

GERMANIA – RIESLING

NOTE INFORMATIVE

TROCKEN, FEINHERB, SÜSS - PROFILO ORGANOLETTICO.

Sicuramente la caratteristica che più differenzia i vini tedeschi, rispetto agli altri vini bianchi, è la presenza di vini con variabile di zucchero residuo, da 0 a 200 g/l (e a volte oltre). Zucchero residuo, che per quanto progressivamente percettibile non è mai soverchiante e non è mai la caratteristica marcante dei vini, perché è sempre superbamente bilanciato dall'acidità e sapidità. Poi è la sensibilità del produttore a far prevalere un aspetto rispetto all'altro. Dal punto di vista delle nostre scelte privilegiamo i produttori e vini con profilo bilanciato, affilato. Detto ciò, in base al residuo zuccherino analitico, la legislazione tedesche prevede le seguenti categorie:

TROCKEN. (tradotto secco) sono vini portati completamente a secco, o con uno zucchero residuo estremamente ridotto, fino a 7 g/l. L'acidità elevata li rende praticamente secchi al gusto, anche con i gradi maggiori di residuo zuccherino. Per chiarezza, indichiamo tale termine TROCKEN, nelle note di degustazione, anche dove l'etichetta non lo riporta, ad esempio sui Grosses Gewächs, ma solo nella controetichetta.

FEINHERB. I vini Feinherb hanno uno zucchero residuo medio da 8 a 20-30 g/l. Ormai viene utilizzato questo termine, piuttosto che halb trocken. Anche perché la traduzione con demi-sec non renderebbe giustizia al grande equilibrio gustativo. È la categoria che è più cresciuta, recentemente, e sulla quale i produttori hanno lavorato di più, raggiungendo ottimi risultati, e ci sono ormai produttori conosciuti e specializzati proprio per questa tipologia, riconoscendo che peraltro è forse la più fedele ai grandi Riesling del passato, quando non si raggiungeva che raramente un grado secco, e nello stesso modo non si eccedeva nel grado di dolcezza. Sono vini oltretutto di grandissima versatilità. Abbiamo indicato tale termine nelle note di degustazione, anche se a volte non è presente in etichetta.

SÜSS. È il termine tedesco per i vini con residuo zuccherino sopra i 30 g/l che in Germania vengono chiamati Süss, che è fuorviante tradurre con dolci. Premesso che nei vini tedeschi c'è un residuo zuccherino che aumenta a partire dai Kabinett fino ad arrivare al massimo nei Trockenbeerenauslese / Eiswein; questo residuo zuccherino risulta organoletticamente ben equilibrato, anche nei vini giovani, dalle elevate acidità e sapidità. La sensazione che rimane in bocca è di estrema pulizia, ed è questo speciale equilibrio che rende i vini tedeschi unici e esaltanti. Nell'invecchiamento, poi, queste componenti si integrano perfettamente. In assenza di indicazione nel nome del vino nelle note, si parla sempre di vini süss, quindi con residuo zuccherino ben percettibile. Ripetiamo, anche con gradi zuccherini residui elevati, cerchiamo e privilegiamo produttori e vini nel quale questo è equilibrato e non piuttosto marcante, slegato.

NOTE PER DEGUSTAZIONE.

I Riesling tedeschi passano attraverso varie fasi nella loro evoluzione. È opportuno sapere ciò, per poter decidere il momento giusto per aprire le bottiglie, per avere una maggiore possibilità di sentirli al meglio (queste sono regole generali, e come tali vanno prese con giudizio). C'è una fase iniziale che dura 2-3 anni nella quale i vini mostrano il loro fascino primario, con purezza di frutto; poi si passa progressivamente ad una fase di chiusura aromatica, durante la quale il gusto offre prevalentemente sensazioni dolci e acide. Successivamente si passa ad una terza fase, di maturità, nella quale i profumi si sviluppano splendidamente complessi e integrati nella mineralità, nel frattempo il residuo zuccherino e l'acidità si integrano perfettamente, con una progressiva riduzione della dolcezza residua man mano che si procede con l'invecchiamento. Questi vini possono sostenere un lunghissimo invecchiamento, durante il quale crescono, si evolvono: vini di 50 anni e più, soprattutto dalle grandi annate, si bevono ancora con gran piacere.

Dicevamo, sono regole generali perché poi dipende dall'annata, dal Prädikat, dallo stile di vinificazione del produttore (alcuni produttori fanno vini pensati specificatamente per dare il meglio dopo prolungato invecchiamento), dal contenuto di botrytis (che normalmente più aumenta e meno rende evidente la fase di chiusura), e ovviamente da come sono state tenute le bottiglie, anche se il Riesling è un vino che "perdona" anche trattamenti non proprio ideali.

Per i vini secchi, trocken in tedesco, il discorso è simile ma le prospettive temporali sono più brevi, così come la fase di chiusura è più sfumata. Si può dire che una decina di anni di invecchiamento permette loro già di esprimersi al

meglio. Ma poi ovviamente chi ha la pazienza di aspettare, soprattutto sugli Auslese trocken, e i Grosses Gewächs, verrà senz'altro ricompensato.

COME SI LEGGE UNA ETICHETTA

Pur con eccezioni, l'etichetta, che parrebbe estremamente complessa, è invece molto chiara e dà la possibilità di identificare perfettamente il prodotto. Per una maggiore comprensione è opportuno parlare anche della classificazione dei vini tedeschi. Parleremo solo delle parti più interessanti dell'etichetta, e per i vini QmP (vedi paragrafo successivo) che sono al top della piramide qualitativa tedesca, il nome del vino è così composto: il primo nome è dato dal paese (con il suffisso-ER), dove vi è il vigneto, il secondo nome è quello del vigneto, il terzo nome definisce la qualità del vino (il Prädikat o indicazione Grosses Gewächs che dir si voglia). In alcuni casi, il vigneto è considerato così importante e famoso, che il nome del paese può essere dispensato.

Ad un vino demi-sec viene aggiunta in etichetta una scritta (Halbtrocken o feinherb), e ad un vino secco la scritta trocken.

Più sotto, in piccolo, è riportato il numero di AP Number (AP Nr.). Infine c'è l'indicazione se è stato imbottigliato in azienda. In tal caso in etichetta c'è la parola "Erzeugerabfüllung" (imbottigliato in azienda).

CLASSIFICAZIONE DEI VINI TEDESCHI

La legge del 1971 ha diviso i vini tedeschi in tre qualità. La prima "Tafelwein" (vini da tavola) e "Landwine" (vini del paese) è la più bassa. La seconda è dei Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (vini di qualità da una regione specifica), detti QbA, che devono raggiungere un minimo contenuto zuccherino nel mosto (misurato come grado Oechsle, che è una misura di densità, ad esempio, con una densità di 1,090, si ha un grado Oechsle di 90). Per i QbA il minimo valore da raggiungere è 51 (nella Mosella). Solo i QbA possono venir aggiunti di zucchero (chaptalizzati), ma questa pratica non viene adottata dai produttori di qualità, come quelli che proponiamo.

Nella terza categoria, con un grado Oechsle superiore, ci sono i Qualitätswein mit Prädikat (QmP), che si può tradurre con "vini di qualità con speciali attributi" che sono al top della piramide qualitativa tedesca. Diversamente dai QbA, ai QmP non può essere aggiunto zucchero (chaptalizzati). I QmP sono divisi in categorie, in ordine crescente grado Oechsle (cioè crescente concentrazione zuccherina del mosto). Ogni regione del vino tedesca adotta dei criteri minimi di grado Oechsle per appartenere ad una o un'altra categoria, noi indicheremo, quello che viene utilizzato nella Mosel / Saar / Ruwer (MSR), nella Nahe (N), nel Rheingau (R), nel Pfalz (P). Ogni produttore ha nel suo listino, da una stessa annata e da uno stesso vigneto, anche molti Prädikat (sempre almeno i Kabinett e gli Spätlese), ottenuti attraverso diverse passate di raccolta, ma anche selezionando i grappoli da parcelle diverse.

In realtà, al di là di un discorso prettamente legislativo, la definizione di un Prädikat usando come parametro il grado minimo Oechsle è ormai largamente superata. In effetti, vista la progressiva tendenza all'aumento della gradazione Oechsle che si sta verificando in questi anni; il produttore può decidere, ad esempio, di classificare come Kabinett vini che analiticamente raggiungono anche il grado di Auslese (come apparirà evidente confrontando i valori minimi qui riportati con i valori nei vini del GDA), magari perché il produttore ha deciso che il vino, al di là del grado Oechsle, non raggiunge lo standard qualitativo che si prefigge per un Auslese, o perché magari vuole includere tutti gli anni nel suo portafoglio anche i Kabinett. Infatti i produttori di qualità non guardano solo al grado zuccherino come indice di qualità, come ahimè la legge del 1971 ha stabilito, ma anche altri fattori come il carattere del vino, la sua qualità intrinseca, la profondità, etc.

Ritornando alle categorie (o meglio detto, i Prädikat) sono le seguenti:

- Kabinett: (minimo Oechsle 70 in MSR/N, 73 in P/R). Il primo livello della classificazione dei prädikatswein.
- Spätlese: (minimo Oechsle 76 in MSR, 78 in N, 85 P/R). Si traduce con "vendemmia tardiva", il che porta ad una maggiore concentrazione zuccherina prima della fermentazione.
- Auslese: (minimo Oechsle 83 in MSR, 85 in N, 92 in P, 95 in R). Significa "raccolta selettiva" e sono vini fatti da grappoli selezionati, raccolti tardivamente. Ogni produttore conosce le sue migliori parcelle, all'interno di

uno stesso vigneto, dal quale raccogliere questi vini. In questi vini può incominciare a farsi sentire in modo evidente (a livello diverso da annate ad annate) il contenuto di uve botrytizzate.

- **Beerenauslese:** (minimo Oechsle 110 in MSR, 120 in N/P, 125 in R). Si traduce con “acini selezionati”, e si riferisce a vini prodotti da uve selezionate individualmente per lo scopo. Generalmente i grappoli sono disidratati dalla botrytis.
- **Trockenbeerenauslese:** (minimo Oechsle 150 in tutte le regioni). Significa “selezione di acini disidratati”, e si riferisce a uve selezionate individualmente, molto disidratate dalla botrytis. Sono il top della piramide qualitativa tedesca, vini incredibilmente concentrati e persistenti al palato, con fantasmagorico profilo aromatico, prodotti in piccolissime quantità, solo in determinate annate che consentono la raccolta di uve necessarie per la loro produzione, in ogni caso con selezione meticolosa che richiede un grande lavoro.
- **Eiswein:** È una specialità, ottenuta da uve tenute a lungo sulla pianta, e raccolte congelate (tipicamente la raccolta avviene a fine dicembre, e spesso a Natale!). Si contraddistingue per la purezza e intensità di frutto, spesso accompagnata da alto grado zuccherino (grado Oechsle minimo 110 Oechsle 110 in MSR, 120 in N/P, 125 in R) e acidità. Generalmente la botrytis non è amica degli Eiswein, che puntano alla purezza di frutto.

LA CLASSIFICAZIONE DEI TROCKEN

I Grosses Gewächs e la nuova classificazione adottata dal VDP.

Come avrete notato alcuni dei vini che descriviamo sono indicati in tal modo. Infatti oltre ai Kabinett trocken, Spätlese trocken, ed Auslese trocken, vi è un'altra categoria, adottata dall'associazione VDP, che riguarda i vini secchi (trocken), e che identifica i vini al top della piramide qualitativa dei vini trocken, derivanti da selezionate parcelle dei vigneti di migliore qualità. Questa categoria è indicata come Grosses Gewächs – GG. In tali vini la dizione trocken è scomparsa sul fronte per rimanere nel retroetichetta. Nel listino per chiarezza abbiamo comunque aggiunto tale termine (trocken) ai GG. Questi vini sono di qualità estrema, ma sono classificati come QbA, che in tal caso non è certamente una categoria di qualità inferiore ai vini QmP. È da notare che non tutti i produttori hanno deciso di creare questa categoria, e nemmeno tutti quelli appartenenti al VDP, ma questo non ha impedito loro di creare capolavori, nella tipologia dei vini secchi. È da notare che in Mosel/Saar/Ruwer alcuni produttori hanno introdotto, anche per i vini non trocken, una indicazione di Erste Lage (Premier Cru), indicata come 1L, ma questa non deve essere considerata una differenziazione qualitativa rispetto ai produttori che non indicano ciò (ad esempio JJ Prum non indica come Erste Lage i suoi vini, pur provenendo anch'essi da alcuni fra i più grandi vigneti tedeschi). E tutto ciò è in evoluzione.

Infatti dal 2013 è stata adottata dal VDP una nuova classificazione per i vini trocken. la nuova classificazione, su modello Borgognone, è basata sulla qualità dei vigneti, piuttosto che sul grado Oechsle. Si avranno quindi i Gutswein - vini senza indicazione geografica; gli Ortswein – village; gli Erste Lage - Premier Cru; e i Grosse Lage - Grand Cru). Con buona approssimazione da un vigneto classificato come Erste Lage si otterrà un vino Erste Lage (equivalente ad un Kabinett o uno Spätlese trocken) e da un vigneto classificato come Grosse Lage (e dalle sue parcelle migliori) si otterrà un Grosses Gewächs. Ovviamente questo apre l'interrogativo su come decidere la classificazione dei vigneti (che tuttavia per maggior parte dei casi è un dato consolidato da secoli). Tenendo conto che questo fa anche sparire dall'etichetta l'indicazione del Prädikat (Kabinett, Spätlese, Auslese), a favore dell'indicazione Erste Lage e Grosses Gewächs noi per semplicità lo riportiamo (fra parentesi). Questo riguarda solo i secchi (trocken), perché per gli altri vini rimane la classificazione tradizionale basata sui Prädikat.

L'AP NUMBER (AP Nr.)

Se i QbA e QmP superano una serie di controlli riceve un Amtliche Prüfungsnummer (numero di test ufficiale), detto AP number, che contraddistingue le partite di imbottigliamento di questi vini (e come si vedrà è un numero importantissimo), e viene riportato in etichetta, normalmente in piccolino sotto o a lato, o alcune volte solo nella controetichetta. Ecco come si legge l'AP number.

Ammettiamo di trovare il seguente AP number (2 576 566 09 11): Il vino, è Erdener Pralat Auslese Weins-Prüm 2010.

- **2** indica la stazione di assaggio dove è stato inviato (2 per Bernkastel, 3 per Trier, 1 per Koblenz)

- **576** indica il paese dove sta l'azienda, in questo caso Wehlen (anche se il vigneto di provenienza della bottiglia è in un altro paese)
- **566** indica il produttore, in questo caso Weins-Prüm.
- **09** indica lo specifico imbottigliamento, con numerazione progressiva relativamente alla presentazione alla stazione d'assaggio regionale. Questo è il numero più importante per il consumatore (e a volte viene riportato in grassetto). Infatti per ogni Prädikat da un singolo vigneto possono essere ottenute diverse qualità (a seconde delle parcelle) che il produttore può decidere di imbottigliare separatamente. Tutte le volte che una stessa qualità ha più di un numero di partita, questo viene tipicamente indicato nei listini e riportato anche nei resoconti di degustazione. Perciò ad esempio si potrà avere un Domprobst Spätlese AP 10, e un Domprobst Spätlese AP 5 con caratteristiche diverse (e con prezzi conseguentemente diversi). La cosa è estremamente rilevante e importante per riconoscere le partite battute alle aste che si tengono a settembre nella regione (a Bernkastel e a Trier), dove il top della produzione tedesca raggiunge qualità, e prezzi, notevolissimi. Per quanto riguarda le indicazioni nel GDA, al di là del caso degli Spätlese e Auslese di Willi Schaefer, dove in effetti il listino presenta la possibilità di scelta fra due o più partite, negli altri casi abbiamo indicato il numero di AP più per ulteriore informazione che per indicare una scelta, giacché sul mercato è presente una sola partita (che però, in alcuni casi, potrebbe essere affiancata da una piccola partita d'asta). Da notare che "in aiuto" al consumatore, la maggior parte dei produttori, per le partite speciali di Auslese, aggiungono in etichetta indicazioni quali il numero di stelle, o mettono una capsula dorata più o meno lunga (a seconda della qualità), e in tal caso nell'etichetta appare la scritta Goldkapsel, o Lange Goldkapsel.
- **11** denota l'anno di presentazione del campione alla stazione di assaggio (in tal caso il 2011). In genere un anno dopo la vendemmia, il che corrisponde all'anno di uscita sul mercato.

IL VINO TEDESCO A TAVOLA

Abbiamo riportato qui di seguito alcuni suggerimenti, basati sull'esperienza, a mostrare l'estrema versatilità di abbinamento di questi vini. Detto ciò, il gusto è una cosa davvero personale, e vi invitiamo a condividere le vostre esperienze a riguardo.

I SECCHI (trocken)

Per i secchi si può senz'altro riferirsi ai normali abbinamenti dei bianchi, tenendo però conto dei profumi e soprattutto della notevole personalità e struttura, sapidità, resa verticale e succosa dall'acidità, e da gradi alcolici non elevati. Funzionano gli abbinamenti con formaggi a pasta dura freschi o semi stagionati, e con taglieri di prosciutti. Ma anche con sughi in bianco, ad esempio a base di funghi, formaggi, verdure, : un pesto alla genovese trova un abbinamento d'elezione con i vini secchi tedeschi. Maggiore è la personalità del piatto, e maggiore è il Prädikat che si abbina. Con sughi con le acciughe (ad esempio bigoli in salsa o spaghetti alla pantasca) ci sta bene anche un Grosses Gewächs, (ma anche con Kabinett e Spätlese bilanciati, minerali e non troppo dolci). I secchi si comportano molto bene con zuppe cremose. Certamente i Kabinett sono vini di facile abbinamento, ma anche gli Spätlese. Un altro abbinamento classico è con gli asparagi bianchi, in tutte le ...salse (alla parmigiana, con uova, con salsa olandese, con prosciutto). Ma anche funghi cantarelli e il pesce di fiume si abbinano bene con i secchi. I secchi peraltro "ravvivano" piatti di carne bianca, e pollame, ma anche stanno bene con una cotoletta alla milanese. Come pure con fritti vari, anche di verdura, e piatti tipici della cucina romana. Salumi speziati, e insaccati "scuri", esempio sanguinaccio, pure si sposano bene con trocken particolarmente ricchi, un esempio classico è con il "Pfälzer Saumagen" (una salsiccia speziata di insaccati assieme a patate tipica del Pfalz), amatissima da Helmut Kohl, che portava i suoi ospiti di riguardo ad assaggiarla nel famoso ristorante della regione Deidesheimer Hof.

FEINHERB / HALBTROCKEN (demi -sec)

Sono vini con uno zucchero residuo medio da 8 a 20-30 g/l. I feinherb sono altri vini estremamente versatili, soprattutto se, come quello di Donnhoff, hanno un invidiabile equilibrio. L'annata poi può evidenziare più la caratteristica secca o la componente dolce e di conseguenza il tipo di abbinamento.

I VINI CON RESIDUO ZUCCHERINO (SÜSS)

La presenza di zuccheri residui non deve spaventare, perché l'elevata acidità e sapidità li rende estremamente godibili e bilanciati. Questi vini peraltro stimolano la fantasia a trovare abbinamenti anche non banali.

Un ottimo abbinamento sono Kabinett, soprattutto in annate con buona acidità, con crostacei crudi. Formaggi invecchiati e di elevata personalità, ad esempio Parmigiano Reggiano, e formaggi erborinati stanno davvero bene con Spätlese e Auslese (erborinati solo con Auslesi ricchi e bottrizzati). E certamente è noto che la cucina orientale, in agro dolce, e la cucina speziata, come quella Indiana, si prestano molto bene ai vini tedeschi con residuo zuccherino, anche per l'acidità e sapidità pulente. E questo vale anche con carni con salse molto ricche e speziate. Ma anche pasta con salsa al pomodoro piccante, ad esempio le penne all'arrabbiata, trovano azzeccati abbinamenti con Auslese, per le stesse ragioni. I Kabinett e gli Spätlese sono ottimi compagni di tortelli di zucca, di una vellutata di zucca, o di carota, ravvivate con una puntina di zenzero, e grattatina di noce moscata. E gli Auslese stanno bene con il foie gras, anche in questo caso soprattutto quelli ricchi e bottrizzati. Auslese di buona spina acida, o anche invecchiati si abbinano benissimo con pesce affumicato.

Ma poi si possono davvero inventare piatti particolari, a riguardo riporto uno splendido abbinamento con un Kabinett: tagliolini risottati con menta, arancia rossa sbriciolata, acciughette (copyright di un nostro amico...).

Non sono vini da dessert molto dolci o cremosi, visto che la loro componente dolce è equilibrata dall'acidità e sapidità, e la dolcezza del dessert finirebbe con coprire il vino. Perciò andranno invece benissimo con crostate alla frutta non molto dolci, e, magari con una bavarese al limone. Fantastico è l'utilizzo per preparare un caldo zabaione al Riesling!!!!

I vini tedeschi invecchiati, avendo le sensazioni dolce-acide smussate, e acquistando in profondità, offrono ampie possibilità di abbinamento. Stanno bene anche con piatti di carne scura, e grandi arrostiti. Un ottimo abbinamento è con carne di cinghiale.

Ma riteniamo che vini come gli Auslesi superiori, i Beerenauslese, i Trockenbeerenauslese, gli Eiswen, si esaltino nel degustarli, a fine cena, fuori pasto, visto il turbinio di sensazioni che portano alla meditazione.

DÖNNHOFF

Oberhausen an der Nahe – Nahe

Helmut Dönnhoff, con suo figlio Cornelius (le decisioni sono ormai sempre condivise), è uno di quei rari produttori per i quali è doveroso usare il termine geniale. Francamente è davvero straordinario come riesce ad interpretare al meglio ogni annata, e ad estrarre vini magistrali anche in nuovi vigneti appena acquisiti. Ci sarebbe da scrivere un libro per raccontare la bontà dei vini Dönnhoff, perfetti in tutti gli aspetti, ma di una perfezione territoriale, non asettica. Non si parla peraltro di dati analitici da Dönnhoff, ma si punta piuttosto all'equilibrio e alle sensazioni gustative. E si tengono bassi i gradi alcolici, anche nei trocken(secchi), cosa decisamente piacevole. Ogni vino è perfettamente delineato, anche i più semplici, e quello che stupisce è sia l'estrema complessità aromatica che l'intensità e la progressione serrata in bocca con il perfetto equilibrio dolce/acido. Sensazioni che, come abbiamo potuto verificare dall'assaggio di bottiglie con qualche anno sulle spalle, si integrano in maniera mirabile, lasciando un vino più sul secco che sul dolce man mano che procede la maturazione nel tempo. Rimane sempre la domanda se sia più piacevole l'assaggio del vino giovane, con la sua esplosione aromatica e l'estrema tensione, oppure di quello maturo, completo, dove si sviluppano complesse note minerali e un mirabile equilibrio in tutte le sue componenti.

Dönnhoff possiede un caleidoscopio di vigneti con caratteristiche molto diverse uno dall'altro: ardesia, vulcanici, quarzite, che è difficile incontrare assieme da altri produttori. Ed è uno dei pochi produttori che riesce ad essere al top sia sui trocken che sui dolci. Un assaggio dell'annata di Dönnhoff è quindi quanto di più interessante si possa fare, anche perché riesce ad esprimere il massimo sulle varie tipologie, cosa che lo porta ad essere uno dei produttori più ricercati a livello internazionale, e quindi con disponibilità limitate. Fortunatamente l'aver seguito Dönnhoff da tempo ci permette di avere la possibilità di avere le sue ricercate bottiglie, che comunque dobbiamo sempre confermare in pre-allocazione.

I VIGNETI

Schlossböckelheimer Felsenberg „Felsentürmchen“. Vigneto vulcanico, con ciottoli rossi di porfido / melafiro, che scorre parallelo alla ferrovia. Piglia il nome dalla piccola torre di proprietà dei Dönnhoff.

Oberhäuser Leistenberg. Terreni di ardesia grigia. Unico vigneto sulla riva sinistra della Nahe, dal lato di Oberhausen. Vigneto spesso utilizzato per i trocken dal momento che c'è il sole al mattino, ed è molto ventilato e quindi si asciuga subito, non permettendo alla botrytis di svilupparsi.

Oberhäuser Brücke. Molta ardesia nel suo terreno, ma anche sedimenti e pietre da parte del fiume, per ottenere vini molto strutturati, e proprio grazie alla vicinanza del fiume ci sono le condizioni per ottenere i grandi Eiswein che vengono da questo vigneto. L'Oberhäuser Brücke è monopolio Dönnhoff, anzi da lui "inventato", perché giustamente riconosceva una grande diversità rispetto all' Hermannshöhle che lo sovrasta. Il Brücke tipicamente richiede più tempo ad esprimersi rispetto all' Hermannshöhle, e permette vini di grande struttura e concentrazione e insieme elegantissimi, che ben si addicono ai Prädikat alti.

Niederhauser Hermannshöhle. Uno dei più grandi vigneti in Germania. Si può ricordare solo la sua grande complessità aromatica (che deriva dall' avere un terreno che contiene di base l'ardesia grigia e nera, con alcuni elementi vulcanici), e la forte tensione e struttura in bocca. Il nome significa caverna di Hermes, si pensa ci fosse un santuario di Mercurio, fatto dai Romani. Lì vicino c'era una prigione e la zona era utilizzata come miniera, e il terreno è in effetti molto roccioso, di composizione complessa, dal quale deriva la complessità aromatica.

Norheimer Dellchen. Vigneto tipicamente vocato ai trocken, ma a volte Dönnhoff ne estrae alcuni dei suoi migliori dolci, spesso battuti all'asta. Terreno poliedrico, esemplare quasi a definire la Nahe come "Terra di Mezzo" (in quanto tale è) fra terreni vulcanici, che prendono il sopravvento man mano che ci si sposta ad est, verso il Pfalz, e terreni di ardesia, sedimentari / metamorfici che prendono il sopravvento ad ovest, andando verso la Mosella. Di per sé il vigneto Dellchen è su base di ardesia, con notevole presenza vulcanica che deriva da due costoni vulcanici laterali

Norheimer Kirschheck. Vigneto di ardesia destrutturata. Esposizione sud.

Kreuznacher Kahlenberg. Uno degli ultimi di acquisizione. Da terreni di quarzite, ghiaia, ciottoli e argilla. È il vigneto dove Helmut ha iniziato a studiare enologia e sperimentare.

Kreuznacher Krötenpfuhl. Da terreno di ghiaioso perfettamente drenante e argilla. Terreno umido, nel quale non manc mai l'acqua. Da qui il nome: laghetto delle rane.....

Roxheimer Höllenspfad. Terreni di arenaria rossa, e ciottoli. Vigneto di antica fama, uno degli ultimi acquisiti da Dönnhoff. Il nome Höllenspfad significa "via per l'inferno", non se ne sa l'origine, ma certamente non produce vini d'inferno!. In questa area la coltivazione della vite è presente da circa 600 anni.

Niederhauser Klmm. Vigneto vulcanico, con ciottoli rossi di porfido, argilla e ardesia.

HOFGUT FALKENSTEIN

Niedermennig - Saar

(FOTO ok)

NOTE AZIENDALI

Indietro nel tempo, ma avanti con i tempi, è questa l'impressione che si ha visitando la cantina Hofgut Falkenstein. Erich Weber ha iniziato la produzione qui nell'81, acquistando la tenuta del 1900 - splendida adesso che il rinnovo è stato completato - dall'azienda ormai estinta Friedrich Wilhelm Gymnasium, con la ferma intenzione di viverci e di fare vini con il minimo intervento possibile sia nei vigneti (non si usano erbicidi) che in cantina. Da qualche anno il figlio Johannes condivide la gestione dell'azienda, anche lui formatosi alla scuola di enologia di Geisenheim come il padre.

La vinificazione viene fatta trasferendo le uve per gravità nella pressa pneumatica, fino a poco tempo fa si utilizzava una vecchissima, ma efficace, pressa a torchio. Dopo la sedimentazione, il mosto viene trasferito sempre per gravità in vecchi fuder di legno da 1000 litri dove avviene la fermentazione con i lieviti naturali, e non subisce nessun travaso, aggiunte, se non una leggera solfitazione. Rimane perciò sui lieviti, ed è chiarificato solo per sedimentazione, prima dell'imbottigliamento, effettuato fuder per fuder separatamente (come ancora fanno pochissimi). Si segue in effetti un protocollo di produzione ultra tradizionale, con risultati strabilianti. Abbiamo assaggiato tutti i fuder, familiarmente chiamati con il nome di personaggi conosciuti di Niedermennig, e come tale li indichiamo così nella descrizione vini, oltre che il numero di AP.

LO STILE DEI VINI

Sono vini vibranti, affilati, precisissimi, gradi Oechsle volutamente contenuti, anche sugli Auslese non si superano i 100, con acidità spesso sopra i 10 g/l ma non aggressiva, crediamo per la perfetta gestione delle uve a maturità, e salinità ben evidente, e con alcol sempre al di sotto dei 12 % vol. Nei vini secchi e anche nei feinherb e dolci la spinta acida / salina / minerale è evidente, mai risultando "larghi". Al naso profumi minerali in grande evidenza e con agrumi, lime, mela, pompelmo, ma anche fiori ed erbe. Procedendo ai vini feinherb e dolci, si aggiungono anche note di pesca, frutta gialla, e a volte note tropicali, ma il tutto ben contenuto. Amanti dei vini trocken, il non interventismo ha inevitabilmente portato a dei vini feinherb, di splendido equilibrio, elevando questa categoria ad una dimensione assoluta, intrigante, veri eredi dei vini classici della zona (e con un uno zucchero residuo sui 20 -30 g/l). Con l'acquisizione di ottime parcelle in un vigneto dotato come l'Euchariusberg, si è cominciata la produzione anche di vini dolci, ma solo moderatamente sopra i 50 g/l di zucchero residuo. Non si deacidifica nemmeno nelle annate più "dure". La splendida etichetta old stile e il non utilizzo di capsule, almeno fino l'anno scorso, con solo una striscia di carta di traverso al tappo, applicata manualmente, aumenta l'idea che il tempo qui si è fermato, ma non la qualità e la conoscenza perché viene fatto tutto in maniera estremamente precisa, così come risultano i loro vini, ma sempre dotati di una naturalezza non comune.

I VIGNETI

La famiglia Weber possiede circa 8 ettari di vigneto, situati in una ampia vallata che confluisce poi nella Saar, appena a sud di Trier. Vigneti considerati un tempo di gran qualità, poco rinomati attualmente, schiacciati dalla celebrità dei suoi vicini (lo Scharzofberger è solo una vallata più in là...). I Weber progressivamente dall'originale appezzamento nel Niedermenniger Herrenberg, il cui cuore è il prestigioso Zuckenberg, sono riusciti ad acquistare vigne nel Krettnacker Euchariusberg, adatto per vini dolci, e l'aggiunta dell'altrettanto pregiato Krettnacher Altenberg, e la sua sezione più prestigiosa, Krettnacher Ober Schäferhaus, e nell'Oberemeller Karlsberg. L'età media è sui 50 anni arrivando fino a 80 anni con una elevata quantità di vigne, circa il 40%, su piede franco. I terreni danno vini a pH particolarmente basso, e questo consente acidità elevate, brillantezza, e protezione delle uve e dei vini nell'invecchiamento.

Niedermenniger Herrenberg, il cui cuore è lo Zuckenberg. Il vigneto è in ardesia grigia, e include l'originale Zuckenberg, nella parte più ad est, considerata la più pregiata. Esposizione sud.

Niedermenniger Sonnenberg. A fianco dell'Herrenberg, acquisita più recentemente, ne condivide i terreni. Sonnenberg significa montagna del sole , quindi esposizione sud....

Krettnacker Euchariusberg. Da questo vigneto i Weber fanno i loro vini dolci, composto da ardesia grigia, cristalli quarzo, e arenaria, ha praticamente lo stesso terreno dello Scharzofberger, e aromi.... Esposizione sud.

Krettnacher Altenberg, con Krettnacher Ober Schäferhaus. Questo vigneto esposto a sud / sud-est, e la sua parcella Ober Schäferhaus esposta a pieno sud, ha un terreno sempre di ardesia grigia, ma c'è anche il Diabas, una roccia basaltica verde, presente anche nel Saarburger Rausch. Dalla parcella Ober Schäferhaus si producono fenomenali vini trocken.

PETER NEU ERBEN

Wiltingen - Saar

NOTE AZIENDALI

Un piccolissimo produttore che fa solo diecimila bottiglie, lo abbiamo conosciuto per i suoi vini d'asta, lo splendido Wiltingen Klosterberg Kabinett o Spätlese, a seconda delle annate. E allora ci siamo detti, perché non andare a conoscerlo? E ci siamo trovati di fronte ad una splendida realtà. L'azienda ha sede nella piazzetta di Wiltingen con al centro la bella chiesetta di Sankt Martin, patrono del paese. In suo onore la pregevole etichetta, che raffigura il Santo nell'atto di tagliare il mantello e donarlo al povero. L'azienda fu fondata 250 anni fa e appartiene ancora alla stessa famiglia. Attualmente è gestita da Alexander Neu, che è supportato da tutta la famiglia, e in particolare dal padre presente con i suoi suggerimenti. Lui è anche Kellermeister per una cantina del Lussemburgo.

Ha delle bellissime parcelle in due ottimi vigneti 1) Wiltinger Braunfels, considerato di valore assoluto, e che è la continuazione del più celebre Scharzhofberger 2) Wiltingen Klostenberg, con parcelle di grandissima qualità.

I vini vengono vinificati in acciaio a temperatura controllata con lieviti ambientali e non aggiunti.

La produzione è di 10000 bottiglie in tutto, divise su poche tipologie. Vini venduti tutti molto velocemente, ogni anno. Auslese? Normalmente non se ne fanno, solo in caso di grandi annate, l'ultimo nel 2010. Spätlese? Uno solo, che viene spesso proposto all'asta del Bernkasteler Ring, e a volte anche solo Kabinett. Ma questo vino e gli altri fra Kabinett e Qba sono tutti di pregevole fattura. Non complicati ma perfetti, eleganti, raffinati. Qualità ma anche semplicità, cordialità, simpatia e ragionevolezza: una boccata d'aria fresca che fa felice la mente e il cuore.

WILLI SCHAEFER

Graach – Mosel

NOTE AZIENDALI

La caratteristica cristallinità dei vini è il marchio “di fabbrica” degli Schaefer. I vigneti aziendali sono il Domprobst e Himmelreich, e una piccola parcella nel Wehlener Sonnenuhr. L’Himmelreich offre vini con un profilo aromatico più pronto, impostato su basi floreali e di pesca del vignaiolo, di piacevolissima beva già da subito; mentre il Domprobst permette la produzione di vini con una mineralità più profonda, rocciosa, sapida, che si sviluppano nel tempo. L’azienda possiede circa 4 ettari, dai quali produce circa 35000 btl. Piccoli i quantitativi prodotti, e insufficienti a soddisfare tutte le richieste, considerando la forte e sempre più crescente domanda internazionale. La correttissima politica aziendale è di dare la priorità a chi, anno dopo anno segue l’azienda. Da notare che, da consuetudine aziendale, non si differenziano le qualità di Auslese con indicazioni tipo Goldkapsel, Lange Goldkapsel, strada commercialmente più conveniente e utilizzata dalla maggior parte dei produttori, ma piuttosto indicando un numero diverso di partita (AP). Dei due Auslese, si potrebbe parlare di Auslese per l’Himmelreich 04 e il Domprobst 11, e di Auslese Goldkapsel per l’Himmelreich 09 e il Domprobst 14. La fermentazione avviene con i lieviti naturali, in fuder da 1000 litri, dove il vino rimane poi ad elevare (circa un sei mesi, ma la durata dipende dalle annate) fintanto che non viene deciso il passaggio in acciaio. Estremamente meticolosi in vigna e in cantina, gli Schaefer (Christoph, ben supportato da sua moglie Andrea, con il padre Willi sempre disponibile per consigli) non amano molto la botrytis e, quando possibile, producono vini con un minimo contenuto. La grande qualità dei vini, purissimi cristalli, si associa alla cordialità e gentilezza della famiglia Schaefer, così che ogni visita da loro risulta una straordinaria esperienza.

FRITZ HAAG

Brauneberg – Mosel

NOTE AZIENDALI

Oliver è attualmente uno dei più grandi produttori di Germania, ormai stabilmente certificato non solo dalla grande continuità qualitativa di tutta la sua produzione, ma dal saper proporre ogni anno elementi migliorativi, e come pochi grandi, in grado di interpretare ogni annata nel modo più perfetto. E questo in un breve tempo: solo nel 2007 ha preso in mano l'azienda che fu portata dal padre Wilhem, che è venuto a mancare quest'anno, e che abbiamo avuto l'onore apprezzare di conoscere a lungo non solo come grande produttore ma anche per la sua cordialità e simpatia, a diventare fra le più importanti della Mosella. Una grande responsabilità, e non solo ha gestito, ma soprattutto ha continuato nella crescita. Non solo: nelle degustazioni con lui la piacevolezza dell'assaggio si combina all'estrema piacevolezza delle conversazioni, fattuali, ma non aride, piuttosto combinate con la giusta dose di ironia e simpatia. Insomma, ogni anno l'assaggio da Oliver è diventato un imprescindibile passaggio non solo per comprendere la barra qualitativa dell'annata, ma anche per puro piacere. In generale in vini di Oliver sono caratterizzati dalla didascalica capacità di declinare in maniera precisissima le caratteristiche aromatiche e la mineralità del vigneto, su cristalline e ben espresse note di frutta. Il vigneto più importante è il Brauneberger Juffer Sonnenuhr, di 10,5 ettari. Questo vigneto, in pura ardesia finemente frantumata, ha una perfetta esposizione sud ed è la parte principale e centrale, sotto la meridiana, della collina Brauneberg, che gli dà il nome, collina un tempo chiamata Dusemond (dal latino Dolce Monte). Dolce fino ad un certo punto, giacché in alcuni punti si arriva ad una pendenza dell'80%. Le uve vengono vinificate in acciaio con lieviti naturali e vengono lasciati a maturare sia in acciaio che nei tradizionali fuder di legno da 1000 litri.

DR HERMANN

Erden – Mosel

NOTE AZIENDALI

L'azienda, sviluppata da Rudi Hermann, ma gestita adesso da suo figlio Christian ha circa 8 ettari di vigne nei cru più prestigiosi di Erden e Úrzig (Prälat, Treppchen, Würzgarten) e da poco anche nel Piesporter Goldtröpfchen, nel Brauneberg Juffer e nel Wehlener Sonnenuhr. Produttore inizialmente famoso per una mano particolarmente felice sui Prädikat alti (Auslese GK, Eiswein, BA, TBA), che riesce a produrre ogni anno, e nei quali riesce a controllare in modo preciso la spinta Oechsle, spesso fra i più elevati in Germania, è in realtà una azienda in piena maturità espressiva su tutta la gamma dei Pradikat, a cominciare dai Kabinett, tutti vini nei quali riesce a leggere molto bene le sfaccettature dei vigneti. Non si guarda alla quantità, ma piuttosto alla qualità, al punto di avere microproduzioni, non tanto per le poche vigne a disposizione, ma per la grandissima attenzione e l'esperata ricerca del meglio. Ed è un produttore giustamente molto ben valutato anche dalle più note guide enologiche. Ed emblematico della volontà e capacità di eccellere è il vino base, Dr H QbA, che viene ogni anno confezionato come meglio non si potrebbe.

WEINGUT GEORG MOSBACHER

(CERTIFICAZIONE BIO)

Forst an der Weinstrasse - Pfalz

NOTE AZIENDALI

Azienda di Forst nel Pfalz, certificata come biologica. Intelligentissimo produttore, a nostro avviso il migliore in assoluto nel Mittel Haardt, e fra i migliori di Germania, cosa peraltro certificata dai riconoscimenti ricevuti dalla stampa specializzata, Mosbacher riesce ad essere, cosa rara per la regione, estremamente efficace anche sui dolci arrivando a livelli di grandi vini di regioni più vocate per la tipologia, su profili ben minerali. Sabine e Jürgen Mosbacher-Düringer conducono questa azienda di Forst, fondata nel 1920 da una famiglia di vignaioli. La conduzione dei vigneti (20 ettari fra i migliori del Pfalz) è gestita dal marito Jürgen. Per quanto riguarda lo stile di produzione, riteniamo che se ci sia un modo di fare vini in modo moderno nel Pfalz, questo sia il metodo giusto. Vini pulitissimi e aromaticamente ben a fuoco, nei quali la coerenza con il terroir è magnificamente mantenuta e i vini sono davvero cesellati e ben definiti anche in bocca. Dopo la pigiatura, le uve vengono passate ad una pressa a bassa pressione, preferibilmente con i raspi, così crea un reticolo dove i succhi passano meglio senza le bucce. Il mosto viene tenuto qualche ora a decantare e poi tenuto in fermentazione. Solo lieviti naturali anche per questo produttore, ben conosciuto dagli appassionati. L'azienda applica la nuova classificazione adottata dal VDP sui trocken, basata su modello Borgognone (ortswein - village, erste lage - Premier Cru, grosse lage - Grand Cru). Noi, per riferimento, abbiamo indicato il Prädikat di appartenenza. In buona approssimazione da un vigneto classificato come Erste Lage si otterrà un Kabinett o uno Spätlese, e da un vigneto classificato come Grosse Lage si potrà ottenere anche un Grosses Gewächs (magari dalle sue parcelle migliori).

I VIGNETI

L'azienda possiede parcelle in molti dei più importanti vigneti di Forst e a sud, di Deidhesheim. Vigneti da sempre considerati di qualità eccezionale, protetti come sono dal massiccio dell'Haardt, con esposizione est. Tuttavia Forst e Deidhesheim, pur essendo vicini, danno vini che presentano delle caratteristiche diverse, dovuta alla diversità di terreni: più sabbiosi e calcarei quelli di Deidhesheim, più argillosi e profondi, con maggiore apporto basaltico, quelli di Forst. Si hanno vini più espressivi da giovani a Deidhesheim e da attendersi nell'evoluzione a Forst. L'azienda possiede anche un terreno a Wachenheim, paese successivo a nord di Forst, il Gerümpel.

FORSTER JESUITENGARTEN.

È, assieme al Kirchenstück, riconosciuto come uno dei più grandi vigneti del Pfalz. Ha un terreno ricco, di arenaria calcarea sgretolata, in superficie, con sotto argilla calcarea, e con una buona presenza di basalto, di origine vulcanica. L'Haardt, la dorsale montuosa che protegge ad ovest i vigneti del Mittel Pfalz, era infatti una volta un vulcano attivo. Oltre ad essere un terreno molto ricco, che riceve anche microelementi dalla dilavazione dei terreni superiori, ha basalto che permette di trattenere il calore, e un sottosuolo che trattiene l'acqua nei periodi particolarmente caldi, il che è importante per zone, come il Pfalz, più calde rispetto ad altre zone di produzione del Riesling. Inoltre essendo un vigneto vicino al paese, i raggi del sole (che cala dietro l'Haardt) rimangono lì più a lungo.

FORSTER FREUNDSTÜCK.

Vigneto a fianco del Kirchenstück, presenta terreni piuttosto simili con presenza buona di basalto che dà calore.

FORSTER UNGEHEUER.

Può essere considerato "la principessa", per l'innata eleganza che dà ai vini prodotti da questo vigneto. È un grande vigneto posizionato sopra il Kirchenstück e il Jesuitengarten. Ha più sabbia e meno calcare nella sua composizione, rispetto ai vigneti più a valle. Era il vigneto più amato da Bismarck, e a ragione! Un aneddoto dice infatti che Bismarck, apprezzando questo vigneto che il nome significa "mostro molto grande", disse: 'Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer' (Questo Mostro è mostruosamente buono).

FORSTER MUSENHANG.

È un vigneto in posizione alta a bordo della foresta, sopra l'Ungeheuer. Il sole a fine giornata è coperto, e il vigneto sviluppa aromi freschi. Normalmente ha una acidità più elevata degli altri.

FORSTER ELSTER.

Ha terreni abbastanza leggeri e poco profondi, con arenaria e sabbia argillosa che danno vini più eleganti che strutturati.

FORSTER PECHSTEIN.

Vigneto molto sassoso, di arenaria con gran presenza basaltica, che aumenta il “calore” del vigneto. C'è da dire che nel passato i viticoltori trasportavano nel vigneto queste pietre scure, proprio per aumentare la capacità di trattenere il calore, prelevate dal massiccio vulcanico dell'Haardt. Dà vini molto strutturati e molto minerali.

FORSTER STIFT.

Presenta un buon contenuto di sabbia, per vini eleganti.

DEIDESHEIMER KIESELBERG.

Suolo tipico di arenaria decomposta, con ciottoli. Suolo che si può riscaldare facilmente e questo, assieme alla bella esposizione, porta a buone maturazioni, originando vini fruttati, eleganti e minerali.

DEIDESHEIMER LEINHÖHLE.

Bella e piena esposizione a sud, terreno sabbioso.

DEIDESHEIMER MÄUSHÖHLE.

I terreni della Mäushöhle sono in terriccio di argilla sabbiosa, a volte con massi, argille sabbiose e arenarie disgregate dagli agenti atmosferici.

DEIDESHEIMER HERRGOTTSACKER.

Uno dei vigneti più estesi, a cavallo fra Forst e Deidesheim, con delle caratteristiche quindi intermedie fra i terreni dei due paesi.

WACHENHEIMER GERÜMPEL.

Esposizione est, con un suolo gerümpel, che significa disordinato: molto ciottoloso, sabbioso, con un buon contenuto di argilla. Gode di un microclima ideale ed è uno dei più bei siti di Wachenheim.

GERMANIA- SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR)

Fino a poco tempo fa di unico interesse per il mercato interno tedesco, c'è recentemente una crescita di interesse a livello mondiale su questi vini dietro una indubbia crescita esponenziale della qualità.

Quello che si può dire è che gli Spätburgunder tedeschi provengono da tutte le regioni vinicole: dalla più settentrionale, vicino a Bonn, l'Ahr (su suoli "di pietra" ardesia e grovacca), la regione più piccola (circa 15 chilometri) e omogenea, lungo il piccolo fiume, da cui il nome, alla più meridionale il Baden (che da solo si estende per circa 400 chilometri), con grande varietà di suoli, es calcarei, sabbiosi, argillosi.

Con tale varietà di suoli, e di latitudine, è chiaro che le caratteristiche sono oltremodo diverse, ma diciamo che si va da vini di impatto nel Baden, a vini eleganti nell'Ahr. Aggiungendo il fatto che i produttori tedeschi si sono divisi fra chi produce con in stile Borgognone, spesso con cloni Pinot Noir francesi e chi invece in stile tedesco, con cloni Spätburgunder, si può capire che è molto difficile orientarsi nella produzione tedesca.

Noi ci abbiamo provato e abbiamo intrapreso da tempo una approfondita ricerca fra i vini provenienti da tutte le regioni: con assaggi alle varie manifestazioni come Prowein, Mainz VDP, scambiando opinioni con amici enologi appassionati sull'argomento e partecipando a degustazioni organizzate da grandi appassionati, anche per seguire l'evoluzione nel tempo, e assaggi in azienda. ma tuttavia volevamo avere anche un quadro d'insieme, che è risultato essere molto confortante.

Aziende di qualità si trovano ovunque, ma crediamo che sia l'Ahr la regione più interessante per la combinazione di terreni molto minerali e un clima temperato inaspettato a quelle latitudini. E anche per la presenza di maggiore omogeneità di qualità e stilistica fra ai vari produttori, fra i quali a nostro parere eccelle Meyer-Näkel.

LA REGIONE DELL'ÄHR

L'Ahr, splendida regione vinicola molto piccola ma affascinante e votata al Pinot Noir (Spätburgunder), è alla stessa latitudine di Bonn, perciò è una delle regioni più settentrionali per i vini rossi.

La valle è molto stretta, dove scorre appunto l'Ahr, un piccolo affluente al Reno, con un percorso da ovest ad est. I vigneti hanno pendenze estreme che hanno richiesto terrazzamenti, letteralmente scavati nella roccia dai viticoltori, già dal tempo dei Romani, che scoprirono la vocazione della regione alla produzione del vino.

Il clima è particolarmente mite: è protetta dai venti freddi, inoltre l'andamento del fiume da ovest ad est permette splendide esposizioni sud. Geologicamente è formata da grovacca (roccia dura sedimentaria) e ardesia (metamorfica), che mantengono il calore del sole, e che fra l'altro sono state utilizzate per i terrazzamenti. Nella parte più ad est, vicino a Ahrweiler, chiamata bassa Ahr, il terreno è anche formato da loess e da lehm (limo argillo-sabbioso) che danno sostanze nutritive alle vigne.

Ci troviamo molto in sintonia con i vini di questa regione, che offrono un profilo elegante al naso, con tipici aromi di ciliegia e mora, ma anche erbe fresche, e geranio, e corrispondentemente eleganti e raffinati in bocca con in più un'aggiunta di mineralità che li rende unici e riconoscibili.

MEYER-NÄKEL

Dernau - Ahr

NOTE AZIENDALI.

L'azienda ha sede a Dernau, nella vallata dell'Ahr. Werner Näkel, lasciato il lavoro come insegnante di scuola superiore per occuparsi dell'azienda di famiglia, rivoluzionò all'inizio degli anni 80 il modo di produrre Pinot Noir

nella regione, e portò l'azienda ad alti livelli qualitativi e alla celebrità. E fu poi seguito da un gruppo di altri giovani produttori, tale da diventare un movimento che oggi ha portato gli Spätburgunder dell'Ahr ad essere i più richiesti e non solo in Germania. Ma Meyer-Näkel rimane il produttore più celebrato in Germania per gli Spätburgunder, ed è ormai conosciuto anche internazionalmente. I suoi Grand Crus, Grosses Gewächs, sono ottenibili solo con allocazione mesi prima dell'uscita sul mercato. Sono vini splendidi con caratteristiche di estrema finezza e precisione, e perfetto dosaggio del legno. Ma quello che ci ha veramente convinto è il livello elevato su tutta la gamma, a partire dal vino più semplice, un buonissimo "village". E non è un caso che Werner è grande amico di un altro produttore "geniale", di Riesling: Helmut Donnhöff, con il quale condivide anche la capacità di interpretare l'annata. L'azienda è oggi guidata da Dörte e Meike Näkel, figlie di Werner, che continuano sulla strada tracciata dal padre, sempre disponibile, come scrivono nel sito, a fornire suggerimenti, e con Dennis Appel, uno dei più importanti collaboratori aziendali. La sala, anzi la magione per le degustazioni e per altri eventi è splendida, ed è un bel biglietto da visita che permette di capire già molto sull'approccio aziendale alla qualità totale. Per finire, oltre che alla qualità dei vini, ci interessa molto il rapporto interpersonale: ebbene, da Meyer-Näkel abbiamo trovato disponibilità, simpatia, e genuino interesse a sviluppare un rapporto di collaborazione.

I VIGNETI

Neuenahrer Sonnenberg. Il nome Sonnenberg (montagna del sole) parla da solo. La pendenza del 95%, superata dai terrazzamenti, e l'esposizione a pieno sud, offrono le migliori condizioni per la maturazione del Pinot Noir. Il terreno è un conglomerato scheletrico di grovaccia e ardesia grigia, con lehm (limo) e loess. Questo è effettivamente il punto più caldo dell'intera valle dell'Ahr. Il vitigno predominante è il Pinot Noir che dà vini d'impatto che preservano il carattere fruttato-elegante grazie al terreno di ardesia e grovaccia.

Ahrweiler Silberberg. Il vigneto ha una pendenza del 100%, e sembra uno specchio parabolico con il punto focale a sud. I vigneti sono a un'altitudine, da 110 a 180 m sul livello del mare. Questa esposizione sud-sud offre condizioni ottimali per la coltivazione di Spätburgunder. In questo punto si ha la transizione da terreni con un buon quantitativo di loess e lehm, caratteristici della valle inferiore dell'Ahr, a terreni con ardesia e grovaccia prevalente, che caratterizzano la parte superiore dell'Ahr. E il carattere dei vini rispecchia la complessità strutturale del vigneto. I Pinot Noir coltivati qui sono pieni di carattere e fruttati, da terreni di grovaccia, e hanno un corpo complesso che deriva da terreni di loess. Il nome Silberberg (montagna d'argento) risale probabilmente ai Romani. Infatti nelle vicinanze sono stati scoperti forni fusori con scorie d'argento estratto in zona.

Walporzheimer Kräuterberg. A Walporzheim si chiude l'ampia valle inferiore dell'Ahr. Le pendenze diventano più ripide e imponenti, qui del 100%. Ed è qui che il Kräuterberg si è guadagnato la reputazione, dall'antichità, come uno dei luoghi più nobili per la produzione del vino. Il nome (monte delle erbe) probabilmente venne dato dai Romani che qui coltivavano non solo la vite ma anche le verdure grazie al clima favorevole. Il suolo è di ardesia scura e grovaccia, limo (lehm), ed è molto sassoso. Il microclima, quasi mediterraneo, e il terreno molto minerale, permettono la produzione di vini di ottima trama tannica e struttura e nello stesso tempo di bella finezza e eleganza. Curiosamente i vini nel complesso bouquet hanno anche note erbacee...

Dernauer Pfarrwingert. A Dernau la valle dell'Ahr si espande in un ampio anfiteatro, in cui si trova il Pfarrwingert. Il nome della vigna deriva dalla chiesa parrocchiale cattolica di Dernau, che rimane proprietaria di queste larghe sezioni di questo vigneto. L'esposizione a sud e la notevole pendenza, portano ad un microclima particolarmente favorevole. La grovaccia qui è ben frantumata, e assieme a frammenti di argilla scagliosa, dà un terreno simile all'arenaria. Questo origina vini molto fragranti, di frutto e spezie raffinate e con spiccata mineralità.

AUSTRIA - RIESLING E GRÜNER VELTLINER

LA REGIONE WACHAU

È la valle del Danubio tra Melk e Krems, appena a monte di Vienna: una trentina di chilometri di corso del fiume di grande bellezza paesaggistica, profondissima storia enologica e straordinaria qualità produttiva.

I vigneti, per buona parte terrazzati, che risalgono le ripide colline affacciate sul Danubio godono di un clima unico, caratterizzato da escursioni termiche particolarmente significative date dall'alternarsi delle correnti tiepide provenienti dalla Pannonia ad est e di quelle ben più fresche che scendono dall'altipiano del Waldviertel a nord.

La geologia è complessa. In alto terreni magri caratterizzati da formazioni rocciose di costituzione molto antica quali graniti, miche e gneiss, detti in tedesco "*urgestein*" (roccia primitiva). Scendendo e avvicinandosi al Danubio, il suolo si arricchisce di depositi di loess (sedimento eolico finissimo) e loam (terriccio argillo-sabbioso portato dal fiume).

I VINI

Insieme alle meno note vallate laterali di Kamptal e Kremstal, la Wachau è una delle regioni d'elezione per il Riesling ed è la regione d'elezione per il Grüner Veltliner. Una simbiosi perfetta: il Riesling gradisce l'inhospitale *urgestein*, il Veltliner dà il meglio sui terreni più ricchi e portati ad una maggiore ritenzione idrica.

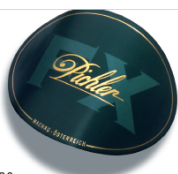
Le caratteristiche pedoclimatiche accennate in precedenza danno vita, attraverso rese naturalmente limitate, a vini secchi di grande intensità e finezza aromatica, precisi, profondi e marcatamente minerali, tanto nelle versioni più leggere (Steinfeder e Federspiel), quanto in quelle di maggior ricchezza e struttura (Smaragd). Nelle mani dei migliori interpreti, i vini rispecchiano in tutta evidenza le differenti caratteristiche geologiche e microclimatiche di ogni vigneto.

TERMINOLOGIA

CLASSIFICAZIONE SECONDO la WACHAU DAC (Districtus Austriae Controllatus)

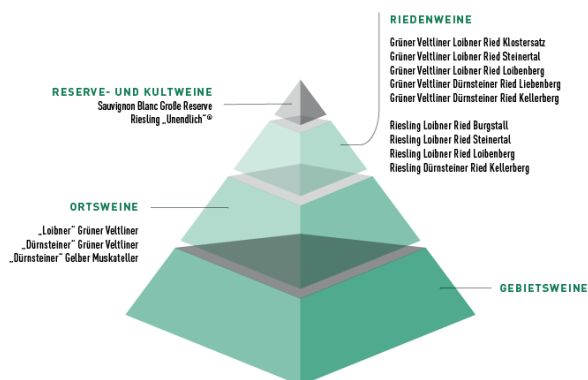
la classificazione secondo DAC è un sistema romanico di classificazione delle zone di produzione dei vini tipici di qualità e prevede per la Wachau una divisione dei vini in vini regionali (gebietsweine), vini locali - village (ortsweine) e vini provenienti da un singolo vigneto (ried) di gran qualità (riedenweine), e la possibilità di un top per vini "Reserve" e "Cult".

qui sotto la divisione dei vini FX Pichler di quest'anno sulla base di questa classificazione (da notare che anche l'"M" e l'Unendlich Grüner Veltliner sarebbero nella categoria Reserve e Kult)



DIE HERKUNFTSPYRAMIDE

Künftig gliedern sich Wachauer Weine in Gebietsweine, Ortsweine und Riedenweine. Die Spitze dieser Pyramide ist in unserer eigenen Weingut-Gliederung den Reserve- und Kultweinen vorbehalten.



CLASSIFICAZIONE NELLA WACHAU (a seconda della associazione della Vinea Wachau Nobilis Districtus)

Nella Wachau i vini secchi di qualità sono classificati in tre categorie, definite a seconda del grado alcolico naturalmente sviluppato dal vino. L'appartenenza ad una determinata categoria dà inoltre, e soprattutto, un'indicazione sulla struttura e sul livello di concentrazione del vino.

Ogni categoria è identificata da un nome e da un marchio registrati dall'associazione Vinea Wachau Nobilis Districtus, che raggruppa i produttori della regione.

Steinfeder®

Steinfeder – Con un grado alcolico inferiore a 11.5% vol, si tratta dei vini più leggeri. Il nome riprende quello della “steinfedergras”, un'erba piumata che cresce proprio intorno alle vigne e che ricorda la leggerezza di questi vini. Attualmente è una categoria relativamente poco praticata.



Federspiel – Contenuto alcolico tra 11.5 e 12.5% vol, per vini scattanti e succosi. Il nome rimanda alla tradizione della falconeria, un tempo praticata nella zona: è l'oggetto ricoperto di penne di uccello che, simulando una preda, funge da esca e richiamo per il falcone.



Smaragd – Sono i vini più ricchi e concentrati, il cui grado alcolico supera (a volte anche di molto) il 12.5% vol. Il nome è quello dei ramarri, proprio color smeraldo, comuni nei giorni di sole sui vigneti terrazzati della Wachau e scelti per designare i vini di maggior prestigio.

F.X. PICHLER

Dürnstein-Oberloiben - Wachau

NOTE AZIENDALI

Produttore "cult", FX Pichler è una superstar riconosciuta a livello mondiale da appassionati e stampa specializzata. I suoi Riesling e Gruner Veltliner sono punti di riferimento assoluti, su tutta la gamma, per conoscere il meglio che queste tipologie di vino bianco secco possono esprimere, e sono stati di influenza primaria nella odierna definizione di come queste tipologie devono essere per eccellere.

È il produttore simbolo della Wachau. Per gli appassionati, uno straordinario interprete del territorio, delle sfaccettature di ogni vigneto, attraverso vini che combinano concentrazione, dinamismo, eleganza; per il pubblico meno attento alle sfumature e più all'immagine, un'azienda che ha trascorso la dimensione territoriale per assurgere a fama mondiale. Kellerberg, Unendlich, M: non sono soltanto nome di vini, ma anche un modo per esprimere qualità assoluta.

L'importanza di questa azienda è tale che novità / decisioni come quella recentissima di uscire dal gruppo Vinea Wachau, e piuttosto allinearsi con la regolamentazione ufficiale DAC (Districtus Austriae Controllatus), ha fatto rumore, e siamo sicuri che molte aziende della Wachau saranno incoraggiate a seguire il loro passo. Non saranno più utilizzate le denominazioni Federspiel, Smaragd, ma piuttosto il solo nome del vigneto, danno perciò primaria importanza al terroir piuttosto che alla concentrazione.

Azienda fondata nel 1898, già negli anni '30 ci sono segnali che qui si cerca la qualità senza compromessi: è allora che Franz Pichler seleziona il clone di Grüner Veltliner tuttora in uso, caratterizzato da chicchi piccoli, tendenza a rese particolarmente contenute e a grande concentrazione.

La storia moderna inizia nel 1971, quando Franz Xaver (F.X.) Pichler prende in mano l'azienda. Ne amplia progressivamente la superficie vitata di proprietà (oggi siamo vicini ai 20 ha, in larga parte nei cru più importanti della Wachau orientale) e ne traccia la linea stilistica attraverso vini che danno un contributo fondamentale alla notorietà della Wachau nel mondo.

Dal 1999 il figlio Lucas è lo scrupolosissimo kellermeister, F.X. si dedica anima e corpo alla cura dei vigneti.

Storia scarna, in fin dei conti, ma ogni episodio ha un'importanza fondamentale nella storia enologica della Wachau e dell'Austria.

Oggi è avveniristica la sede; è meravigliosa la sala degustazione, che ti dà l'impressione di galleggiare tra i vigneti; sono ultra-tradizionali le grandi botti dove i vini nascono e crescono senza fretta: immagine moderna, sostanza ben ancorata alla tradizione.

I VIGNETI

BACINO DEL DANUBIO

KLOSTERSATZ (Oberloiben)

Ad ovest di Oberloiben, su un terreno profondo e complesso dove la sabbia del Danubio si mescola ai detriti scesi dalla collina soprastante. Ne derivano vini lievi, speziati e delicatamente minerali.

OBERHAUSER (Oberloiben)

Tra il Klosterzatz e il pendio terrazzato, la superficie è particolarmente ricca di ghiaia. Terreno ed esposizione ottimali per Riesling di media struttura, cristallini, di chiara espressione fruttata.

VIGNETI PARZIALMENTE TERRAZZATI

BURGSTALL (Unterloiben)

Su una piccola collina di gneiss e granito sabbiosa in superficie, che si innalza ad est di Unterloiben. Luminoso e ventilato, dà Riesling puri e fruttati, normalmente di categoria Federspiel.

VIGNETI TERRAZZATI

STEINERTAL (Unterloiben)

All'estremità orientale della Wachau, forma una sorta di anfiteatro esposto a sud tagliato da una valle longitudinale che convoglia le correnti fresche che scendono dal bosco che sovrasta a nord il vigneto. Questo, unito ad un terreno estremamente magro che poggia su un substrato di gneiss, risulta in vini di profilo prettamente "nordico": freschi negli aromi, minerali, verticali ed affilati in bocca.

LOIBENBERG (Unterloiben)

Vasto e celebre vigneto che sovrasta Unterloiben. Particolarmente ripido (fino al 77%) e completamente esposto a sud, è noto per essere il vigneto più caldo della Wachau, culla di vini di grande struttura e ricchezza estrattiva. È parzialmente vero, naturalmente, ma date la grande estensione (oltre 30 ha), l'ampio dislivello (dai 200 ai 400 m s.l.m.), le micro-variazioni nella composizione del terreno pur su una matrice prevalente di gneiss, è possibile individuare numerose parcelle con caratteristiche anche sensibilmente diverse tra loro.

KELLERBERG (Dürnstein)

Esposizione prevalente a sud-est, suolo magro dove abbondano sedimenti glaciali, escursioni termiche particolarmente marcate, sono tra i motivi che rendono questo un vigneto di qualità eccezionale. Capace di combinare nei suoi vini intensità aromatica, struttura e concentrazione con un grip acido-sapido unico e una meravigliosa eleganza minerale.

LIEBENBERG (Dürnstein)

Tra Dürnstein e Weissekirchen, esposto a sud / sud-ovest e caratterizzato da geologia particolarmente complessa. Il microclima fresco e ventilato dà vini aristocratici, di grande eleganza minerale.

CHAMPAGNE

JEAN LALLEMENT et Fils

Verzenay- Montagne de Reims

4.5 ettari di vigna sul lato nord-est della Montagne de Reims, divisi tra una ventina di parcelle nei comuni Grand Cru di Verzenay (la maggior parte) e Verzy. Naturalmente tanto Pinot Noir (l'80% della superficie vitata), il resto Chardonnay.

Una produzione annua che sta intorno alle 20.000 bt totali, apprezzatissime da voci importanti della critica internazionale (es. Juhlin, Galloni, Schildknecht) e fino ad oggi pressoché ignorate in Italia.

Jean-Luc Lallement e la moglie Alexandra hanno preso in mano l'azienda di famiglia nel 1999, portandola progressivamente all'attuale eccellenza qualitativa.

Gestione attenta e rispettosa della vigna, limitando all'essenziale i trattamenti, per ottenere uve di ottima qualità. Vinificazione senza aggiunta di lieviti, né ricorso a filtrazione e stabilizzazione a freddo: i vini base vengono mantenuti in vasca, prima dell'imbottigliamento per la presa di spuma, fino al luglio successivo alla vendemmia, provvedendo unicamente a travasi periodici. Segue una sosta sui lieviti di almeno 4 anni e dosaggi sempre lievi, di fatto in area Extra-Brut (≤ 6 g/l) anche se la scelta è di etichettare tutta la produzione come Brut.

E' una gamma agile, declinata in soli quattro vini: Champagne marcati da un Pinot Noir intenso, terragno, di grande qualità aromatica e freschezza salina, e gestiti da una mano precisa, asciutta, trasparente: capi in tweed di taglio sartoriale, per provare a rendere l'idea.

FRANÇOIS SECONDÉ

Sillery - Montagne de Reims

François Secondé è l'unico récoltant-manipulant che ha sede nel comune Grand Cru di Sillery, e l'unico a proporre all'interno della propria gamma cuvée composte unicamente da uve provenienti da questo villaggio (Blanc des Noirs "La Loge" e Blanc de Blancs millesimé).

Di famiglia contadina, François Secondé ha acquisito le sue prime parcelle nei primi anni '70 e di lì a poco ha cominciato a vinificare in proprio. Attualmente possiede 5.50 ha di vigneti, principalmente nel villaggio di Sillery e nei comuni Grand Cru limitrofi di Mailly, Puisieux e Verzenay.

Il metodo di conduzione dei vigneti, inerbiti e curati limitando al massimo il ricorso a prodotti di sintesi, è valso di recente la certificazione HVE (Haute Valeur Environnementale).

Le vinificazioni avvengono prevalentemente in acciaio. Le barrique usate sono utilizzate per l'élevage di una piccola frazione dei vini che vanno a comporre le cuvée più importanti.

Il vin de réserve proviene da una cuvée perpetua (solera) iniziata nel 1982.

"La Loge" e "Les Petites Vignes" provengono integralmente da cuvée perpetue iniziate rispettivamente nel 2005 e nel 2009.

Lo stile preserva l'intensità e la struttura tipiche di questa area della Montagne de Reims, vestendole con un tocco di grande eleganza e finezza, per dare Champagne affascinanti, coinvolgenti, di carattere.

GIMONNET-GONET

Le Mesnil sur Oger - Côte des Blancs

La storia è quella comune a tante famiglie di viticoltori da generazioni, che a un certo punto, qui nel 1986, vinificano le prime bottiglie da proporre sul mercato con etichetta propria.

Da allora il vigneto di proprietà è più che raddoppiato, arrivando oggi a superare i 13 ha dislocati prevalentemente nei comuni più prestigiosi della Côte des Blancs: Chouilly, Cramant, Oiry, Oger e, soprattutto, Le Mesnil sur Oger. Completano il parco vigne di famiglia alcune parcelle a Vincelles e Verneuil, nella Valle della Marna, dedicate alle uve rosse.

Anne e Philippe Gimonnet, che hanno iniziato l'avventura, dal 2012 sono affiancati nel segno della continuità dal figlio Charles.

Ascoltandoli, pare che la ricetta del loro lavoro sia molto semplice: raccolta delle uve a perfetta maturazione, seguita da vinificazione in acciaio separata per ciascuna parcella (o per cru, quando le dimensioni delle singole parcelle non sono sufficienti): fondamentale, questo, per aver modo di calibrare gli assemblaggi.

Il risultato si manifesta in uno stile terso, elegante, che attraversa tutta una gamma in cui anche i vini che svettano per complessità aromatica e struttura colpiscono per l'estrema finezza.

ANDRÉ ROBERT

Le Mesnil sur Oger - Côte des Blancs

Una gemma. Non esattamente nascosta, ma che in Italia è ancora lontanissima dal ricevere l'attenzione che meriterebbe.

Cinque generazioni di viticoltura; 14 ettari di vigna tra Le Mesnil sur Oger (in prevalenza) e poi Oger, Vertus, Cuis, Montigny sous Chatillon...; una meravigliosa cantina scavata nel gesso nel XIX secolo che ospita le bottiglie nel loro lungo percorso sui lieviti.

Naturalmente lo Chardonnay è il vitigno principe della casa, che come gli altri viene coltivato nel massimo rispetto della natura (certificazione HVE – Haute Valeur Environnementale).

Le vinificazioni, sempre parcellari, prendono le mosse da una fermentazione alcolica con lieviti indigeni. I vini di base vengono mantenuti per 8/10 mesi sur lies, parte in acciaio parte in barrique usate (età media 12 anni), questi ultimi subiscono batonnage periodici. Non viene svolta la fermentazione malolattica.

Obiettivo (ampiamente raggiunto) è esaltare e combinare da un lato gli aspetti di purezza, freschezza, mineralità, dall'altro intensità, corpo, struttura. Il tutto in Champagne straordinari per carattere, intensità e finezza.

BROCARD PIERRE

Celles sur Ource - Côte des Bar

#Vigneronidentitaire.

E' l'hashtag coniato da Thibaud Brocard, che più di tante parole rende il senso del suo lavoro, il carattere suo e dei suoi vini.

I Brocard sono proprietari di 8 ettari di vigna cui si aggiunge l'approvvigionamento da circa 1 ettaro di proprietà di vignaioli sotto contratto (da qui lo status di NM). Tutte le parcelle sono dislocate nella Côte des Bar, caratterizzata dal tipico sottosuolo argillo-calcareo detto marna di Kimmeridge.

Thibaud guida l'azienda di famiglia dal 2012 dopo aver affiancato il padre per alcuni anni.

Insofferente a protocolli e certificazioni, mette in atto un'agricoltura che definisce "sostenibile e responsabile" nella quale ogni intervento è ridotto al minimo essenziale e il diserbo è bandito.

Le vinificazioni, anch'esse molto "semplici" e poco interventiste, prendono le mosse da una tradizionale pressa verticale Coquard, che assicura la necessaria delicatezza nell'estrazione. Tutte le fermentazioni avvengono in acciaio,

secondo Thibaud il mezzo più neutro nell'ottica di trasmettere il terroir nella sua purezza. Per ridurre al minimo l'aggiunta di solforosa si lavora sotto azoto.

Molto tempo sui lieviti e una mano leggera sui dosaggi, danno vita a Champagne puri e appaganti, ricchi di personalità ed energia, che collocano Thibaud Brocard tra quelle che si stanno affermando come figure di riferimento nella vivacissima Côte des Bar.