

Viniplus

di Lombardia



Live Wine 2019: ecco l'Alsazia senza solfiti



Senza solfiti sì, ma con un approccio ragionato e non integralista. All'ultima edizione del Salone Internazionale del Vino Artigianale un interessante incontro per approfondire le scelte produttive di un gruppo di produttori alsaziani

In **Alsazia** circa il 60% dei vigneti è coltivato in agricoltura biologica, ma solo una trentina di vignaioli non utilizza normalmente anidride solforosa nella preparazione dei propri vini. Durante l'ultima edizione di **Live Wine, il Salone Internazionale del Vino Artigianale** che si è svolto a Milano lo scorso 3 e 4 **marzo**, ne era presente un piccolo gruppo che illustrato la sua filosofia produttiva nel corso di una degustazione moderata e tradotta dal **Samuel Cogliati**, editore, giornalista e collaboratore della rivista regionale di AIS Lombardia, Viniplus di Lombardia.

Secondo Cogliati tra gli scopi dell'incontro anche il desiderio di sottolineare come, nonostante, o forse in virtù dell'assenza dei solfiti, nel bicchiere si riuscisse a percepire gustativamente quel terroir alsaziano in grado di sovrastare la presunta omologazione gustativa che, come alcuni sostengono, invece contraddistinguerebbe i "vini naturali".

È opportuno ricordare come in Alsazia vi siano **due terreni principali**, uno a matrice integralmente o prevalentemente calcarea che conferisce ai vini ampiezza, potenza e larghezza, e uno a dominanza acida, in grado di donare ai vini maggiore incisività e una trama gustativa più rettilinea e ficcante.

I sette vini presenti in degustazione, che appartenevano ad entrambi i suoli, lasciavano trasparire nei calici queste differenze ed erano in grado di uscire dagli schemi con una grande originalità gustativa.

Originalità che, se da un lato è segno di personalità e identità, dall'altra pone più di un dubbio circa i rischi di declassamento di questi vini. L'Unione Europea, infatti, ha recentemente richiesto agli Stati membri di definire quale sia il colore descrittivo per ogni tipologia di vino. Nonostante le pressioni di alcuni vignaioli, il colore dei vini alsaziani è stato definito come "prevalentemente giallo paglierino con riflessi verdolini". Nessuno dei campioni in degustazione corrispondeva a questi canoni e quindi potrebbero vedersi negato il diritto di essere etichettati con la "AOC Alsazia".

Abbiamo chiesto a **Bruno Schloegel** della Maison **Lissner** qual è il suo punto di vista rispetto all'uso di solfiti nella produzione del vino. «Occorre innanzitutto comprendere il perché si usa la solforosa; la si usa perché il processo produttivo ossida il vino. Ad esempio, la si utilizza dopo una filtrazione, ma se io non filtro non ho bisogno di usarla. Perché non filtro? Perché il meglio di un frutto è nella buccia, compreso gli antiossidanti. Allora qual è l'interesse di filtrare togliendoli per poi riaggiungerli? I vini senza solforosa non filtrati sono comunque stabili nel tempo. Io vendemmio tutto a mano e non vi è fuoriuscita di succo fino a che l'uva non è nella pressa, dunque non ci sono fenomeni di ossidazione né di attacco di batteri e, di conseguenza, non ho necessità di solfitare. In fase di imbottigliamento, infine, non ho contaminazioni e quindi non vedo cosa la solforosa possa darmi di più. Utilizzo invece i solfiti se ho una vendemmia non ottimale, un po' contaminata e ho paura che i batteri prendano il sopravvento; allora ne metto una piccola quantità, 10 mg/l, per ucciderli. Questo è tutto».



Anche **Laurent Bannwarth**, proprietario dell'omonima cantina, conferma la scelta non integralista dei produttori alsaziani. «Fintanto che posso, non utilizzo solforosa, ma non è un obbligo. I solfiti sono una cura e se ho un vino malato non esito a utilizzarli, ma in dosi accettabili. A basse concentrazioni la solforosa è un rimedio, ma se si aumenta diviene un problema perché reagisce nel nostro corpo. Se posso, come faccio sempre di più, usarne poca, bene, altrimenti cerco dei metodi alternativi, sia preparazioni omeopatiche sia modifiche ai processi in cantina. In ogni caso non sono contrario a priori. Un vino senza solforosa è senza dubbio migliore rispetto a un vino con i solfiti che ne bloccano l'evoluzione con il solo vantaggio di mantenerlo per lungo tempo; senza solforosa in vino resta vivo e in sviluppo. Sono due approcci differenti: senza solfiti devi accettare che le cose cambino».

RUBRICHE

Non solo vino

Professione Relatore

Vita da Winemaker

Sommelier al lavoro

Bloc-notes

News Vinipius

News dai Consorzi lombardi

La Verticale

Approfondimento Francia

Tavolieri

[Territori](#)

[In giro per cose buone](#)

[Interviste e protagonisti](#)

[Degustando](#)

VINIPLUS

[Rivista](#)

[Contatti](#)

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)

AIS LOMBARDIA

Aislombardia.it è una testata registrata al tribunale di Milano, reg. n. 215 del 4 maggio 2012

Direttore Responsabile: Alessandro Franceschini