

# VIGNEVINI

Anno XLI

n. 7-8

Luglio - Agosto

RIVISTA ITALIANA DI VITICOLTURA ENOLOGIA E MERCATI

[www.agricoltura24.com](http://www.agricoltura24.com)



Mensile - Poste Italiane S.p.A. - sped. in A.P. - D.L. 353/2003 conv. L. 46/2004, art. c. 1; DCB Milano

**SPECIALE BIOTECNOLOGIE: CAMBIA IL LIEVITO, CAMBIA IL VINO**

## >> NUOVA OCM

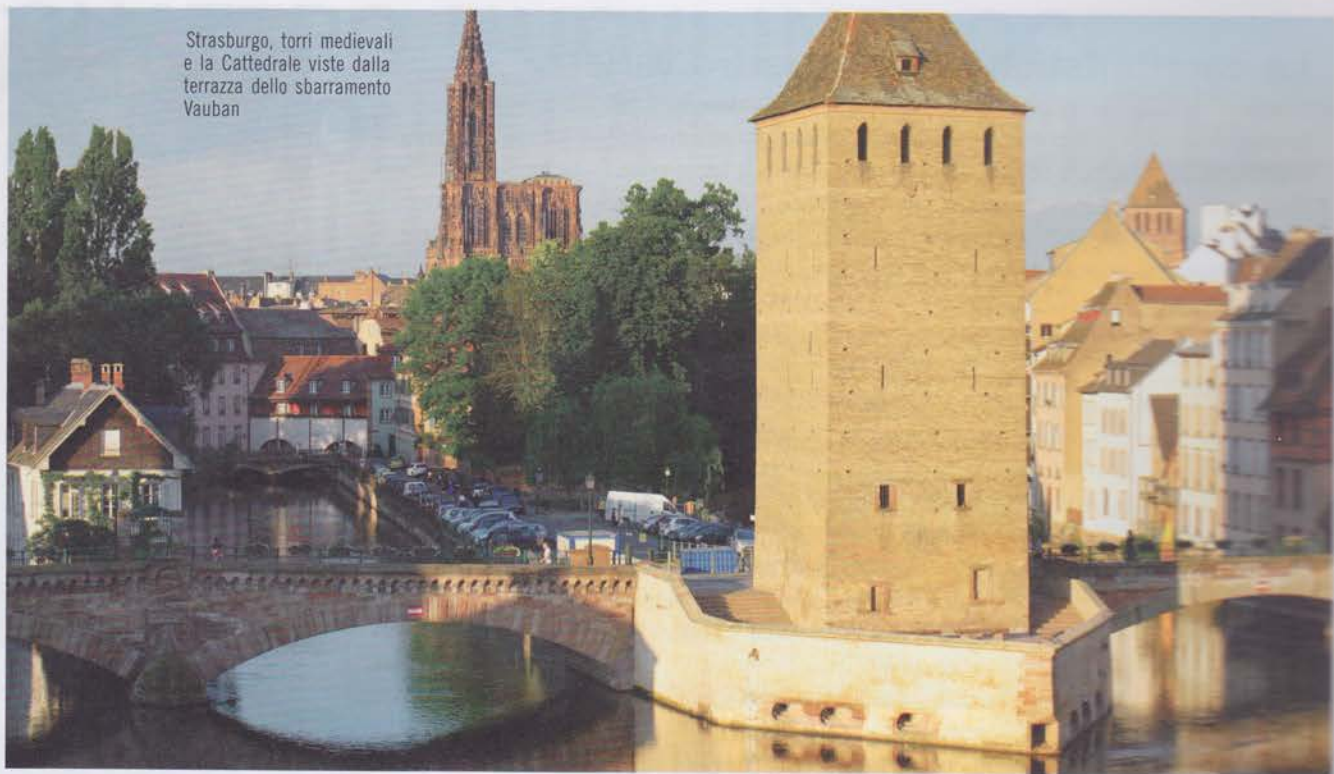
LE INCOGNITE CHE PESANO  
SUL PROGRAMMA DI SOSTEGNO

## >> SARMENTI

ENERGIA DAI RESIDUI  
DI POTATURA

## >> CHI USA L'INNOVAZIONE

LA PRIMA PUNTATA  
DI UNA NUOVA RUBRICA



Strasburgo, torri medievali e la Cattedrale viste dalla terrazza dello sbarramento Vauban

# VINO E SALUTE, IL BINOMIO DELL'OSPEDALE DI STRASBURGO

di Massimiliano Rella

Una cantina storica ancora al centro di un accordo di affinamento con 30 aziende alsaziane. E la peculiarità dell'annata 1472, la più vecchia e..... ancora è vino

Foto di Massimiliano Rella

Il vino dell'ospedale fa due volte bene alla salute. Uno scherzo? Niente affatto. Il nettare di Bacco se consumato con moderazione allunga la vita. È risaputo. È poco noto invece che a Strasburgo, la città francese sede dell'EuroParlamento, esiste una struttura ospedaliera con cantina, botti e tonneaux. Strano, ma vero. E produce 150mila bottiglie di qualità all'anno, con un proprio marchio. Il ricavato è reinvestito nelle attività dell'ospedale, quindi cure, medicinali, macchinari.

## Ottanta tonneaux

Nato nel 1395, oltre sei secoli fa, e ristrutturato nel 1721 dopo un incendio, il nosocomio ospita nei suoi sotterranei le *Cave Historique des Hospices de Strasbourg*, cantine storiche ma funzionanti, con 80 tra botti e tonneaux dove vengono affinati i vini di qualità con il marchio *Hospices Strasbourg*. In passato, quando non esisteva il sistema sanitario come lo intendiamo oggi, i malati dovevano pagare le cure mediche in moneta contante. Chi non aveva il denaro ricorreva ad altri

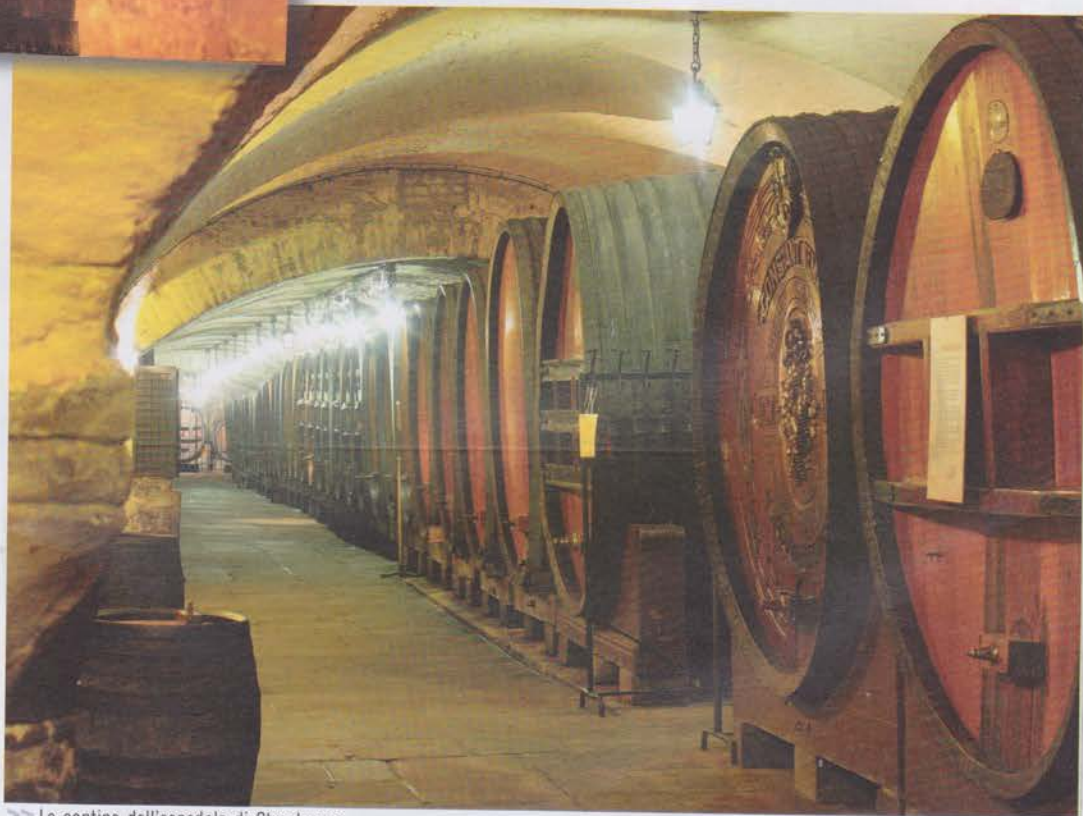


>> Philippe Junger, responsabile della Cave Historique Hospices Strasbourg



>> Cave Historique Hospices Strasbourg. Particolare di un torchio del 1727.

beni, terreni, prodotti, etc, che poi formavano i grandi possedimenti di molte istituzioni, gioielli, oggetti preziosi, prodotti alimentari e vino. Così è stato per l'ospedale di Strasburgo, che tra compensi per le cure prestate e lasciti ereditari, è diventato anche un'interessante realtà produttiva di vini fino agli anni '90; quando per le mutate condizioni di mercato e di gestione, la direzione dell'ospedale considerò di chiudere la cantina. Pericolo scongiurato grazie all'opposizione del personale e a un accordo con 30 cantine alsaziane che hanno il diritto di utilizzare per 50 anni i locali di



>> Le cantine dell'ospedale di Strasburgo.

affinamento e l'uso dell'etichetta, personalizzando solo il nome del produttore, le indicazioni d'annata e vitigno. In cambio cedono una piccola quota della produzione, una specie di canone di locazione "in natura" che l'ospedale vende nel negozio annesso e con il cui ricavato, insieme ai proventi di visite e degustazioni, acquista medicine e altro. La cantina ha una capacità di 2.400 ettolitri e dalle sue botti escono ogni anno 150mila bottiglie di ottimi vini, selezionati da una commissione tecnica con degustazione professionale, molti segnalati dalle guide enologiche francesi. Per circa l'80% sono bianchi, e rappresentano complessivamente il 44% dei *terroir* alsaziani: Pinot bianco, Auxerrois, Sylva-

ner, Riesling, Klevener de Heiligenstein, ottenuto dal vitigno *savagnin rose*, Pinot grigio, Gewurztraminer, Pinot nero, e altri.

### Invecchiamenti record

C'è una seconda notizia curiosa in questa storia. L'ospedale di Strasburgo vanta infatti un'altra singolare presenza: un vino dell'annata 1472, forse il più vecchio al mondo, prodotto – pensate un po' – vent'anni prima che Cristoforo Colombo scoprisse l'America, quando Leonardo da Vinci era solo un promettente apprendista nella bottega del Verrocchio e Lorenzo il Magnifico governava Firenze. A descriverci il vino è **Philippe Junger**, oggi direttore della cantina. "Il fatto incredibile – ci dice – è che è stato analizzato

## I pronipoti dei confratelli

Si riuniscono nel castello di Kientzheim indossando mantelli rossi, collari formati da catene con una medaglia e una piccola botte come ciوندolo e fasce di colori diversi, sette in tutto, sulla tunica rossa. I produttori di vino, per esempio, mettono la fascia giallo-rossa, quelli di gastronomia la fascia bianco-gialla, la viola è onorifica.

Sono i confratelli della *Confrérie Saint Etienne d'Alsace*, la più antica confraternita del vino in Francia, fondata nel Medioevo e durata fino al 1848. Nel 1947 fu rifondata ad Ammerschwihr da

Joseph Dreyer, un professore di fisica appassionato di vino.

La Confrérie conta 3mila iscritti in tutto il mondo, ma sono circa 500 i soci attivi, per lo più locali. Tra le nove confraternite esistenti in Alsazia quella di Saint Etienne è l'unica a promuovere tutti i vini alsaziani, e l'intera regione.

Lo fa con abbinamenti vino-cibo, degustazioni, cene di rappresentanza in Francia o all'estero, eventi organizzati nel castello, piccoli seminari sul vino, tutto basato sul volontariato. Sono solo due i dipendenti fissi. Il castello, di epoca medioevale, appartenuto nel XVI secolo a un nobile dell'esercito dell'im-

peratore Massimiliano I d'Asburgo, è di proprietà della Confrérie, che lo affitta per grandi eventi e matrimoni e così recupera parte delle spese di gestione e manutenzione. Un'altra associazione gestisce all'interno un piccolo museo del vino.

Due volte l'anno un concorso premia i migliori vini locali con il sigillo Vini d'Alsace per l'annata, da riportare in etichetta.

Nella cantina del castello ne sono conservati 60mila, tutti quelli che hanno avuto il sigillo della confraternita dal 1947 a oggi. Info [www.confrerie-st-etienne.com](http://www.confrerie-st-etienne.com)

● M.R.



➤ Le botti con il vino più antico del mondo: annata 1472.

con prove scientifiche e dal punto di vista chimico, fisico, organolettico può essere considerato ancora un vino". In origi-

ne era un bianco, oggi ha un colore decisamente ambrato e profumi intensi e terziari. Il valore dei 300 litri ancora esistenti, tenuti sotto chiave, è inestimabile. All'interno della cantina troviamo altre curiosità, come un torchio del 1727, grandi botti realizzate in occasione di matrimoni tra famiglie di viticoltori alsaziani. Nel negozio sono in vendita tutti i vini dei 30 produttori convenzionati, a prezzi che vanno da 6 a 23-25€ la bottiglia. Aperta al pubblico dal lunedì al sabato, la *Cave Historique des Hospices de Strasbourg* accetta visite individuali senza guida, gratuite. Per gruppi di minimo 15 persone visite guidate al costo di 11€, durata 2 ore con degustazione di 3 vini. E se capitate dopo la vendemmia vedrete nel cortile dell'ospedale i macchinari per imbottigliare il vino; e qualche malato alle finestre incuriosito dal trambusto.

Info [www.vins-des-hospices-de-strasbourg.fr](http://www.vins-des-hospices-de-strasbourg.fr).

Foto di Massimiliano Rella