



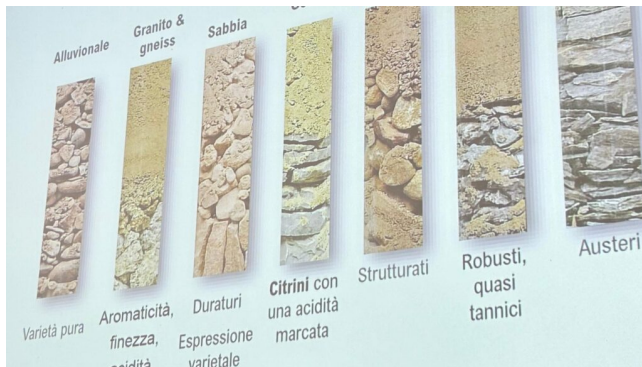
DEGUSTAZIONE
È ancora Alsace Rocks!



di **Paolo Valente** pubblicato il 10 ottobre 2024

Un patchwork di terreni, esposizioni, vitigni, altimetrie e condizioni climatiche fanno dell'**Alsazia** una delle zone più interessanti per la produzione di vini, in particolare bianchi che rappresentano l'89% della produzione.

Tutte queste differenti condizioni sono condensate in una fascia di terra lunga 120 chilometri con circa 15.500 ettari vitati posti tra i 170 e i 550 metri sul livello del mare.

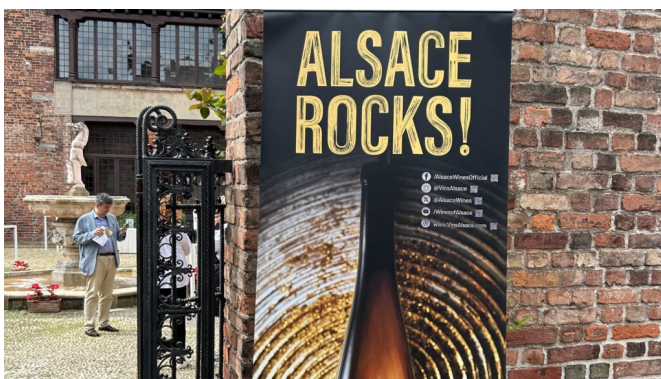


1800 ore di sole all'anno e le poche piogge ne fanno una delle aree francesi con minori precipitazioni bloccate dai Volgi che le riparano anche dai venti freddi dell'Ovest. L'Alsazia ha una grande vocazione al biologico (il primo è del 1961 mentre il primo biodinamico è di otto anni più tardi nel 1969) e oggi il 36% del vigneto è in conduzione biologica.

Gli oltre tremila tra produttori e négociant sono riuniti nel **CIVA** (Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace) che ha come scopo la diffusione nel mondo dei vini alsaziani.

Le denominazioni che insistono sul territorio sono tre:

- **AOC Alsace**: la denominazione che vede la maggiore produzione e che raccoglie i vini prodotti con i sette vitigni autorizzati (Pinot Bianco, Sylvaner, Riesling, Muscat, Pinot Nero, Pinot Grigio e Gewürztraminer) in purezza o in assemblaggio.
- **AOC Crémant d'Alsace**: identifica i vini spumanti Metodo Classico e rappresenta circa il 33% della produzione
- **AOC Alsace Grand Crus**: di questa denominazione fanno parte i vini prodotti in 51 Grand Cru (il 3% della superficie vitata) che per caratteristiche geologiche e climatiche sono ritenuti luoghi di eccellenza per la coltivazione di alcuni vitigni (salvo rare eccezioni solo Riesling, Muscat, Pinot Grigio e Gewürztraminer).



Una manifestazione tenutasi a Milano ha fornito agli operatori del settore gli strumenti per comprendere meglio le sfaccettature del panorama alsaziano.

Il **Crémant d'Alsace**, ovvero gli spumanti metodo classico, si stanno rivelando un prodotto dell'ottima qualità media con punte di assoluta eccellenza. Vengono principalmente utilizzate uve Chardonnay e/o Pinot Nero, Bianco o Grigio.

AOC Crémant d'Alsace, Domaine Gresser

Colore giallo paglierino e bolla fine e persistente; riposa sui lieviti per 15 mesi e mantiene 6,2 grammi al litro di zucchero residuo. Apre con sentori delicati di frutta a pasta bianca e di erbe

aromatiche svelando poi una piacevole vena minerale che guida il sorso cremoso e dalla buona persistenza; fine.

Gli **assemblaggi** sono una caratteristica che si sta conquistando sempre più successo e che si fa spazio nel panorama dei vini da monovitigno che ancora rappresentano la maggioranza. Complessi e strutturati oppure fini e di facile bevuta, sono vini che esprimono sia il territorio che la mano del produttore.

AOC Alsace Ambre 2022, Domaine Ginglinger

Prodotto con uve Auxerrois e Pinot Grigio, evidenzia una grande complessità olfattiva con note prevalenti di frutta a pasta gialla, di frutti tropicali e di miele anticipata dal colore giallo paglierino intenso. Elegante ed equilibrato con freschezza e sapidità perfettamente integrate.



Non si possono tralasciare, in Alsazia, i vini **aromatici** e con un, a volte importante, residuo zuccherino; sono quelli della tradizione, quelli che hanno fatto la storia di questo territorio. Sono un piacere goloso grazie anche all'utilizzo di vitigni dall'importante carica aromatica che ben si prestano a sopportare una presenza di residuo zuccherino.

AOC Alsace Gewürztraminer 2022, Domaine Sick-Dreyer

Vitigno in purezza con un residuo zuccherino di 6,6 grammi al litro. Paglierino scarico rivela elegantemente i sentori tipici varietali: frutta esotica, litchi, agrumi dolci, rosa, violetta. Una bella presenza caratterizza il sorso, fresco e sapido; un vino elegante e non eccessivo nel quale il residuo non appesantisce ma esalta le caratteristiche varietali.

Il vitigno a bacca rossa dell'Alsazia è il **Pinot Nero** che sta, in questi ultimi anni, dando grandi soddisfazioni qualitative. Si esprime su toni sottili, equilibrati e rotondi, non troppo tannico né potente o pesante. Un vino che riesce a incontrare il gusto del consumatore moderno anche grazie alla sua versatilità. Viene vinificato in rosso, in rosé anche nella versione spumantizzata.

AOC Alsace Pinot Noir Cuvée Lina 2022 di Alsace Willm

Elegante nei profumi di ciliegia e frutta matura conditi con sbuffi di spezie e cuoio. Il tannino, setoso, accompagna una buona persistenza caratterizzata da piacevole freschezza e sapidità.

<https://vinodabere.it/e-ancora-alsace-rocks/>