

André Dominé El Vino

# ALSACIA



Ninguna otra región vinícola de Francia cautiva al visitante como Alsacia. Entre la llanura del Rin y los Vosgos se hallan Eguisheim y Rique-wihr, Ribeauvillé o Mittelbergheim: preciosos pueblos renacentistas adornados con flores. Atestiguan todavía hoy la riqueza de los viticultores de los siglos XV y XVI, cuando los vinos alsacianos se exportaban a toda Europa.

Los vinos alsacianos quedan fuera del marco de la ley francesa del vino por la larga pertenencia de la región a Alemania y sólo desde 1945 corresponde indiscutiblemente a Francia. Sólo existen tres denominaciones de origen (Appellations d'Origine Contrôlée) las cuales valen para el conjunto de la región: una para los vinos varietales, una para los grands crus y otra para el crémant d'Alsace, el vino espumoso. También la estructura de variedades de cepas se diferencia de las demás regiones vitícolas francesas: se parece mucho más a las del otro lado del Rin, en Alemania. Pero los vinos alsacianos son de estilo muy diferente a sus semejantes alemanes; corresponden más bien al carácter pintoresco de los tan decorados edificios de los cosecheros y son más opulentos y sustanciosos que aquéllos.

A lo largo de los 170 km que configuran la route du vin ("ruta del vino") se encuentran 14.450 hectáreas de viñas. Desde Marlenheim, al norte, hasta Thann, al sur, serpentea la ruta del vino, viña tras viña, hasta un enclave minúsculo en Wissembourg, en lo alto del norte alsaciano.

Año tras año se producen 1,2 millones de hectolitros de vino, es decir 160 millones de botellas. Sólo el 8% de éstas proceden de uvas tintas: Alsacia es territorio de vino blanco.



### ***UNA VARIEDAD DE SUELOS PROTEGIDOS POR LOS VOSGOS***

Alsacia parece creada para la viticultura. Cuando, hace 50 millones de años, empezó a hundirse lentamente la parte central de un macizo montañoso anterior, quedaron al oeste la cadena de los Vosgos y al este la Selva Negra. Por el centro fluye hoy el Rin, pero los viñedos no se extienden a lo largo del río, sino algo más al oeste, en las primeras estribaciones de los Vosgos.

Las montañas ofrecen condiciones climáticas cálidas y protectoras y mantienen alejadas las precipitaciones.

Debido a la fosa tectónica, apareció en la superficie alsaciana una gran variedad de formaciones geológicas diversas: arena y grava, margas y loess, caliza y arcilla, esquisto y granito, incluso rocas volcánicas (la viña de Rangen, en el sur de Thann, es famosa por ellas). El tipo de suelo determina las características de los vinos. Quien cate vinos alsacianos descubrirá pronto que un gewürztraminer de suelos graníticos sabe diferente a uno de muschelkalk. La variedad de suelos se refleja también en los grands crus, las actuales 50 viñas de mejor calidad, seleccionadas y delimitadas en la década de 1970 tras largas discusiones. Hasta ahora, sólo las variedades riesling, muscat, tokay d'Alsace y gewürztraminer podían venderse como grand cru.

Sin embargo, ahora ya se permiten otras variedades para viñedos grand cru. Mientras que para los vinos alsacianos normales el rendimiento máximo de partida es de 80 hl por hectárea (75 para pinot noir), para los grands crus es de 55 hl.

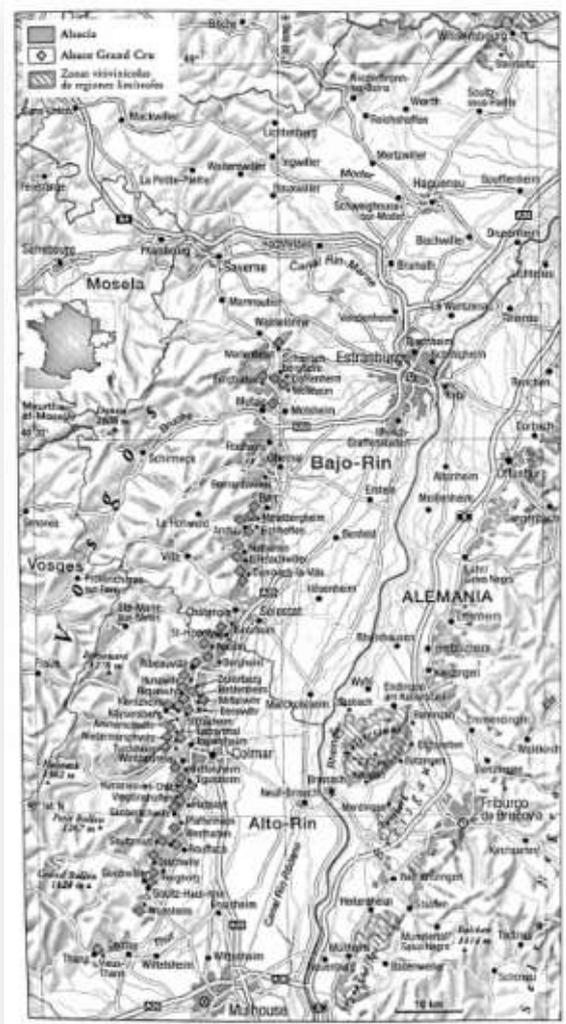


## **LAS BODEGAS TRADICIONALES Y LOS RECIÉN LLEGADOS**

Las bodegas tradicionales, los négociants, tienen todavía hoy un papel destacado en la viticultura alsaciana. Muchas de ellas surgieron en los siglos XVII y XVIII, cuando tiempos de inseguridad política pusieron fin al auge de la viticultura. En aquella época los comerciantes compraban uva, mosto o vino a los pequeños cosecheros, y se ocupaban de la maduración y venta de los vinos. Poco ha cambiado hasta hoy; algunas grandes bodegas incluso producen, aparte de vinos de mesa comerciales, otros indiscutiblemente punteros. Trim-bach, Hugel y Beyer son tres de los bodegueros más conocidos y su significación para la vinicultura alsaciana aún es inmensa.

Otro sostén de la región son las cooperativas. La primera que se estableció, en 1895, fue la Cave Vinicole de Riebauvillé y pronto se agruparon los viticultores de todas partes. En la actualidad, solamente la gigantesca cooperativa de Eguisheim produce, bajo el nombre de Wolfberger, una décima parte de la totalidad del vino alsaciano a partir de unas 1.250 hectáreas de viñedos. Parece lógico que empresas de tales proporciones no puedan ofrecer exclusivamente vinos de primera categoría. Es más bien sorprendente el éxito que alguno de esos vinos de cooperativas alcanza en concursos, donde La Cave Vinicole de Pfaffenheim se ha colocado entre los mejores productores de toda la región alsaciana.

Desde hace algunos años también llaman la atención con sus vinos más de 1.100 cosecheros. A menudo reducen los rendimientos a una medida muy por debajo de los límites máximos legales o adoptan ideas de otras regiones de Francia. De esta manera, en los últimos años ha aparecido en Alsacia el vino tinto. Si bien ya antes se cultivaba aquí la variedad pinot noir, por lo general se elaboraba como un clarete rojo cereza y se servía fresco. En la actualidad,



algunos vinicultores también intentan elaborar un tinto auténtico, experimentan con fermentaciones y maceraciones más largas y los depositan en barricas. También la maduración en barrica, que transmite al vino aromas más o menos nítidos de roble, se ha puesto de moda en los últimos tiempos. Algunos de los vinos de pinot noir madurados en barricas pequeñas no desmerecen en modo alguno en comparación con los grandes borgoñas tintos.

Algunos cosecheros también se ocupan de vinos blancos fermentados en barrica; por consiguiente, el viajero descubre en Alsacia algún pinot gris o sylvaner que ha pasado varios meses en barricas de roble. El pinot noir también se comercializa en pequeñas cantidades como blanc de noirs elaborado como blanco.



## **EL RENACIMIENTO DE LOS VINOS ESPUMOSOS**

Tanto las especialidades dulces como las vendimias tardías y las selecciones de grains nobles ("granos nobles") han experimentado un renacimiento notable durante los últimos años.

Una novedad de éxito en la viticultura alsaciana es el crémant d'Alsace, el vino espumoso. Aunque ya se producía aisladamente a finales del siglo XIX, el reconocimiento legal se dio en el año 1976.

Los crémants se elaboran exclusivamente por el procedimiento clásico de fermentación en borella, reposan por lo menos nueve meses sobre las levaduras y suelen componerse de las variedades de uva pinot blanc, pinot gris y sylvaner, a veces con chardonnay especie autorizada sólo para el vino espumoso y rara vez de riesling. El crémant d'Alsace se ha convertido en el curso de pocos años en un producto de gran éxito en Francia y ha comenzado a exportarse. En estos momentos se elabora como espumoso el 14% de todos los vinos alsacianos.

Otra categoría de vinos de larga tradición se encuentra, por el contrario, en caída libre. El edelzwicker, una cuvée de variedades nobles que era de gran calidad a principios del siglo XX, y el superlativo zwicker simple, no permitido ya desde hace tiempo, apenas tienen significación. En la práctica de los últimos decenios este vino se ha convertido en el "cubo de la basura" de los vinificadores alsacianos. Sólo unos pocos productores exigentes (por ejemplo, Hugel), todavía ofrecen hoy el edelzwicker, a veces bajo el nombre francés, no tan gastado todavía, de "gentil".



## **LAS SIETE CEPAS DE ALSACIA**

Con casi todos los vinos alsacianos tranquilos se elaboran varietales. Por lo general se habla sólo de las siete cepas de Alsacia: riesling, gewürztraminer, moscatel, pinot gris, sylvaner, pinot blanc y como única variedad negra pinot noir. Pero existen otras variedades más, cuyos nombres se pueden leer alguna vez en las etiquetas. Tiempo atrás estuvo muy difundida la chasselas, pero hoy cubre sólo unas pocas hectáreas: esta cepa suele producir vinos sencillos y neutros, con lo que se alinea con la sylvaner y el pinot blanc. A estas tres cepas rara vez se le concede



en Alsacia la atención de que son objeto las variedades nobles riesling y gewürztraminer, moscatel y pinot gris. Esta última se designaba antaño exclusivamente como tokay d'Alsace, pero la denominación de esta variedad es engañosa, ya que no está emparentada con su homónima húngara. Hoy en día, la denominación Tokay sólo puede usarse junto con pinot gris, y en 2006 desaparecerá definitivamente.

Tras la moscatel se ocultan dos variedades diferentes: casi siempre se mezclan la muscat blanca de granos pequeños y la musca-tottonel. Ocurre algo similar con la pinot blanc: por lo general se mezclan la auténtica con la auxerrois y rara vez se embotellan como varietales puros. La klevener de Heiligenstein, una pariente algo menos aromática que la gewürztraminer, sólo se puede cultivar dentro de los límites municipales de Heiligenstein. Por lo demás, la klevner (sin la segunda "e") no se usa más que como sinónimo de pinot blanc.

## ***DULCE O SECO***

La etiqueta de una botella alsaciana no da indicaciones sobre si el vino que contiene es seco o dulce. Tanto el sylvaner como el pinot blanc están casi siempre totalmente fermentados, y, por otra parte, también la mayor parte de los moscateles se embotellan sin que tengan un dulzor digno de mención. Sin embargo, la situación es diferente en el caso de las cepas riesling, pinot gris y gewürztraminer. Algunos viticultores (por ejemplo, Trimbach) son conocidos por su estilo de elaboración consecuentemente seco, pero no resulta infrecuente encontrar vinos de rand cru con un porcentaje de azúcar residual de hasta 13 o 14 gramos.

Los vinos muy dulces, las selecciones de granos, tienen una larga tradición en Alsacia y ya se producían hace siglos. Los cosecheros, sin embargo, empezaron hace pocos años a elaborarlas para su comercialización; en 1984, el INAO, la entidad de control francesa, creó las condiciones legales necesarias. Para las vendimias tardías o seleccionadas están prescritas las concentraciones de mosto de por lo menos 95 °Oechsle. Las selecciones de granos nobles únicamente se pueden elaborar a partir de uvas que presenten un mínimo de 110 °Oechsle.

Sin embargo, los cosecheros conscientes de la calidad superan a menudo de forma amplia las densidades de mosto requeridas. Ninguna de ambas categorías de vinos dulces puede ser endulzada de manera artificial, práctica totalmente legal y habitual para casi todos los demás vinos alsacianos. Comparados con los mundialmente famosos selecciones de granos y selecciones de pasas alemanes, los vinos dulces alsacianos suelen presentar algo menos de azúcar residual, pero, en contra-partida, más alcohol. En ese aspecto se parecen más a sus semejantes de Sauternes.

Muy rara vez se encuentra en la región alsaciana vino de paja (vin de paille) o vino de hielo (vin de glace); la razón es que sólo un puñado de vinateros comprometidos se atreve a producir estas dos especialidades dulces.

## GRANDS CRUS Y OTROS VINOS DE VIÑAS SELECTAS

Solo las cuatro cepas nobles riesling, gewürztraminer, moscatel y pinot gris podían designarse hasta ahora como grand cru, pero en el futuro se podrán hacer excepciones singulares de esta norma. Sólo el 3% de los vinos de la región llevan hasta el presente esta designación. Todavía se discute hoy sobre las viñas punteras clasificadas a partir de 1975.



Según una afirmación muy extendida, muchas de ellas han resultado demasiado grandes; pero hay más: otras viñas reconocidas no se incluyeron en la clasificación. Así, el famoso kaefferkopf de Ammerschwihr no es todavía un grand cru; en este caso, el motivo es la falta de unidad varietal del viñedo y la diferente composición de los suelos. Un tercer grupo de viñas no fue incluido en la clasificación por el hecho de ser propiedad de un solo viticultor.

En su conjunto, no obstante, los grands crus alsacianos son un instrumento especialmente útil para la elaboración de vinos de primera calidad.

En su estela se han establecido, por cierto, otros vinos de viñas selectas. Entre esos lugares, cuya relación se presenta en el cuadro adjunto, se encuentra más de un vino cuya calidad está por encima de la media, de precio bastante más económico que un Grand Cru.

Los 50 grands crus de Alsacia		Nombre de la viña y del municipio	Carácter geológico principal
Nombre de la viña y del municipio	Carácter geológico principal	Moenchberg (Andlau y Eichhoffen)	marga caliza y aluvial
Altenberg de Bergbieten	marga arcillosa y yesosa	Muenchberg (Nothalten)	arenisca volcánica y pedregosa
Altenberg de Bergheim	marga caliza	Ollwiller (Wuenheim)	arena arcillosa
Altenberg de Wolxheim	marga caliza	Osterberg (Ribeauvillé)	marga
Brand (Turckheim)	granito	Pfersigberg (Eguisheim y Wettolsheim)	arenisca caliza
Brufertal (Molsheim)	marga caliza	Pfongstberg (Orschwihr)	marga caliza y arenisca
Eicberg (Eguisheim)	marga caliza	Praelatenberg (Kintzheim)	granito y gneis
Engelberg (Dahlenheim y Scharrachbergheim)	marga caliza	Rangen (Thann y Vieux-Thann)	volcánica
Florimont (Ingersheim y Katzenthal)	marga caliza	Rosacker (Hunawihir)	caliza dolomítica
Frankstein (Dambach-la-Ville)	granito	Saering (Guebwiller)	marga caliza y arenisca
Froehn (Zellenberg)	marga arcillosa	Schlossberg (Kintzheim)	granito
Furstentum (Kintzheim y Sigolsheim)	caliza	Schoenenbourg (Riquewihir y Zellenberg)	marga con arena y yeso
Geisberg (Ribeauvillé)	marga caliza y arenosa	Sommerberg (Niedermorschwihr y Katzenthal)	granito
Gloeckelberg (Rodern y Saint-Hippolyte)	granito con arcilla	Sonnenglanz (Bebenheim)	marga caliza
Golderr (Gueborschwihr)	marga caliza	Spiegel (Bergholz y Guebwiller)	marga caliza y arenisca
Hatschbourg (Voeglinshoffen y Hattsatt)	marga caliza y loess	Sporen (Riquewihir)	marga caliza y pedregosa
Hengst (Wintzenheim)	marga caliza y arenisca	Steinert (Pfaffenheim y Westhalten)	caliza
Kanzlerberg (Bergheim)	marga arcillosa y yesosa	Steingrubler (Wettolsheim)	marga caliza y arenisca
Kastelberg (Andlau)	esquisto	Steinkloltz (Marlenheim)	caliza
Kessler (Guebwiller)	arena arcillosa	Vorbourg (Rouffach y Westhalten)	caliza y arenisca
Kirchberg de Barr	marga caliza	Wiebelsberg (Andlau)	cuarzo y arenisca
Kirchberg de Ribeauvillé	marga caliza y arenisca	Wineck-Schlossberg (Katzenthal y Ammerschwihir)	granito
Kitterlé (Guebwiller)	arenisca volcánica	Winzenberg (Blienschwiller)	granito
Mambourg (sigolsheim)	marga caliza	Zinnkoepflé (Soultzmatt y Westhalten)	caliza y arenisca
Mandelberg (Mittelwihir y Bebenheim)	marga caliza	Zotzenberg (Mittelbergheim)	marga caliza
Marckrain (Bennwihir y Sigolsheim)	marga caliza		

## SELECCIÓN DE PRODUCTORES EN ALSACIA

### ALBERT BOXLER\*\*\*\*

#### NIEDERMORSCHWIHR

10 ha; 55.000 botellas • Vinos: → Riesling Sommerberg, Riesling Brand, Riesling Vieilles Vignes, Gewürztraminer Brand, Pinot Gris, Muscat, Vendanges tardives, entre otros.

A pesar de que la finca tiene el inconveniente de hallarse en la apartada localidad de Niedermorschwihr, ya hace tiempo que es conocida. Los riesling concentrados y jugosos de Jean-Marc Boxler son de los más duraderos de Alsacia.

### ERNEST BURN\*\*\*\*

#### GUEBERSCHWIHR

10 ha; 60.000 botellas • Vinos: Gewürztraminer Clos Saint-Imer, Pinot Gris Clos Saint-Imer, → Muscat Clos Saint-Imer, → Cuvée La Chapelle, entre otros.

Una finca vinícola insólita (en la bodega suena música de ópera) y vinos asimismo insólitos: voluptuosos, concentrados, jugosos. Las *cuvées* más selectas de la parcela Clos Saint-Imer (que pertenece al *grand cru* Goldert) también se etiquetan como La Chapelle.

### CAVE DE PFAFFENHEIM\*\*\*\*

#### PFAFFENHEIM

240 ha; 2.000.000 de botellas • Vinos: Gewürztraminer Zinnkoeplé, Gewürztraminer Steinert, Muscat Goldert, Vendanges tardives, entre otros.

La cooperativa vinícola más comprometida de Alsacia, fundada en 1957, suele llevarse las medallas en los concursos. En un lagar moderno, elabora vinos elegantes y que nunca resultan sobrecargados.

### MARCEL DEISS\*\*\*\*

#### BERGHEIM

20 ha; 120.000 botellas • Vinos: → Riesling Altenberg, → Gewürztraminer Altenberg, Riesling Schoenenburg, → Grand Vin d'Altenberg, → Pinot Burlenberg Vieilles Vignes, entre otros.

Donde mejor se siente Jean-Michel Deiss es en el viñedo, donde empieza el proceso de producción de sus selectos vinos. Los beneficios son mínimos y la concentración, excepcional. Incluso los más simples sylvaner tienen finura, por no hablar del raro y caro Grand Vin, una *cuvée* de gewürztraminer, riesling y pinot gris.

### DIRLER-CADÉ\*\*\*

#### BERGHOLTZ

17 ha; 100.000 botellas • Vinos: Sylvaner Vieilles Vignes, Gentil, Muscat Spiegel, Gewürztraminer Kessler, Gewürztraminer Saering, Gewürztraminer Spiegel, entre otros.

Sin lugar a dudas, la especialidad de Jean-Pierre Dirlor es el gewürztraminer. Aquí, en el sur de la ruta vinícola alsaciana, es donde este vino resulta más vigoroso y especiado. En esta empresa de producción biodinámica el sylvaner de cepas viejas pone de manifiesto el potencial de la bodega.

### DOMAINE BARMÈS-BOUCHER\*\*\*\*

#### WETTOLSHEIM

16 ha; 90.000 botellas • Vinos: Riesling Hengst, Gewürztraminer Steingrubler, Pinot Gris Rosenberg, → Pinot Vieilles Vignes, Vendanges tardives, Sélection de grains nobles, Crémant d'Alsace, entre otros.

François Barmès convence mediante un estilo de vino inconfundible: fermentación natural con levaduras autóctonas, vinos limpios, maduración en tanques de acero y embotellado tardío. Los *vendanges tardives* siempre presentan concentraciones de mosto que



sobrepasan las exigidas oficialmente, y el pinot madurado en barrica es uno de los grandes tintos de la región.

### DOMAINE PAUL BLANC\*\*\*\*

#### KIENTZHEIM

35 ha; 220.000 botellas • Vinos: → Riesling Schlossberg, → Riesling Furstentum, Pinot Gris Furstentum, Gewürztraminer Furstentum, → Vendanges tardives, Sélection de grains nobles, → Pinot "F" Sylvaner.

Las típicas botellas esbeltas rara vez contienen algo que no sea un vino sobresaliente. Frédéric y Philippe Blanc elaboran en tanques de acero riesling y gewürztraminer densos y nunca sobrecargados. La única excepción es el vino tinto madurado en barrica.

### DOMAINE JULIEN MEYER\*\*\*\*

#### NOTHALTEN

8 ha; 60.000 botellas • Vinos: → Riesling Muenchenberg, Gewürztraminer Cuvée des Pucelles, → Sylvaner Zellberg, Pinot, Crémant, entre otros.

El joven Patrick Meyer apenas trabaja como sus colegas, apegados a la tradición, sino que experimenta con las fermentaciones malolácticas y el envejecimiento en barrica e incluso renunciando al filtrado.

### DOMAINE SCHOFFIT\*\*\*\*

#### COLMAR

15 ha; 120.000 botellas • Vinos: → Riesling Clos Saint-Théobald, → Gewürztraminer Clos Saint-Théobald, Muscat, → Chasselas Vieilles Vignes, entre otros.

Bernard Schoffit es el afortunado propietario de una parcela en Rangon (Clos Saint-Théobald), el más meridional y famoso de todos los *grands crus*. Aquí, de la roca volcánica, el dinámico cosechero obtiene vinos elegantes, concentrados y bien madurados sobre las levaduras finas.

### DOMAINE WEINBACH\*\*\*\*

#### KAYSERBERG

26 ha; 130.000 botellas • Vinos: Gewürztraminer Furstentum, Riesling Schlossberg, Gewürztraminer Altenbourg, Riesling Cuvée Theo, → Riesling Sélection de grains nobles, → Riesling Quintessence, entre otros.

Collette Fallor y sus hijas Catherine y Laurence dirigen con entusiasmo la impresionante finca. El Clos des Capucins es propiedad de la familia desde 1898. Los Fallor introdujeron el término *quintessence*, no definido legalmente, para vinos dulces especialmente selectos.

### PIERRE FRICK\*\*\*\*

#### PFAFFENHEIM

12 ha; 80.000 botellas • Vinos: Sylvaner, Pinot Blanc, Muscat, → Riesling Steinert, Pinot Gris SGN, → Gewürztraminer SGN, entre otros.

La finca, que se trabajaba con métodos biológicos desde 1970, inició en 1981 la elaboración biodinámica, que Pierre y Chantal Frick defienden con gran fervor. Sus vinos, nunca azucarados, expresan con una claridad extraordinaria la variedad y el *terroir*.

### HUGEL\*\*\*\*

#### RIQUEWIHR

12 ha; CU; 1.300.000 botellas • Vinos: Riesling Jubilé, Gewürztraminer Jubilée, Pinot Gris Jubilée, Muscat Tradition → gentil, → Vendanges tardives, → Sélection de grains nobles, Pinot Jubilée, entre otros.

Aunque la bodega Hugel (con una historia de 360 años) fue uno de los motores de la clasificación de *grands crus*, en la actualidad no emplea nombres de viñas, pues considera esa clasificación demasiado magrísima. Los

mejores vinos se llaman Jubilé, mientras que la categoría siguiente se denomina Tradition. El Gentil es uno de los mejores edelzwicker de Alsacia.

**JOSMEYER\*\*\*\*\***

**WINTZENHEIM**

25 ha; CU; 240.000 botellas • Vinos: Riesling Brand, Riesling Hengst, Riesling Le Kottabe → Auxerrois "H", Pinot Blanc Mise du Printemps, entre otros. Una de las especialidades de Jean Meyer es el auxerrois, un representante inusualmente concentrado de esta variedad, cuyas cepas crecen en la viña de Hengst (de ahí la "H").

**ANDRÉ KIENZLER\*\*\*\*\***

**RIBEAUVILLÉ**

11 ha; 80.000 botellas • Vinos: → Riesling Geisberg, Riesling Osterberg, Muscat Kirchberg, Pinot Gris Kirchberg → Chasselas.

En el moderno edificio de la finca situada entre Ribeauvillé y Bergheim André Kientzler, un hombre tranquilo y entusiasta, elabora vinos minerales sumamente concentrados. Su chasselas es uno de los escasos vinos realmente logrados que se producen en la región a partir de esa cepa.

**MARC KREYDENWEISS\*\*\*\*\***

**ANDLAU**

12 ha; 60.000 botellas • Vinos: Riesling Wiebelsberg, Pinot Gris Moenchberg, Gewürztraminer Kritt, Riesling Kastelberg, → Clos du Val d'Eléon, → Klevner Kritt, Pinot Blanc Kritt, entre otros.

Marc Kreydenweiss se dedica por entero a la viticultura biodinámica. Los concentrados riesling y rarezas como el Clos du Val d'Eléon (una *cuvée* de riesling y pinot gris) o el maduro Klevner Kritt (una variedad pura de auxerrois) son tan destacables como la moderna sala de catas.

**SEPPi LANDMANN\*\*\*\*\***

**SOULZMATT**

8,5 ha; 65.000 botellas • Vinos: → Riesling Zinnkoepflé, Gewürztraminer Zinnkoepflé, Pinot Gris Vallée Noble. Con sus *vendanges tardives* y SGN del gewürztraminer Zinnkoepflé, Seppi Landmann supera su propia elocuencia; incluso los más sencillos riesling, pinot gris y sylvaner reflejan la vitalidad del productor.

**MEYER-FONNÉ\*\*\*\*\***

**KATZENTHAL**

10 ha; 75.000 botellas • Vinos: Gewürztraminer Kaefferkopf, Gewürztraminer Wineck-Schlossberg, Riesling Kaefferkopf, Riesling Wineck-Schlossberg, → Pinot Gris Hinterberg → Muscat tiré sur lie, Pinot Noir, entre otros.

El viñedo del joven Félix Meyer todavía es un mundo secreto, lo que no deja de ser sorprendente, pues los riesling, gewürztraminer y pinot gris, a la vez densos y elegantes, resultan extraordinariamente económicos en relación con su calidad.

**FRÉDÉRIC MOCHEL\*\*\*\*\***

**TRAENHEIM**

10 ha; 75.000 botellas • Vinos: Pinot Blanc, Muscat, Riesling Altenberg de Bergbieten, Riesling Cuvée Henriette, entre otros.

Con calma y tranquilidad, Frédéric Mochel y su hijo Guillaume han logrado situarse entre la élite de productores alsacianos de riesling. Mineral, seca y compleja: éstas son las principales virtudes de la *cuvée* Henriette.

**RENÉ MURÉ\*\*\*\*\***

**ROUFFACH**

29 ha; CU; 300.000 botellas • Vinos: Gewürztraminer



Clos Saint-Landelin, Riesling Clos Saint-Landelin, Muscat, → Pinot, Vendanges tardives → Sylvaner "Cuvée Oscar", entre otros.

Una viña de primera (el Clos Saint-Landelin forma parte del *grand cru* Vorbourg), un trabajo cuidadoso en el viñedo y una larga maduración sobre levadura fina: el simpático René Muré no necesita mucho más para elaborar vinos elegantes y densos.

**ANDRÉ OSTERTAG\*\*\*\*\***

**EPFIC**

18 ha; 100.000 botellas • Vinos: → Riesling Muenchberg, Pinot, Pinot Gris Zellberg, Pinot Gris Muenchberg, Vendanges tardives, Sélections de grains nobles, entre otros.

Ostertag se apartó en gran medida de la tradición al tomar las riendas de la finca en 1985. Sus vinos siempre son inusuales, y los ha dividido en tres categorías: *vins de fruit* (con carácter de variedad), *vins de pierre* (con carácter de *terroir*) y *vins de temps* (de uva sobremadurada o con podredumbre noble).

**JEAN-PAUL SCHMITT\*\*\*\*\***

**SCHERWILLER**

8 ha; 45.000 botellas • Vinos: Riesling Rittersberg, Gewürztraminer Rittersberg, Vendanges tardives. Basta con ver a Jean-Paul Schmitt y su finca en el Hühnelmühle. La ubicación apartada y la falta de propiedad *grand cru* no descorazona al joven viticultor. Esbeltas y lineales son tanto los riesling como los gewürztraminer y los pinot.

**TRUMBACH\*\*\*\*\***

**RIBEAUVILLÉ**

13 ha; CU; 1.000.000 de botellas • Vinos: Riesling Frédéric Émile, Gewürztraminer Seigneurs de Ribeaupierre, Pinot Gris, → Riesling Clos Sainte-Hune, entre otros.

Los vinos de esta bodega fundada en 1626 son secos y muy apreciados en gastronomía. El riesling del Clos Sainte-Hune, de 1,2 hectáreas, es toda una leyenda.

**ZIND-HUMBRECHT\*\*\*\*\***

**TURCKHEIM**

40 ha; 160.000 botellas • Vinos: Riesling Clos Saint-Urbain, → Pinot Gris Clos Jebel, Riesling Clos Windsbühl, Riesling Herrenweg, Muscat.

Léonard Humbrecht y su hijo Olivier elaboran vinos extraordinarios en una inmensa bodega de barriles de madera. Los concentrados riesling, pinot gris o gewürztraminer de la parcela Clos Saint-Urbain (en el *grand cru* Rangén) pertenecen a la élite de los vinos de la región.

Abajo:  
Marc Kreydenweiss,  
viticultor biodinámico.

