

FRANCIA: ALSACIA Y SUS GRANDES VINOS

TEXT0 Elena Matei – Sommelier Zoom Cucina – ROMA

Una tierra de grandes vinos blancos; Alsacia se encuentra en el noreste de Francia, debajo del área de Champagne, una franja de tierra de 90 km del río Rin, que también limita con Alemania y las montañas de los Vosgos.

La Alsacia se divide en dos partes: el Bajo Rin con la capital en Estrasburgo en el norte y el Alto Rin con la capital en Colmar en el sur, donde se concentran la mayoría de las principales compañías vinícolas. Los mejores viñedos, que contribuyen a la [denominación Alsace Grand Cru](#), se encuentran en las colinas a una altitud que oscila entre 150 y 350 m sobre el nivel del mar, mientras que en las tierras bajas encontramos viñedos con grandes rendimientos por hectárea, destinados a producciones a gran escala.

En su atormentada historia, Alsacia fue anexionada más de una vez a Alemania para ser finalmente devuelta a Francia en 1945. Por lo tanto, encontramos influencias alemanas en la producción, a tal punto que, los vinos alsacianos sean llamados “vinos alemanes producidos en Francia”. La diferencia entre los dos estilos de elaboración radica en el equilibrio entre la dulzura y la acidez, presente en la mayoría de vinos alemanes, mientras que en los vinos de Alsacia también encontramos un cierto cuerpo. Por lo tanto, tenemos vinos estructurados, con una buena frescura y mineralidad equilibrada por su nivel de azúcar, casi siempre presente, pero nunca empalagosos, vinos versátiles en combinación con platos tradicionales.





Trabajando casi siempre con uvas puras: Gewurztraminer, Riesling, Pinot Gris y Muscat Alsacia, los vinos de esta zona expresan una de las producciones más interesantes de vino blancos de calidad en el mundo. Estos vinos poseen excelentes características organolépticas basadas principalmente en el territorio, pero también por unas viñas perfectamente establecidas en un lugar que, mejoran con el paso del tiempo; cuando las viñas alcanzan una edad importante, le aportan al vino más estructura, elegancia y armonía. Estamos hablando de producciones de alta calidad procedentes de viñedos con bajos rendimientos por hectárea con especial atención en el cuidado de la tierra, la vid, la uva y el vino obtenido en la bodega. Haciendo pequeñas excepciones, casi todos los productores trabajan en Ecocert orgánico y la mayoría con certificado biodinámico, Demeter, o con métodos tradicionales muy cercanos a la biodinámica. Aquí el concepto de biodinámica casi se da por hecho.

La clasificación de los vinos de Aoc Alsace nació en 1962 y se divide en tres categorías: AOC Alsace Grand Cru donde solo se admiten los cuatro tipos de uvas nobles: Gewurztraminer, Riesling Renano, Pinot Gris y Muscat, vinificados solo en pureza y procedentes de la tierra Grand Cru. El nombre de la

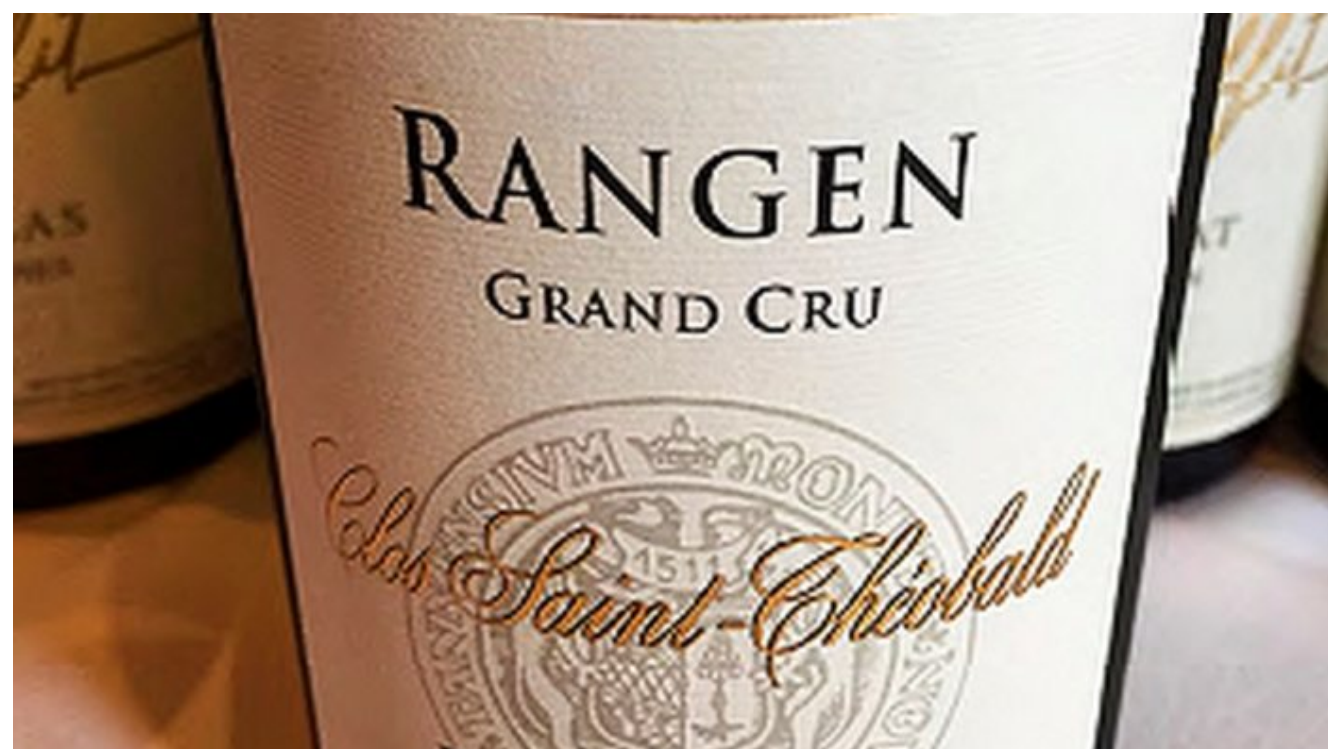
vid monovarietal y de uno de los 51 territorios autorizados de los que proviene el vino debe especificarse en la etiqueta.

A Aoc Alsace, le sigue el nombre de la vid si las uvas se vinifican en pureza o en una de las menciones: Vendange Tardive, cuando la uva ha sido cosechada en exceso o Selection de Grains Noble cuando el vino obtenido proviene de uvas afectadas por la Muffa Nobile.

Aoc Crémant d'Alsace son los vinos espumosos producidos en la región con el Metodo Classico, que se encuentran entre los más apreciados de toda Francia.

A Aoc Alsace, le sigue el nombre de la vid si las uvas se vinifica en pureza o en una de las menciones: Vendange Tardive, cuando la uva ha sido cosechada en exceso o Selection de Grains Noble cuando el vino obtenido proviene de uvas afectadas por la Muffa Nobile.







Además de los cuatro tipos de uva noble descritos anteriormente, en Alsace también se producen otras uvas blancas con grandes resultados como: Sylvaner, Pinot Blanc, Chasselas, Klevner, Auxerrois y Chardonnay, mientras que entre los tintos solo encontramos una Pinot Noir muy elegante. Con notas de frutos rojos, con una estructura y una intensidad más ligera que el clásico Pinot Noir de Borgoña, pero siempre muy interesante. Debemos re-conocer que las empresas que producen vinos alsacianos, pequeños o grandes, son casi todos muy importantes, cada uno a su manera, tiene una muy alta calidad en el tiempo.

Entre las principales bodegas históricas, podemos destacar Domaine Zind Humbrecht cultiva las vides, actualmente 40 hectáreas, en los mejores terruños de Alsacia, los cuatro Grand Cru: Rangen à Thann con el famoso Clos Saint Urbain en monopolio, Goldert, Hengst y Brand en Turckheim. Podemos

señalar otras excelentes áreas de viñedos entre las cuales Clos Windsbuhl, Clos Jesbal, Clos Häuserer expresan como todos los demás el concepto de terruño en el que la empresa tiene como objetivo toda su producción de vinos. Ellos trabajan en biodinámica.

Domaine Weinbach con su histórico Clos des Capucins, se extendió por 5 hectáreas de donde nacen los maravillosos vinos 'Riesling Cuvée Théo', 'Pinot Gris Cuvée Sainte Catherine' y 'Gewurztra-miner Cuvée Théo'. También nos encontramos en el Grand Cru con vinos como 'Schlossberg', 'Furstentum', 'Mambourg', 'Altenbourg' y 'Marckrain', cada uno hace su propia producción de élite y trabajan en biodinámica.

Domaine Albert Mann, también trabajan en biodinámica y producen vinos inolvidables en los cinco Grand Crus: 'Hengst', 'Schlossberg', 'Furstentum', 'Steingrubler' y 'Pfersigberg'. Aquí también encontramos otros territorios importantes con la clasificación 'Field Names' como 'Clos de la Faille' en monopolio y 'Summer Sainte Claires' con la producción exclusiva de Pinot Noir. Las áreas de Altenbourg' y Rosenberg también están en la misma categoría.

Las excelentes empresas de las que Alsace puede presumir, nos encontramos con Domaine Léon Bayer, Domaine Ernest Burn con Clos Saint Imer, Domaine Trimbach con Clos Saint Hune, Famile Hugel, Domaine Marcel Deis, Domaine Dirlé Cadé, Domaine Josmeyer, Domaine Schoffit, Domaine Ostertag, Domaine Barmès Buecher, Domaine Agathe Bursin, Domaine Rieflé Landmann, Domaine Muré, Domaine Boxler ...