



presenta



## Degustiamo un sorso **Trimbach – AOC Alsace – Gewurtztraminer - 2000**

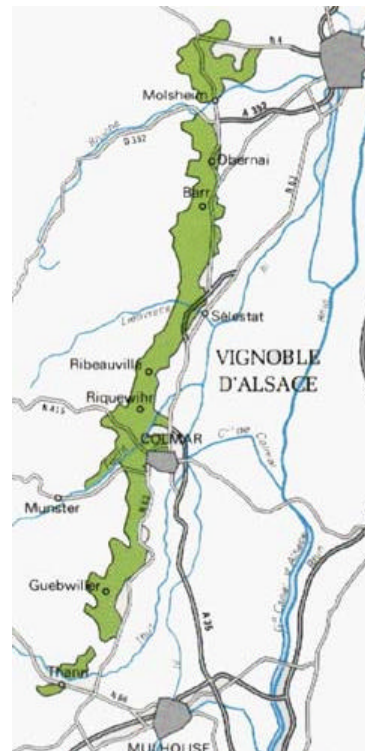
La regione che occupa l'angolo nord-orientale della Francia, fiancheggiata ad ovest dai monti Vosgi e delimitata ad est dal Reno e dalla Foresta Nera tedesca. Dai Vosgi coperti di abeti scendono i fiumi che attraversano i 97 chilometri di vigneti dell'Alsazia e che si riversano nel fiume Ill.

I vigneti protetti dall'influenza dell'Atlantico dai monti Vosgi godono di un'eccezionale quantità di sole caldo e di pochissime precipitazioni. Le nubi cariche di pioggia tendono a scaricarsi sul fianco occidentale dei Vosgi, mentre risalgono la catena montuosa. Le piogge annualmente cadono con un'altezza media di 500 - 700 mm. La maggior parte dei vigneti si estende sui pendii più bassi sul lato orientale dei Vosgi, ad quota relativamente alta da 180 a 360 metri; i vigneti migliori sono quelli rivolti a sud o a sud-est, ma si trovano anche buone coltivazioni sui pendii rivolti a nord o nord-est.

In molti casi le vigne sono coltivate sulla cima e sui fianchi di uno sperone ma le zone migliori sono sempre quelle protette dalle cime coperte di foreste.

Per quanto riguarda la morfologia di questa regione le tipologie si possono configurare in tre aree: il limite dei Vosgi, la parte collinare e la piana alluvionale. I terreni della prima sono costituiti da: detriti alluvionali e sabbie fertili sopra granito, rocce argillose sopra scisti, diversi tipi di terreno fertile sopra sedimenti di roccia vulcanica e terreni sabbiosi sopra arenarie; la seconda area è costituita da: terreni alcalini sopra calcare, terreni calcareo-sabbiosi sopra arenaria e calcare, terreni fertili sopra argilla calcarea; la terza, infine, è composta da argille sabbiose e ghiaia posate su detriti alluvionali.

Regione a ridosso del fiume **Reno**, i vigneti sono concentrati per i 2/3 nell'**Alsazia del Sud** (nel **Haut Rhin** capitale **Colmar**) 1/3 in quella del Nord (**Bas Rhin - Strasburgo** Capitale) che è la zona più fredda con i vini meno persistenti. Suolo molto vario, va dai calcari e marne sino a rocce granitiche, gres, sabbie, limi, i vini sono contrassegnati oltre che dalla loro A.O.C. anche dal nome del vitigno da cui derivano, le bottiglie che li contengono vengono chiamate flute.



### **GEWURZTRAMINER**

Il nome di Traminer deriverebbe da Tramin nel Tirolo, comune che corrisponde all'attuale Termeno in provincia di Bolzano. Nel secolo scorso però in Tirolo doveva essere coltivato solo il Traminer bianco mentre quello "rosso" sembra avere origini in Alsazia la cui coltura risalirebbe al XVI secolo. La foglia appare piccola pentagonale, trilobata; il grappolo piccolo compatto, corto, tozzo, talora alato co 1 -2 ali, di forma tronco-conica con acini sferici, un po' allungati, regolari di colore ambrato-rosato, la polpa carnosa, di sapore aromatico. Il germogliamento è precoce, mentre la fioritura media; l'uva matura verso la III epoca. Sia la vigoria che la produzione appaiono mediocri, ma regolari; il Traminer ha buona resistenza ai freddi invernali. Il vino che si ottiene ha colore giallo paglierino, intensamente aromatico sia al naso che al palato, vellutato, morbido, gradevolmente amarognolo.

UVA:100% Gewurstraminer

ZONA DI PRODUZIONE: Alsazia - Ribeauville



**Sommelier Express**

**Caratteristiche organolettiche**

#### **Esame Visivo**

Cristallino, Giallo Dorato, Consistente

#### **Esame Olfattivo**

Abb Intenso, Complesso, Fine, Aromatico, Etereo Miele

#### **Esame Gustativo**

Abboccato, Abb Caldo, Abb Morbido, Abb Fresco, Poso Sapido, Di Corpo, All Equilibrato verso la morbidezza, Intenso Persistente e Fine

#### **Abbinamento gastronomico**

Ricotta di bufala con marmellata di peperoncino, Misto formaggi

[www.maison-trimbach.fr](http://www.maison-trimbach.fr)

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)