

# Por la ruta de los vinos de Alsacia

Conozca esta emblemática región francesa: sus vinos y su historia

## Tradición, cultura y gastronomía

El camino discurre a lo largo de 170 km. entre Marlenheim, al norte de Estrasburgo y Thann, vecina de Mulhouse, en la frontera franco-alemana. En realidad se trata de una pequeña red de carreteras locales que serpentean viñedos y un centenar de pueblos pintorescos. El camino avanza paralelo a los Vosgos, verdadero protector contra la intensa pluviometría centro-europea; el viñedo se levanta en los flancos de las colinas previas al macizo, entre 200 y 400 m. de altitud, favoreciendo una insolación abundante que garantiza una maduración lenta y prolongada de los racimos y por lo tanto la eclosión de todo tipo de aromas. El mosaico geológico de la zona, con una rica variedad de terrenos: cal cáreos, arcillas, esquistos... potencia aún más las marcas de pago, de "terroir", confiriendo a los vinos de Alsacia matices originales y de gran complejidad.

Para los acompañantes de los amantes del vino, Alsacia ofrece además un gran número de atractivos turísticos. Un paseo en barco le permitirá en un santiamén conseguir las mejores fotos de Estrasburgo: El barrio de La Pequeña Francia, las residencias burguesas del XVIII, las instituciones europeas, el parque de L'Orangerie y sus cigüeñas. Colmar además de capital de los vinos alsacianos se erige como centro de una importante vida musical. Imprescindible realizar una visita nocturna para descubrir una nueva dimensión de la ciudad. Al sur de la ruta, Mulhouse alberga el espíritu de la Europa industrial. Allí se encuentra uno de los mejores museos del automóvil de todo el mundo, con una impresionante colección de Bugattis.



Pueblos como Ribeauvillé, Obernai, Keysersberg, Eguisheim, Riquewihr... con su aire medieval, coronados siempre por el viñedo próximo, resultan escenarios perfectos donde degustar además de los caldos, la rica y compleja gastronomía alsaciana: la choucroute garnie, el baeckeoffa, un potente estofado local que debe rematarse con un Kugelhopf, un ligero bizcocho que hará las delicias de los golosos. Y por supuesto, para aligerar la comida, un digestivo. Nada mejor que un agua de vida de peras William (sólo si le gusta la fruta) o un Marc de Alsacia Gewurztraminer.



La frontera franco-alemana ofrece al visitante paisajes verdes y centenares de pueblos pintorescos que mantienen las tradiciones de antaño



Textos: Alicia Estrada

Fotografía: OT Alsacia



### La tierra de las castas blancas

Alsacia se distingue por ofrecer una amplia gama de variedades blancas de vinos. De las siete cepas tradicionales, tan solo la Pinot Noir es utilizada para producir tintos. La gama de los blancos alsacianos, siempre monovarietales, alcanza una paleta extensa de aromas, desde los vinos más secos y ligeros hasta las “vendimias tardías” o las “selecciones de granos nobles” procedentes de uvas sobremaduradas que dan vida a vinos licorosos, de gran persistencia y complejidad.

De las cepas tradicionales, el Sylvaner produce caldos frescos y ligeros; los pinot blanc son vinos suaves y delicados; los muscat se presentan al paladar como vinos secos, muy alejados de los tradicionales moscateles. El Tokay alsaciano —nada que ver con el húngaro— da lugar a vinos vigorosos, con aromas de sotobosque y notas de humo que lo hacen buen compañero de asados y caza.

Los grandes vinos alsacianos resultan ser el Gewurztraminer y especialmente el Riesling. El “gewurz” (Cuando uno ha bebido más de 10 botellas de este caldo, se le permite el diminutivo) resultan vinos aromáticos, florales, con notas especiadas. Pruébalo acompañando platos de la cocina oriental, quesos fuertes o como aperitivo. Los Riesling alsacianos son vinos frescos, repletos de aromas florales y que saben enriquecerse con las notas minerales del suelo del que proceden, por lo que el “terroir” siempre está muy presente en estos caldos, dotándolos de gran personalidad.

¿Nombres míticos del vino alsaciano? Trimbach, Breuer, Hugel,



Weinbach, Marcel Deiss, Ostertag...

Si aún no está convencido de lo que le contamos, deje que le llevemos primero a Alsacia, descubrirá sus paisajes, sus gentes, su gastronomía y sobre todo, sus caldos y después “bien sûr!” amará el vino blanco.



### Alsacia, la ruta del vino. Nuestra propuesta de viaje.

- Vuelos en línea regular Iberia España - Estrasburgo.
- Estancia 5 días, 4 noches en AD en hoteles con encanto 4\*\*\*\*
- Alquiler en el aeropuerto de coche con kilometraje ilimitado, seguros e impuestos.
- Información sobre el destino y seguro de viaje.

<b>Salida Madrid</b>	<b>desde 1.060 €</b>
<b>Salida Península y Baleares</b>	<b>desde 1.107 €</b>
<b>Salida Canarias</b>	<b>desde 1.153 €</b>

Precios indicados por persona y paquete para determinadas salidas. Algunas fechas u otras compañías aéreas pueden originar suplementos o descuentos sobre precio base. No incluye tasas aéreas. Operado por Catai.