

NOTE DI DEGUSTAZIONE

GDA 2021

Wine lovers

INDICE

Germania - Riesling 2020

Siamo soddisfattissimi dei vini di questa annata che si presentano molto brillanti, eleganti e di grande precisione stilistica.

- Note sull'annata pag 1
- Dönnhoff (*Nahe*) pag 3
- Hofgut Falkenstein (*Saar*) pag 6
- Peter Neu Erben (*Saar*) pag 9
- Willi Schaefer (*Mosel*) pag 11
- Fritz Haag (*Mosel*) pag 13
- Dr. Hermann (*Mosel*) pag 15
- Mosbacher (*Pfalz*) pag 17

Germania - Spätburgunder (Pinot noir) 2019

Una serie fantastica! Meyer-Näkel tocca per noi nuove vette. L'annata 2019, di per sé importante, è stata è perfettamente assecondata dalla proposta di questi vini meravigliosi.

- Meyer Näkel (*Ahr*) pag 20
- Note introduttive agli Spätburgunder prodotti in Germania pag 22

Austria - Riesling / Grüner Veltliner 2020

Molto promettenti questi vini, classici, nei quali l'eleganza e la finezza sono i caratteri marcanti.

- F.X. Pichler (*Wachau*) pag 23

Appendice

- I vini Austriaci (la regione Wachau, i vini, classificazione) pag 26
- Conoscere i Riesling tedeschi (tipologie, degustazione, classificazione, leggere l'etichetta, a tavola) pag 28

GERMANIA

RIESLING ANNATA 2020

Siamo soddisfattissimi dei vini di questa annata che si presentano molto brillanti, eleganti e di grande precisione stilistica. Al naso esprimono un complesso profilo aromatico, da agrumato a frutta gialla e frutta esotica. In bocca la struttura è sì presente, ma dispensata da un lato in modo charmant, a volte filigranato, dall'altro vibrante, ben vivo. Acidità di buon livello, ma una acidità "di frutto" tartarica, piuttosto che malica, verde, e una bella sapidità che lascia spazio ad un gradevolissimo ritorno fruttato. Questo grazie a uve molto sane, di belle maturazioni fenoliche, ma grado zuccherino contenuto. Non vi sono estremi in questi vini, ma gran equilibrio, con i vari tasselli al punto giusto. Il risultato è stato molto positivo sia per i vini dolci che per i vini secchi nei quali il grado alcolico contenuto, le buone maturazioni e la pulizia delle uve, sono state condizioni ottimali per vini di qualità. Ovviamente il contenuto zuccherino moderato ha portato ad incentrare la produzione su Kabinett e Spätlese, pochi Auslese, per ottenere prodotti di gran qualità.

Si parla perciò di annata classica, intesa come vini di magico equilibrio, brillantezza, e piacevolezza gustativa. A noi verrebbe da obiettare che negli ultimi anni il criterio di classicità vada rivisto, e piuttosto abbia senso di parlare di ogni annata a sé stante, dal momento che, almeno da quando, nel 2003, abbiamo iniziato questo percorso, abbiamo trovato in ogni anno vini molto diversi, complice la variazione climatica. E crediamo che questa diversità sia un bene, dando la possibilità di una differenziazione di caratteri gustativi anno dopo anno, come il Riesling a queste latitudini e su questi terreni sa dare. Osserviamo piuttosto che la qualità è sempre, in media, molto alta, perché i produttori, hanno saputo sempre affrontare le diverse condizioni climatiche per produrre al meglio. E inoltre produttori che proponiamo sono riconosciuti essere al vertice della piramide qualitativa dei vini di Germania.

Come qui sotto descritto la qualità dei vini è stata influenzata dall'andamento climatico, ma in maniera contro-intuitiva: una annata calda ha portato a vini eleganti e ben vivi, ben diversi dai due anni precedenti.

Climaticamente infatti, per il terzo anno di fila, l'annata si è presentata con un inverno di temperature moderate, seguito da una primavera e poi una estate calda e asciutta, con qualche pioggia più o meno intensa a seconda delle regioni. L'anticipo della fioritura lasciava già presagire un anticipo di vendemmia anche quest'anno. La gestione della vegetazione e la riduzione dei grappoli sono stati i mezzi che hanno permesso ai produttori di gestire il caldo. Dopo un iniziale abbassamento della temperatura a inizio settembre, con notti fresche, il caldo è ritornato ad inizio vendemmia e ha rallentato la maturazione zuccherina (le vigne sono entrate in auto-protezione) ma non la maturazione fenolica. Come risultato si sono avute uve ben mature e sane, con gradi Oechsle (grado zuccherino) moderato, e raramente attaccate da muffa nobile (botrytis cinerea). Così, dopo una prima raccolta, si è atteso per procedere alla raccolta delle uve per le varietà a più alto grado Oechsle (Spätlese superiori, Auslese, etc). A fine settembre il clima è cambiato, rinfrescando molto e con piogge. Tutto ciò ha ritardato i tempi della successiva vendemmia fino a metà ottobre e oltre, consentendo anche la raccolta di piccoli quantitativi di Auslese, comunque con poca botrytis. Inoltre in alcune regioni a fine novembre, es Nahe, e in Mosella ben più tardi, si è avuta la possibilità di raccogliere, dopo molti anni, anche dell'Eiswein.

Alcune informazioni sulle scelte.

Inseriamo come al solito i produttori che riescono anno dopo anno a dimostrare non solo affidabilità, ma anche picchi qualitativi, e essere i migliori interpreti dei migliori vigneti tedeschi.

Rimane sempre la necessità di farci pervenire al più presto le vostre richieste, perché ormai il Riesling è diventato molto "bevuto" nel mondo, e la maggior parte dei nostri produttori sono celebri, fra i migliori della Germania, e al di là della qualità assoluta, li abbiamo scelti anche per essere capaci di interpretare al meglio l'annata anno dopo anno.

Tutti i Riesling sono del 2020, salvo dove indicato. Abbiamo assaggiato e descritto quasi tutti i vini che proponiamo, grazie ai campioni che abbiamo gentilmente ricevuto dai produttori.

Per una più facile leggibilità della scheda del singolo produttore, dopo le “Note sull’Annata” e le “Note Aziendali” abbiamo separato in due sezioni “I vini del GDA” dagli “altri vini aziendali assaggiati”.

Quest’ anno non è stato possibile fare le visite ai produttori, e le manifestazioni come Prowein, e la Weinbörse di Mainz organizzata dall’associazione VDP dei produttori tedeschi, sono state cancellate.

Ricordiamo anche che non solo abbiamo alcuni dei migliori produttori, ma selezioniamo anche quelli che riteniamo essere i migliori vini fra tutti quelli prodotti, dopo assaggio. E questo è stato possibile perché laddove la scelta non era ovvia, la campionatura estesa ci ha permesso di scegliere le nostre proposte. Come eccezione: non abbiamo potuto assaggiare i Grosses Gewächs, che di solito degustiamo in cantina non imbottigliati. Questo perché l’associazione VDP, alla quale molti dei nostri produttori appartengono, ha stabilito che questi vini possono essere presentati ufficialmente solo dopo il 1° settembre. Ma al di là del piacere personale all’assaggio di questi “monumenti”, non è un problema vista la costanza qualitativa al top. E come al solito abbiamo dovuto riservare i quantitativi ai produttori.

Per finire in appendice abbiamo, come al solito, aggiunto una serie di note sui Riesling Tedeschi, che crediamo risultino utili per comprendere alcuni termini utilizzati (per es. trocken = secco, grado Oechsle, Prädikat) ma anche per fornire una serie di informazioni sui vini, che vogliono essere più indicative che didattiche: note per degustazione, come leggere l’etichetta, ecc. Sugeriamo però di leggere subito la prima parte “TROCKEN, FEINHERB, SÜSS” prima di procedere alle note di degustazione, per le fondamentali indicazioni sulla tipologia dei vini. Inoltre separatamente, allegheremo un corredo fotografico a descrizione delle aziende, che crediamo aiuti a capire ed apprezzare l’unicità di una viticoltura come quella tedesca. E magari anche fornire uno spunto per un viaggio in queste splendide regioni che hanno da offrire molto oltre alla qualità dei vini.

Come sempre vi incoraggiamo a contattarci per scambio di informazioni, opinioni, perché riteniamo questo essere il giusto spirito di un GDA che vuole essere una “casa” per gli appassionati di questi vini. A tal proposito annunciamo che abbiamo creato un gruppo Facebook che si chiama “Amanti del Riesling Winelovers” che vi invitiamo a visitare.

DÖNNHOFF

Oberhausen an der Nahe – Nahe

Come ogni anno ci ritroviamo a descrivere, ammirati, la splendida batteria di vini di Helmut Dönnhoff, con suo figlio Cornelius. Padre e figlio, assieme a interpretare in maniera geniale l'annata. Ogni vino è una espressione rigorosa del vigneto di provenienza, con una perfetta precisione stilistica. La perfezione si vede anche nei dettagli: quest'anno, prevenendo l'impossibilità di visite in cantina, è stato predisposto un kit d'assaggio, in bottiglie in miniatura, etichettate come definitive che ci hanno inviato! Ogni vino è una gemma, un punto di riferimento per i vini di quella tipologia. Chapeau. Abbiamo assaggiato con collegamento visivo con l'azienda, e così abbiamo potuto corredare l'assaggio con informazioni sull'annata nella regione. Anche quest'anno una annata calda come il 2019, con inizio primavera davvero mite, l'unico problema è stato reperire mano d'opera, si era in pieno periodo di lock down Covid. Fondamentale è stato perciò l'aiuto dei locali, incluso gli studenti. Anche in estate poca acqua e caldo, risolto con la gestione della vegetazione nel vigneto. A settembre il tempo è cambiato con notti fresche, e con tempo asciutto si è cominciato la raccolta del Riesling a metà settembre. La vendemmia è proceduta a lungo, garantendo il miglior momento della raccolta per una perfetta maturazione fisiologica in tutti i Pradikat, con livelli di zucchero non troppo alti e con una buona acidità di frutta (tartarica), piuttosto che aggressiva, che ricorda il 2012 e il 2015. Si è raccolto anche un TBA, e nella notte del 30 Novembre anche un Eiswein, che era aspettato da qualche anno.... La fermentazione è iniziata presto ma non velocemente, senza problemi, e ha permesso di sviluppare una notevole palette aromatica, anche di frutta esotica.

NOTE AZIENDALI.

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 Oberhäuser. 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 Ermes, 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.

I VINI DEL GDA

1) Dönnhoff Qualitätswein Il "solito" gran inizio di collezione, per questo vino che è, assieme al suo omologo feinherb uno di più ricercati di Germania, vista l'impareggiabile qualità per un vino base. Al naso profumi floreali, limonosi, ma anche speziati, viene dal Felsenberg. Vino molto espressivo, l'impatto in bocca è di gran equilibrio con un buon corpo. Aromi rotondi. Un vino centratissimo, perfetto nel suo proporsi come vino esemplare e irraggiungibile per la sua categoria.

2) Dönnhoff Tonschiefer trocken (Kabinett trocken). Un vino davvero superbo. Splendidi aromi di pesca, poi agrumati, arancia e limone, pera, assieme a sentori di ardesia, poi si percepisce il maracuja e altra frutta esotica. Un vino di grande densità tattile, intensità, tanta materia compressa. Molto concentrato, ricco al punto giusto, e piacevolmente molto succoso in bocca, una "bestia" di Kabinett con cui si sale parecchio nella percezione gustativa. Viene dal vigneto Leistenberg, da uve sanissime, con una bella maturazione. La posizione del vigneto, quasi in una conca, favorisce i venti che ne asciugano le uve e lo proteggono anche dalle alte temperature. Vendemmiato dopo gli Spätlese. Alcool 11,5 % vol.

3) Kreuznacher Kahlenberg trocken (Spätlese trocken). Bellissimo Spätlese. Inizialmente molto chiuso al naso, con sentori minerali iniziali, successivamente si apre su aromi stupendi, con tanta frutta gialla. Monolitico in bocca, grande struttura verticale, con importante acidità, si allunga molto. Alcool 12,5 % vol.

4-5) Dellchen Grosses Gewächs trocken e Hermannshöhle Grosses Gewächs trocken. Non assaggiati. Ricordiamo che questi due celebri vini sono da sempre considerati punti di riferimento a definire la qualità assoluta, come da noi verificato in tutti i nostri assaggi negli anni. E ogni anno sono ai primi posti di tutte le valutazioni. E alla luce delle caratteristiche dell'annata e degli assaggi dei loro fratellini trocken, riteniamo saranno i soliti "capolavori". Non abbiamo infatti potuto assaggiarli, perché fuori dalla cantina, i Grosses Gewächs dell'associazione VDP di produttori, alla quale Dönnhoff appartiene, ha stabilito che possono essere presentati solo dopo il 1° settembre.

6) Dönnhoff Qualitätswein feinherb. Semplicemente stupendo. Naso aperto su aromi precisi e puliti di agrumi a go go, poi frutta esotica, spezie con sentori di curry. In bocca l'equilibrio si basa sui contrasti, dove l'acidità fa da contrappunto alla dolcezza. Bello e "serio", è nello stesso tempo un campione di versatilità, nel suo equilibrio perfetto. Ricordiamo che la dicitura feinherb non è riportata in etichetta, noi preferiamo indicarlo per chiarire la tipologia di

vino, che tuttavia tira sul secco, a dispetto dei suoi 30 g/l di zucchero residuo. Le uve provengono dalla zona del Kreuznach Hollenpfad.

7) Oberhäuser Leistenberg Kabinett. Un grande Kabinett. Naso stupendo con una complessa palette aromatica su sentori dolci di pesca, frutta rossa, ananas, fragola matura, bellissima uva spina. Muscolare in bocca, grande struttura, intenso, molto forte mineralità, molto concentrato davvero, succoso e sapido, lunghissima la persistenza. Retrogusto gradevolissimo, piacevolmente dolce. Pura ardesia il terreno, vendemmiato tardivamente.

8) Oberhäuser Brücke Spätlese. Un vino stupendo. Al naso una complessa esplosione aromatica di frutta soprattutto esotica, delineata in maniera molto precisa, pura, mango, melone dolce, agrumi, mela e note affumicate. Vino di grande spessore, grande concentrazione, in bocca struttura fenomenale. Equilibrio dolce acido. Grande succosità e persistenza minerale lunghissima: siamo nel regno dei grandi Auslese, sui 100 Oechsle, 8,8 di acidità, 75 g/l zuccheri residui

9) Niederhäuser Hermannshöhle Spätlese. Un grande vino. Uno dei vini bandiera aziendali, che anche questo anno si propone in grande evidenza. Complesso ed ammaliante profilo sensoriale al naso, molto speziato, pera, frutta candita, ciliegia, litchee, che si offre ben preciso e al momento con discrezione, come d'abitudine, e così come il Brücke è un grande Auslese, siamo sui 100 Oechsle, 9,1 di acidità, 79 g/l zuccheri residui. In bocca sfodera una grande tensione e struttura, dispensata in modo equilibrato ed elegante. Si allunga a dismisura! Grande persistenza davvero lunghissimo.

10-11) Oberhäuser Brücke Auslese Goldkapsel e Niederhäuser Hermannshöhle Auslese Goldkapsel. Non abbiamo assaggiato questi due vini, prodotti in quantità così piccole da non poter essere spediti per degustazione. Ogni anno sono dei vini straordinari, e, considerando che gli Spätlese sono degli Auslese puri, possiamo immaginare che questi Auslese abbiano caratteristiche di Beerenauslese, e possiamo pertanto essere contenti di essere riusciti a riservarne un discreto quantitativo!.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Roxheimer Höllenpfad trocken (Spätlese trocken). Molto aromatico. Naso molto piacevole, con sentori agrumati e speziati. In bocca verticale, molto succoso, e con elevato impatto acido. Fermentato in botti da 2400 litri (doppelstuck).

*) Kreuznacher Krötenpfuhl Kabinett. Un vino classico della Nahe. Il "primo" Kabinett, delicatissimo, cesellato al naso. Profumi rotondi ammalianti di frutta. Bocca ben aromatica, leggera, allegra. Retrogusto dolce. Il terreno da cui proviene mantiene sempre una buona dose di umidità, (da qui il nome del vigneto: laghetto delle rane) e le uve sono vicine al suolo.

*) Niederhäuser Klamm Kabinett. Un vino proposto solo dal 2018, da un vigneto sulla stessa collina dell'Hermannshöhle, ma con esposizione est, e pendenza del 70%. Il terreno è da grand cru, tant'è che ogni anno ci si chiede se varrebbe la pena di produrre un Grosses Gewächs, ma essendo prodotti già sei di questi vini, si preferisce fare solo un super Kabinett. Naso sul chiuso, verticale, si sentono sentori floreali e di pera, con spezie, su una percepita complessità aromatica. Molto speziato, molto molto minerale. Bella presenza in bocca, corrispondentemente compresso e verticale. Sapido, acidità elevata, vino davvero tosto.

HOGGUT FALKENSTEIN

Niedermennig - Saar

NOTE SULL' ANNATA

Quando il gioco si fa duro... Vini spesso con un profilo d'acciaio, con dei gradi Oechsle più contenuti rispetto alle annate precedenti, noi in ogni caso certifichiamo che il grande talento di Erich e Johannes Weber, applicato ai loro splendidi vigneti, ha saputo tirare fuori una serie di vini di gran qualità, che declinano come meglio non si potrebbe un campionario di freschezze estreme, profili agrumati e mineralità a tratti rabbiose. Si distaccano in ciò da tutti gli altri assaggi che abbiamo effettuato. Effetto Saar o interpretazione dell'annata da parte del produttore? Noi propendiamo per la seconda. In pochi anni i Weber sono assurti a livello di produttori cult, titolo più che giustificato visto sia il livello elevatissimo di qualità che l'essere diventati un punto di riferimento per chi desidera dei vini, non solo di gran qualità ma anche vivissimi e che fanno emozionare. Le schiere sempre più numerose di loro ammiratori e i giudizi stabilmente lusinghieri della critica più qualificata fanno sì che appena le (poche) bottiglie sono immesse sul mercato, finiscano più velocemente delle playstation PS5...

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 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 Zuckenbergr, 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 Zuckerberg. Il vigneto è in ardesia grigia, e include l'originale Zuckerberg, 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 di 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.

I VINI DEL GDA

1) Krettnacher Altenberg Spätlese Trocken (Fuder Altenberg) AP 7. Come già l'anno scorso uno Spätlese "di base" davvero ottimo. Agrume molto fresco, pesca bianca. Bocca che sprizza energia, guizzante e coerente nel ritorno di pesca bianca spruzzata di limone. Scia pulita e freschissima.

2) Niedermenniger Herrenberg Spätlese feinherb (Fuder "Meyer Nepal") AP 11. Gran bel vino, anno dopo anno questo feinherb si impone come una pietra di paragone per tutti i feinherb di Germania. Agrumi freschi, lime, pompelmo rosa, pesca bianca. Bocca non ricchissima, ma di ottima tensione ed equilibrio dolce/acido. Lungo e guizzante su pompelmo rosa, pesca, limone.

3) Krettnacher Euchariusberg Kabinett (Fuder "Forster") AP 5. Un grande vino. Dalla stessa parcella l'anno scorso fu prodotto un Auslese, perciò il produttore ha ritenuto dare il massimo con un Kabinett davvero speciale. Floreale ampio, macedonia spruzzata di limone. Bocca succosa, pienezza appagante per la categoria, acidità vivace e ben integrata. Allungo freschissimo, pulito e coerente nel ritorno aromatico, con il gioco acido/sapido a richiamare alla beva.

4) Krettnacher Euchariusberg Kabinett "Alte Reben" (Fuder "Gisela"). AP 8. Un gran vino esemplare dei vini della Saar. Quest'anno il vino bandiera aziendale è declinato con una perfetta interpretazione rocciosa, per lo meno in questa fase di estrema gioventù, energia trattenuta a stento, e frutto compresso. È un vulcano che quando esploderà... Bocca tesa, che evidentemente cresce in struttura rispetto agli altri Kabinett. Allungo finale pressoché secco. Un vino d'acciaio che chiederà parecchia bottiglia per distendersi.

5) Krettnacher Euchariusberg Auslese (Fuder "Marlies, Marx") AP 21. Gran bel vino. Nello stile dell'azienda un Auslese raffinatissimo, piuttosto che inseguire gradi Oechsle elevati. Un vino cristallino con al naso uva, macedonia fresca, agrumi verdi, fiori. Bocca agile per la categoria, ma appagante per intensità. La ricchezza a centro bocca è su un frutto molto chiaro e fresco, l'uscita è pulitissima, sapida, su una persistenza aromatica considerevole e coerente.

VINI CHE PROPORREMO SUCCESSIVAMENTE

6) Egon Kabinett Trocken AP 19. Molto trattenuto al naso. Bocca succosa, sapida, elettrizzante per acidità. Ritorno aromatico preciso e fresco su limone e sfumature balsamiche. Un vino succulentissimo.

7) Lorenz Manni Spätlese Trocken AP 18. Frutta gialla, tropicale, ananas. Bocca ampia, quasi grassa in entrata, taglio acido che arriva dopo centro bocca accompagnato da sfumature di arancia amara e gran sapidità. Il grand cru aziendale per i vini secchi si conferma come uno dei migliori vini.

8) Palm / Meyer Sydney Spätlese Feinherb AP 3. Splendido. Agrumi maturi, cenni tropicali, roccia bagnata, zucchero filato. Bocca molto ricca, succosa. Allungo coerente e pulito. Bellissimo e caleidoscopico!!!

ALTRI VINI ASSAGGIATI

Vini notevoli che potrebbero ben figurare con successo in qualsiasi serie di altri produttori. Noi possiamo solo che ringraziare il produttore che ci permette di selezionare il meglio del meglio, offrendoci una amplissima campionatura: 14 bottigliani da 200cc spillati dai fuder e spediti, che coprono quasi integralmente il parco vini prodotti nell'annata, ben consapevoli che però sono scelte assolutamente personali.

*) Niedermenniger Herrenberg Kabinett trocken (Fuder Mutter Anna) AP 1. Una spremuta di limone freschissima, nettamente minerale. Nella migliore tradizione della Saar.

*) Krettnacher Auff dem Holzchen Kabinett Trocken (Fuder Auf dem Holzchen). Naso molto chiuso. Bocca di grande rigore e mineralità. Un vino davvero d'acciaio.

*) Onkel Peter Spätlese Feinherb AP 4. Floreale e lievemente vegetale. Bocca in filigrana, con acidità in evidenza. La lievitazione e l'essere perfettamente filigranato.

*) Kleinschock Kabinett AP 20. Verde, clorofilla, limone. Bocca nervosa, dominata in uscita dall'acidità. Un vino elettrizzante!

*) Kugel Peter Kabinett AP 12. Limone, minerale. Bocca ficcante, tagliente. Scia citrica, estremamente sapida, che copre il residuo zuccherino lasciando un'equilibrata sensazione da feinherb.

*) Ternes Spätlese AP 14. Frutto ricco al naso, caleidoscopico: macedonia che vira verso la banana. Dolcezza e acidità che giocano piacevolmente di rimando uno coll'altro.

PETER NEU ERBEN

Wiltingen - Saar

NOTE SULL' ANNATA

Anche quest' anno una collezione di vini di disarmante piacevolezza della quale si sente bisogno. Una piccola produzione in filigrana di grande gradevolezza, con vini da beva compulsiva, e che abbiamo voluto integrare con lo splendido vino d'asta dell'anno precedente, non era proprio possibile lasciare in cantina "ad altri" le ultime bottiglie disponibili!!!! Anche quest'anno il vino d'asta sarà il suo Kabinett, ricordiamo infatti che tutta la produzione si incentra sui Kabinett, meno un vino, con una scelta ben precisa e consapevole del campo in cui competere ed eccellere.

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 Klosterberg, 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.

I VINI DEL GDA

1) Wiltinger Braunfels Kabinett trocken. Naso raffinato e complesso, si percepiscono aromi floreali, e poi pesca del vignaiolo, frutta gialla, mango, poi note vinose. Grande gradevolezza all'assaggio, equilibrato, preciso, acidità ben integrata, rinfrescante, molto bevibile. Un perfetto vino estivo da bere a go go, un bicchiere dietro l'altro. Oechsle 88, Alcool 10,5 vol, acidità 7 g/l, zuccheri residui 7 g/l.

2) Wiltinger Klosterberg Kabinett Feinherb. Un vino da bere con il sorriso! Naso fresco, frutti rossi e di pasta gialla. Grande equilibrio, piacevolissima e succosa beva, sensazioni dolci (34g/l di zuccheri residui ben gestiti) a fine bocca, fini, non invadenti, da berne a camionate, buona la persistenza. 87 Oechsle, 9,0 % vol alcool, acidità 7,00 g/l, zucchero residuo 34 g/l.

3) Wiltinger Klosterberg Kabinett 2019 - vino d'asta. Stupendo!!! Un bellissimo Kabinett, uno dei migliori dell'asta del 2020 (manifestazione nella quale vengono messe all'incanto piccole selezioni dei migliori vini prodotti in Germania), che trascende la tipologia proponendosi all'assaggio come uno splendido Spätlese molto elegante. Ci è piaciuto così tanto, che abbiamo deciso di acquistare all'asta praticamente tutto il lotto, così da poterlo proporre anche nel GDA, oltre che nel pkete d'asta già proposto. Al naso, inizialmente riservato, si percepisce un notevole profilo aromatico con note di pesca, susina, pompelmo ma anche spezie, timo, aromi raffinati che si sviluppano progressivamente dopo buona aerazione nel bicchiere. In bocca si distende corrispondentemente elegante e raffinato, di bella e viva acidità, in uno stile molto preciso e minerale, molto succoso, molto Saar.... e di ottima persistenza, per la sua categoria (c'è da dire che il suo grado Oechsle di 93, dal punto di vista analitico permetterebbe la sua classificazione come Auslese). 480 btl prodotte.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Riesling Classic. Naso rotondo, pieno, lime, yuzu, pompelmo, sentori di frutta rossa, e fragola che cresce nel bicchiere. Bocca piena, si sente l'impatto alcolico, pizzicante sulla lingua, e sensazione ricca per un trocken. .

*) Saar Riesling Alte Reben. Vino che si sviluppa su sensazioni dolci e ricche, già dal naso di ananas zuccherato, cream caramel. In bocca molto ricco e non sufficientemente equilibrato dalla acidità di frutta (tartarica). .

*) Wiltinger Klosterberg Kabinett. Vino d'asta. Un vino molto raffinato. Chiuso al naso inizialmente, si apre poi su note di pesca gialla, mango. Ricco, molto ben fatto, si sviluppa con una davvero bella persistenza. Non selezionato perché non può essere messo sul mercato adesso, ma lo ritroveremo alle aste di quest'anno... 86 Oechsle, 7,5 % vol alcol, acidità 7,5 g/l, zucchero residuo 51 g/l.

WILLI SCHAEFER

Graach – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

L'annata è stata interpretata magnificamente da Christoph Schaefer con una ottima batteria, incentrata sui Kabinett e Spätlese di straordinaria perfezione stilistica e filigrana mirabile. Annata che ha permesso a Willi Schaefer di preparare una collezione di vini molto cristallini come è nelle corde di questo celebre produttore. Vini molto espressivi al naso, in grado di delineare perfettamente il vigneto di provenienza. In bocca estremamente vivaci e perfettamente delineati nella purezza da questa azienda cult per gli appassionati. Intensa è la mineralità, buoni gli estratti estratti. Dalle note aziendali apprendiamo che l'andamento climatico in inverno e in primavera è stato mite, il che lasciava presagire una vendemmia precoce. Una grandinata in maggio ha richiesto una meticolosa selezione delle uve. In estate ci sono state temperature elevate e secche, con un cambio climatico e notti fresche ad inizio settembre. Ma a metà di settembre il caldo estivo ritornò e con esso il blocco della maturazione zuccherina ma non fenolica fino a fine settembre (le piante erano entrate in modo "autoprotettivo"). Ciò ha permesso di raccogliere tranquillamente i Kabinett e una prima selezione di Spätlese (ad esempio lo Domprobst Spätlese AP 10) con il grado di maturazione voluto. Verso fine settembre sono venute piogge, e perciò si è preferito aspettare fino a metà ottobre per la raccolta delle selezioni più nobili. Il rischio ha pagato e infatti a metà ottobre con tempo asciutto sono stati raccolti gli Spätlese più importanti nonché un piccolo quantitativo di Auslese.

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.

I VINI DEL GDA

1) Graacher Himmelreich Kabinett AP 2. Un gran bell'inizio con questo vino, molto espressivo con aromi definiti di frutta gialla, pesca, agrumi con limone in evidenza, ananas. In bocca si presenta succosissimo, arioso, bella acidità, molto sapido, buona la persistenza e godibilità assoluta.

2) Graacher Domprobst Kabinett AP 3. Grande Kabinett. Molto assertivo, al naso di profilo dolce, con piccola frutta rossa e scura, pesca, frutta passione, ananas. Ingresso in bocca inizialmente dolce, poi si impone la struttura notevole e "muscoli" per compensare la notevole acidità, e sapidità, chiude con una lunghissima persistenza e continua molto sapido.

3) Graacher Himmelreich Spätlese AP8. Gran bel vino. Molto fruttato, intensissimo già al naso, godurioso: melone, mela verde, mango, cocomero. In bocca dimostra una grande spinta e il carattere di un Auslese. Molto animato dalla acidità, e vivo al gusto, di bella presenza e consistenza, lunghissimo. Grande retrogusto aromatico, e lunghissima persistenza su note dolci.

4) Graacher Domprobst Spätlese AP5. Gran vino dai caratteri nobili, da vino di classe superiore. Naso davvero intenso davvero, limone, pietra bagnata, aromi balsamici, crema pasticcera, pesca gialla, basta dargli tempo per esprimersi. In bocca ottima presenza, struttura notevole, molto vivido, intensità, lunghissima persistenza. Anche in questo caso siamo nel campo dei Feinst Auslese del passato.

5) Graacher Domprobst Auslese AP 11. Quantitativi ridottissimi per questo vino, che è il top della gamma di questo anno, il produttore (giustamente) non lo ha proposto come campioni in assaggio, ma siamo riusciti comunque ad avere un certo quantitativo. Non avendolo assaggiato, riportiamo le note del produttore. “Abbiamo potuto vendemmiare grappoli dorati parzialmente attaccati da una perfetta botrytis nobile, dalla parcella “Fergert”, che permette uve di ottima concentrazione e maturazione. Questo vino incorona la nostra collezione. Un vino pieno di pura frutta gialla, animato e succoso, nobile, complesso, e perfettamente bilanciato. Quasi non si sente la presenza di botrytis, giusto una punta di miele e tantissima frutta. Sfortunatamente questo vino è disponibile in quantità omeopatiche”

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Wehlener Sonnenuhr Kabinett AP 19. Gran bel vino. È uno splendido vino cristallino estremamente tipico del vigneto di provenienza, di grande equilibrio e elegante perfezione. È inizialmente molto chiuso al naso, poi si apre su toni di crema pasticcera, frutta gialla, pesca, albicocca, litchee. In bocca vellutato e di grande equilibrio. non urla ma accarezza, ma è anche molto intenso e buona la persistenza. Prodotto purtroppo in così poche bottiglie che non ci consentono di proporlo.

*) Graacher Domprobst Spätlese AP 10. Ottimo. Naso brillante, avvolgente, sensazioni floreali subito integrate da piccola frutta scura, mango, ananas, frutta matura, in bocca. Attacco dolce subito corretto da una buona acidità, molto elegante, cristallino, filigranato, con buona persistenza.

FRITZ HAAG

Brauneberg – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Oliver Haag sfodera anche quest'anno una serie notevole e perfetta interpretazione dell'annata, con mano precisa dal Kabinett (che è un monumento questa tipologia) ai Pradikat più alti in un grande crescendo inarrestabile di precisione stilistica e qualitativa. Il vertice raggiunto l'anno scorso, come abbiamo riconosciuto e poi confermato anche dai rating di varie testate, non è stato certamente episodico!!!. E il celebre vigneto Brauneberger Juffer Sonnenuhr ha oggi in lui il suo interprete migliore. La collezione è incentrata da Kabinett ad Auslese, coerentemente con l'annata, con pochissime le bottiglie di Goldkapsel, prodotto solo in mezzine, ma che spettacolo! Dell'Auslese proponiamo due interpretazioni, complementari, buonissime, che nascono da due parcelle diverse.

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.

I VINI DEL GDA

1) Brauneberg Juffer Kabinett AP 03. Grandissimo vino. Al naso si apre su una bellissima complessità aromatica con un bouquet voluttuoso di macedonia di frutta tropicale, si sente il mango. In bocca mantiene una bella tensione ed è molto succoso e sapido, con una precisa spina acida e termina con una persistenza aromatica molto lunga, con continui ritorni di frutta. Da notare che anche riassaggiato dopo l'assaggio del Auslese Goldkapsel, non cede un istante!!!.

2) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese AP 07. Ottima interpretazione per un classicissimo vino della Mosella. Inizialmente chiuso, si offre progressivamente con un naso dolce di pompelmo, mango, ma anche floreale, poi successivamente albicocca, mirabelle, kiwi, frutta della passione. In bocca ha un impatto ricco e dolce iniziale, ma rimane brillante per la bella acidità. Buona la persistenza.

3) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese AP 06. Un ottimo vino, di grande intensità. Ecco come produrre alla perfezione un vino dalle nuances dolci! Al naso si apre progressivamente su ricche note dolci, si percepisce ananas, pompelmo, arancia. Bella presenza in bocca, con ingresso corrispondentemente ricco e dolce, rimane in bocca su sentori dolci ben ravvivati dall'acidità. Tutto ben gestito in un vino a tutto tondo, e di bell'equilibrio. Chiude bene sulle note dolci. Piacevolissimo, intensifica le sensazioni espresse dallo Spätlese.

4) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese AP 10. Splendido!. Il naso è di notevole complessità e profondità, con un filo rosso che lo rimanda al naso fantasmagorico del Kabinett, al quale aggiunge la profondità e intensità di un Auslese. Grande presenza e concentrazione in bocca, con un balletto fra le sensazioni dolci e le sensazioni acido / sapide. Risulta

molto brillante, stringe molto, succosissimo, e si allunga perfettamente. Risulta complementare al AP 06, dove li si lavora sulla dolcezza, in questo vino si lavora sulla sapidità e la tensione minerale.

5) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese Goldkapsel AP 09. Un capolavoro. Solo mezze bottiglie di questa bellezza, prodotto in pochissime bottiglie, e anche il quantitativo di vino messo a disposizione per l'assaggio è stato centellinato, giustamente (abbiamo ricevuto un flaconcino stile Rovigon.....). Non sono stati prodotti nè Beerenauslese, né Trockenbeerenauslese, ma tutta la materia "superiore" a disposizione è stata concentrata in questo vino, che è un Beerenauslese di gran classe a tutti gli effetti. Grandioso / fantasmagorico profilo aromatico, albicocca, mango, miele, ma tanti altri aromi, concentratissimo. Grandissima concentrazione straordinaria in bocca, è un rosolio vellutato di grande eleganza eccezionale, dove l'acidità si integra perfettamente, lunghissimo davvero, naso concentratissimo, stratosferico. Grande!!!

DR HERMANN

Erden – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Straordinaria qualità espressa su tutti i vini. Una grandissima performance. Christian Hermann è un grande produttore che ha raggiunto la qualità assoluta e che, a nostro avviso, lo pone sullo stesso livello dei migliori produttori tedeschi e certamente è un grande interprete non solo dei celebrati vigneti di Ürzig ed Erden (Prälat, Treppchen, Würzgarten) ma anche del Goldtröpfchen di Piesport. Mani davvero dorate, sensibilità unica e voglia del meglio sono di anno in anno sempre meglio espresse. Produttore ormai già alla ribalta sulle più note guide enologiche con punteggi estremi, il che comporta una pressione a livello mondiale di richiesta dei suoi vini. Le aspettative pre-assaggio erano ottime, i risultati nel bicchiere sono andati ben oltre...L'annata non ricchissima ha significato sì per Christian Hermann di dover limare il numero impressionante di TBA rilasciati nelle annate scorse ("solo" due quest'anno, che non abbiamo avuto l'opportunità di assaggiare), ma da Kabinett ad Auslese GK ha inanellato una serie di perle che brillano per ricchezza, freschezza, precisione, e per l'assoluta trasparenza nel riportare in bottiglia e nel bicchiere le caratteristiche del clima di origine. A questo proposito, abbiamo ritenuto, e ne siamo felici, di inserire al fianco delle consuete referenze provenienti da Ürzig ed Erden due vini dal Piesporter Goldtröpfchen che abbiamo trovato essere rappresentanti davvero significativi del vigneto più celebre della meravigliosa ansa di Piesport. Ed è stato difficile escludere dei vini, tanta è la qualità in tutta la serie!.

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 Ürzig (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 Prädikat, 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'esasperata 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.

I VINI DEL GDA

1) Dr. H QbA. Un inizio stupefacente che ben introduce alla fantasmagorica serie di sensazioni sensoriale di tutta la serie di Dr. Hermann! Tanta frutta, acidità vivace, chiusura rinvigorente di arancia amara. Ricco il giusto, guadagna ancora in freschezza e piacevolezza rispetto ad altre edizioni, confermando e addirittura migliorando il solito strepitoso rapporto qualità/prezzo. 9.5% vol alcool.

2) Piesporter Goldtröpfchen Kabinett. Bellissimo vino che ci avvicina in maniera regale alla voluttuosità aromatica del vigneto Goldtröpfchen. Macedonia freschissima, che gioca tra dolcezze tropicali e vivacità di agrumi. Bocca golosa, guizzante, con tanta freschezza colorata di frutta. Ricco negli aromi, Kabinett vero nella facilità di beva.

3) Ürziger Würzgarten Kabinett Alte Reben. Straordinario Kabinett. Aromi compressi che avranno bisogno di qualche tempo per dispiegarsi. In bocca è semplicemente entusiasmante: struttura notevolissima per la categoria, guizzo acido e grani di sale che solleticano il palato, sollecitano la beva e supportano un allungo che squaderna agrumi di ogni genere. In tutta scioltezza tra i Kabinett dell'anno.

4) Erdener Treppchen Spätlese. Un gran vino. Agrume fresco, minerale chiaro e cristallino, un cenno di ananas ad addolcire la palette di aromi. In bocca prosegue coerente, appagante nei suoi toni chiari, prima di esplodere in un finale che è una freschissima macedonia spruzzata di limone e punteggiata di sale. Intensità da grande Auslese, freschezza da grande Spätlese.

5) Piesporter Goldtröpfchen Spätlese. Uno straordinario cesto di frutta fresca. E una bocca ricca, coerente, vivace di acidità, che si allunga su un'arancia nettissima. Due grandi espressioni di Spätlese analoghe per intensità, freschezza e precisione, diversissime per caratteristiche espressive come diversi sono i vigneti in cui nascono.

6) Erdener Treppchen Auslese Goldkapsel. Favoloso. Intensità e precisione aromatica, anzitutto: agrume netto, arancia candita “vera”, di quella morbida, succosa, pesca bianca. E poi una bocca saturante e insieme freschissima, una sapidità che capita raramente di cogliere così in evidenza in vini di questa concentrazione zuccherina, un allungo pieno di aromi e senza alcun eccesso di dolcezza. Il talento di Christian Hermann nel gestire la ricchezza dei prädiat più alti, la freschezza del 2020, l'eleganza del vigneto, compongono insieme un capolavoro che è tale già in assoluto e che diventa ancor più invitante per il prezzo onestissimo a cui è proposto.

7) Erdener Prälat Auslese GK Alte Reben. Un grande vino, e soprattutto in prospettiva futura. Un vino bandiera dell'azienda, con energia da vendere, ma briglie meno sciolte rispetto al campione precedente. “Colori” aromatici che virano verso il tropicale, ma che oggi faticano ad aprirsi e ad articolarsi del tutto al naso. Frutta e spezie esplodono però in bocca, ad accompagnare una materia sontuosa per concentrazione, freschezza e persistenza. Oggi meno risolto e comunicativo al confronto del Treppchen, questo Prälat fa immaginare la necessità di qualche anno in più per distendersi davvero e dare sfogo a tutte le sue grandi potenzialità.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Brauneberger Juffer Kabinett. Naso parecchio riservato, in questa fase: cenni di lime, di macedonia, di clorofilla che fanno capolino con l'areazione. In bocca entra in punta di piedi, ma sfodera un allungo salino da Kabinett di razza. Non è stato facile escluderlo...

*) Erdener Treppchen Kabinett #6. Un profilo aromatico ancora ben lontano dall'aprirsi. Certamente ricco in bocca, e al momento con la dolcezza ancora da integrarsi. Noi con una scelta di campo, e non di qualità, anche in questo vino elevata, preferiamo gli altri Kabinett della serie, più sul succulento e più godibili già da adesso.

*) Ürziger Würzgarten Spätlese. Molto tipico del vigneto di provenienza. L'unico campione che abbiamo trovato “soltanto buono” e paga il fatto di essere in una grande serie che si muove tra il buonissimo e l'eccellente.

*) Ürziger Würzgarten in der Kranklei Spätlese GK Alte Reben e Erdener Herzlei Spätlese GK Alte Reben. “Vini-firma” di Christian Hermann. Di gran qualità. C'è sì un ovvio plus di concentrazione rispetto alle Spätlese “normali”, ma al momento tutta l'ottima materia deve ancora svilupparsi. Quest'anno, complice la strepitosa performance delle Spätlese “normali”, anzi a-normali (in senso positivo) abbiamo scelto di proporre solo quelle.

WEINGUT GEORG MOSBACHER

(CERTIFICAZIONE BIO)

Forst an der Weinstrasse - Pfalz

NOTE SULL' ANNATA

Brilla fulgida la collezione dei vini Mosbacher, anche quest'anno. La nostra valutazione è in questo anno in termini assoluti, piuttosto che relativi, non avendo potuto assaggiare altri produttori alle solite manifestazioni, cancellate causa Covid. E con tanta materia a disposizione abbiamo potuto selezionare il meglio del meglio, di quello che anche quest'anno si mantiene a livelli di assoluta eccellenza, a cominciare dall'incredibile vino "base", mai così buono. Scelta radicale quest'anno, e un solo vino da singolo vigneto, lasciando per il resto posto alle splendide selezioni parcellari, all'interno dei vigneti di Deidesheim e Wachenheim.

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 HERRGOTTACKER.

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.

I VINI DEL GDA

1) Georg Mosbacher Trocken. Stre-pi-to-so. Leggerezza e intensità, frutta bianca e sale, freschezza travolgente. Difficilissimo, come ogni anno, trovare altri ingressi di gamma a questo livello di qualità e piacevolezza, ancor più difficile trovarli a questo prezzo. 11.5% vol. di piacere.

2) Forster Elster Trocken – Erste Lage. Un fulgido premier cru. Uva, albicocca, un cenno di pietra focaia. Bocca di bella polpa, frutto dolce ben bilanciato dal guizzo acido. Versione particolarmente ricca, espressiva, appagante. 12.5% vol.

3) Kalkstein Deidesheim Trocken. È un super Spätlese, sia come qualità che come provenienza. Trasparente, luminoso, una lastra di vetro appena colorata di uva. Bocca freschissima, sapida, guizzante di acidità e sale. Persistenza tutta verticale, un po' di agrumi e tanto cristallo. Luce bianca abbagliante. 12.5% vol. Le uve sono frutto di una selezione speciale da una parcella particolarmente vocata all'interno dei vigneti di proprietà a Deidesheim. Vuole infatti proporsi come campione esemplare di vino da terreno calcareo.

4) Buntsandstein Wachenheim Trocken. Ed ecco l'altro super Spätlese, sia come qualità che come provenienza. Pesca bianca, mineralità sassosa. Bocca succosa, piena e davvero fresca. Gran allungo acido/sapido sfumato di frutta. Luce delicatamente colorata. 12.5% vol. Anche in questo caso le uve sono frutto di una selezione speciale da una parcella particolarmente vocata all'interno dei vigneti di proprietà a Wachenheim. Vuole infatti proporsi come campione esemplare di vino da un affioramento di arenaria.

5-6) Forster Ungeheuer Grosses Gewachs (trocken) e Forster Jesuitengarten Grosses Gewachs (trocken)- Ungeheuer e Jesuitengarten proposti sulla fiducia, certi che sia ben riposta, vista la costanza della qualità di questi vini negli anni, sempre più premiati dalla stampa specializzata. Non abbiamo infatti potuto assaggiarli, perché i Grosses Gewächs non possono essere proposti / presentati prima del 1° settembre, se non in cantina, come da regola dell'associazione VDP

di produttori, alla quale Mosbacher appartiene. E anche quest'anno non abbiamo potuto effettuare la visita al produttore.

7) Deidesheimer Spätlese 2019 375 ml. Riproponiamo questo vino che ci era piaciuto tantissimo, in attesa di nuove annate con vini dolci. Davvero ottima performance di questo vino. Naso inizialmente riservato, che con l'aerazione si distende tra uva e cedro candito. Bocca ricca, più in struttura che in densità, che prosegue su cedro, ananas, aranciata: toni canditi e insieme molto freschi, di gran persistenza. Equilibri che stanno a metà strada tra un'Auslese della Mosella e una Vendange Tardive alsaziana di quelle serie, ma ad un prezzo abbondantemente inferiore ad entrambe... In più il produttore, esaurite le bottiglie intere, ci ha offerto le mezzine ad esattamente metà prezzo! 9% vol

ALTRI VINI ASSAGGIATI

Livello molto alto anche nei restanti vini.

*) Forster Stift Trocken – Erste Lage. Frutto primario, uva, sfumatura di polvere da sparo. Bocca che lavora sulle sensazioni di dolcezza. Ma anche ben sapido.

*) Deidesheimer Paradiesgarten Trocken – Erste Lage. Agrumato e minerale cristallino. Bocca lieve, coerente e trasparente. Finale elegante su aromi primari.

*) Deidesheimer Leinhöhle Trocken – Erste Lage. Frutto solare, cenni di prugna gialla. Bocca piena, quasi grassa, coerente. Grande presenza e intensità che si allunga nel finale.

*) Forster Musenhang Trocken. Frutto terso, agrumi, albicocca, fragola. Bocca fresca, succosa e coerente. Bell'allungo fresco, sapido e ricco di frutto.

*) Wacheneimer Gerümpel Trocken – Erste Lage. Profilo aromatico chiaro, nettamente minerale. Bocca coerente, struttura importante e bel grip sapido.

*) Basalt Forst Trocken (Forst). Tappo non perfetto, che compromette la valutazione. E visto il grande risultato delle altre due selezioni parcellari, è un vero peccato non averlo proposto.

*) Hommage 1921 – 2018. Il vino celebrativo dei 100 anni dell'azienda. Vino designato ad essere apprezzato appieno dopo opportuno invecchiamento. Al momento il naso e il ritorno aromatico sono segnati dal legno, che non lascia emergere appieno la tanta frutta gialla. Corpo importante, residuo zuccherino percepibile ben bilanciato dalla freschezza.

GERMANIA

SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR) 2019

MEYER-NÄKEL

Dernau - Ahr

NOTE ANNATA

Una serie fantastica! Meyer-Näkel tocca per noi nuove vette. L'annata 2019, di per sé importante, è stata perfettamente assecondata dalla proposta di questi vini meravigliosi. Solo quattro vini assaggiati, ma abbastanza per far fatica a trattenere l'entusiasmo e, pur in mancanza dell'assaggio dei Grosses Gewächs (GG), spingerci ad affermare che è la miglior serie prodotta da Meyer-Näkel negli ultimi anni. Vini che combinano a meraviglia intensità e freschezza, che mostrano come meglio non potrebbero tutte le facce del Pinot Noir: da quella immediata e gioiosa, passando per espressioni già complesse e stratificate, su su fino a quel che ci aspettiamo essere GG di livello assoluto: date le premesse, quest'anno li proporremo tutti e quattro sulla fiducia.

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 VINI DEL GDA

1) Spätburgunder 2019. Grande inizio con questo strepitoso vino base. Il profumo del Pinot Noir giovane, come lo immagini, come lo desideri: un cestino di lamponi e fragoline, una vena di geranio. Comunicativo, sorridente, goloso, e perfettamente a fuoco. In bocca è vellutato e freschissimo, tenuto su da un tannino appena accennato. Ritorno aromatico e persistenza di categoria superiore. Il vino più "piccolo", che nella sua categoria è davvero grande.

2) "Grauwacke" Spätburgunder 2019. Grande vino. Grafite colorata di piccoli frutti rossi e di violetta a tratteggiare un profilo aromatico che crescerà in intensità, ma già brilla per articolazione. Bocca scattante, coerente e freschissima, che cresce in struttura, presenza tannica e profondità. Espressione snella, tonica e appena austera di Pinot Noir, che già oggi si segnala per la beva compulsiva. Grande vino.

3) "S" Spätburgunder 2019. Grande vino. Il rubino nel bicchiere si intensifica, comunicando già alla prima occhiata una materia più fitta. Aromi compressi, stratificati, che con l'ossigeno si dispiegano su mora, ibisco e sfumature di spezie. Bocca fitta, profonda, freschissima e vellutata, che apre a una coda aromatica che oggi è ancora dominata dalla vinosità giovanile. Darà grandi soddisfazioni..

Grosses Gewächs 2019. Non assaggiati, sono grandi vini da vigneti paragonabili a Grand Cru di Borgogna. Quest'anno date le premesse ci aspettiamo siano strepitosi vini di livello assoluto. Possiamo solo aggiungere che sono fra i più celebrati Grand Cru di Germania, e l'assaggio negli anni passati lo ha confermato in pieno. Vini da riservare molto presto perché risultano esauriti molto prima di raggiungere il mercato. Nascono da stretti terrazzamenti che non permettono di ottenere molte uve, e concentrano una qualità superiore, con grandi persistenze. Qui sotto descriviamo le loro caratteristiche così come influenzate dal vigneto da cui provengono le uve. Pur con nuances diverse date dalle annate, risultano essere coerenti anno dopo anno.

4) Ahrweiler Silberberg Grosses Gewächs. I Pinot Noir coltivati qui sono di grande finezza e pieni di carattere. Eprimono tipicamente un fruttato fresco, da terreni di grovacca, e hanno un corpo complesso da terreni di loess. 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 grovacca prevalente, che caratterizzano la parte superiore dell'Ahr. E il carattere dei vini rispecchia la complessità strutturale del vigneto. 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.

5) Neuenahrer Sonnenberg Grosses Gewächs. Il nome Sonnenberg (montagna del sole) parla da solo e dà vini d'impatto, di grande intensità aromatica, spesso di frutta scura e di gran corpo, ricco, e che preservano il carattere fruttato-elegante grazie al terreno di ardesia e grovacca. 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 grovacca e ardesia grigia, con lehm (limo) e loess. Questo è effettivamente il punto più caldo dell'intera valle dell'Ahr.

6) Dernauer Pfarrwingert Pfarrwingert Grosses Gewächs. Dà vini vini molto fragranti, di frutto e spezie raffinate e con spiccata mineralità. E' uno dei due più celebri Grand Cru aziendali. La grovacca qui è ben frantumata, e assieme a frammenti di argilla scagliosa, dà un terreno simile all'arenaria. 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.

7) Walporzheimer Kräuterberg Spätburgunder Grosses Gewächs. Uno dei più celebri vigneti tedeschi. E' il più importante Grand Cru non solo aziendale, ma anche della regione, e uno dei più prestigiosi di Germania. 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...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 grovacca, limo (lehm), ed è molto sassoso.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) "Blauschiefer" Spätburgunder 2019. Chiaro, morbido e gentile, come d'abitudine. Un vino basato più sull'equilibrio che sul tannino, molto elegante.

NOTE INTRODUTTIVE AGLI SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR) PRODOTTI IN GERMANIA

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' AHR

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.

AUSTRIA

RIESLING E GRÜNER VELTLINER ANNATA 2020

F.X. PICHLER

Dürnstein-Oberloiben - Wachau

NOTE SULL'ANNATA DI F.X. PICHLER

Non potendo assaggiare i vini riportiamo le notizie raccolte dal produttore e dall'associazione produttori. I vini si presentano molto promettenti. Il livello alcolico dei Grüner Veltiner è leggermente più basso che gli anni precedenti, il che ha portato a vini classici, eleganti, speziati e molto vivi. Anche nel Riesling l'eleganza e la finezza sono i caratteri marcati, e come per i Grüner Veltiner con buoni livelli di acidità ben presente ma matura e non aggressiva. E' stato prodotto anche l'Unendlich Riesling, ancorché in quantitativi molto piccoli. Tutti i vini sono secchi (trocken).

L'inverno e la primavera sono stati secchi, con temperature miti in Marzo, ma con notti fredde che hanno ritardato la germogliatura. Un perfetto Aprile soleggiato, e con benvenute piogge a metà Maggio. La fioritura è finita a metà giugno. I mesi estivi sono stati caldi, ma intervallati da piogge, il che ha mantenute ben vive le vigne. Insomma un clima promettente, ma con attenzione alla eventuale presenza di muffe. A fine agosto una grandinata ha colpito i vigneti. Settembre è iniziato caldo ma seguito da piogge ed abbassamento della temperatura ad inizio vendemmia. La vendemmia è iniziata a fine Settembre, terminando a fine Ottobre, ed ha richiesto un minuzioso lavoro in vigna per selezionare i migliori grappoli, e una conseguente riduzione delle rese, Grüner Veltliner del 60%, e Riesling del 40%. Tutto ciò ha permesso di ottenere vini di ottima qualità. L'andamento climatico, e l'alternanza di sole, caldo, piogge, freddo, ha infatti permesso una lenta, progressiva, e buona maturazione fisiologica, risultando in un bello e preciso sviluppo aromatico a delineare molto bene i vigneti di provenienza delle uve, e a vini ben strutturati e stabili e adatti a buon invecchiamento.

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 trasceso 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.

I VINI DEL GDA

La collezione di F.X. Pichler ha una qualità estremamente elevata, anno dopo anno. Non potendo assaggiare, siamo comunque andati sui “preferiti”, che normalmente proponiamo ogni anno, aggiungendo qualche nota generale sui vini.

1) Ried Klostersatz Grüner Veltliner (ex Federspiel) trocken. Precedentemente indicato come Federspiel, ma un Federspiel speciale che Pichler produce con una qualità decisamente superiore alla categoria di appartenenza di questi vini. Vini che possono essere paragonati, come struttura e impatto gustativo, a Spätlese trocken tedeschi. La qualità del vigneto è certificata dal fatto che questo vino è adesso classificato nella categoria più alta della classificazione DAC dei vini, e siamo certi che FX Pichler abbiamo voluto “certificare” ciò anche come qualità.

2) Ried Steinertal Grüner Veltliner (ex Smaragd) trocken. Eccelle ogni anno per precisione, tensione, consistenza, da uno dei vigneti più minerali. Ed è sempre la pietra di paragone per i vini da questo vigneto di gran qualità. Lo possiamo paragonare ad un Grosses Gewachs (trocken) tedesco.

3) Ried Kellerberg Grüner Veltliner (ex Smaragd) trocken. Uno dei più iconici e celebrati Grüner Veltliner, dal più celebre vigneto d’Austria. Vigne molto vecchie, che anno dopo anno danno la giusta materia per produrre uno dei migliori vini d’Austria, e uno dei top trocken mondiali.

4) Ried Burgstall Riesling (ex Federspiel) trocken. Precedentemente indicato come Federspiel, ma un Federspiel speciale che Pichler produce con una qualità decisamente superiore alla categoria di appartenenza di questi vini. Vini che possono essere paragonati, come struttura e impatto gustativo, a Spätlese trocken tedeschi. La qualità del vigneto è certificata dal fatto che questo vino è adesso classificato nella categoria più alta della classificazione DAC dei vini, e siamo certi che FX Pichler abbia voluto “certificare” ciò anche come qualità.

5) Ried Steinertal Riesling (ex Smaragd) trocken. Come il suo omologo Grüner Veltliner, eccelle ogni anno per precisione, tensione, consistenza, da uno dei vigneti più minerali. Ed è sempre la pietra di paragone per i vini da questo vigneto di gran qualità. Lo possiamo paragonare ad un Grosses Gewachs (trocken) tedesco.

ALTRI VINI PROPOSTI PRECEDENTEMENTE

Vogliamo ricordare qui gli altri vini di FX Pichler, che abbiamo proposto precedentemente.

***) Kellerberg Riesling Smaragd** trocken. Uno dei più iconici e celebrati Riesling, dal più celebre vigneto d’Austria. Vigne molto vecchie, che anno dopo anno danno la giusta materia per produrre uno dei migliori vini d’Austria, e uno dei top trocken mondiali.

***) “UNENDLICH” Riesling** trocken. Sublimare il dato territoriale e quello varietale in quella piccola opera d'arte che può essere una bottiglia di vino: il sogno, il fine ultimo di chi il vino lo fa con passione. Con l'annata 1998 F.X. Pichler ritiene di esserci riuscito (e noi siamo d'accordo), e imbottiglia la prima edizione del suo Riesling Unendlich, in tedesco infinito. Lo veste con un'etichetta ispirata alla scenografia creata nel 1815 da Karl Friedrich Schinkel per il Flauto Magico di Mozart che rappresenta un cielo stellato, l'infinità del cosmo. Un vino diventato, a ragione, un'icona. Da notare che il vino nasce da una accurata selezione fra le migliori uve di diversi vigneti, tipicamente e prevalentemente Loibenberg e Kellerberg, ma la cui scelta varia di anno in anno.

APPENDICE SUI VINI AUSTRIACI

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'insospitale urgenstein, 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 romano 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 **gran** l'Unendlich Grüner Veltliner sarebbero nella categoria Reserve e Kult)



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.

APPENDICE SUI RIESLING TEDESCHI

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 lesalse (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.

Francesco Agostini (3334058588) Marco Roccarino (3890053298)

Winelovers S.a.S.

onewinelover@gmail.com

facebook: Amanti del Riesling Winelovers