



DEGUSTAZIONI

Quando l'Alsazia diventa Rocks



di **Paolo Valente** pubblicato il 15 ottobre 2022

Rocks: rocce, pietre. Come quelle presenti nei suoli dell'Alsazia.

Ma anche, togliendo la “s” finale e secondo il Celentano pensiero, un modo di essere aggiornati, al passo con i tempi. E come il Rock, i vini alsaziani sono intuitivi pur conservando nella loro essenza diversi piani di comprensione. Perché tutto passa attraverso gli uomini e le donne di Alsazia che danno loro diverse interpretazioni.



Ma partiamo dall'inizio. L'Alsazia è una regione vitivinicola tra le più settentrionali d'Europa che, parallela al corso del fiume Reno, si estende per 120 chilometri da nord a sud, dalle porte di Strasburgo a Thann.

Sembra semplice ma parlare dell'Alsazia del vino non è poi così facile come può apparire.

Contrariamente ad altre zone vitivinicole francesi dove, seppure nella loro complessità, vi sono elementi di semplificazione come, ad esempio, il limitato numero di vitigni coltivati, in Alsazia occorre incrociare 7 vitigni principali e 13 tipologie di suoli declinati su 15.500 ettari di vigna e su 119 comuni. Di per sé già una grande complessità a cui occorre ancora aggiungere 51 Grand Cru e la recente tendenza che porta a produrre vini in assemblaggio (in co-plantation) di vitigni piuttosto che monovarietali.

Ecco che allora il panorama si moltiplica, si decuplica praticamente all'infinito.

Cercando di fare un po' di ordine...

I vitigni

Schiacciante maggioranza di quelli a bacca bianca: Sylvaner, Pinot Bianco, Riesling, Muscat, Pinot Grigio, Gewürztraminer e Pinot Nero, unico a bacca rossa.

I suoli

13 tipologie differenti di suoli si alternano e si fondono, come in un mosaico, in ogni singola area dell'Alsazia. Praticamente in ogni comune sono presenti quattro o cinque differenti tipi di suolo. Cercando di semplificare, potremmo identificare tre unità morfostrutturali: quella a ridosso della montagna, con suoli molto variegati ma limitati in termini di superficie; quella sulle colline al di sotto dei Vosgi con suoli di natura più complessa; e quella in pianura con terreni meno evoluti, di età più recente e che non vengono ritenuti come terroir adatti ai Grand Cru.

Ogni suolo influenza la tipologia dei vini prodotti.



I metodi di vinificazione.

I vini fermi sono declinati sia secchi che con residuo zuccherino, sostanzialmente a scelta del produttore; questo rende i vini di Alsazia estremamente versatili e facilmente abbinabili alle più disparate cucine del mondo comprese quelle orientali dai sapori speziati e decisi.

Poi ci sono i Cremant ovvero lo spumante Metodo Tradizionale più venduto in Francia dopo lo Champagne (in Francia il termine Cremant identifica tutti gli spumanti metodo tradizionale prodotti al di fuori dell'area della AOC Champagne).

E ancora le *Vendages Tardives* ovvero i vini le cui uve sono raccolte in sovraturazione e, per finire, la *Sélection de grains nobles*, i vini prodotti partendo da uve attaccate da Botrytis Cinerea, la cosiddetta muffa nobile.



La classificazione

Anche dal punto di vista normativo, i vini fermi di Alsazia possono essere suddivisi in tre differenti categorie:

AOC Alsace

L'espressione più immediata, fedele ai suoli e ai vitigni nonché al savoir-faire di ogni produttore.

AOC Alsace con indicazione comunale e di Lieu-dit

È la valorizzazione del terroir che si esprime nella tipicità legata ad un preciso comune o addirittura una singola porzione di territorio (lieu-dit).

AOC Alsace Grand Cru

La quintessenza del micro-territorio, ovvero i luoghi migliori (solo 51 in tutta l'Alsazia) che per tradizione, condizioni pedoclimatiche e suoli, restituiscono ai vini caratteristiche uniche. L'interpretazione del vigneron passa attraverso il territorio che marca, indelebilmente, il vitigno e il vino.

In tante di queste aree si stanno producendo vini in "complantation" cioè con l'assemblaggio di differenti vitigni; questa pratica riesce a portare nel calice la vera essenza del Grand Cru non più tradotta dal vitigno.

<https://vinodabere.it/quando-lalsazia-diventa-rocks/>