



News / Notizie del giorno / Alsazia: weekend di vino (e delicatessen)



NOVEMBER 23, 2018 6:30 AM

by CONTRIBUTOR | FOLLOW CONTRIBUTOR

SAVE



140



I villaggi tradizionali con le case *colombage*, le strade acciottolate, il profumo di Kouglof, che si disperde dalle pâtisseries. E, come sfondo, la catena dei Vosgi, che frena i venti freddi e crea un microclima perfetto per uve conosciute in tutto il mondo. Sono ettari ed ettari di vigneto quelli de *La route des vins*, che conta oltre 900 cantine in d'Alsazia. Vini che ben si abbinano a una cucina con forti influenze tedesche e altrettanta eleganza francese.

A piatti tipici come la *choucroute*, uno stufato di maiale con crauti e salsicce, da provare nel tradizionale e accogliente **Au Pont Corbeau**, di **Strasburgo**, fanno da contraltare le preparazioni contemporanee del raffinato **Auberge Frankembourg**, ristorante stellato di La Vancelle, che fa dei prodotti del territorio – e di una estetica impeccabile –, la sua cifra. Nel menu autunnale: il Tuorlo d'uovo cotto in olio di timo, finferli, brodo e polvere bianca a base di funghi e aglio confit e Tartare di cervo, con topinambur ed emulsione di dragoncello, semi di ginepro e senape. Una perfetta sosta goumand sulla strada per **Ribeauvillé**, dove siamo diretti, in cerca di delicatessen locali e di grandi vini, ospiti della famiglia **Trimbach** produttori dal 1621 e di **Pescarmona**, il loro importatore italiano.

La cantina che produce quello che è considerato “il più grande Riesling secco del mondo” (da Serge Dubs, miglior sommelier del mondo 1989) – l’introvabile **Riesling Clos Sainte Hune**, di cui vengono prodotte solo poche migliaia di bottiglie l’anno –, ha la sede in paese, circondata da vigneti, nella storica casa di famiglia, con le stanze affacciate sul cortile dove si lavorano le uve.

SAVE



MORE



140



Le Ninfee di Monet
by RICA CERBARANO



Chanel 19, Rue Cambon
by SOFIA VIGANÒ

I suoi vini sono fruttati, secchi e profumati. Eccellenze, come il Riserva Riesling «Cuvée Frédéric Emile», le cui uve provengono dal “giardino” alle spalle della cantina, e il Pinot Gris «Réserve Personnelle», da assaggiare, dopo la visita, nella degustazione in azienda, o accompagnando un piatto di foie gras. Un’altra eccellenza della cantina che fa parte di Act – Alsazia Cru et terroirs, un gruppo dei 19 top producer della regione, è il **Gewurztraminer**, perfetto per accompagnare al **Kouglof, il dolce tipico locale**.

Simile a un pan brioche, il migliore si trova da **Schaal&Co**; e chi vuole cimentarsi trova gli stampi di ceramica e le ricette nei tanti negozi sulla Grand’rue. Sulla strada principale anche **Boucherie Traiteur**, negozio di formaggi, e **Siedel Hubert**. Quest’ultimo è conosciuto per il foie gras, e per la bella casa a graticcio che lo ospita: arancione con l’intelaiatura di legno a vista, in fondo alla via che fa da quinta alla sagoma del castello.

SAVE



140



Per cena, si sceglie il Bib Gourmand, **Le Relais des Ménétriers**: una tavola con ottimi prodotti del territorio, lavorati con semplicità e sostanza. Per l’indomani altre due tappe, per completeremo il paniere di prodotti da portare a casa. Alla macelleria-salumeria **Sigmann** a Ingersheim e nel negozio di **formaggi St Nicolas** della famiglia Quesnot, a Colmar. Da provare il **munster, il formaggio tipico**, da gustare con il pain d’épices, il pane di spezie. E assaporare già l’aria di festa.

di Silvia Frau

Indirizzi

Au Pont Corbeau

Strasburgo, 21 Quai St Nicolas, tel. +33.3.88356068.

Auberge Frankembourg

La Vancelle, 13, rue du Général de Gaulle, tel. +33.3.88579390; www.frankenbourg.com

Trimbach – Grands Vins d’Alsace

SAVE



Ribeauvillé, 15 route de Bergheim, tel. +33.3.89736030; www.trimbach.fr

In Italia distribuito da Pescarmona Importatori, www.pescarmona-importatori.it



140

Hotel de la tour



Ribeauvillé, 1, rue de la Mairie, tel. +33.3.89737273; www.hotel-la-tour.com



Schaal&Co.

Ribeauvillé, 28 Grand’rue, tel. +33.3.89736037, www.schaalandco.com.



Siedel Hubert



Ribeauville, 78 Grand’Rue, tel. +33.3.89736023

Le Relais des Ménétriers

Ribeauvillé, 10 av. Général de Gaulle, tel. +33.3.89736452; restaurant-menetriers.com

Sigmann

Ingersheim, 44 Rue de la République.

Fromagerie St Nicolas – famille Quesnot

Colmar, 18 Rue Saint-Nicolas, tel. +33.3.89249045; www.fromagerie-st-nicolas.fr.

Info: www.atout-france.fr/