

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



FOOD & WINE

LO JURA E I SUOI VIN JAUNE



AIS MILANO • 16 MARZO 2018

♥ 0 👁 233 ➦ 0



Jura, Francia [Image: CC0 Creative Commons, via Pixabay]

Lo Jura e i suoi vin jaune



In collaborazione con **AIS Milano**.

Lo Jura è una piccola regione francese, poco più a ovest del confine con la Svizzera, una piccola regione ma dalle grandi tradizioni vitivinicole: nella metà dell'Ottocento il vigneto raggiungeva

l'invidiabile superficie di oltre 18.000 ettari. La Rivoluzione francese, la devastazione causata dalla fillossera, le due Guerre Mondiali nonché l'avvento della policoltura e dell'allevamento ridussero drasticamente l'area vitata scesa fino al limite minimo di 600 ettari negli anni '90 del secolo scorso. Oggi sono circa 2.000 gli ettari dedicati alla viticoltura.

Il territorio è rappresentato da una striscia di terra che da nord nord-est scende per un'ottantina di chilometri verso sud sud-ovest e con una larghezza tra i 2 e i 5 chilometri. I vigneti sono posti ad un'altitudine tra i 200 e i 450 m s.l.m.; il profilo geologico è variegato ma domina il calcare duro rispetto alle marne e argille. Il clima, semi-continentale, è abbastanza piovoso che la fanno una delle regioni più ricche di precipitazioni della Francia; notevoli sono anche le escursioni termiche tra giorno e notte.

La caratteristica di questa regione sono i vin jaune, ovvero vini che subiscono un processo di produzione particolare.

Il vino, posto in botte, viene naturalmente ricoperto da un velo (voile) di lieviti aerobici che regolano l'ossidazione della massa sottostante. Dopo una permanenza di almeno sei anni, ma sono molti i produttori che ne aumentano la permanenza fino a oltre 10 anni, il vino acquisisce note olfattive di noce, nocciola, mandorla a cui si aggiungono profumi di pane grigliato, pain d'épices, vaniglia, miele, cannella, curry.

Il vin jaune viene poi imbottigliato in una caratteristica bottiglia (detta clavelin) dal contenuto di 0,62 litri, capacità che rappresenta la quantità di vino che rimane al termine del periodo di maturazione a fronte di un litro iniziale; l'evaporazione infatti raggiunge circa un terzo della quantità originaria.

Nella regione sono presenti diverse Appellation d'Origine Controlée.

La AOC Côte-du-Jura ricomprende l'intero territorio e viene attribuita a quei vini che non possono fregiarsi di una delle altre, più specifiche, denominazioni. Le tipologie ammesse sono: bianco, rosato, rosso vin de paille e vin jaune. I vin de paille sono vini dolci prodotti da uve appassite.

La AOC Arbois si estende sul territorio di 12 comuni nell'omonimo cantone. Anche in questa AOC è possibile produrre vini delle tipologie bianco, rosato, rosso, vin de paille e vin jaune.

Château-Chalon è una piccolissima (solo una cinquantina di ettari) ma prestigiosa AOC dedicata solamente ai vin jaune ottenuti da vitigno savagnin blanc.

La AOC L'Etoile, il cui nome probabilmente deriva da dei piccoli fossili a forma di stella ritrovati nella zona, ricomprende il territorio di soli 4 comuni ed è riservata ai vini bianchi, vin de paille o vin jaune.

La AOC Cremant du Jura è dedicata ai vini spumanti a rifermentazione in bottiglia e risulta essere quella con la maggior produzione in termini quantitativi.

La AOC Macvin du Jura, infine, raccoglie i vini liquorosi (sia bianchi che rossi) prodotti con l'aggiunta di Marc du Jura, la tradizionale acquavite affinata in botte.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano francia Jura vin jaune vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE