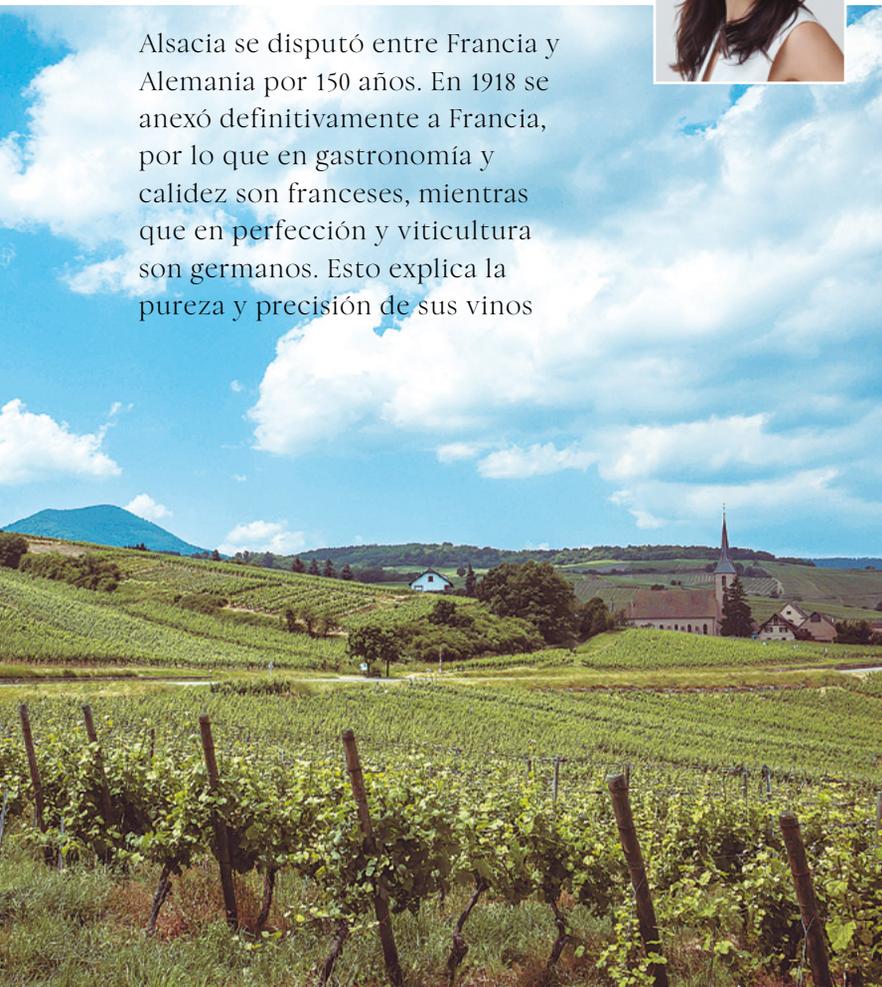


COLUMNA DE



Sandra Fernández

Alsacia se disputó entre Francia y Alemania por 150 años. En 1918 se anexó definitivamente a Francia, por lo que en gastronomía y calidez son franceses, mientras que en perfección y viticultura son germanos. Esto explica la pureza y precisión de sus vinos



En Alsacia, cada bodega ha encontrado terrenos diminutos donde presumir su viticultura de precisión, colocándolos dentro de los mejores del mundo. Cada vid expuesta al sol según la orientación de la ladera y cada tipo de suelo estudiado a obsesión, marcan los 51 Grand Cru de Alsacia, que los monjes registraron desde el 1300. Ejemplo de ello es Domaine Schlumberger, donde nos recibe su dueño, Thomas Schlumberger. La bodega solo produce vinos de sus cuatro Grand Cru. Estos se ubican uno al lado del otro en las colinas altas de los montes de Los Vosgos. El suelo de cada uno de ellos es tan impactante que se ve el cambio de color y textura de la tierra entre uno y otro. Al probar los riesling que producen y comparar un Grand Cru con otro, así como distintas cosechas, probé uno de 1991 impecable, que muestra su capacidad para envejecer con señorío.

Mientras en la bodega Albert Mann, Marie Thérésé, una de las propietarias, contagia su pasión y conocimiento sorbo a sorbo. Me explica que Los Alpes se dividieron hace millones de años formando Los Vosgos, una cadena de colinas y macizos de tierras diversas, excepcionales para la viticultura parcelaria. Esta bodega ha estudiado cada parcela como tesis doctoral, para producir etiquetas como Clos de la Faille y Les Saintes Claires, los mejores Pinot Noir que he probado de esta zona en mis 20 años de trabajo.

LAS RECOMENDACIONES

Sandra Fernández, *sommelière* y maestra tequilera con más de 20 años de experiencia, sugiere un riesling y un pinot noir

Riesling Les Princes Abbés,
Domaine Schlumberger
\$535 en elpalaciodehierro.com

Pinot Noir Clos de la Faille,
Albert Mann
\$2,200 en climats.mx

Elaborado 100% con riesling, a la vista ofrece un bello color dorado con reflejos claro e intensos.

En nariz encontrarás notas elegantes a frutas cítricas maduras, como limón confitado. En boca tiene un ataque medio, es fresco, con sabores cítricos y especias.

Gracias a su cultivo orgánico y biodinámico y su crianza de 16 meses de barrica, en nariz regala notas a cereza, frambuesa, roble, especias, vainilla y tabaco. En boca es potente con una agradable frescura, un tanino delicado y retrogusto largo. Marídalo con aves de corral, ternera y pato.

Tip de maridaje

El maridaje natural de un riesling alsaciano son las salchichas y el chucrut con una papa al vapor perfecta y un poquito de tocineta



Texto: Sandra Fernández / Fotos: Cortesía de la *sommelière*; Adobe Stock