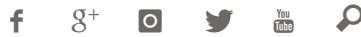


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE · NEWS

BOLLICINE D'ALSAZIA



AIS MILANO · 8 SETTEMBRE 2017

♥ 0 👁 14 ➦ 0



Panorama di Katzenthal, in Alsazia (Image: Par-Torsade-de-Pointes-(Travail-personnel-(Photo-personnelle))
-[Public-domain],-via-Wikimedia-Commons).

Bollicine d'Alsazia



In collaborazione con **AIS Milano**.

L'Alsazia non è solo una terra d produzione di vini fermi ma grazie anche alla sua varietà di terreni e di suoli, al clima asciutto e soleggiato e alla passione dei vignaioli da essa si ricavano anche interessantissimi vini spumanti.

Ci troviamo nella fascia pedemontana rivolta a est della catena montuosa dei Vosgi; l'altitudine varia tra i 200 e i 400 metri sul livello del mare e la latitudine aiuta la vocazione spumantistica della regione.

Sotto l'egida dell'Appellation d'Origine Contrôlée Crémant d'Alsace sono riuniti i vini prodotti in Alsazia con il metodo della seconda rifermentazione in bottiglia, ovvero il metodo tradizionale.

Il disciplinare dell'AOC definisce limiti particolarmente precisi e stretti a tutela della qualità del prodotto finale: le rese non possono superare i 160 quintali per ettaro e l'irrigazione è vietata; la vendemmia deve essere manuale e le uve possono essere raccolte dopo l'apertura del Ban de vendages, ovvero la data decisa dal Comité Régional d'Experts des Vins d'Alsace dalla quale è possibile iniziare la vendemmia. Questa data normalmente è anticipata di parecchi giorni rispetto al momento di raccolta delle uve destinate ai vini fermi e questo garantisce un buon tasso di acidità indispensabile per la freschezza e la bevibilità di un vino spumante.

Già dalla fine del XIX secolo numerose aziende producevano vini spumantizzati utilizzando il metodo tradizionale; la pratica è costantemente diminuita nella prima metà del secolo scorso. La tendenza si è invertita dal 1976 quando è stata istituita la AOC Crémant d'Alsace che ha consentito ai produttori alsaziani di potere elaborare vini spumanti seguendo il rigoroso disciplinare paragonabile a quello degli operatori dalla Champagne. Il Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace, organismo associativo, oggi rappresenta più di 500 tra produttori e operatori.

Nel giro di una trentina d'anni la produzione di Crémant d'Alsace è aumentata in modo esponenziale; si è passati da meno di un milione di bottiglie prodotto nel 1979 a oltre trenta milioni nel 2009.

Oggi rappresenta circa un quarto dell'intera produzione della regione ed è divenuto il primo spumante AOC consumato dai francesi e sta anche riscontrando un buon successo all'estero. I Crémant d'Alsace possono essere prodotti partendo da uve pinot bianco; pinot grigio, auxerrois, riesling e chardonnay per la versione in bianco mentre per la versione rosé l'unico vitigno ammesso è il pinot nero.

Il vino deve riposare sui lieviti per almeno 9 mesi e può essere messo in commercio non prima di 12 mesi dalla data del tirage, ovvero dal momento in cui si sono aggiunti, al vino base, zucchero e lieviti, questi ultimi responsabili della seconda rifermentazione e della presa di spuma.

Le bollicine, che dal fondo del bicchiere risalgono verso la superficie, liberano aromi di frutti bianchi, di pesca e albicocca e a sbuffi di agrume a cui possono unirsi a sentori di frutta secca e note di pasticceria tipiche dell'azione dei lieviti. In bocca le note di freschezza fanno apprezzare la buona struttura del vino.

Nelle versioni rosate spiccano le note di piccoli frutti rossi.

In tavola sono felici gli accostamenti con la cucina di pesce, dalle conchiglie ai molluschi fino ai pesci alla griglia. Ottimo anche l'abbinamento con formaggi a crosta fiorita o di capra. La versione rosata supporta degnamente anche carni bianche mentre la versione demi-sec, con il suo delicato residuo zuccherino, è ideale con dessert alla frutta o piccola pasticceria secca.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Alsazia Crémant d'Alsace vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE

CARRICANTE, IL VOLTO BIANCO DELL'ETNA