in tutta l'Alsazia, le referenze prodotte sono numerose e, nel caso del Domaine Becker, raggiungono la trentina di etichette.

La forte frammentazione dei vigneti e la vinificazione separata delle uve, parcella per parcella, consentono di poter imbottigliare vini dalla spiccata tipicità legata a ogni singolo territorio di provenienza. A volte solo poche bottiglie per ogni cru ma i risultati giustificano lo sforzo.

I vitigni coltivati sono quelli tradizionali della regione: innanzitutto il riesling che si esprime con piacevoli note fruttate di agrume lasciando manifestarsi, solo dopo numerosi anni di affinamento in bottiglia, le note di idrocarburo che in tante altre parti del mondo caratterizzano e a volte dominano la varietà.

Poi il pinot gris che con i suoi sentori fini, decisi e al tempo stesso delicati si abbina facilmente a piatti di carni bianche anche salsate e ai formaggi.

Il muscat che, contrariamente al nostro immaginario collettivo, viene vinificato secco, è un ottimo vino da aperitivo o da abbinare alle verdure.

E ancora il gewurztraminer che, con i suoi sentori tipici di frutta esotica e di litchi e il residuo zuccherino anche importante, è un perfetto compagno per i formaggi affinati o i dessert.

Becker, oltre alle versioni bianche, realizza dal 2008 anche un Cremant rosé vinificando, con una breve macerazione, uve pinot nero.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: [Ais Milano](#) [Alsazia](#) [Domaine Jean Becker](#) [vino](#)

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

BOLLICINE D'ALSAZIA