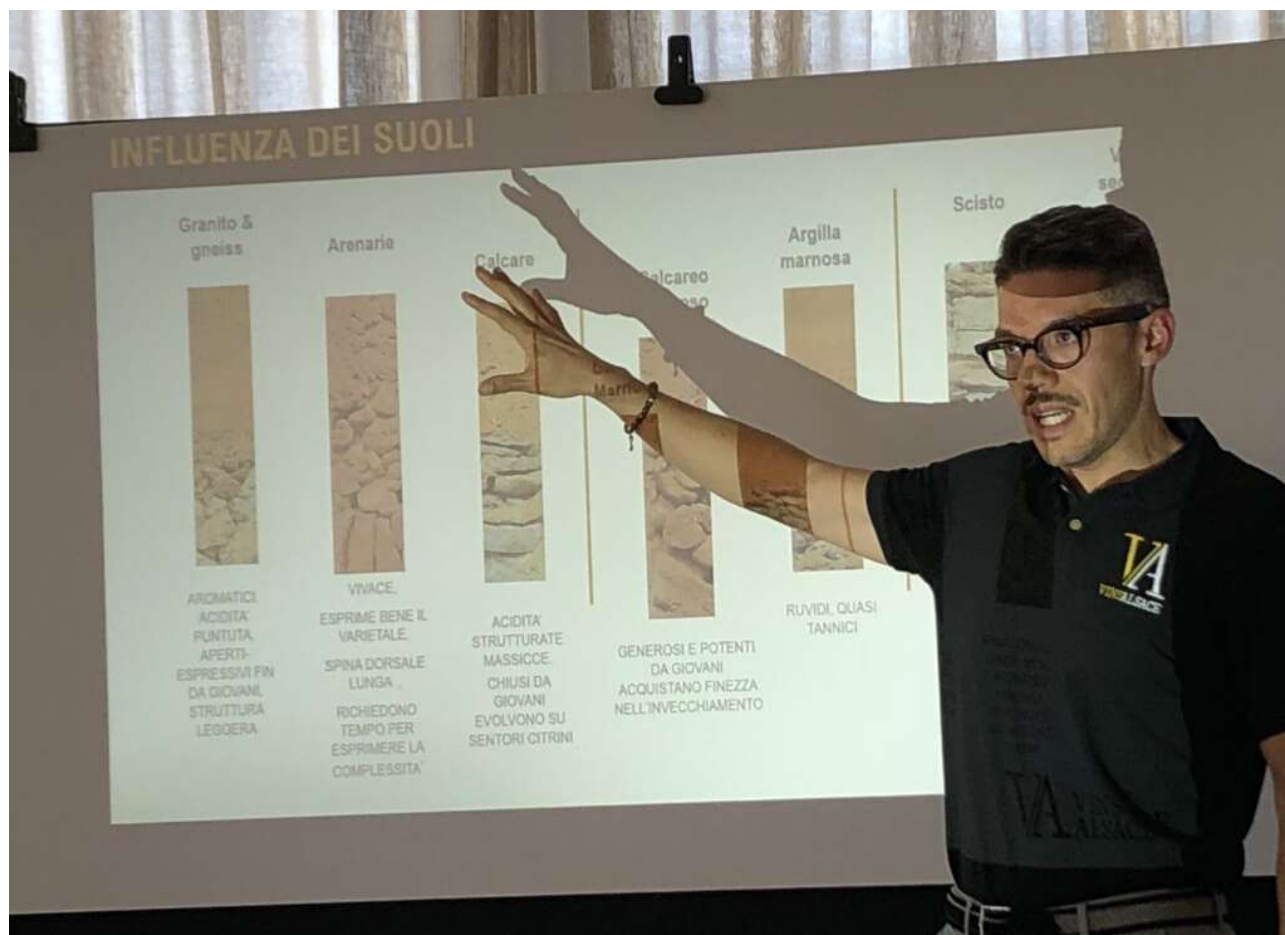




DEGUSTAZIONE

L'Alsazia, i suoi 15 mila ettari vitati ed i suoi vini



di **Paolo Valente** pubblicato il 22 Novembre 2019

Il Comité Interprofessionel Vins d'Alsace (CIVA), attivo nella promozione dei vini d'Alsazia nel mondo, ha recentemente organizzato in Italia un tour con lo scopo di far conoscere a un pubblico sempre maggiore di appassionati e operatori la realtà alsaziana e i suoi prodotti

L'Alsazia del vino è simile a un mosaico, un mosaico di 15.500 tasselli, o meglio ettari. Ognuno con le sue particolarità e le sue caratteristiche sia dal punto di vista geologico che ampelografico. Questa è l'immagine che Andrea Zarattini, Ambasciatore dei vini d'Alsazia in Italia, propone per descrivere un territorio dalla connotazione unica nel panorama vitivinicolo francese.

In Francia infatti la normalità è rappresentata da aree vitivinicole in cui si coltivano pochi vitigni vinificati in purezza (esempio tra tutti la Borgogna) oppure zone in cui i vitigni vengono usati prevalentemente in assemblaggio (come in Bordeaux). In Alsazia invece troviamo numerosi vitigni, 11 per la precisione, che sono vinificati per la stragrande maggioranza in purezza. Fanno eccezione i Cremant d'Alsace, spumanti metodo classico che frequentemente prevedono assemblaggi di più varietà.

Numerosi vitigni per una storia fatta di duemila anni di viticoltura.

Si dice che in Europa siano stati i Romani a introdurre la vite, ma quanto arrivarono in Alsazia, trovarono che la vite era già conosciuta e coltivata. La diffusione continuò poi con l'operato degli ordini monastici che nel medioevo potevano contare su oltre trecento monasteri.

Il fattore che ha maggiormente influenzato lo stile dei vini alsaziani è stato il continuo alternarsi delle dominazioni francese e tedesca. L'Alsazia è, di fatto, una propaggine francese in terra tedesca e i nomi dei villaggi, ad esempio, ne provano in modo inequivocabile la contiguità. Nonostante ciò, gli alsaziani si sentono profondamente latini.

Vini monovitigno dunque realizzati con la prerogativa di far risaltare al massimo le caratteristiche varietali con la mediazione, importante, dell'annata che incide sulle scelte produttive di ognuno degli 850 produttori di etichette alsaziane. Data la variabilità climatica, all'inizio della stagione il produttore non conosce quale sarà lo stile dei suoi vini e ogni anno è obbligato a reinventarsi.



Abbiamo chiesto a Foulques Aulagnon, Responsabile Marketing ed Export del CIVA, quale sarà il futuro per i vini d'Alsazia.

«Nel futuro credo che si punterà maggiormente sulla differenziazione dei terreni e meno sui vitigni, ciò non significa comunque che abbandoneremo il concetto di vitigno. Oggi stiamo assistendo a una sorta di rinnovato interesse nell'opinione pubblica, in passato siamo stati un po' sottovalutati. Le ultime due generazioni di vignaioli sono di nuovo fiere di quello che fanno e soprattutto hanno voglia di comunicarlo, sempre senza arroganza perché l'indole alsaziana è quella di essere modesti. Tutti i viticoltori hanno un figlio o una figlia che, tra 25 e 45 anni, ha girato il mondo aprendo i propri orizzonti e portando una nuova visione in Alsazia».

Questo porterà anche dei cambiamenti dal punto di vista del prodotto?

«Lo zucchero è divenuto una moda soprattutto negli anni '90 dopo che si erano

succedute alcune vendemmie con grande acidità; i vignaioli hanno visto che i vini più ricchi di struttura erano più facili da vendere e i consumatori li apprezzavano. Poi siamo ritornati, negli anni 2000 e 2010, ad avere vini più secchi come d'altra parte era prassi anche nel passato. Nonostante la maggioranza dei vini sia secca, in qualche occasione abbiamo forse dato l'impressione che l'Alsazia abbia vini con residuo zuccherino. Ma questa non è la tendenza».



LA DEGUSTAZIONE

AOC Crémant d'Alsace 2015 “sans souffre ajouté” – Dopff au Moulin

Chardonnay in purezza, affina 24 mesi sui lieviti. Vino dalla personalità decisa giocato sulle note di maturità. Bocca rotonda e lunga persistenza, diritto e secco.

AOC Crémant d'Alsace 2016 “Zéro Dosage” – Gustave Lorentz

Assemblaggio di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. Il naso, elegante e piacevole, è contraddistinto da note di frutta dolce. Buona cremosità al palato, deciso e con l'eleganza apportata dallo Chardonnay.

AOC Crémant d'Alsace – Domaine Allimant-Laugner

Pinot Bianco, Pinot Grigio e Riesling. Fiori e frutta al naso; grande piacevolezza e bevibilità al sorso sorretta da una stuzzicante bollicina.

AOC Alsace Grand Cru Bruderthal Riesling 2017 – Domaine Neumeyer

Terreno calcareo con resti di conchiglie. Naso caratteristico con riconoscimenti di frutta, pompelmo ed accenni eterei. Bocca secca, grande verticalità con un finale quasi salino

AOC Alsace Grand Cru Rosacker Riesling 2014 – SippMack

Terreno marnoso-calcareo, annata fredda. Nota burrosa, pompelmo, accenni erbacei e floreali. Aperto e polposo, morbido al palato, buona acidità.

AOC Alsace Grand Cru Wiebelsberg Riesling 2013 – Domaine Rémy Gresser

Suolo con arenaria. Il calice inizia a mostrare accenni di idrocarburo, poi pompelmo e frutta acerba. Morbido e pieno in bocca supportato da buona freschezza, equilibrato.



AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf Gewurztraminer 2016 – Domaine Maurice Schoech

Residuo zuccherino 29 gr/lt. Sentori di frutta gialla matura, elegante. Bocca polposa.

AOC Alsace Grand Cru Altenberg de Bergbieten Gewurztraminer 2016 – Domaine Frédéric Mochel

Residuo zuccherino 36 gr/lt. Sorso avvolgente con ricordi di frutta matura, litchi. Bocca al tempo stesso fresca e morbida con un lungo finale amaricante.

<https://vinodabere.it/lalsazia-i-suoi-15-mila-ettari-vitati-ed-i-suoi-vini/>