



## GRUSS

EGUISHEIM – ALSAZIA - FRANCIA

L'Alsazia è una regione della Francia che si estende tra la Valle del Reno e il Massiccio dei Vosgi ed è in gran parte collinosa e montuosa tanto che i suoi abitanti affermano che le montagne fungono da ombrelli, proteggendo così le loro viti dall'eccessiva pioggia. Questo detto illustra chiaramente la vocazione vinicola della regione i cui vini, in prevalenza bianchi, costituiscono il 20% circa dell'intera produzione francese. L'Alsazia ha molte caratteristiche in comune, sia culturalmente che enologicamente, con la Germania.

I nomi dei vini alsaziani, essenzialmente bianchi, derivano dalla vite utilizzata e non dalla regione dove viene coltivata, come avviene nel resto della Francia. Sylvaner, secco e fruttato; il corposo Pinot Blanc; Riesling, il più coltivato ed il più famoso; Tokay d'Alsace o Pinot Gris, perfetto con carni bianche e poi lo speziato e fruttato Gewurztraminer, un vino dal nome complicato da gustare con il paté di foie gras e poi il Muscat da servire con l'antipasto, il rosso Pinot Noir leggero e fruttato, simile ad un rosé.

L'azienda Joseph Gruss si trova proprio al centro del delizioso borgo di Eguisheim situato a circa 5 Km. a sud-ovest di Colmar.

Da tre generazioni la famiglia Gruss è impegnata nella produzione di vini di qualità, il che porta inevitabilmente ad una produzione annuale ben limitata, ma ha ornato il *palmares* aziendale di una nutrita serie di premi conquistati con tutti i tipi prodotti.

Dal 2001 il figlio André, enotecnico molto competente, ha generato una vigorosa svolta manageriale rinnovando la cantina e le attrezzature per poter contare su di un futuro ancora più prestigioso. Oggi ha la responsabilità della cantina, aiuta il padre tra i filari e affianca la madre per la parte commerciale. I vigneti hanno una resa che varia da un minimo di 25 quintali per ettaro, per le selezioni di Grains Nobles, agli 80 quintali per le uve destinate alla spumantizzazione. La vendemmia viene fatta ancora rigorosamente a mano. Per il resto solo "buon senso": vinificazione tradizionale in vecchie botti di rovere che furono acquistate dal bisnonno Joseph. Nessuna magia di cantina per una produzione che rispecchia il terroir e i vitigni d'Alsazia, frutto di un'interpretazione attenta al territorio e fedele alla tradizione.

**Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
[www.meregalli.com](http://www.meregalli.com) [meregalli@meregalli.it](mailto:meregalli@meregalli.it)