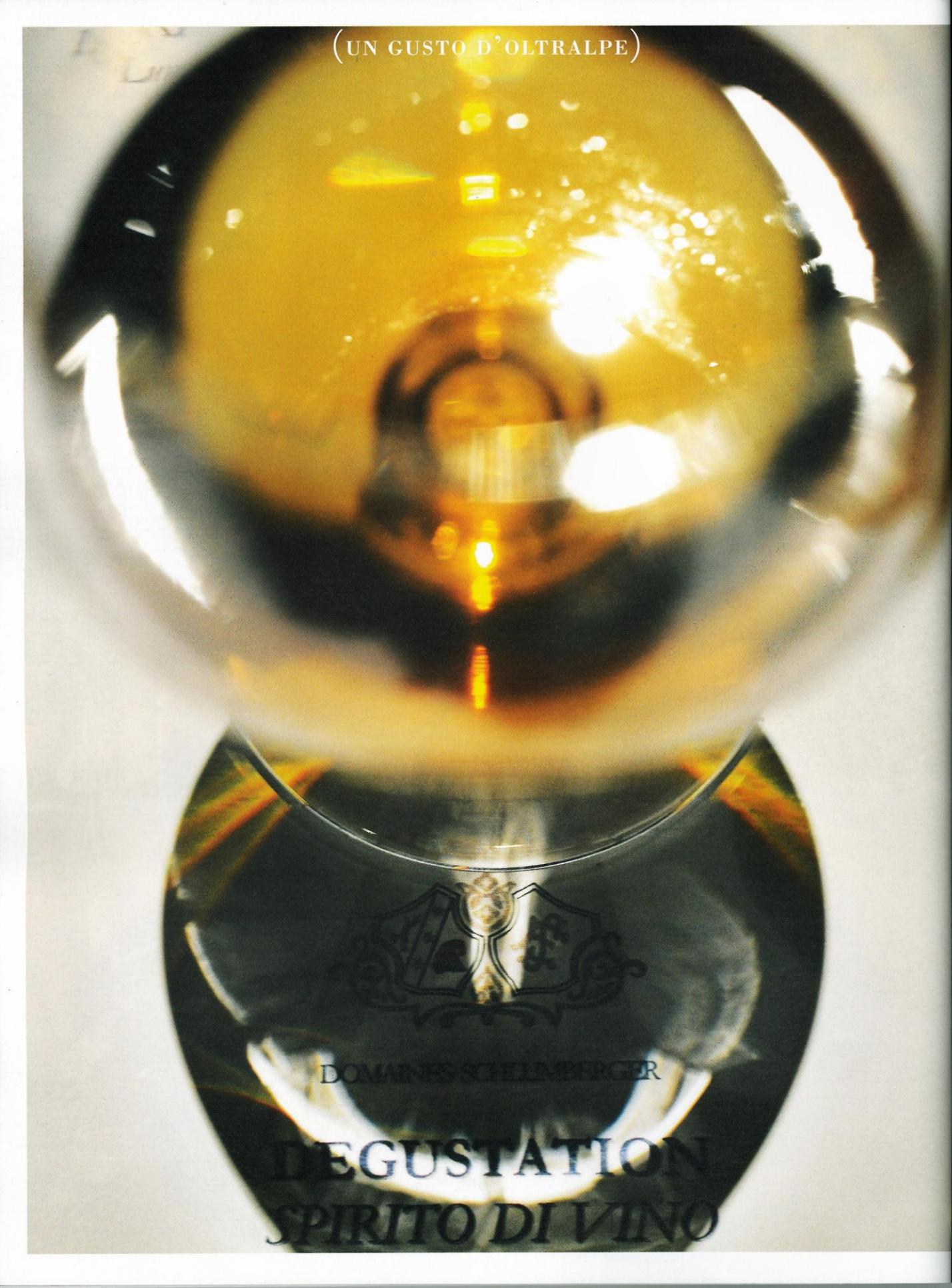


(UN GUSTO D'OLTRALPE)



DOMANUS SCELLMERGER

DEGUSTATION  
SPIRITO DI VINO

# Un poker d'assi. in Alsazia

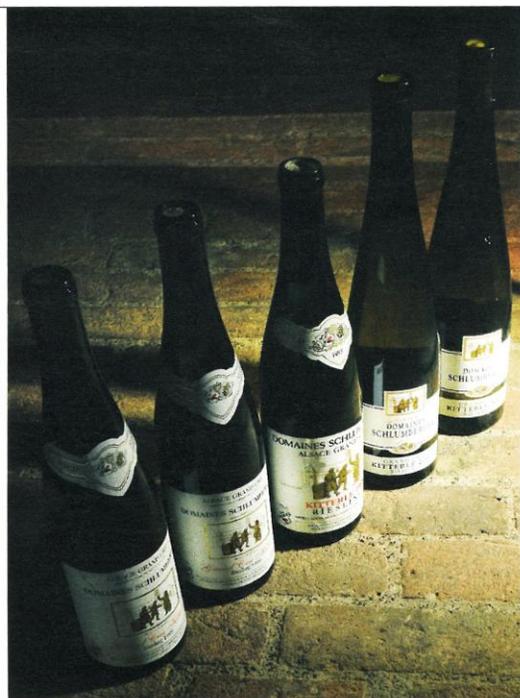
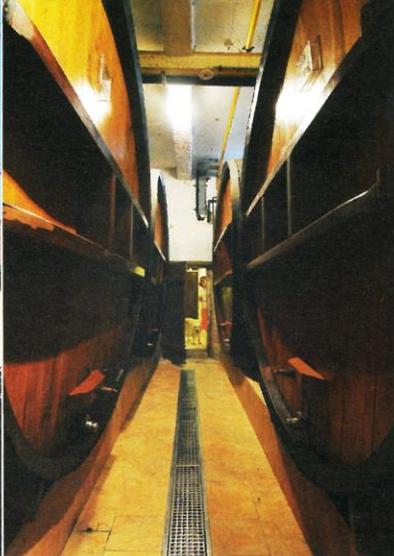
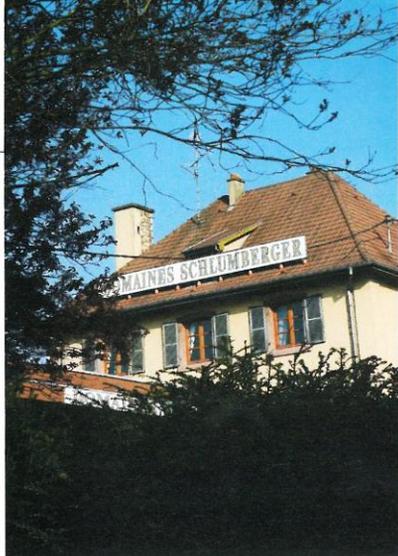
*di Marco Tonelli foto di Marco Pagani*

Quattro Grand cru per Domaines Schlumberger:  
così l'azienda francese scopre il suo  
patrimonio. E alla prova degli esperti, il Kitterlé

Qui sopra, la cantina di Domaines Schlumberger: è caratterizzata da 120 botti di rovere di più di 100 anni, dotate di moderni sistemi di termoregolazione. È qui che si è svolta la degustazione del Riesling Grand-cru Kitterlé (a fianco un «dorato» calice): seduti, Marco Tonelli e Séverine Schlumberger; in piedi, di spalle, l'enologo della Maison Alain Freyburger; accucciato, Saxo.

(UN GUSTO D'OLTRALPE)





## La pendenza dei terreni vitati è spesso molto elevata: può raggiungere addirittura i 60°

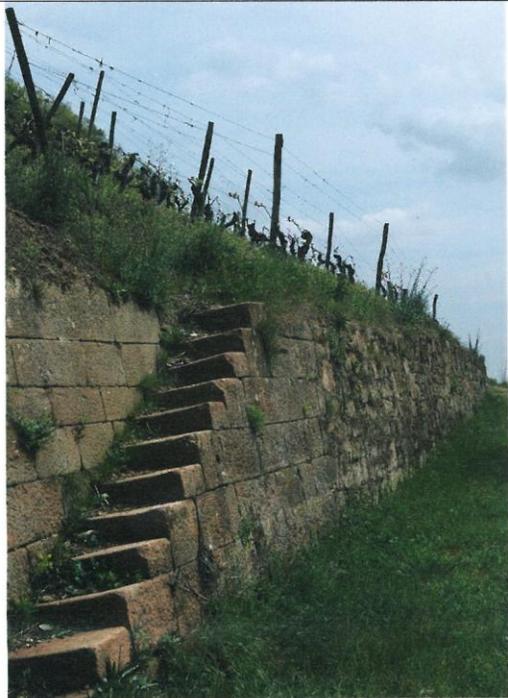
**P**erseverare in materia di-vina è diabolico? No è alsaziano. Non si spiegherebbe altrimenti come questa regione sia passata indenne attraverso tante difficoltà. Non si è trattato semplicemente di annate difficili. La perseveranza alsaziana è stata messa alla prova da terreni endemicamente dediti a un'instabilità di tipo franoso, inevitabili deficit produttivi dovuti ad avversità meteorologiche e, forse più di ogni altra causa, una serie di passaggi di proprietà ultranazionali. La regione transitò sotto il dominio tedesco dal 1870 fino al 1919, anno in cui tornò a far parte della Francia. Ma la nostalgia teutonica per questa zona e per i suoi vini (oggi nelle aziende della regione rimangono poche bottiglie pre anni 40) non tardò a farsi sentire, tanto che con la Seconda guerra mondiale fu di nuovo occupata fino alla fine del conflitto. Se il territorio, proprio in virtù di questi cambi di passaporto, risulta ostico, che dire allora del terreno. La natura dei suoli della regione è, infatti, prevalentemente sabbiosa. Quest'indole ha comportato numerosi smottamenti con successivi scivolamenti verso valle.

Ri-cadute di terra quanto di vigna di non poca rilevanza, soprattutto se pensiamo che generalmente la pendenza dei terreni vitati sia spesso molto elevata, raggiungendo addirittura i 60°. Quindi i vini alsaziani sono una frana? Non scherziamo. Altrimenti come si giustificerebbe il blasone dei Riesling o dei Pinot gris di questa regione? Il segreto sta probabilmente nel binomio monastico dell'ora et labora, che conquistò, da queste parti, tanto le persone quanto le vigne. Se i monaci di Guebwiller (denominati Princes Abbés) ele-

varono i vini della zona sino a esportarli in altre regioni d'Europa, furono i Schlumberger a partire dal 1810 a consolidarne la qualità. Da sempre in Alsazia questa famiglia, oggi giunta alla settima generazione, ha radicato la tradizione dei Grand cru di Guebwiller (Kessler, Saering, Kitterlé e Spiegel) ma non solo. Il consolidamento, infatti, oltre a Riesling, Gewürztraminer e Pinot gris ha riguardato soprattutto la terra. Per combattere la tendenza franosa del suolo sono stati eretti muri a secco (utilizzati già dai Romani per limitare l'erosione del terreno) per una lunghezza di ben 50 chilometri. La scelta verso la fine dell'800 del terrazzamento orizzontale favorì la solidità del terreno e la razionalizzazione del lavoro in vigna. L'intuizione di Ernest Schlumberger jr coincise anche con l'ampliamento dell'azienda che fu portata a 110 ettari, poi giunti oggi a 140 complessivi. Tuttavia qui la razionalizzazione non fa certo rima con meccanizzazione, visto che i pendii dei terreni non permettono un impiego cospicuo di macchinari. Che fare allora?

Si è semplicemente continuata la tradizione che prevede l'utilizzo dei franc-comtois, una razza equina da tiro molto comune da queste parti. Questi cavalli oggi purtroppo ridotti a pochi esemplari, vennero utilizzati per lavorare i terreni in virtù delle proprie doti di resistenza e per il fatto di non soffrire di vertigini. Peculiarità sfruttate purtroppo anche durante le guerre napoleoniche che ne decimarono il numero di esemplari. Il loro ritorno all'agricoltura è perciò cosa recente, attraverso un'operazione di recupero che oltre alla valenza filologica, ne ha soprattutto una motivata dalla necessità. In-

In alto, da sinistra, un'immagine dell'azienda, dal 1810 proprietà della famiglia Schlumberger; le foudre, botti alsaziane, dove fermenta il vino; le cinque annate degustate del Riesling Grand cru Kitterlé. Nell'altra pagina, alcuni dei terreni vitati dell'azienda: il terrazzamento orizzontale favorisce la solidità del suolo, che qui è sabbioso e soggetto a smottamenti.



## Per combattere la tendenza franosa del suolo, sono stati eretti muri a secco per una lunghezza di 50 km

somma Schlumberger ha fatto, come si dice, di necessità virtù. Ma parlando di qualità e fedeltà ai sistemi di coltivazione naturali, va sottolineato che la famiglia da sempre persegue uno stile, tanto in vigna quanto in cantina, rivolto all'assoluta naturalezza. Oltre 60 ettari già dal 2006 sono coltivati in maniera biodinamica.

La scelta non è dettata dalla moda, ma dalla volontà, come spiega Séverine Schlumberger, di valorizzare le fatiche di tanto lavoro: «L'achillea contribuisce a ridurre l'utilizzo della solforosa, la camomilla aiuta a regolare il processo azotato della vite», senza scordare il tarassaco, la corteccia di quercia e l'ortica. Tutto questo per riuscire a evidenziare il patrimonio del Domaine: i suoi quattro Grand cru. Considerando che Schlumberger ha 67 ettari con questa denominazione, si può facilmente cogliere il potenziale dell'azienda. Per questo, oltre a promuovere i vitigni classici alsaziani, si tenta di ampliare il concetto di quel vino legato a quel preciso territorio, come afferma Séverine Schlumberger: «È necessario far capire la grande potenzialità espressiva dei Grand cru, in aggiunta al grande patrimonio vitivinicolo della zona».

Un concetto di grande attualità come è stato dimostrato ampiamente dai successi qualitativi del Pinot nero di Guebwiller. Ma quali sono le peculiarità dei quattro Grand cru del Domaine? Kitterlé (20 ha), detto anche lo spezza caviglie per la grande pendenza, è contraddistinto da terreni di natura vulcanica, che contribuiscono alla concentrazione, in chiave minerale, delle uve dando vita poi a Riesling, Gewürztraminer e Pinot gris dalla precisione millimetrica. Il

Kessler (22 ha) che pur essendo il più alto gode della vicinanza del bosco che lo protegge dai venti freddi provenienti da nord. Il risultato di questo microclima associato a terreni sabbiosi determina vini molto minerali quanto suadenti; qui si realizzano le Cuvée (Christine, Anne, Clarisse ed Ernest) di vendemmia tardiva o Grain Noble (con presenza di botrite) a base Gewürztraminer o Pinot gris. Con lo Spiegel (5 ha) il Pinot gris, con le sue note autunnali di foglia, muschio e fungo, trova la sua dimora d'elezione. Infine, il Saering (20 ha), con la sua pelle di pietra rocciosa, contribuisce a sottolineare il lato più rotondo del Riesling. Da questi giacimenti Schlumberger trae le proprie uve, che verranno poi semplicemente tradotte in cantina attraverso pressature soffici, fermentazioni in foudre (tipiche botti alsaziane di grandezza variabile) e affinamento in acciaio. Ma la bottiglia è ancora un miraggio. La colpa, anche se parrebbe più un merito, è da attribuirsi alla famiglia Schlumberger. Infatti, solo dopo inebrianti quanto estenuanti sessioni di degustazione, si decide se i Grand cru andranno imbottigliati come tali oppure declassati a Princes Abbés. Un rigore dettato, come puntualizza Séverine, dall'orgoglio di famiglia: «Ci siamo da 200 anni perché i nostri clienti si fidano di quello che mettiamo in bottiglia». E di fatto, quest'azienda mette in bottiglia solo il meglio, affinché questi vini rimangano ostinatamente nei nostri ricordi.

**Riesling Grand cru Kitterlé '85** → Giallo dorato con riflessi ambrati. Il naso si palesa immediatamente con evidenze pietrose, vegeta-

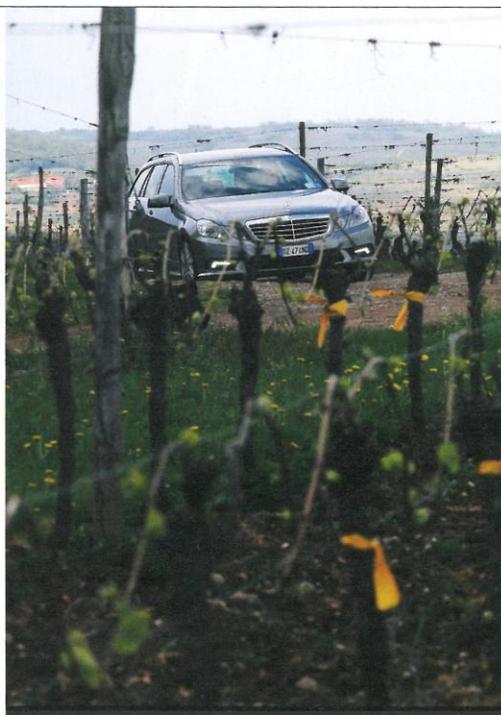
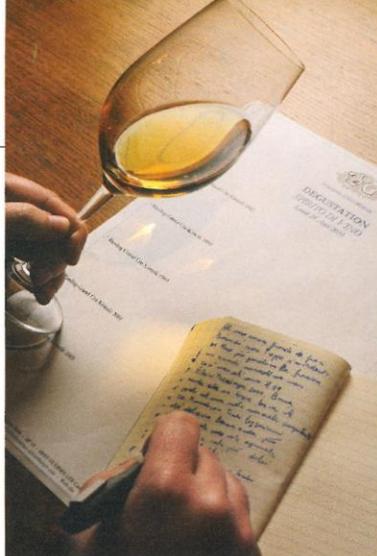
In alto, a sinistra, i muri con cui sono realizzati i terrazzamenti dei terreni vitati: sono in mattoni di pietra arenaria dei Vosgi. A destra, Séverine Schlumberger con i franc-comtois, cavalli da tiro molto comuni da queste parti, oggi purtroppo ridotti a pochi esemplari, utilizzati per lavorare i terreni. Nell'altra pagina, le chiavi della cantina con tre delle annate degustate.

(UN GUSTO D'OLTRALPE)



ALSACE  
DOMAINES  
SCHLUMBERGER  
GRAND CRU  
KITTERLE 2005  
RIESLING

DOMAINES SCHLUMBERGER  
ALSACE GRAND CRU  
KITTERLE 1985  
RIESLING  
APPELLATION ALSACE GRAND CRU CONTRÔLÉE  
MIS EN BOTTES AUX DOMAINES SCHLUMBERGER  
VITICULTEUR À GUEBVILLER (HAUT RHIN) FRANCE



## «Ci siamo da 200 anni perché i nostri clienti si fidano di quello che mettiamo in bottiglia»

li (timo) e fruttate (pesca). In bocca l'ingresso è un assoluto di cera d'api, per poi dedicarsi a un'acidità fruttata, che si alterna a note minerali e fumé. Finale encomiabile per finezza e profondità. **97/100 Riesling Grand cru Kitterlé '95** → Giallo ambra. Il naso appare immediatamente molto evoluto con note di fiori gialli (in particolar modo ginestra) e rimandi fruttati di matrice tropicale. In bocca la rosa muschiata si erge a protagonista subito seguita da note minerali e acide che allungano il sorso. Pronto oggi anche se i più pazienti che lo conserveranno in cantina lo troveranno ancora migliorato. **95/100 Riesling Grand cru Kitterlé '99** → Colore giallo dorato brillante. La partenza olfattiva è una profusione di idrocarburi e mineralità piuttosto asciutta. Forse il sorso manca un po' di complessità, in quanto la bocca è dominata essenzialmente dalla sola acidità. Sul finale si evidenzia una sensazione di zabaione piuttosto golosa. **89/100 Riesling Grand cru Kitterlé '01** → Colore paglierino intenso. Naso e bocca appaiono tuttavia sempre coerenti. La finezza è forse il tratto caratteristico di questo vino, che pur ripercorrendo gli stilemi varietali di mineralità, acidità fruttata e speziature, non li evidenzia mai imponendoli, ma semmai li propone con garbo. **94/100 Riesling Grand cru Kitterlé '05** → Vino paradigmatico di cosa sia un Riesling alsaziano in gioventù. Scordiamoci le note d'idrocarburi, che da queste parti appaiono dopo diversi anni. Le agrumature che questo vino evidenzia tanto al naso quanto in bocca ci sono tutte. Pompelmo, poi dolcezza di clementina fino all'acidità morbida del limone di Amalfi e del cedro. **90/100** 🍂

### VIAGGIO IN FIRST CON MERCEDES

Settecentottantachilometri: è questa la distanza tra Domaine Schlumberger e la redazione di *Spirito diVino*, che è stata coperta in automobile anziché in aereo perché i voli e le coincidenze richiedevano un tempo superiore a quello impiegato via terra. Compagna di viaggio è stata la nuova Mercedes Classe E station wagon Blue Efficiency nella versione 250 Cdi Avantgarde (57.600 euro, qui sopra). Una lunga denominazione che pone l'accento su tre caratteristiche che hanno reso piacevole la trasferta dei nostri inviati come un viaggio in classe first: comfort, ambiente e consumi. E proprio questi ultimi hanno sorpreso: se la comodità da una Mercedes quasi si pretende, così come lo spazio a bordo e l'abbondante capacità di carico, il consumo di gasolio che la motorizzazione quattro cilindri turbodiesel di 2.143 cc da 204 cv è stato davvero contenuto. Il percorso, quasi tutto in autostrada e osservando i limiti, soprattutto quelli svizzeri, ha richiesto in media 6 litri per 100 chilometri. Tradotto, significano oltre 16 km/l che per una vettura lunga 4,90 metri, capace di 230 km/h e di 185 g/km di emissioni di CO<sub>2</sub>, sono di assoluto rilievo, per di più percorsi senza soste dal benzinaio: ce n'era ancora parecchio di gasolio nel serbatoio da 80 litri alla fine del viaggio...

In alto, a sinistra, appunti di degustazione; al centro Marco Tonelli, autore dell'articolo con Séverine Schlumberger mentre degustano le etichette Domaine Schlumberger ([www.domaines-schlumberger.com](http://www.domaines-schlumberger.com)), importato da Sagna Revigliasco Torinese ([www.sagna.it](http://www.sagna.it)). A destra, tra le vigne con la Mercedes E250 Cdi Avantgarde Blue Efficiency station wagon.

