





# Trimbach, la leggenda dell'Alsazia

Una cantina mito  
che da secoli produce  
alcuni tra i migliori  
bianchi del mondo

## → La terra del Riesling

L'Alsazia è la meno conosciuta (almeno in Italia) delle grandi regioni vitivinicole francesi. Eppure è forse la terra dei migliori vini bianchi che sia possibile assaggiare. Posta al confine con la Germania, ha Strasburgo come capoluogo ed è disegnata a Ovest dal fiume Reno e a Est dai Vosgi che la proteggono dalle correnti fredde. Enologicamente parlando l'Alsazia è una terra quasi interamente vocata ai vini bianchi: il vitigno che ne è l'orgoglio è il Riesling, con i suoi eleganti sentori di idrocarburi, ma sono celebri anche il Gewurztraminer, il Pinot Gris, il Sylvaner, il Muscat. Tra i rossi fa capolino solo il Pinot Noir. I vitigni si trovano a un'altitudine compresa tra i 150 e i 400 metri e si avvantaggiano oltre che del clima mite ma ricco di escursioni termiche, dei terreni a volte argillosi (che danno vini più strutturati) e a volte calcarei e sabbiosi (che donano mineralità e sapidità).

Il cielo si colora di rosa sopra le vigne gialle di Ribeauvillé, dove si va concludendo la vendemmia di una delle cantine più nobili dell'Alsazia. Il nome, Trimbach, risuona come uno schiocco nella bocca di chi sa che razza di vini escono da qui, da questa terra in cui la Francia si confonde con la Germania, in cui l'amore per la bellezza del mondo latino dà la mano al rigore teutonico. E si capisce perché, guardando questa terra, perlustrandone l'anima, assaggiandola e odorandola, i tedeschi abbiamo sempre voluto possederla, riscuotendoci per qualche secolo lontano e per brevi periodi di rapacità bellica nel Novecento. Quindi Trimbach. Maison che fa vino da queste parti da tredici generazioni. Tutto nacque nel 1626, ma l'anno della svolta fu molto più avanti, nel 1898. Quando i vini Trimbach spopolarono alla Fiera Internazionale di Bruxelles, conquistando una fama che non avrebbero mai più mollato. Oggi la maison è nelle mani dei fratelli Pierre (l'enologo) e Jean (l'ambasciatore) e della cugina Anne, anche se Hubert, padre di lei, ancora zampetta per l'azienda magro e dritto come un Riesling. I Trimbach sfornano ogni anno oltre un milione di bottiglie che il mondo di contende, visto che l'88 per cento della produzione viene stappata lontano dalla Francia. Le uve provengono dai 52 ettari di proprietà sparsi in alcuni dei cru più prestigiosi dell'Alsazia, nei villaggi di Ribeauvillé, Hunawihl e Bergheim, e dai 100 ettari di altri viticoltori della zona, che devono seguire standard produttivi molto severi.

Qui la qualità non è un'eventualità, un accidente, un capolavoro isolato. È un obiettivo cercato, per meno del massimo non ci si sporca le mani

e le scarpe. I vini delle varie linee sono differenti eppure riconoscibili: verticali, nitidi, netti, mai troppo grassi e comunque sempre nervosi, equilibrati, eleganti. L'idea è quella di produrre vini gastronomici, che si accompagnino ai più diversi piatti come non sempre accade in Alsazia, dove spesso un Gewürztraminer o un Riesling sono belli che non ballano. Ogni particolare viene curato: dalla vendemmia fatta rigorosamente a mano alla pressatura soffice fino alla scelta di cantina di non fare fermentazione malolattica - come costume alsaziano - per preservare pieno e croccante il frutto.

Jean è un padrone di casa straordinario. Accompagnato da Pietro Pescarmona, giovane esponente della famiglia torinese di distributori che da anni vende Trimbach ai migliori locali d'Italia, ci fa visitare la cantina dominata da una suggestiva torretta che fa da muta sentinella. La vendemmia è finita poche ore prima, camion scaricano uve sane come bimbi, dal magazzino partono bancali di bottiglie in scatole sulle cui etichette si legge Canada, Israele, Russia, Giappone (sapevate che i vini alsaziani sono perfetti angeli custodi della cucina orientale? No? Beh, ora lo sapete), quegli Stati Uniti che da soli bevono quasi quattro bottiglie su dieci che escono da qui, da qualche parte ci sarà anche uno scatolone con su scritto Italia, pieno di bottiglie che vi suggeriamo caldamente di cercare e di bere, perché chi scopre l'Alsazia del vino poi rimpiange il tempo perduto.

La carta dei vini Trimbach è piena di etichette notevoli e ha qualche episodio addirittura di culto. Come il Clos de Saint Hune, un Riesling del cru Rosacker di cui Trimbach ha il monopolio e che gli appassionati pronunciano sottovoce per sacro rispetto. O come la Cuvée Frédéric-Emile, un altro straordinario Riesling dedicato all'uomo che ha fatto grande Trimbach nella seconda metà dell'Ottocento. Poi ci sono le vendemmie tardive e le Sélection de Grains Nobles, che esprimono grazie alla surmaturazione delle uve o, nel secondo caso, all'azione delle muffe nobili, quella grassezza e quella dolcezza che è la cifra stilistica dei vini alsaziani ma che qui non sfiora mai la pesantezza. Naturalmente ci sono Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer, Pinot Blanc, Muscat e Sylvaner in versione classica e riserva. E perfino due etichette di Pinot Nero, che arrossiscono nella terra di quelli che molti amano considerare i più buoni bianchi del mondo (cuius ego).

### RIESLING CUVÉE FRÉDÉRIC-EMILE 2008



È il secondo grande Riesling del domaine Trimbach, subito dopo il Clos de Sainte Hune, ed è più reperibile e più accessibile, ciò che ne fa secondo noi il vino da scegliere assolutamente per una perfetta esperienza Trimbach. Arriva dal grand cru Geisberg, nel comune di Ribeauvillé, altrimenti detto il "monte delle capre", famoso per dare ai vini bianchi un'eleganza quasi impareggiabile. Ne abbiamo assaggiato l'annata 2007, "il più secco mai prodotto", come ci dice Jean Trimbach, e il 2008, di classe assoluta.

**Prezzo: 55 euro**

### PINOT GRIS RÉSERVE 2015



Dimenticate i dimenticabili Pinot Grigi italiani, qui siamo davanti a un vino semplice ma comunque elegantissimo, che da Trimbach viene trattato con l'attenzione riservata soltanto ai più grandi. Tra i vini della maison di Ribeauvillé è forse il più gastronomico per l'attitudine ad accompagnare il pasto soprattutto se di pesce: il salmone affumicato è "la morte sua", ma anche l'aragosta non sfigura. Lui, il vino, ha un nase esuberante di pesca gialla e di mango, e in bocca è carnoso e di grande bevibilità. Entry level sarà lei.

**Prezzo: 20 euro**

### RIESLING CLOS DE SAINTE HUNE 2011



Parliamo di uno dei Riesling più celebri del mondo, che arriva da un cru leggendario nella zona del Grand Cru Rosacker esteso appena 1,7 ettari e tutto di proprietà di Trimbach. Il suo naso spazia libero tra mille sensazioni: la scorza di lime, la menta, le foglie di tè, l'eucalipto, il pompelmo rosa, la ginestra, il bergamotto. In bocca è ricco, potente, succulento, ma al contempo elegante, ma con un tocco di enigmaticità che, nelle grandi persone come nei grandi vini, aggiunge più di qualcosa al fascino.

**Prezzo: 140 euro**

### GEWÜRZTRAMINER CUVÉE DES SEIGNEURS DE RIBEAUPIERRE 2011



Anche qui c'è da ritardare i nostri punti di riferimento. Il Gewürztraminer che noi conosciamo, quello altoatesino, pur conoscendo notevoli vette produttive, è spesso stucchevole, difficile da abbinare, roba da un-bicchiere-e-basta. In casa Trimbach invece l'acidità spiccata riscatta l'inevitabile grassezza. In questo caso parliamo di un vino da uve prodotte nel cru Muhlfrost a Hunawihr, ricco di frutto, con un naso di pan di zenzero, foglie di tè, litchi e una bocca sontuosa ma lineare. Da bere o da dimenticare in cantina.

**Prezzo: 40 euro**