

# OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

## APPROFONDIMENTI DIVINI

*“Degustazioni alla cieca con cena”*

## ALSACE

Mercoledì 13 Marzo 2024

---

Quando Luigi XIV, il Re Sole, vide per la prima volta l'Alsazia ebbe ad esclamare “che bel giardino”. Come non dargli ragione!

Oggi non più regione a se stante ma facente parte, insieme alla Champagne, della nuova Regione chiamata Grand Est.

Ma dal punto vitivinicolo come non considerarlo un territorio diverso, bisognoso di attenzioni e studi diversi.

Posizione geografica posta all'estremo NORD-EST, di frontiera. Stretta e lunga ( 95 Km x 4 Km), compressa ad occidente dalla catena montuosa dei Vosgi ed ad oriente, dal fiume Reno che determina la frontiera con la Germania.

Vi si trova uno strano miscuglio di francese e tedesco che ha una spiegazione: le continue guerre ed occupazioni. Basti pensare agli ultimi cento anni del secolo scorso: Tedesca, dopo il 1918 passò alla Francia, per poi essere occupata da Hitler e ritornare alla Francia dopo il 1945. E la viticoltura ne ha subito influenze e forti cambiamenti.

Troviamo vigneti lungo tutto il suo territorio che va da Strasburgo a Mulhouse, divisi in 2 settori:

- Bas- Rhin a Nord;
- Haut-Rin a Sud (sicuramente l'area più importante).

### VITIGNI

- Riesling alsaziano (il più diffuso);

- Gewürztraminer, clone alsaziano;
- Tokaj e/o Pinot Gris (raccontare la storia del nome legata a tal Lazare de Schwendi, vino Tocaaj ungherese e la scoperta del Pinot grigio);
- Muscat sia a Petit Grains che Ottonel;
- Pinot Bianco chiamato anche Clevner;
- Auxerrois, faciole capirne la provenienza;
- Sylvaner;
- Chasselas;
- Pinot Nero alsaziano, decisamente diverso da quello della Borgogna e/o Champagne.

Da ricordare le classificazioni:

- Alsace AOC da vini monovitigno;
- Alsace Grand Cru. 51 comuni come nella champagne;
- Cremant d'Alsace, rifermentazione in bottiglia principalmente Pinot Bianco;

Inoltre esistono le Vendage Tardive e le Selection de Grains Nobles

Stasera abbiamo:

- 4 Alsace AOC;
- 3 Alsace Grand Cru
- 1 Vendage Tardive

---

## 1. Alsace Gewurztraminer 2021 Louis Scherb

La famiglia Scherb è radicata nella vigna alsaziana fin dal Medioevo. Dal 1690, la famiglia si stabilì nella città di Gueberschwihr e si specializzò nella viticoltura. Per diverse generazioni, la famiglia è cresciuta e ha dato origine a diverse generazioni di viticoltori. Negli anni '30, Louis Scherb vende la maggior parte del suo vino in botti. All'inizio degli anni '70, due dei suoi figli, Joseph e André, riprendono l'attività di famiglia e sviluppano la vendita di vino in bottiglia e attraverso di essa conservano un importante seguito di clienti

fedeli in Francia e nei paesi vicini. **Giallo paglierino chiaro alla vista, con sottili riflessi verdolini. Al naso, fiori bianchi e frutti maturi aprono l'ingresso, per poi lasciare il passo a toni agrumati, a ricordi di erbe aromatiche, e a sfumature minerali. Il palato è caldo e corposo, ben bilanciato tra morbidezza e fragranza, lungo nella persistenza e sorretto da una scia gradevolmente sapida.**

## **2. Alsace Auxerrois 2018 Louis Scherb**

Siamo in presenza di un vitigno non molto diffuso: L'Auxerrois. Con note speziate. Da un'analisi recente del DNA, appare evidente che si tratta di un vitigno proveniente da un incrocio **tra Gouais blanc e Pinot Blanc**. I vini derivanti dal vitigno Auxerrois, si caratterizzano per **un aroma intenso e fruttato; al palato è possibile distinguere nettamente note di lime e di mela, di limone e di mandarino. Sotto il profilo aromatico, infatti, spicca un'acidità marcata, che fa da contraltare a un retrogusto mediamente dolce. Il grado alcolico non è eccessivo, tanto da essere spesso servito insieme al pasto principale. Nel calice, il vino si presenta con un colore giallo paglierino scarico, con riflessi che tendono al verde.**

## **3. Alsace Riesling Chasseurs de Lune 2019 Bestheim**

**Aromi fruttati e floreali. Un vino equilibrato, che offre una bella lunghezza in bocca e dà prova di un'ottima complessità. Pieno di freschezza, è perfetto per accompagnare numerosi piatti!** Per gli appassionati dei vini Crémants d'Alsace, Bestheim è una cantina sociale tutta da scoprire, che riunisce cinque aziende dell'Alsazia: ***Bennwihr, Westhalten, Obernai, Sigolsheim e Kientzheim-Kaysersberg***. Levando in alto i colori dei vigneti alsaziani, questa cantina è gestita dai famosi **Chasseurs de Lune. Viticoltori e viticoltrici dal soprannome intrigante che puntano sempre più in alto nella produzione di vini autentici e sinceri che li rendono orgogliosi.**

## **4. Alsace Riesling Reserve 2020 Gustave Lorentz**

Con le sue note di limone e la sua struttura minerale cesellata, questo riesling al 100%, offre una degustazione perfettamente equilibrata. Questo grintoso e vivace Riesling di Lorentz valorizzerà perfettamente i vostri aperitivi, piatti di pesce e piatti a base di pesce. Nella regione Alsazia, più precisamente nel paese di Bergheim, la famiglia Lorentz è dedicata alla produzione di vino da 250 anni. “Non puoi produrre vino se non ci metti tutto il tuo cuore.” Questo è il motto che esalta la passione di chi lavora in questa azienda. E’ proprio una grande passione quella che ha permesso a Charles Lorentz, il fondatore, di raggiungere questa eccellenza, piantando le vigne sulle **colline di Altenberg** de Bergheim. Thus, Riesling, Pinot Grigio, Gewurztraminer ed altre varietà nelle colline Altenberg esprimono le loro tipicità, anno dopo anno. Il riconoscimento a questa ostinazione e perseveranza è avvenuta nel 1983, con la classificazione di questi vigneti come “Gran Cru”. Quando madre natura lo permette, è possibile praticare la preziosa “raccolta tardiva” e, ancor più complessa e rara, la “selezione degli acini nobili”. Lo stesso livello di attenzione è applicato in cantina, grazie all’uso delle più moderne tecnologie di vinificazione, affinamento e imbottigliamento.

## **5. Alsace Grand Cru gewurztraminer mambourg 2015 Pierre Sparr**

**Nozioni mature di pera succosa e fiori di fieno hanno un delizioso tocco piccante al naso. Il palato lo conferma con contrappunti concentrati di frutta mielata e brillante sapidità di agrumi. Questo è pieno e ricco, e un tocco di dolcezza residua dà questo peso e convinzione extra. È la freschezza degli agrumi a fornire struttura e direzione. Il finale è semplicemente asciutto, quindi brillerà insieme a vari piatti.**

## **6. Alsace Grand Cru Pinot Gtis Kessler 2014 Domaines Schlumberger**

Il Kessler cresce su un terreno arenario e presenta al suo centro una valle esposta globalmente a est, sud-est, che lo protegge dai venti del nord e dalle correnti d'aria fredda portate dalla valle del Guebwiller. **Pressatura dell'uva intera, svinatura statica. Fermentazione in tini termocontrollati da 1 a 4**

mesi. **Maturazione sulle fecce fini per 8 mesi. Il manto è giallo dorato con riflessi verde chiaro di buona intensità. Il disco è brillante, limpido e trasparente. Il vino mostra la giovinezza. Al naso è marcato, gradevole ed intenso. Stramaturato e candito, si percepisce una dominante di sentori fruttati: frutti gialli, mela cotogna, prugna mirabella, miele e una leggera affumicatura. L'aerazione esalta i profumi precedenti e rivela una leggera riduzione, animale, poi la mela Golden e un sottile accenno di fiori d'acacia.**

La materia prima è matura e sana. La sofisticata gamma di sapori è gradevole. Al palato moderatamente ampio, semiliquido. Il supporto alcolico è corposo. Il vino evolve su un terreno di rigorosa vivacità, con una nota frizzante.

Ritroviamo gli stessi aromi del naso, dominati da frutta gialla candita, prugna mirabella, mela cotogna, mela Golden, miele d'acacia e questa sofisticata affumicatura. Il finale è di buona lunghezza.

## **7. Alsace Grand Cru Pinot Gris Altenberg de Bergheim 2012 Lorentz**

Questo eccellente Pinot Gris si distingue per la grande ricchezza e la straordinaria concentrazione. **Il naso è raffinato, delicato ed espressivo, con una predominanza di aromi di frutta gialla molto matura accompagnati da una punta di miele. Al palato, l'equilibrio fra zuccheri residui e acidità è perfetto, e la trama morbida e materica al contempo lascia davvero a bocca aperta.** Fondata nel 1936 alle pendici di Bergheim, nel cuore dei vigneti alsaziani, la tenuta Gustave Lorentz possiede oggi 33 ettari di vigneti, tutti biologici e certificati. Questa casa alsaziana definisce la propria attività di viticoltore con queste parole: "Si può essere viticoltori solo per passione: la durezza degli elementi naturali, il lavoro senza limiti richiesto dalla vite e il nobile risultato ottenuto ogni anno richiedono una grande passione". Questo approccio si traduce in una gamma omogenea e ben calibrata, che unisce una buona qualità regolare e una grande disponibilità di vini.

## **8. Alsace Pinot Gris Vendages Tardives 2010 Cave Vinicole de Hunawihr**

**Colore giallo paglierino con intensi riflessi dorati. Naso elegante e complesso di frutta candita, mela cotogna e miele. Al palato è corposo e voluttuoso, con belle note di frutta candita e miele. Potente ma non pesante, con un bel tocco di freschezza. Il finale è infinito, dominato dall'albicocca candita. Un vino di alta classe.** All'identità del vitigno e al suo carattere aromatico si aggiunge la potenza dovuta al fenomeno della concentrazione e allo sviluppo della muffa nobile Fondata nel 1954 nel cuore della Strada del Vino, la cantina Hunawihhr riunisce principalmente i viticoltori di questo villaggio. La cooperativa vinifica il frutto di 200 ettari e offre un'ampia gamma di vini (tra cui cinque grands crus), sotto il suo nome e sotto diversi marchi come Calixte, L'Unabelle Peter Weber, Armand Schreyer e Kuhlmann-Platz (ex casa commerciale acquistata nel 1985).

## **9. Alsace Pinot Gris 2015 Pierre Sparr**

Le uve della Maison Pierre Sparr provengono da appezzamenti accuratamente selezionati, sparsi nel vigneto alsaziano tra Sigolsheim e Obernai. **I mosti vengono decantati a freddo e fermentano in tini di acciaio inox tra 18°C e 20°C. La fermentazione dura circa 1 mese poi i vini vengono stabilizzati e conservati in tini fino all'imbottigliamento.** Durante questo periodo i vini vengono regolarmente controllati a livello analitico e gustativo. **Bel colore dorato. Delicati aromi di pesca bianca e pane tostato. Al palato, il vino è generoso e generoso. Bella armonia esaltata da un finale sulla freschezza. Rivela aromi di uva matura e una nota leggermente affumicata tipica del vitigno.**

**Urano Cupisti**