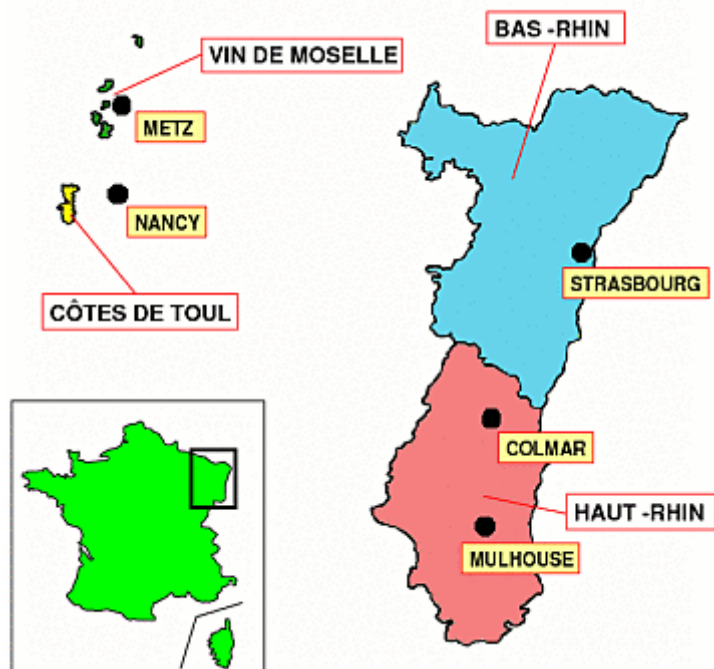


## Alsazia

Conosciuta nel mondo per l'eleganza e la raffinatezza dei suoi vini bianchi, l'Alsazia è anche l'unica regione Francese in cui il nome dell'uva è un elemento primario dell'etichetta.

L'Alsazia è probabilmente la regione vinicola Francese più celebre al mondo per i vini bianchi. In questa striscia di terra - al confine con la Germania e con questa lungamente contesa in passato - si coltivano quasi esclusivamente uve a bacca bianca con le quali si producono diversi e celebri stili di vini. L'unico rappresentante delle uve rosse in Alsazia - e che rappresenta una marginale percentuale nella viticoltura della regione - è il Pinot Nero. In questa regione - probabilmente più che in ogni altra - sono l'uva e i suoi aromi a essere i protagonisti in cantina, difficilmente - se non raramente - i vini vengono fatti maturare in botte proprio per esaltare il carattere fruttato e floreale delle uve. Va anche riconosciuto che in Alsazia si coltivano principalmente uve fra le più aromatiche del mondo - come Gewürztraminer, Moscato Bianco e Riesling - alle quali si aggiunge l'indispensabile e primario fattore del territorio.

L'Alsazia è - nello scenario enologico Francese - una regione particolare sotto molti aspetti. La regione è praticamente dedicata alla sola produzione di vini bianchi, le uve coltivate in Alsazia raramente sono utilizzate in altre regioni della Francia. Infine, il nome dell'uva è un elemento primario e identificativo del vino e dell'etichetta a differenza di altre regioni Francesi in cui è assente in favore della sola indicazione del luogo di provenienza. L'Alsazia è fra le regioni vinicole più settentrionali della Francia e solo la Champagne si trova a una latitudine maggiore, si trova a circa 500 chilometri a est di Parigi, al confine con la Germania vicino al corso del fiume Reno. La regione Alsatiana è protetta a ovest dalle montagne Vosges, assicurando quindi un clima meno freddo al riparo dai gelidi venti. Rispetto ad altre zone della sua stessa latitudine, il clima dell'Alsazia è piuttosto caldo e secco, e grazie alla protezione offerta dalle montagne Vosges, le piogge sono meno frequenti che in altre regioni della Francia.



### L'Alsazia

Vista la vicinanza dell'Alsazia con la Germania, spesso si dice che in questa regione si producono vini Tedeschi in stile Francese. Molti fattori potrebbero fare pensare che questo sia vero - a partire dalla latitudine, la vicinanza alla regione della Renania e dal largo uso dell'uva Riesling - tuttavia la filosofia enologica dell'Alsazia è piuttosto diversa da quella Tedesca. In Alsazia - contrariamente alla Germania - lo zucchero dell'uva è completamente trasformato in alcol producendo quindi vini secchi e più corposi di quelli Tedeschi. Un fattore che eventualmente potrebbe unire l'Alsazia con la Germania è che in entrambe le zone non si usano botti - se non raramente - e si evita la

fermentazione malolattica con lo scopo di preservare il carattere fresco e fruttato di ogni varietà di uva. Contrariamente a quanto si pensa, la maggioranza dei vini Alsatiani sono secchi, mentre i vini Tedeschi hanno sempre una certa quantità di zuccheri residui.

I vigneti dell'Alsazia si trovano - per la maggior parte - a un'altitudine compresa fra i 170 e i 420 metri e l'umidità autunnale favorisce lo sviluppo della *Botrytis Cinerea*, essenziale per la produzione dei celebri *Sélection de Grains Nobles*. La composizione del terreno Alsatiano è

piuttosto vario, composto in media da venti tipi diversi di suolo. I tipi di suolo più comuni in Alsazia includono sedimenti granitici, sabbiosi, scistosi, vulcanici, argillosi, marnosi e calcarei. Le pianure ai piedi delle montagne Vosges è invece di origine alluvionale, molto fertile, poco adatto alla coltivazione della vite. Nei suoli ricchi di argilla e marna, i vini tendono generalmente ad avere una struttura maggiore, mentre in quelli calcarei e sabbiosi si ottengono vini più delicati ed eleganti. Nei suoli scistosi e ricchi di ardesia, i vini tendono ad avere un carattere più minerale, in particolare i vini prodotti con uva Riesling.

Come già detto, l'Alsazia è terra di vini bianchi e pertanto la viticoltura è essenzialmente orientata alla coltivazione di varietà a bacca bianca. L'unica uva a bacca rossa presente in Alsazia - con una quota piuttosto marginale - è il Pinot Nero utilizzato per la produzione del *Rouge d'Alsace* e del *Rosé d'Alsace*, ed è presente nella maggior parte degli spumanti metodo classico *Crémant d'Alsace*. In questa regione alcune varietà di uve bianche vengono tradizionalmente definite *nobili* e rappresentano - di fatto - le uve più celebri d'Alsazia: Gewürztraminer, Riesling, Pinot Grigio e Moscato Bianco. Da osservare che in Alsazia Gewürztraminer è generalmente scritto Gewurztraminer (cioè senza *umlaut*) e il Pinot Grigio è tradizionalmente detto *Tokay Pinot Gris* o *Tokay d'Alsace*. Inoltre, le varietà di Moscato presenti nella regione sono due: *Muscat Blanc à Petits Grains* (Moscato Bianco a acini piccoli) - noto anche come *Muscat d'Alsace* - e il Muscat Ottonel.

In Alsazia sono inoltre coltivate altre varietà di uve bianche - non appartenenti alla famiglia delle *nobili* ma comunque interessanti - come Silvaner - qui conosciuto con il nome *Sylvaner* - Pinot Bianco, Chasselas, Klevner e Auxerrois. Nella regione è inoltre presente lo Chardonnay - introdotto in tempi recenti - prevalentemente utilizzato per la produzione del *Crémant d'Alsace*. Le uve Klevner, Auxerrois e Chasselas sono raramente utilizzate per la produzione di vini monovarietali e il loro uso più frequente è quello di essere aggiunte ad altre varietà - in particolare al Pinot Bianco - con lo scopo di conferire ulteriore carattere e struttura. Queste uve sono inoltre utilizzate - anche insieme alle varietà *nobili* - per la produzione dell'*Edelzwicker* - il cui significato è *miscela nobile* - un vino di qualità piuttosto variabile e che certamente non fa onore al suo significato letterale.

### Classificazione dell'Alsazia

La regione vinicola dell'Alsazia è riconosciuta dal sistema di qualità Francese come zona di *Appellation d'Origine Contrôlée*, brevemente definita con la sigla AOC. All'interno della AOC Alsazia (*Alsace AOC* o *Vin d'Alsace AOC*) sono previste due categorie di qualità: la celebre *Alsace Grand Cru AOC* e *Crémant d'Alsace AOC*. Tutti i vini appartenenti all'*Alsace AOC* - in accordo al disciplinare di produzione - possono riportare in etichetta il nome dell'uva con cui sono stati prodotti unicamente nel caso in cui si tratti di un vino monovarietale, cioè prodotto esclusivamente con una varietà di uva. Questa caratteristica è tipica dell'Alsazia, mentre in altre regioni vinicole della Francia si indica esclusivamente il nome della zona o del cru senza nessun riferimento all'uva o alle uve utilizzate per la produzione. Nel caso in cui un vino sia prodotto con l'assemblaggio di più uve, può eventualmente riportare in etichetta la dicitura *Edelzwicker* (dal tedesco *miscela nobile*). I vini *Edelzwicker* hanno una qualità piuttosto variabile e spesso ben lontana dall'essere *nobile*, per questo motivo molti produttori preferiscono non usare questo termine per i loro vini prodotti da più uve, facendo uso della più generica denominazione *Alsace AOC*.

Il livello qualitativo più elevato per i vini Alsatiani è rappresentato dalla denominazione *Alsace Grand Cru AOC*. Nonostante questa denominazione sia stata origine di accesi dibattiti e controversie - sia sulle zone riconosciute dalla denominazione sia sulla qualità - è comunque innegabile che i migliori vini appartengano a questa denominazione. Il disciplinare di produzione prevede norme più severe, rese colturali più basse e l'esclusivo utilizzo delle cosiddette varietà nobili: Gewürztraminer, Riesling, Moscato Bianco e Pinot Grigio. I vini *Alsace Grand Cru AOC* possono essere esclusivamente prodotti in una delle 50 località legalmente riconosciute dal disciplinare e che deve essere obbligatoriamente riportata in etichetta. Questa denominazione fu inizialmente introdotta nel 1975 e nel 1983 furono definite le prime 25 località riconosciute come *Grand Cru*. Tre anni più tardi furono aggiunte altre 23 località e attualmente se ne contano 50.

L'introduzione delle località *Grand Cru* fu causa di lunghe e accese controversie, sia sulla reale qualità dei produttori della zona, sia per l'esclusione o l'inclusione di certe località.

Le etichette dei vini Alsatiani, rispetto alle altre regioni vinicole Francesi, riportano il nome dell'uva con cui sono stati prodotti oltre ad altre indicazioni che meritano di essere comprese. Alcune indicazioni riportate nell'etichetta definiscono lo stile specifico del vino, altre invece sono riferite alla sua reale - o presunta - qualità. Le due indicazioni più celebri per i vini d'Alsazia sono *Vendange Tardive* e *Sélection de Grains Nobles*. I vini *Vendange Tardive* - letteralmente "vendemmia tardiva" - sono prodotti con uve raccolte con qualche settimana di ritardo rispetto al periodo della vendemmia, mentre i vini *Sélection de Grains Nobles* - letteralmente "selezione di acini nobili" - sono prodotti con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea* - la celebre muffa nobile - e pertanto si tratta di vini dolci e ricchi, oltre che rari. Nelle etichette dei vini Alsatiani si possono inoltre trovare le indicazioni *Sélection*, *Réserve* e *Special Cuvée* generalmente riservati a vini di produzioni particolari e di elevata qualità.

## Le Zone di Produzione

La regione vinicola dell'Alsazia è situata nella parte nord-orientale della Francia, nelle colline situate sul versante orientale delle montagne Vosges, lungo il corso del fiume Reno ai confini con la Germania. L'Alsazia è una striscia di territorio con un'estensione totale di circa 110 chilometri ed è suddivisa in due dipartimenti: a nord - nei pressi di Strasburgo - si trova il *Bas-Rhin* (Basso Reno) mentre a sud si trova *Haut-Rhin* (Alto Reno). A nord-ovest dalla regione principale si trova la provincia della Lorena in cui sono definite le denominazioni di *Vin de Moselle* e *Côtes de Toul*. La maggioranza dei vigneti si trovano nell'*Haut-Rhin* dove beneficiano di una migliore esposizione ai raggi del sole e di condizioni climatiche più favorevoli. La produzione in Alsazia riguarda prevalentemente vini bianchi - una quota di circa 82% della produzione totale - 8% di vini rossi e rosati e il restante 10% di vini spumanti ed effervescenti. Le uve principalmente coltivate in Alsazia sono bianche e solo quattro di queste sono considerate *nobili*: Gewürztraminer, Riesling, Moscato Bianco e Pinot Grigio. Le altre uve bianche tipiche della regione sono: Pinot Bianco, Sylvaner, Auxerrois, Chasselas, Klevner e - in piccola parte - Chardonnay. L'uva a bacca rossa principale è il Pinot Nero, tuttavia nella denominazione di *Les Côtes de Toul* si producono vini rossi con uva Gamay.

## Tipi di Vino

Spesso - sentendo parlare dei vini d'Alsazia - si pensa che la produzione riguardi essenzialmente vini dolci o comunque con una dolcezza apprezzabile a causa della presenza di zuccheri residui. In realtà la maggioranza del vino Alsatiano è secco, anche quello prodotto con uve da raccolti tardivi, i celebri *Vendanges Tardive*. I vini più prestigiosi d'Alsazia sono prodotti con uva Riesling. In Alsazia il Riesling è piuttosto sensibile alle condizioni locali del vigneto, probabilmente più che in ogni altro luogo. Per potere dare il meglio di sé, il Riesling Alsatiano necessita di condizioni ambientali impeccabili; spesso, quando prodotto in zone in cui mancano questi requisiti, i vini sono piuttosto ordinari. Un altro vino celebre d'Alsazia è il Gewürztraminer le cui caratteristiche sono molto tipiche e personali, raramente presenti nei Gewürztraminer prodotti in altre zone del mondo. Il ricco patrimonio organolettico di frutti presente nel Gewürztraminer Alsatiano spesso li rende apparentemente dolci, in realtà si tratta di vini secchi, con l'eccezione di vendemmie tardive in cui è presente una parte di zuccheri residui.

Un'altra celebrità dell'Alsazia è il Pinot Grigio - localmente detto anche *Tokay Pinot Gris* e che comunque non ha nessun legame né con il Tokaji Ungherese né con le sue uve - un vino che, a differenza di quelli prodotti in altre zone del mondo, presenta una maggiore struttura e una varietà aromatica più ricca. A differenza di altre zone vinicole del mondo, in Alsazia i vini prodotti con uva Moscato Bianco sono generalmente secchi. Qui si trovano due varietà di Moscato: il Muscat Blanc à Petits Grains - detto anche *Muscat d'Alsace* - e il Muscat Ottonel. Il Moscato d'Alsazia ha una maggiore struttura con forti aromi floreali e di agrumi, mentre il Moscato Ottonel è più leggero e più aromatico. Queste due uve sono generalmente considerate complementari e spesso miscelate

insieme per la produzione di vino. Il risultato è un vino secco estremamente aromatico con aromi e gusti di pesca, agrumi e muschio. Fra le uve bianche non definite come *nobili*, la più celebre è il Pinot Bianco con il quale si producono vini bianchi piacevoli e spesso miscelati con uva Auxerrois.

Due grandi vini d'Alsazia - oltre che molto rari - sono le *Vendange Tardive* e *Sélection de Grains Nobles*, entrambi prodotti esclusivamente in annate eccezionali - spesso una o due volte ogni dieci anni - e che rappresentano comunque meno dell'1% della produzione totale. I *Vendange Tardive* - prodotti con uve da raccolti tardivi e abbreviati con la sigla *VT* - sono vini sia secchi sia leggermente dolci, molto concentrati e con un'apprezzabile acidità. Le uve utilizzate per la produzione dei *Vendange Tardive* sono generalmente raccolte dopo circa due settimane dalla vendemmia normale e possono eventualmente essere attaccate dalla *Botrytis Cinerea*. Le *Sélection de Grains Nobles* - abbreviati con la sigla *SGN* - sono vini dolci e prodotti esclusivamente con uve attaccate dalla muffa nobile. Questi vini rappresentano un'incredibile esperienza sensoriale, con un equilibrio perfetto fra acidità e alcolicità, estremamente concentrati con intensità e persistente organolettiche elevate.

A causa della difficoltà con cui si sviluppa la *Botrytis Cinerea* in Alsazia, la sua comparsa nei vigneti non è assicurata in tutti gli anni, pertanto la produzione delle *Sélection de Grains Nobles* è piuttosto variabile - ma comunque sempre in quantità ridotte - e in alcuni anni non è nemmeno possibile produrli. La produzione di questi vini è piuttosto impegnativa: il raccolto delle uve è un paziente lavoro svolto in vigna dove vengono raccolti e selezionati - da cui il nome - solamente gli acini attaccati dalla muffa nobile. Gli altri acini saranno raccolti successivamente e utilizzati per la produzione delle *Vendanges Tardive*. I *Crémant d'Alsace* sono vini spumanti prodotti con il metodo classico, esattamente come tutti gli altri spumanti *Crémant* Francesi. Si tratta solitamente di vini prodotti con uve Pinot Bianco, Pinot Gris, Auxerrois, Pinot Nero e - spesso - Chardonnay. L'introduzione dello Chardonnay in Alsazia è piuttosto recente e il suo uso è ufficialmente consentito solo per la produzione del *Crémant d'Alsace*. Pare che questa regola non sia pienamente rispettata e che piccole quantità di Chardonnay siano aggiunte anche ad altri vini con lo scopo di aumentarne la struttura.