



## PROGRAMMA INTERREG ITALIA/FRANCIA 2014-2020 – ALCOTRA VI

### PROGETTO: ÀMPELO

ALSAZIA – 25/27 marzo 2019

#### Delegazione partner italiani

Marco Scuderi	(direttore Enoteca Regionale Piemontese Cavour)
Simona Ferrio	(Responsabile Enoteca Regionale Piemontese Cavour)
Mauro Carbone	(Direttore Ente Turismo Langhe Monferrato Roero)
Elisa Casetta	(Project Manager Ente Turismo Langhe Monferrato Roero)
Emanuela Rosso	(Responsabile servizio Piemonte On Wine - Ente Turismo Langhe Monferrato Roero)

#### Obiettivi

- aumentare le competenze degli attori turistici;
- sperimentare nuove modalità di organizzazione turistica;
- promuovere una comunicazione turistica partecipata.

#### WP 3. Formazione degli operatori locali

##### Attività 3.1 – Analisi partecipata del mercato enoturistico

**Azione:** viaggi studio in altre destinazioni enoturistiche europee. In questa attività gruppi di attori locali formati da decisori pubblici, uffici di informazione e accoglienza turistica, produttori vitivinicoli, associazioni di categoria, ecc. visiteranno alcune destinazioni turistiche concorrenti al fine di comprenderne lo sviluppo e le strategie locali vincenti.

#### Viaggio studio nella destinazione enoturistica dell'Alsazia (Francia).

**Periodo:** 25-27 marzo 2019



## **Premessa**

I viaggi studio sono una delle attività chiave del progetto, sia per la formazione che per il miglioramento delle competenze degli attori pubblici e privati, diretti e indiretti dell'enoturismo.

Si tratta di attività di scambio e apprendimento attraverso le quali è possibile scoprire nuovi modelli di organizzazione e promozione turistica, quanto appreso funge anche da arricchimento delle conoscenze da parte degli attori locali. Nel progetto AMPELO sono previsti n. 3 viaggi studio, tra questi l'Alsazia, una grande destinazione enoturistica francese. Diversamente dal modello piemontese dove la promozione enoturistica è iniziata attraverso l'istituzione delle enoteche regionali e gli uffici di promozione turistica, l'offerta enoturistica alsaziana è strutturata attraverso le singole cantine. Il programma dell'attività si articola principalmente attraverso incontri con gli attori alsaziani che si occupano di promozione enoturistica oltre agli incontri con gli imprenditori vitivinicoli.

L'attività è stata svolta dai partner Enoteca Regionale Piemontese Cavour, UESS e Ente Turismo Langhe Monferrato Roero.



RG-122-19 Université Européennes des Saveurs et des Senteurs / AMPELO  
Responsable groupe : Mr BAGARRI Olivier : Tél. 06 33 28 95 13

## Séjour en Alsace du 25 au 27 mars 2019



### Votre programme

#### Jour 1 : Lundi 25 mars

Arrivée en Alsace dans l'après-midi par vos soins

16h30 -18h00 : Rencontre avec le CIVA Alsace pour une présentation des appellations et de la Route des Vins d'Alsace (*Rencontre organisée par vos soins*)

**Installation à l'hôtel Le Beauséjour\*\*\* à Colmar (25, rue du Ladhof)**

**Dîner** dans le restaurant de l'hôtel avec 1 apéritif, ¼ de vin, eau minérale, 1 café

*Tataki d'espadon, pomme verte, rémoulade de céleri et ail noir  
Cabillaud, risotto fregola di sarda et jus marinère  
Parfait glacé exotique*

**Nuitée**

#### Jour 2 : Mardi 26 mars

Petit-déjeuner buffet

**09h20** : Départ avec votre minibus en direction de **Barr**.

**De 10h00 à 11h15: Accueil à la cave Klipfel (1, rue Rotland)**. Visite de cave et dégustation Prestige (Durée 01h30)

Départ pour Gertwiller

**11h30 : Accueil au Domaine Zeyssolff à Gertwiller (156, route de Strasbourg)**. Présentation du Domaine, visite de cave et dégustation de 3 vins. **Déjeuner sur place** (*Tourte de viande, crudités avec 1 verre de vin*)

Continuation vers Scherwiller.

**14h00 : Visite du Domaine Achillée à Scherwiller (50, rue de Dambach)** et dégustation de 5 vins.

**15h30** : départ pour Ammerschwihr (à côté de Kaysersberg)



RG-122-19 Université Européennes des Saveurs et des Senteurs / AMPELO

Responsable groupe : Mr BAGARRI Olivier : Tél. 06 33 28 95 13

**16h00 : Rendez-vous à la cave Jean-Baptiste Adam à Ammerschwihr (5, rue de l'Aigle) pour une parenthèse vigneronne:**

**« La Biodynamie et l'expression sur le Grand Cru Kaefferkopf »**

Descriptif :

« Sans vie dans le sol, il ne peut y avoir d'effet terroir » !

Inspirée des pratiques ancestrales, la biodynamie est une méthode naturelle influencée et rythmée par les courants terrestres et cosmiques. Elle consiste à renforcer la vitalité et la résistance des plantes en améliorant les échanges naturels entre le sol et les racines et entre le ciel et la feuille. Le but ? Optimiser l'expression du terroir dans les raisins et donc dans le vin.

Découvrez et initiez-vous, point par point à la biodynamie en viticulture et appréciez en l'expression sur le Grand Cru Kaefferkopf au travers d'une dégustation comparative proposée par la maison Jean-Baptiste ADAM...

*Retour à l'hôtel*

**19h45 : Dîner au Restaurant Bartholdi (2, rue des Boulangers)**

*Hure de porc, vinaigrette crudités  
Choucroute garnie à l'alsacienne  
Tarte aux fruits de saison*

Nuitée

### Jour 3 : Mercredi 27 mars

Petit-déjeuner buffet et check out

**09h20 :** Départ avec votre minibus en direction d'Ingersheim.

**09h45 : Accueil à la cave Jean Geiler (45, rue de la République) pour une visite et dégustation**

Poursuite vers **Voegtlinshoffen**

**11h15 : Accueil à la Maison Cattin (19, rue Roger Frémeaux) pour une visite et dégustation « Plaisir » avec 2 Crémants et 5 Vins**

**Déjeuner sur place** avec planchette de charcuteries et fromages de la région (eau minérale et café inclus)

*Départ*

3<sup>rd</sup>  
EUROPEAN  
BEST  
DESTINATIONS  
2018  
COLMAR



**Colmar tourisme** Alsace  
AGENCE RÉCEPTIVE  
BON D'ÉCHANGE - VOUCHER - GUTSCHEIN

**HOTEL BEAUSEJOUR  
25 RUE DU LADHOF  
68000 COLMAR**

**+33 (0)3 89 20 66 66**

Colmar, le 19/03/2019

- **DOSSIER : RG-122-19 UESS / AMPELO** (*Contact sur place: Mr Olivier BAGARRI, Tél: 06 33 28 95 13*)
- 11 personnes
- **Dates : Du lundi 25 au mercredi 27 mars 2019**
- Prestation(s) :
  - **9 chambres singles**
  - **1 chambre double**
  - 2 nuits en hébergement avec petit-déjeuner et taxe de séjour
  - 1 dîner au restaurant de l'hôtel le lundi 25 mars 2019, menu 3 plats :
    - Tataki d'espadon, pomme verte, rémoulade de céleri et ail noir*
    - Cabillaud, risotto fregola di sarda et jus marinière*
    - Parfait glacé exotique*
  - Les boissons lors du dîner : 1 apéritif, ¼ de vin, eau minérale et café
  - La réservation d'un emplacement de parking (minibus), à régler sur place

**La facture concernant les prestations énumérées ci-dessus est à adresser à l'Office de Tourisme de Colmar après le passage des clients, de même que les bouteilles de vin supplémentaires.**

**Les suppléments (le parking...) sont à payer par les intéressés avant leur départ.**

OFFICE DE TOURISME DE COLMAR  
AGENCE RÉCEPTIVE  
cthomann@tourisme-colmar.com  
+33 (0)3 89 20 69 11

**OFFICE DE TOURISME DE COLMAR & SA RÉGION**

8 rue Kleber, 68000 Colmar

Certificat d'immatriculation au Registre des Opérateurs de Voyages & de Séjours ATOUR FRANCE: IM068100027

Agence garante APS - 6 rue Villaret de Joyeuse - 75017 Paris

Agence assurée pour sa responsabilité civile & professionnelle par la Compagnie ACF groupe Allianz - 87 rue de Richelieu - 75002 Paris  
N° Siret: 387 698 871 00010 - Code APE: 7911Z - N° TVA: FR 83 387 698 871 | Caisse d'Épargne Alsace - Compte N°16705 09017 0871072125 25

 **L'Alsace essentielle**  
PAYS DE COLMAR

 **France** france.fr

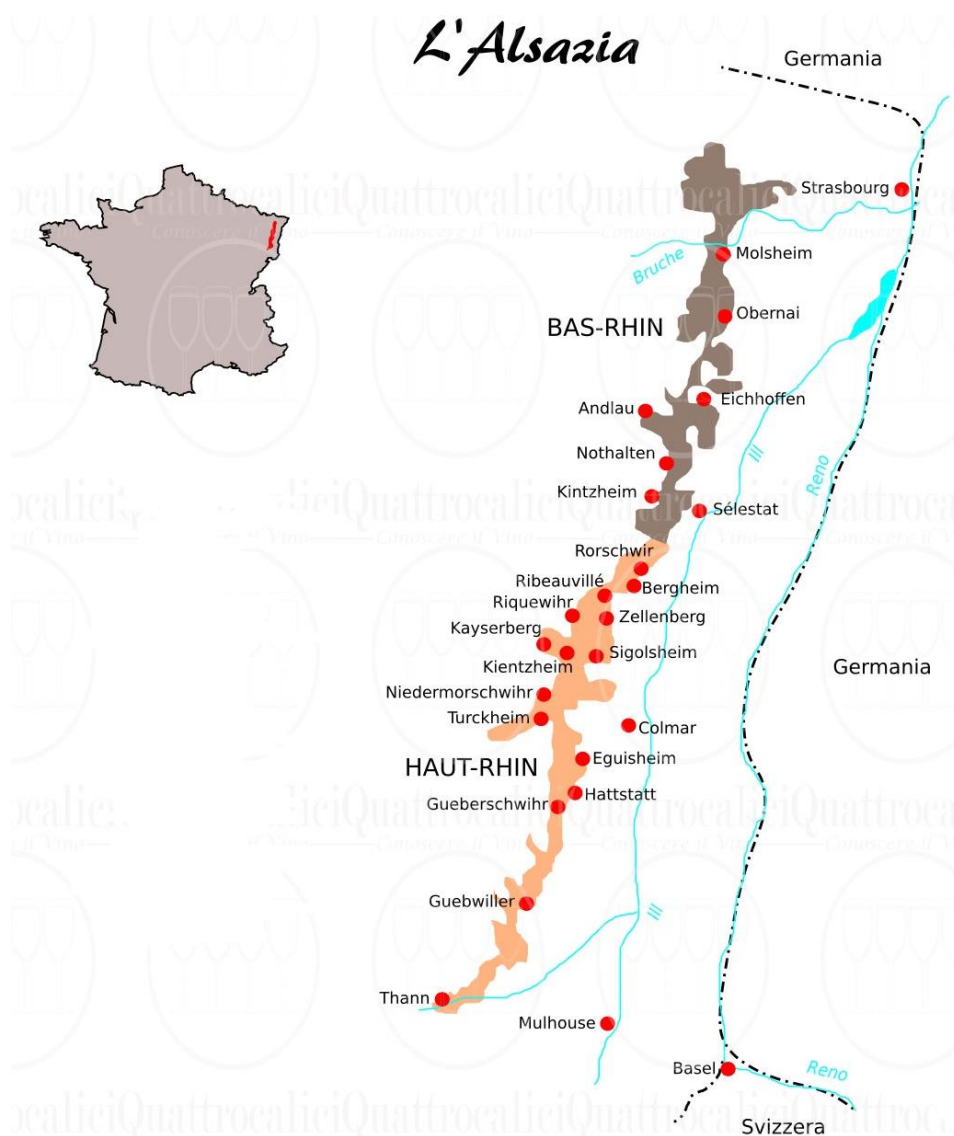
WWW.TOURISME-COLMAR.COM



## Rapporto sul viaggio studio

L'Alsazia è la regione vinicola più importante in Francia per i vini bianchi. In Alsazia si coltivano quasi esclusivamente uve a bacca bianca, soprattutto aromatiche, come il Gewürztraminer, il Moscato Bianco e il Riesling. I vigneti in Alsazia si trovano solitamente a un'altitudine tra i 170 e i 420 metri. Il terreno in Alsazia ha una composizione diversa a seconda della zona. I suoli ricchi di argilla e marna tendono a dare ai vini una struttura maggiore, mentre quelli calcarei e sabbiosi producono vini più complessi ed eleganti. I suoli scistosi e ricchi di ardesia, danno ai vini come i Riesling note minerali più marcate.

La conformazione morfologica della regione è caratterizzata da una distesa di basse colline o falsipiani compresi tra le pendici dei Vosgi e il Fiume Ill (in tedesco /ell/).





## I vini d'Alsazia

I vitigni principali coltivati in Alsazia sono Gewürztraminer, Riesling, Pinot Grigio e Moscato. Il Pinot Grigio localmente è chiamato Tokay Pinot Gris o Tokay d'Alsace. Le varietà di Moscato presenti in Alsazia sono il Muscat à Petits Grains e il Muscat Ottonel.

Altre varietà di uve bianche coltivate in Alsazia sono il Sylvaner e il Pinot Bianco. Lo Chardonnay viene prevalentemente utilizzato per la produzione del Crémant d'Alsace. Varietà minori come lo Chasselas, il Klevner e l'Auxerrois raramente vengono utilizzate in purezza, ma più spesso in uvaggio con il Pinot bianco cui conferiscono ulteriore carattere e struttura. Esse sono inoltre utilizzate in assemblaggio con uve aromatiche per produrre l'Edelzwicker, un vino minore di scarsa rilevanza enologica.

Le Vendanges Tardives e le Sélection de Grains Nobles sono prodotti eccezionali e rappresentano meno dell'1% della produzione totale. Le Vendanges Tardives (VT) sono vini secchi o amabili, molto concentrati e di buona acidità. Le uve con cui vengono prodotti sono raccolte generalmente dopo circa due settimane dalla vendemmia regolare e in alcuni casi sono attaccate dalla Botrytis Cinerea.

Le Sélection de Grains Nobles (SGN) sono vini passiti dolci e prodotti esclusivamente con uve attaccate dalla muffa nobile. La Muffa nobile in Alsazia si forma solo in condizioni particolari quindi la sua comparsa nei vigneti non è assicurata in tutti gli anni, quindi non sempre le Sélection de Grains Nobles possono essere prodotte. La loro produzione è molto impegnativa e comporta un paziente lavoro in vigna dove vengono raccolti e selezionati solamente gli acini attaccati dalla botrytis (muffa grigia). Gli altri acini saranno raccolti successivamente e utilizzati per la produzione delle Vendanges Tardive.

I Crémant d'Alsace sono invece spumanti prodotti con il metodo classico, come tutti gli altri Crémant Francesi. I vini vengono generalmente prodotti con uve Pinot Bianco, Pinot Gris, Auxerrois, Pinot Nero e spesso anche Chardonnay, la cui introduzione in Alsazia è piuttosto recente e il cui uso è consentito solo per la produzione del Crémant d'Alsace.

## Promozione e vendita

Il territorio dell'Alsazia è caratterizzato dalla presenza di numerose cantine, alcune delle quali gestite anche da giovani imprenditori, tutte aperte al pubblico con un proprio punto di mescita e vendita.

Diversamente dal territorio di Langhe e Roero non esistono vitigni autoctoni ma vitigni utilizzati anche in gran parte delle aree vitivinicole del mondo e per questo definiti



internazionali. Pertanto la differenza nella qualità e nelle caratteristiche del vino avviene quasi esclusivamente in cantina.

Quasi tutti i produttori dell'Alsazia stanno indirizzando le proprie produzioni verso tecniche di coltivazione biologica e, seppur in pochi casi, anche biodinamica. Più che una rivoluzione delle tecniche di coltivazione e produzione è una tendenza che sta investendo molte aree vitivinicole europee ed extraeuropee. Come già avvenuto in passato, a partire dal secondo Dopoguerra, i produttori di vino hanno seguito due obiettivi: le tendenze e i gusti del mercato; la qualità nelle produzioni che a quelle tendenze dovevano necessariamente adattarsi.

Non vi sono enoteche volte alla promozione dei vitigni e dei vini. Esiste il Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace. Istituito con decreto il 22 aprile 1963, il suo campo di attività originariamente riguardava la denominazione di Origine Controllata "Alsace", riconosciuta con decreto del 3 ottobre 1962. Successivamente è stato esteso alle denominazioni "Alsace Grand Cru" e "Crémant d'Alsace" riconosciute rispettivamente con decreto del 20 novembre 1975 modificato nel 1992 e decreto del 24 agosto 1976. Pertanto, il Comitato Interprofessionale dei Vini di Alsazia, come era inizialmente chiamato, divenne in seguito "Consiglio interprofessionale dei Vini di Alsazia" (CIVA) per tener conto della diversità dei vini alsaziani e delle loro denominazioni. La CCI Grand Est (Camera di Commercio Internazionale Grand Est, una sorta di Camera di Commercio Francese per l'estero) e la CIVA hanno unito le loro competenze per informare e sostenere i produttori di vino alsaziani nei mercati esteri. Questa collaborazione mira a:

- esportare azioni di comunicazione e informazione;
- diffondere il Programma di esportazione regionale per il Grande Oriente della CCI Grand Est;
- diffondere le informazioni sul programma di formazione con esperti organizzate da CCI International Grand Est.

Inoltre, nell'ambito della partnership, le aziende vinicole alsaziane beneficiano di un supporto personalizzato all'esportazione: prospezione di missioni, mostre, incontri annuali di informazione sulle esportazioni.

In pratica un organismo che si configura a metà tra un Consorzio di Tutela vitivinicolo e un Ente di Promozione.





Per quanto concerne la vendita, come già indicato precedentemente, ogni cantina è aperta al pubblico e ha un proprio locale dedicato alla degustazione e alla vendita. Le cantine dell'Alsazia vendono il 95% della propria produzione in cantina.

La clientela è composta per lo più dal mercato interno, oppure da tedeschi che percorrono la strada in direzione Nord-Sud per recarsi nel sud della Francia.

I punti vendita sono molto ben organizzati: hanno tavoli o banchi di assaggio e possono gestire gruppi di clienti numerosi (anche fino a 40-50 pax).



Le visite in cantina sono disponibili soltanto su prenotazione e, a volte, soltanto a orari prestabiliti. Gran parte dei turisti/clienti entra in cantina soltanto per acquistare il vino, senza richiedere la visita in cantina.

La visita del vigneto è sporadica, praticata soltanto da alcune cantine.

## Conclusioni



L'Alsazia è un territorio famoso in tutta Europa per i vini bianchi e, negli ultimi anni, si sta rivolgendo fortemente ai mercati sensibili e attratti dal tema "bio", la cui provenienza è per lo più nazionale o tedesca.

La posizione geografica fa sì che le cantine non abbiano grandi necessità di esportazione, poiché la maggior parte del vino è venduto in cantina.

L'approccio all'accoglienza e alla tipologia di degustazione rendono l'esperienza molto diversificata e interessante. La presenza di punti ristorativi interni alla cantina rende l'approccio al vino più semplice e immediato, anche per i neofiti del settore.

