

# La Vetrina del Gusto

TASTE VIN

VINI DEL MONDO

## L'ORO LIQUIDO D'ALSAZIA



BOTTIGLIA DI GEWURZTRAMINER GRAND CRU GOLDERT SHERB , APPELLATION ALSACE GRAND CRU CONTROLÉE (foto GIO PROVERI)

### di PARSIFAL

*La Côte d'Or n'existe pas seulement en Bourgogne, il y a, au sud de Colmar, une localité où le vignoble séculaire concentre dans ses fruits les reflets de l'or liquide». Ma dov'è quella zona dove i riflessi dell'oro liquido si concentrano nei frutti delle vigne secolari come ben descrive il sommelier francese Victor Canales? Ovviamente in Alsazia e per la precisione nel comune di Guebenschwihr e la sua zona dei grand cru chiamata Goldert. Le caratteristiche geologiche e microclimatiche di quest'area della Francia contigua alla Germania ne fanno un «sanctuaire à la gloire de Dionysos» aggiunge l'enologo transalpino.*

Il clima fresco, l'eposizione dei vitigni (che li protegge dai forti calori del mezzodì), i suoli marno-calcarei creano le condizioni necessarie perchè i vitigni Muscat e Gewurztraminer, esigenti e delicati, acquisiscano l'acidità di cui necessitano per la loro struttura, la ricchezza e finezza aromatica e fruttata. La storia vitivinicola di questa terra d'oro affonda le radici fin nel XVI secolo e quindi sarebbe tediante proseguire nel decantarne i pregi ma per esser galanti non si può non citare madame Anne Arbeit che così celebra il Gewurztraminer (in italiano Traminer Aromatico ma è tutt'altro vino...) «C'est le cépage roi dans le Goldert... E' il vitigno re nel Goldert. Da vendemmiare sempre

*in buona maturità, molto espressivo ed equilibrato dagli aromi di rosa, mango ed ananas. Sono vini da bere per il piacere». E così feci quando un amico nel Capodanno 1991 si sobbarcò 50 chilometri pur di andare a prendere tre casse di quel celestiale nettare dorato denominato Gewurztraminer Sherb (prodotto dall'azienda Louis Sherb et Fils oggi di proprietà di Joseph Sherb e Agnès Burner).*

Non lo scordai. Così come non scordai la giunonica clavicembalista dagli occhi cerulei ed il crine di boccoli fulvi che brindò meco al 1992 col "Gewurz". Per non dimenticare quel vino, negli anni, spesso ho varcato la soglia dell'enoteca Vivian di Novara (importatore per l'Italia dei prodotti Scherb) scoprendo così anche il Grand Cru Goldert, la punta di diamante della cantina francese. Un'esplosione carezzevole di note fruttate che spaziano dall'albicocca alla banana, colore dorato che sprigiona eleganza e raffinatezza, effluvio di aromi intensi che subito rapiscono appena la bottiglia viene stappata. Ideale con gli antipasti ittici in genere, benissimo cogli affumicati, superbo coi crostacei, ottimo anche coi pescati di mare, meglio se guarniti con qualche leggera salsa speziata.

Post Scriptum: avevo annunciato la recensione di un Muscat de Rivesaltes su questo numero ma non riesco a trovare la bottiglia desiderata...