

NOTE DI DEGUSTAZIONE

GDA 2022

Wine lovers

INDICE

Germania - Riesling 2021

Un'annata stupenda che ci è molto piaciuta, con vini brillanti e luminosi, vibranti e con uno splendido profilo aromatico molto preciso e intenso.

- Note sull'annata pag 1
- Vollenweider (*Mosel*) NOVITA' pag 3
- Dönnhoff (*Nahe*) pag 7
- Hofgut Falkenstein (*Saar*) pag 10
- Peter Neu Erben (*Saar*) pag 13
- Willi Schaefer (*Mosel*) pag 15
- Fritz Haag (*Mosel*) pag 17
- Dr. Hermann (*Mosel*) pag 19
- Mosbacher (*Pfalz*) pag 21

Appendice

- Conoscere i Riesling tedeschi (tipologie, degustazione, classificazione, leggere l'etichetta, a tavola pag 24

GERMANIA

RIESLING ANNATA 2021

Un'annata stupenda che ci è molto piaciuta, con vini brillanti e luminosi, vibranti e con uno splendido profilo aromatico molto preciso e intenso. Vini che si presentano con una pulitissima e ben delineata intensità di frutto, che spesso presentano note agrumate, e spezie varie. In bocca sono estremamente precisi e ben delineati, ed è ben evidente l'acidità, ma gradevole, di frutta, perfettamente integrata in una struttura dagli estratti elevati, che si dispiegano garantendo l'ottima persistenza, di cui questi vini sono dotati, con preciso ritorno aromatico.

I vini hanno un'ottima maturità fenolica, con contenuti gradi Oechsle, e quindi, nei vini secchi, moderato contenuto alcolico. Nei vini dolci, il contenuto zuccherino moderato (ma con uve perfettamente mature fisiologicamente!) ha portato ad una produzione incentrata su veri Kabinett e Spätlese (mai così buoni e godibili come quest'anno, almeno nelle annate recenti), pochi Auslese e vini superiori. Anche perché le uve raccolte sono molto sane, senza traccia di botrytis. Le condizioni di sanità delle uve hanno anche favorito la produzione di qualche Eiswein.

Vini che più di ogni delle recenti annate si avvicinano all'archetipo del perfetto Riesling tedesco, filigranato, nobile, e di grande intensità e persistenza aromatica. I feinherb inoltre sono spettacolari, su un equilibrio che tende verso il secco. I vini secchi molto buoni, di lunga persistenza, con grado alcolico moderato, e con profilo gustativo ben secco.

Ma si è giunti a questo risultato con un gran lavoro di preparazione delle uve in vigna, considerando problematiche legate all'andamento climatico, che i produttori hanno saputo affrontare e risolvere. Vale tuttavia la pena ricordare che i produttori che proponiamo sono riconosciuti essere al vertice della piramide qualitativa dei vini di Germania.

La primavera è stata con temperature moderate, e la germogliatura è cominciata ad inizio maggio, in linea con la media storica, ma almeno di un paio di settimane più indietro rispetto alle annate recenti. La fioritura è proceduta in giugno con un'estate fresca e piovosa, dove il lavoro in vigna, ad esempio per regolare la vegetazione, è stato fondamentale per evitare malattie. Pur ponendo degli interrogativi sulla possibilità di raggiungere sufficienti gradi zuccherini, la lenta maturazione e la notevole crescita degli estratti (da un terreno appesantito dalle piogge) ha posto le basi, visto il successivo ottimo andamento climatico di settembre e ottobre, per perfetto sviluppo aromatico e belle e mature strutture fenoliche.

Il cambiamento climatico per tutto settembre e ottobre con giornate di bel tempo fresche ha permesso la progressiva crescita del grado zuccherino, certamente a livelli moderati rispetto alle annate recenti, ma anche la completa maturazione fenolica, e una acidità sì elevata analiticamente (da 8,5 g/l in su..., e 10 g/l non sono infrequenti...), ma gradevole di frutto (tartarica) piuttosto che malica. La vendemmia a questo punto è iniziata solo in ottobre, spesso preceduta da una pre-vendemmia per mantenere solo le uve migliori, un 3 settimane più tardi di quanto avvenuto nelle ultime due annate, ma perfettamente in linea con l'andamento storico. Vendemmia che è proseguita per tutto il mese, ma anche a volte anche fino a metà novembre, e la struttura aromatica ha beneficiato molto di questi lunghi tempi di permanenza del frutto sulle piante e della lunga e progressiva maturazione.

E i vini hanno anche richiesto in cantina più tempo per svilupparsi senza stress con indubbi vantaggi nella preservazione della qualità della materia prima.

Il risultato? Ritornando all'inizio un'annata stupenda di vini brillanti e luminosi, vibranti e con uno splendido profilo aromatico molto preciso e intenso.

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.

Quest'anno la grande novità sono gli splendidi vini di Daniel Vollenweider, un bravissimo e celebrato produttore.

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, tra 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. E le quantità quest'anno, dei Prädikat alti, e per alcuni produttori anche per gli Spätlese, sono minime.

Tutti i Riesling sono del 2021, salvo dove indicato. Abbiamo assaggiato e descritto quasi tutti i vini che proponiamo, e finalmente siamo potuti ritornare a fare gli assaggi 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".

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.

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. Abbiamo poi reputato utile indicare con "trocken", tutti i vini secchi, anche se ciò a volte non è riportato esplicitamente in etichetta. Similmente abbiamo indicato con "Feinherb", tutti i vini di gusto demi-sec, e così definiti dai produttori. 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.

VOLLENWEIDER

Traben- Trarbach – Mosel

NOTE SULLE ANNATE!

Una straordinaria e entusiasmante cavalcata attraverso parecchie annate, e tipologie (fra secchi e vini con residuo zuccherino) a conoscere questo bravissimo e celebrato produttore, Daniel Vollenweider. Una sola caratteristica in comune: vini sempre di grandissima qualità. Abbiamo deciso perciò di proporre una amplissima selezione, 10 vini, per permettere di conoscere a fondo questo produttore, che fa della devozione alla perfezione, nonché l'amore per i suoi vigneti (che Daniel ha riscoperto e fatto ritornare grandi) un modo di vita. In questo è da due anni in partnership con Moritz Hoffmann, altrettanto entusiasta e motivato, nella gestione e lavoro in azienda, e nelle scelte. I vini del 2021 sono eccezionali (intensi, di grande purezza di frutto, brillanti, persistenti), con rese estremamente basse 20-25 hl/ha; del 2020 abbiamo assaggiato e proponiamo grandissimi capolavori trocken dai suoi Grand cru; i vini delle annate precedenti 2019, 2018, sono al top nelle rispettive categorie di quegli anni; e il 2012 che proponiamo, è la ciliegina sulla torta, esemplare sulle splendide caratteristiche dei vini dolci dopo un (piccolo...) invecchiamento. Come siamo arrivati alla nostra proposta Vollenweider è un elogio alla serendipità. Tutto è nato infatti quasi per caso, non abbiamo certamente scoperto noi questo produttore, che in brevissimo tempo, dai suoi inizi nel 2000 si è subito imposto all'attenzione della stampa specializzata, e addirittura lo avevamo assaggiato molti anni fa. A novembre, in viaggio con un amico verso Trier per partecipare alle aste tedesche, volendo anche visitare un produttore di grande qualità, provai a chiamare Daniel per chiedergli la possibilità di una degustazione "estemporanea". E davvero gentilmente ci ha aperto le porte per una breve ma molto significativa degustazione, nonostante fosse impegnato nella produzione. Siamo rimasti letteralmente a bocca aperta. Qualità sbalorditiva, ed è stato quasi doveroso chiedergli se era interessato ad essere importato in Italia: ci lasciammo con una stretta di mano, e lo ringrazio tantissimo per averci dato fiducia. E così ad aprile siamo andati a trovare Daniel e Moritz per una delle più belle ed entusiasmanti degustazioni che ci è capitato di fare negli ultimi anni, e siamo enormemente felici nel poter proporre e far conoscere questo grande produttore.

NOTE AZIENDALI

Era il 1999 quando Daniel Vollenweider decise di iniziare l'attività di viticoltore a Traben-Trarbach, allora una zona della Mosella praticamente abbandonata, dopo i fasti gloriosi della Belle Époque, quando in questa città c'erano le più importanti aziende vinicole e della quale sono reminiscenti gli splendidi edifici Jugendstil della città. Iniziò acquistando un ettaro del meraviglioso vigneto Wolfer Goldgrube, con viti su piede franco di 80-100 anni, con pendenze pazzesche, terrazzamenti muretti, rocce sparse, e circondato dai boschi, recuperandolo e riscattandolo dall'oblio. La dedizione alla qualità e al terroir lo impose subito all'attenzione degli appassionati e della critica. Da allora è stato un susseguirsi di storie di successo, sempre puntando alla perfezione, e riconoscimenti, e certamente oggi è uno dei produttori tedeschi più apprezzati, con qualità e valutazioni sempre al top, e progressivamente l'azienda è cresciuta nel Goldgrube (4 ettari su 7 di proprietà) e ulteriori 2 ettari, fra i quali lo straordinario Schimbock, in monopolio, altro vigneto recuperato, e parcelle nello Steffensberg. Ma anche interesse e cura del territorio, fondando assieme ad altri produttori, l'associazione Klitzekleine Ring, nata per recuperare vigneti abbandonati, e per scambio culturale, e che è stato strumentale alla rinascita della zona vinicola di Traben -Trarbach, con produttori oggi molto noti. Dal 2020, Moritz Hoffmann, che condivide le idee e la passione per i vini e il territorio con Daniel, gestisce l'azienda con lui. I vini sono coltivati manualmente, e non sarebbe possibile altrimenti considerando le pendenze incredibili e il terreno accidentato, in maniera organica, con certificazione biologica dal 2023, e con rese molto basse.

la produzione è bene equilibrata fra vini trocken (secchi) e vini con residuo zuccherino, con grande mano in entrambe le tipologie. I vini sono prodotti con lieviti naturali, e non aggiunti, e con il minimo intervento in cantina, anche con macerazione a freddo con pressa a canestro, filtrazione, e elevazione in legno o in acciaio

I VIGNETI

Wolfer Goldgrube. L'azienda gestisce la maggior parte di questo splendido vigneto di 7 ettari, dall'aspetto romantico, con pendenze molto elevate, con le vigne a singolo polo di 80-100 anni che si ergono inframmezzate da muretti, affioramenti rocciosi, circondate dalla foresta, e torreggiate dai resti della piazzaforte di Mont Royal, oggi seppelliti

dalla vegetazione, e Daniel è stato il primo a riscoprire la potenzialità di questo vigneto. Esposizione sud-ovest, ardesia grigia, intersecata da rocce, venature rosse e quarzite.

Trabener Schimbock. Situato a poca distanza dal Goldgrube, appena sotto una miniera d'oro abbandonata, che vista la qualità dei vini, pare aver dato il suo pregio al vigneto. Uno straordinario vigneto di circa 0,6 ha in monopolio, di vigne molto vecchie, anche centenarie, tutto racchiuso da pareti rocciose, e muretti di pietra, anch'esso recuperato da Daniel. Suolo in ardesia grigia con inclusioni di quarzite. Dà vini molto profondi, speziati e di forte mineralità.

Kröver Steffensberg. Un altro bellissimo vigneto, esposizione sud, ardesia azzurra, che invece dà vini di un profilo più solare, ricco e fruttato.

I VINI DEL GDA

1) Felsenfest 2021 trocken. Un ottimo vino, splendido. È il primo vino aziendale, normalmente si parla di QbA, ma qui è riduttivo chiamarlo così, perché è davvero speciale, di grande qualità, anche perché le uve provengono da vigneti top attorno a Traben-Trarbach, e con un prezzo imbattibile per la qualità. La vendemmia è iniziata dai vigneti che hanno dato queste uve, attorno a Traben-Trarbach, splendida cittadina in Jugendstil (Art Nouveau), dove vi è la sede aziendale. Naso molto buono, pesca, frutta gialla tropicale, elegantemente delineato, brillante acidità che dà succosità, ma non invasiva, e notevole equilibrio. Bella la persistenza. Un inizio degustazione clamorosamente buono. Alcool 10 vol., acidità 9, 6 g/l zuccheri 6 g/l.

2) Wolfer 2020 trocken. Ottimo vino! Un primo vino assaggiato dell'annata 2020, straordinariamente centrata da Vollenweider, con grandissimi vini. Da alcune delle migliori parcelle del vigneto Goldgrube, lavorato a mano, con impianto a palo singolo e con viti con una età media di 50 – 60 anni. Lasciato un anno sui lieviti. Molto espressivo, in bocca preciso, lungo, acidità vivissima, e brillante, molto assertivo, ottima struttura, e bella la persistenza. il finale è ben secco, fra l'altro come da dati analitici. Può essere paragonato ad uno Spätlese trocken, e di grande qualità!

3) Goldgrube 2020 trocken. Un vino straordinario, memorabile, chapeau! È uno dei due grand cru aziendali, il grande vigneto riscoperto da Daniel nel quale pochi credevano, e dal quale è partito molti anni fa. Ma il vigneto è davvero splendido e le cure, la capacità, e la caparbia di Daniel, hanno permesso di ottenere dei veri capolavori, come questo vino, che a nostro avviso assurge al livello di uno dei più grandi vini secchi del 2020. Con un parallelismo diciamo corrisponde ad un Grosses Gewächs (che però viene usato solo dai membri dell'associazione VDP). Naso davvero profondo, su spezie e agrumi. In bocca è semplicemente fantastico, bocca eccezionale, grande estrazione, precisione, davvero succoso, e di grande finezza, persistenza notevole. Viti molto vecchie sui 100 anni, da selezione massale, non clonale. Straordinario.

4) Schimbock 2019 trocken. Un vino davvero magnifico, è il contraltare, nel lato della forza, del Goldgrube. Chapeau!. 2-3 giorni di macerazione a freddo sulle bucce, no botrytis nei vini secchi, invecchiamento per 12 mesi in fuder di legno tradizionali. Un vino di estrema concentrazione e tensione, meraviglioso. È il lato della forza dei vini di Vollenweider, davvero ruggente. Bella struttura e acidità, estremamente preciso e raffinato a dipanare tutta la tessitura tannico del vino, lunghissima la persistenza. Anche in questo caso con un parallelismo diciamo corrisponde ad un Grosses Gewächs.

5) Wolfer Goldgrube Kabinett 2021. Uno stupendo Kabinett. Quello che colpisce è l'estrema precisione a delineare tutte le sensazioni aromatiche. al naso e in bocca. Al naso tutto da scoprire, la grande varietà genetica a disposizione permette una estrema complessità olfattiva dove si alternano aromi di frutta gialla, erbe, spezie a sollevare il naso, molto aereo. In bocca di brillantissima struttura, e godibilissimo, estremamente succoso, e dalla lunga la persistenza. Un Kabinett esemplare. Acidità 9 – 10 g/l.

6) Wolfer Goldgrube Spätlese 2021 (parcella Porz). Un vino eccezionale, favoloso, ricche sensazioni fruttate, pesca, arancia, ma con una presenza di spezie e tantissime note floreali ad impreziosire e rendere complesso il tutto.

Entusiasmante in bocca: molto concentrato nell' impatto fruttato, ma è perfettamente delineato e scandito dalla viva e acidità tartarica, che lo accompagna nel lunghissimo finale. Gradi Oechsle 90.

7) Wolfer Goldgrube Spätlese 2012. Stupendo questo vino, splendida evoluzione, dieci anni dopo.... del.... vino precedente. Non si può che rimanere sbalorditi di come tutte le sensazioni primarie si stiano perfettamente coagulando, ma il risultato lo si dovrà attendere magari altri 10 anni, prova ne è il favoloso e assolutamente perfetto 2002 assaggiato precedentemente. Qui siamo a... metà dell'opera, già il perfetto equilibrio e la eleganza innata fanno capolino, ma c'è ancora un buon serbatoio di dolcezza da integrare e un'acidità ancora ben presente. Il naso invece è pienamente espresso, aromi raffinati di frutta, minerali, e spezie. La persistenza poi porta davvero lontano.

8) Wolfer Goldgrube Spätlese Goldkapsel 2018. Gran bel vino, ridente, giocoso, e cerebralmente declinato in modo elegante. Nel 2018, annata molto ricca, che permise alti gradi Oechsle, chi riuscì a fare un vino equilibrato ottenne grandi risultati, Daniel è uno di questi, ed è mirabile il grande equilibrio su noti dolci, che più che uno Spätlese, lo accomunano ai grandi e aristocratici Feinst Auslese del passato. Siamo a 98 Oechsle.

9) Wolfer Goldgrube Auslese 2019. Dalla strepitosa annata, un vino anch'esso stupendo. Al naso una grande voluttuosità di frutta tropicale, di grande impatto e precisione, in bocca di grande presenza: vino solare, brillante, molto intenso, declinato in modo perfetto, ma con un kick di tensione stupenda. Buona presenza di botrytis, evidenziata da aromi di albicocca. Siamo a 110 Oechsle, al limite con i Beerenauslese, di quelli precisi, eleganti.

10) Wolfer Goldgrube Auslese Goldkapsel 2018. Un vino letteralmente esagerato, di grandissima qualità, ricordiamo l'annata ricca, ma ricordiamo anche produttori che riuscirono ad imbrigliare tutta la ricchezza e a declinarla in maniera precisa. Ebbene Daniel è uno di questi, certo ha seguito una strada ricca, ma il tutto con una suadenza molto appagante. Al naso questo vino, che proviene da uve per la maggior parte botrytizzate, si apre su sontuose note di frutta tropicale, fragola, arancia, miele, note minerali, un turbinio di aromi. Tempo di ...riprendersi e già il vino prende possesso, estremamente carezzevole, del palato, con una presenza davvero conturbante. Il finale è estremamente lungo. È un Beerenauslese pieno, ecco i numeri da ..sballo. 135 Oechsle, 7,2 acidità, 128 zuccheri residui.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Steffenberg 2020 trocken. Un ottimo vino trocken. Proviene da un vigneto più ricco e corrispondentemente il vino presenta un ricco e aromatico naso ben delineato di frutta gialla, e arancia. La bocca è corrispondentemente ricca, di buona struttura, molto ben delineata, e una bella persistenza.

*) Wolfer Goldgrube Aurum 2017 trocken. Già venduto tutto..... Grande vino. Una selezione dalle vigne più vecchie, fino a 100 anni, su piede franco di suprema concentrazione, molto a fuoco, richiede tempo per aprirsi, fenolica, brutalmente concentrata, grande struttura. Con un parallelismo diciamo corrisponde ad un Grosses Gewachs.

*) Wolfer Goldgrube Aurum 2020 trocken. Selezione dalle vigne più vecchie, fino a 100 anni, su piede franco. Filtrato il 2 Aprile, cioè il giorno prima di quando arrivai. Difficile comprenderlo adesso, però si capisce la grande struttura e tensione, potenza e la grande persistenza. Sarà grandissimo....Un piacevolissimo tour de force l'assaggio! Ma non è questione di potenza, ma piuttosto di estrema struttura tannica ed estratti. Tutto ancora da digerire Imbottigliato a fine aprile. Anche in questo caso con un parallelismo diciamo corrisponde ad un Grosses Gewachs

*) Schimbock 2020 trocken. Appena filtrato. Monumentale. Vino trocken prodotto con una iniziale macerazione a freddo per 2-3 giorni, passato poi in una vecchia pressa di legno. Elevata la struttura fenolica, quasi brutale, molto tannico, una struttura eccezionale. Si intravede l'enorme potenzialità di questo grande vino, che ritroveremo /riproveremo l'anno prossimo. E noi scommettiamo sulla grandezza di questo vino, considerando l'attuale assaggio. Anche in questo caso con un parallelismo diciamo corrisponde ad un Grosses Gewachs.

*) Kröver Steffensberg Kabinett 2021. Il primo dei vini dolci assaggiati, inizia chiuso e poi si distende, piacevolissimo su begli aromi diretti ben espressi. In bocca succoso, sapidissimo, grande equilibrio. 45-50 g/l zuccheri residui.

*) Wolfer Goldgrube Spätlese 2002. Un vino straordinario che aiuta a capire la splendida evoluzione nel tempo dei vini dolci di questo grande produttore, assaggiato, con regalità, dalla sua cantina personale, lunghezza interminabile ed equilibrio perfetto. Chapeau.

DÖNNHOFF

Oberhäuser an der Nahe – Nahe

NOTE SULL' ANNATA

Straordinaria collezione di vini anche quest'anno. Altissima la qualità, con alcuni vini assolutamente memorabili. Quello che cambia di anno in anno è che i vini sono sensorialmente diversi. Ma lo stile rimane lo stesso: lo stile "Donnhoff", a definire vini perfetti in tutti i Prädikat, decisamente punto di riferimento a per la qualità estrema anno dopo anno. Cornelius, ormai al comando delle operazioni, con il conforto di suo padre Helmut, ha effettuato le perfette scelte già in vigneto, per ottenere il meglio. La vendemmia è iniziata a metà ottobre ed è stata completata a fine novembre. E il 22 Dicembre si è potuto raccogliere un Eiswein. Vini brillanti, vibranti, definizione di frutto, estratti e presenza in bocca perfetta e precisa per ogni categoria, molta sapidità, di grande allungo, beva trascinante. E sì che i vini più importanti, Grosses Gewächs e Auslese Goldkapsel, non erano ancora pronti al momento del nostro assaggio....

NOTE AZIENDALI.

Cornelius Dönnhoff ha ormai la gestione dell'azienda, e delle decisioni più importanti, ed è cresciuto a fianco di suo padre Helmut, uno di quei rari produttori per i quali è doveroso usare il termine geniale, sempre disponibile in azienda a consigli, e ha subito dimostrato non solo di saper interpretare ma anche di ottenere il meglio da 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 trocken Un gran vino "base", che ci è piaciuto tantissimo. E l'assaggio spiega perché è uno dei vini più ricercati di Germania. Frutto chiaro, dolce e comunicativo al naso, dove già si percepisce la gran freschezza che si manifesterà in bocca. Sorso goloso, leggero e davvero corroborante: c'è polpa, ma c'è soprattutto un guizzo acido/sapido che rende la beva rinfrescante e compulsiva. 11,5 % vol.

2) Dönnhoff Tonschiefer trocken (Kabinett trocken). Un "Kabinett" trocken perfetto! Roccia chiara, uva e un po' di agrumi al naso. Proporzioni perfette in bocca nel creare un equilibrio che guarda verso la freschezza. Esempio archetipico di Riesling secco leggero, di quello che un tempo quasi tutti chiamavano Kabinett Trocken, e ormai quasi più nessuno...12,0 %

3) Kreuznacher Kahlenberg trocken (Spätlese trocken). Grandissima qualità. Teso e mineralissimo al naso. In bocca danza sapido e rinfrescante dissimulando la notevole struttura in un equilibrio mirabile di sale e acidità. Vino di luce, di profondità, di allungo. Schiacciato fra vini "base" e Kabinett sempre più buoni, e superbi Grosses Gewächs, questa tipologia, quantomeno quest'anno vista la gran qualità, dovrebbe però giustamente tornare ad essere sventolata come il vino bandiera aziendale, anche sui secchi. 12,5 % vol.

4-5) Dellchen Grosses Gewächs trocken e Hermannshöhle Grosses Gewächs trocken. Non assaggiati. Ricordiamo che questi due celebri vini (e molto ricercati) sono da sempre considerati punti di riferimento a definire la qualità assoluta, e inseriti ogni anno nelle prime posizioni di ogni classifica dei Grosses Gewächs di Germania, come da noi certificato in tutti i nostri assaggi negli anni. Non abbiamo infatti potuto assaggiarli, perché non avevano ancora completato il loro ciclo di sviluppo.

6) Dönnhoff Qualitätswein feinherb. Magistrale: Il manuale del Feinherb perfetto, che non chiede minuti col naso sul bicchiere, ma di essere goduto senza troppi pensieri. Versione che, in linea con l'annata, brilla per l'acidità vivace e finissima e per il profilo salato, che ne rendono la beva vieppiù trascinante. Il successo di questo vino si spiega così: grandissimo rapporto qualità / prezzo, e versatilità di utilizzo. Alcool: 10,0%

7) Oberhäuser Leistenberg Kabinett. Un grande Kabinett, stupendo!. Frutto compresso e davvero ricco, tra cenni tropicali e agrumi verdi. Bocca guizzante, profonda e minerale. Netto plus di concentrazione rispetto al precedente assaggiato (Klamm), pur mantenendo freschezza e tensione da grande Kabinett. Ci è piaciuto tantissimo

8) Oberhäuser Brücke Spätlese. Un vino memorabile. Quest'anno gli Spätlese di Donnhoff sono vini incredibili!! Il Brücke è di una eleganza allo stato puro. Appena versato, al naso è quasi muto: serve qualche minuto nel bicchiere perché si componga un profilo cristallino screziato appena di scorza d'arancia. Bocca apparentemente lieve in ingresso, che si dispiega poi in tutta la sua ampiezza e intensità. Un vino tutto in finezza, che entra in bocca in punta di piedi, ma non se ne va più... Alcool 8,5%.

9) Niederhäuser Hermannshöhle Spätlese. Un grandissimo vino, memorabile, di qualità assoluta!! Roccia, cristallo, agrumi. Presenza in bocca pazzesca per ricchezza, profondità, intensità, freschezza, equilibrio dolce/acido/sapido. Gioca tra note tropicali e vivacità di lime, tra cenni quasi canditi e freschezza di clorofilla. Per intensità, per articolazione, per eleganza, per persistenza, nulla meno di un capolavoro. Alcool 8,0%. Chapeau!

10-11) Oberhäuser Brücke Auslese Goldkapsel e Niederhäuser Hermannshöhle Auslese Goldkapsel. Non abbiamo assaggiato questi due vini, ancora non pronti al momento della degustazione, devono ancora "digerire" la grandissima materia..... Ogni anno sono dei vini straordinari, al top del Prädikat (categoria) di appartenenza e, considerando il valore degli Spätlese, possiamo solo sognare che grandissimi vini questi Auslese saranno!!!!...

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Roxheimer Höllenpfad trocken (Spätlese trocken). Un bellissimo vino di grande sostanza. Frutto maturo, spina dorsale minerale, lieve percezione alcolica. Bocca coerente e avvolgente, che conferma l'impressione olfattiva di ricchezza. Alcool 12,5%

*) Niederhäuser Klamm Kabinett. Vino stupendamente filigranato. Chiaro e aperto su aromi primari. Bocca succosa, che gioca più su freschezza e sapidità che non sulla concentrazione. Chiusura quasi a secco. Alcool 9,0%

HOGGUT FALKENSTEIN

Niedermennig - Saar

NOTE SULL' ANNATA

Grandissimi come sempre. E per di più, l'annata è decisamente nelle corde di Erich e Johannes Weber. Tutti i vini sono infatti animati da una energia incredibile, vibranti. La precisione sensoriale è stupefacente, dai trocken, ai feinherb, ai vini con residuo zuccherino. Gli estratti sono molto elevati, così come la presenza, e le acidità, pure elevate nei numeri (9-10 g/l), non fanno paura in bocca, anche perché fruttate piuttosto che maliche) rendono davvero brillanti i vini. Rese regolari, gradi Oechsle moderati (82-84 per i Kabinett, 87-90 per gli Spätlese), e l'unica cosa più bassa è il contenuto alcolico, ma meglio! La precisione sensoriale è stupefacente, dai trocken, ai feinherb, ai vini con residuo zuccherino. La vendemmia, è iniziata in ottobre e terminata a novembre, per raccogliere il massimo della qualità. Come al solito fatto una ampia selezione di tutti i fuder assaggiati (grazie alla disponibilità di Erich e Johannes), e con una così grande qualità di base (certo anche con capolavori) la scelta è stata difficile... Registriamo la nuova sfida dei Weber, su un celebre vigneto, l'Okfener Bockstein, che ha subito prodotto un grandissimo vino. Grandi come sempre, e sempre più amati sia dagli appassionati che dalla critica internazionale.

NOTE AZIENDALI

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

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

LO STILE DEI VINI

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

I VIGNETI

La famiglia Weber possiede circa 8 ettari di vigneto, situati in una ampia vallata che confluisce poi nella Saar, appena a sud di Trier. Vigneti considerati un tempo di gran qualità, poco rinomati attualmente, schiacciati dalla celebrità dei

suoi vicini (lo Scharzofberger è solo una vallata più in là...). I Weber progressivamente dall'originale appezzamento nel Niedermenniger Herrenberg, il cui cuore è il prestigioso Zuckenberg, sono riusciti ad acquistare vigne nel Krettnacker Euchariusberg, adatto per vini dolci, e l'aggiunta dell'altrettanto pregiato Krettnacher Altenberg, e la sua sezione più prestigiosa, Krettnacher Ober Schäferhaus, e nell'Oberemeller Karlsberg. L'età media è sui 50 anni arrivando fino a 80 anni con una elevata quantità di vigne, circa il 40%, su piede franco. I terreni danno vini a pH particolarmente basso, e questo consente acidità elevate, brillantezza, e protezione delle uve e dei vini nell'invecchiamento.

Niedermenniger Herrenberg, il cui cuore è lo 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 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.

Ockfener Bockstein. Un celebre e molto esteso vigneto, di 52,9 ettari, ad esposizione sud, su terrenidio ardesia grigia, con quarzo, e arenaria con inclusioni di quarzite. È un vigneto che permette ottime maturazioni. I Weber possiedono due bellissime parcelle.

I VINI DEL GDA

1) Krettnacher Altenberg Spätlese Trocken (Fuder Altenberg) AP 7. Un vino davvero notevole, lo *Spätlese "di base"* Naso di pesca fresca, con un po' di albicocca, agrumi limonosi. Gran bella struttura, una bella presenza, concentrazione, un'acidità viva ma nello stesso tempo ben integrata, davvero bella presenza.

2) Niedermenniger Herrenberg Spätlese feinherb (Fuder "Meyer Nepal") AP 11. Grandissimo vino, punto. aromi di albicocca molto persistenti, pietra bagnata, frutta gialla, cremisi, mirabelle. Impressionante in bocca. Struttura importante, dispensata in maniera molto viva, ma con grande classe, molto succoso, straordinariamente persistente.

3) Krettnacher Euchariusberg Kabinett (Fuder "Arthuro") AP 13. Un vino davvero entusiasmante, con un numero di Fuder fortunato....!! Si incomincia con fiori di limone, spezie eleganti, nello stupendo e appagante naso. Struttura magistralmente offerta in bocca in maniera brillante, di grandissima piacevolezza, che lascia un sorriso nel cuore, e di notevole precisione stilistica, chiude lunghissimo. Selezionato di slancio, volevamo tutto il fuder!

4) Krettnacher Euchariusberg Kabinett "Alte Reben" (Fuder "Gisela"). AP 8. Un vino straordinario!! Anche quest'anno conferma perché è ormai stabilmente nell'empireo dei grandi vini tedeschi, ricercatissimo da schiere sempre più folte di appassionati, uno dei vini responsabili della crescita verticale nella qualità e quindi l'apprezzamento dei Kabinett, attualmente forse la tipologia più ricercata in Germania. Naso molto complesso di frutta gialla, uva, con sentori di pietra focaia. Superstrutturato, grande presenza e grande concentrazione in bocca, un vino di razza, ruggente, nella sua estrema gioventù. Il passo è regale. Grande è la persistenza.

VINI CHE PROPORREMO SUCCESSIVAMENTE

7) Krettnacker Ober Schäfershaus Spätlese Trocken (Fuder Lorenz Manni) AP 18. Un super Spätlese! Naso agrumato, frutta gialla soffusa, erbaceo, pietra focaia, ancora da esprimersi compiutamente. Bocca complessa, grande struttura, solida, di grande impatto, molto viva e sapida.

***) Niedermenniger Herrenberg Spätlese feinherb (Fuder Onkel Peter) AP 4.** Un vino stupendo, rabbioso, emette lampi di energia allo stato puro. Aromi al momento erbacei, e speziati. Acidità davvero viva, e tenuta insieme dai notevoli estratti, per un vino estremamente corroborante. Bella la mineralità. Grande profondità e lunghezza. Formidabile e unico nella gestione di tutte le sue componenti.

***) Okfener Bockstein Kabinett (Fuder Mia) AP 22.** Una grande “prima” di Erich e Johannes su un vigneto celebrato, ma, che nel contempo richiede mano ferma gestire la ricchezza datagli dalla situazione ambientale. Attendevamo fiduciosi che qualcuno si facesse avanti a reclamare il titolo di grande interprete. Ebbene i Weber hanno raccolto con successo questa sfida producendo uno stupendo vino, riduttivo classificarlo come un Kabinett, aromi rotondi al naso, molto tipici, ma anche con spezie e agrumi dolci, bella presenza ricca in bocca, con una stupenda acidità integrata, che lo solleva a grandi vette qualitative, molto persistente.

***) Krettnacher Euchariusberg Spätlese (fuder Förster) AP 5.** Stupendo. Agrumato. In bocca bella ricchezza, per gli standard Weber, s’intende, ma anche molto sapido e vibrante, nel preciso e lungo e appagante finale.

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, ben consapevoli che però sono scelte assolutamente personali.

***) Niedermenniger Herrenberg Weissburgunder trocken.** Questo Pinot Blanc, di pregevole fattura, presenta acidità fine, molto buona struttura.

***) Niedermenniger Herrenberg Kabinett trocken (Fuder Mutter Anna) AP 1.** Un ottimo vino. Fiori di sambuco, molto concentrato davvero, molto bene, 10% alcool, vino, purissimo ed estremamente a fuoco, intensa la spina acida.

***) Niedermenniger Herrenberg Kabinett trocken (Fuder Egon) AP 19.** Un bellissimo vino! Naso e palato impostato su sensazioni rotonde, e in bocca che esprime una piacevole dolcezza, leggermente ricco, bella presenza, che gioca con la succulenta acidità.

***) Krettnacher Auff dem Holzchen Kabinett trocken (Fuder Auf dem Holzchen) AP 21.** Davvero molto bello, questo vino, potente, molto ricco, di bella e notevole presenza, concentrazione, acidità ben presente, ma a supporto, piuttosto che stare per sé stessa.

***) Niedermenniger Herrenberg Spätlese feinherb (Fuder Palm) AP 3.** Splendido. Il più ricco dei Feinherb. Molto equilibrato, notevole l’impronta di frutta, naso dolce, note tropicali, rimane molto persistente sulla frutta tropicale.

***) Niedermenniger im Kleinschock Kabinett (fuder Kleinschock) AP 20.** Uno splendore di leggerezza. Kabinett di grande equilibrio, bello, lungo, piacevole, davvero, molto fine, finissimo, con aromi ancora chiusi al naso.

***) Krettnacher Euchariusberg Kabinett (fuder Kugel Peter) AP 12.** Grande prova, un vino stupendo. Aromi di mela, pera, bellissima presenza, elettrizzante, a lungo in competizione con “Arthuro” per la scelta del Kabinett.

***) Krettnacher Euchariusberg Spätlese (fuder Klaus) AP 6.** Anche la scelta dello Spätlese a richiesto parecchie reiterazioni. Si perché anche in questo caso stiamo parlando di uno stupendo, vino, magistrale. Il profilo in questo caso è dolce, elegante, molto raffinato, aristocratico.

PETER NEU ERBEN

Wiltingen - Saar

NOTE SULL' ANNATA

Una splendida annata tutta in filigrana, nella quale colpisce la brillantezza, precisione stilistica dei suoi vini, con una grande piacevolezza di beva. In un'annata dove in generale la produzione si incentra sui Kabinett e sugli Spätlese, Alex Neu si colloca perfettamente, giacché nel suo listino tipicamente comprende spesso solo Kabinett, e da grandi vigneti...per una precisa scelta di eccellenza. Anche quest'anno integriamo la proposta con il bellissimo Kabinett vino d'asta dell'anno precedente, 2020, un vino decisamente superiore !!!!! E anche quest'anno il vino d'asta sarà un Kabinett, che già abbiamo potuto assaggiare.

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. . Un bellissimo vino elegante, molto raffinato, un piccolo gioiellino di precisione e finezza. Ma la presenza c'è dipanata in filigrana, acidità che rinfresca il vino, e di grande gradevolezza gustativa. Un vino di beva compulsiva ma che si presta anche come ideale compagno di varie preparazioni gastronomiche. Oechsle 84, Alcool 10,5 vol, acidità 8 g/l, zuccheri residui 8 g/l.

2) Wiltinger Klosterberg Kabinett Feinherb. In un'annata di eccellenti Feinherb, ci è molto piaciuto davvero molto questo vino, di bell'equilibrio, preciso, fine, molto elegante. Naso ammaliante di fragola purissima. In bocca prevale l'equilibrio e la freschezza gustativa, per un vino di grandissima bevibilità. 86 Oechsle, 9,0 % vol alcool, acidità 8,6 g/l, zucchero residuo 32 g/l.

3) Wiltinger Klosterberg Kabinett 2020 - vino d'asta. Bellissimo vino, di grande qualità. Già assaggiato alle aste di settembre, uno dei migliori delle degustazioni del Bernkasteler Ring. Ci è piaciuto davvero molto, così anche quest'anno abbiamo deciso di acquistare all'asta praticamente tutto il lotto, così da poterlo proporre anche nel GDA, oltre che nel pakete d'asta già proposto. Un vino molto raffinato. Chiuso al naso inizialmente, si apre poi su note di pesca gialla, mango. Molto preciso di fattura, inizia già ad integrare la dolcezza proponendo una splendida e raffinata trama in filigrana in bocca, caratteristica sì distintiva dei vini di questo produttore da questo vigneto, ma ancora più espressa in questa annata. Ottima la persistenza. 86 Oechsle, zucchero residuo 51 g/l , 7,5 % vol alcol, acidità 7,5 g/l. 480 bottiglie prodotte.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Riesling Classic. Vino molto ben fatto, che vive di un preciso e perfetto equilibrio, chaptalizzato. Oechsle 109, Alcool 12,00 vol, acidità 8,6 g/l, zuccheri residui 13 g/l.

*) Saar Riesling Alte Reben. Bel vino, entrata dolce, di impatto, più semplice, davvero grande equilibrio, estremamente piacevole, molto equilibrato, vino davvero molto vivo. 94 Oechsle, alcool 8,2 % vol, acidità 9,3 g/l, zucchero residuo 60 g/l.

*) Wiltinger Klosterberg Kabinett. Vino d'asta. Bellissimo, struttura elevata, preciso, lungo. Magnificamente fresco, vivissimo davvero. Davvero bello, lungo, piacevolissimo. E' così buono che siamo sicuri sarà un successo anche nell'asta di quest'anno 85 Oechsle, 7,8 % vol alcol, acidità 8,6 g/l, zucchero residuo 32 g/l.

WILLI SCHAEFER

Graach – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Straordinaria annata a casa Schaefer, a declinare al meglio sua maestà il Riesling. Christoph Schaefer, nella sua meravigliosa serie, sintetizza quando di meglio la Mosella può offrire, vini di mirabile eleganza, cristalli purissimi, distillati di uva, quasi avesse usato un alambicco per produrli e dargli una definizione straordinaria, chapeau!. Il tutto dotato di una primordiale energia e brillantezza. Vini fra i più buoni mai assaggiati. Certamente tantissimo lavoro per selezionare le uve e rese microscopiche, già le bottiglie di Spätlese, ahimè, si contano sulla punta delle dita, e l'unico Auslese sarà proposto solo come vino d'asta. La classica cristallinità dei vini di Schaefer è ancora più amplificata dall'annata, con le perfette e integre uve che hanno raccolto. Un lavoro molto impegnativo, con una preselezione nel vigneto per salvaguardare le uve più belle, che si sono sviluppate con un colore giallo oro, per una lunga vendemmia che si è svolta durante tutto il mese di ottobre.

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 vino straordinario, maestro di eleganza, succosità, equilibrio, vivissimo, filigranato, molto bello. Un naso che si concede in maniera dettagliatissima su aromi fruttati, agrumi ben presenti. Davvero un peso leggero di razza, un perfetto Kabinett, colpisce la sua purezza e precisione laser. Ma sa spingere in bocca, sempre elegantemente, con la sua bella presenza, piacevolissimo. Dolcezza che semmai crea un gran bilanciamento su toni secchi, con la splendida acidità.

2) Graacher Domprobst Kabinett AP 3. Grande Kabinett. Vino quasi impercettibile adesso. Un cavallo di razza! Vino "scuro" adesso, profondamente minerale. IL naso piano piano si concede, puro, su toni minerali, e di piccola frutta di bosco, per poi lasciare posto ad una grande complessità. C'è un senso di perfezione che pervade tutto il vino, su un impianto elegante.

3) Wehlener Sonnenuhr Spätlese AP 17. Un superbo Spätlese, che aggiunge note di cremosità di crema pasticcera, tipiche del vigneto, ad aromi di agrumi, pesca. In bocca perfetta eleganza, grande presenza ed equilibrio mirabile, concentrazione, finezza. Godibilissimo gioco dolce, acido, favoloso davvero, lunghissimo, interminabile. Prodotto purtroppo pochissime bottiglie.

4) Graacher Domprobst Spätlese AP5. Un grandissimo vino. La maggiore maturazione delle uve, ha permesso microscopici quantitativi di un vino che parla di perfezione. Naso inizialmente chiuso che lascia intravedere una palette

aromatica complessa, agrumi, pietra, pesca, spezie. In bocca, notevole, una intensa e cristallina stratificazione di sensazioni aromatiche, il tutto avvolto da una grande presenza di estratti, e distillato dalla notevole acidità. Molto molto persistente. Anche in questo caso, minuscola produzione (e assegnazione).

ALTRI VINI ASSAGGIATI

- *) Graacher Trocken. Produzione 200 litri!!!. Vino bello, succoso, molto preciso, vivo, succoso, tanti aromi floreali.

- *) Graacher Feinherb. Un bellissimo vino pure su sensazioni floreali, ed erbacee. Alla succosità, unisce già una ragguardevole struttura. Un vino estremamente godibile di perfetta fattura. Come il precedente il vino viene dagli appezzamenti nell'Himmelreich. L'annata ha offerto una versione quasi secca di questo vino

- *) Graacher Domprobst Kabinett, vino d'asta. Molto concentrato buonissimo, l'anno scorso, la prima volta che Schaefer portò un Kabinett all'asta, fu un grandissimo successo, questo anno non sarà da meno. Assurdo! Porta ad un livello ancora più alto la fenomenale batteria di Kabinett proposta quest'anno. Molto concentrato, buonissimo, selezione stupenda fatta con rabbia. Vino davvero ruggente, grande dettaglio, succoso davvero, in bocca sapidità a mille davvero.

- *) Wehlener Sonnenuhr Spätlese AP 17. Un superbo Spätlese, che aggiunge note di cremosità di crema pasticcera, tipiche del vigneto, ad aromi di agrumi, pesca. In bocca perfetta eleganza, grande presenza ed equilibrio mirabile, concentrazione, finezza. Godibilissimo gioco dolce, acido, favoloso davvero, lunghissimo, interminabile. Prodotto purtroppo in così poche bottiglie che non ci consentono di proporlo.

- *) Graacher Domprobst Spätlese, vino d'asta. Vino assoluto, la concentrazione porta ad aromi ancora più complessi e profondi, in una fase al momento di maggiore apertura aromatica dei suoi simili non d'asta. In bocca struttura impressionante, interminabile.

- *) Wehlener Sonnenuhr Auslese, vino d'asta. Dal "cilindro" esce anche questo grandissimo vino, che per la prima volta verrà proposto all'asta. È stato un onore assaggiarlo, è un favoloso, grande Auslese per come estremizza tutte le sensazioni già sentite nello Spätlese. Purtroppo crediamo a prezzi molto elevati, non tanto per la rarità ma per la qualità estrema. Concentrazione pazzesca, è quasi un Beerenauslese, anzi lo è davvero.

- *) Graacher Domprobst Auslese 2008. Gentile omaggio a fine degustazione. Spettacolare mostra di equilibrio e di seduzione, un vino lunghissimo che accarezza il palato.

- *) Graacher Himmelreich Auslese 2009. E con questo vino finiamo davvero entusiasti, un esempio di irresistibile seduzione assoluta!!!!

FRITZ HAAG

Brauneberg – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Superba interpretazione dell'annata da parte di Oliver, con vini stupendi. Geniale nel trasformare in punti di forza le caratteristiche dell'annata. Nascono perciò quest'anno vini che coniugano la ricchezza del vigneto (Il Brauneberger Juffer Sonnenuhr permette perfette maturazioni) con l'energia e la brillantezza di questa annata. Quanto un grandissimo vigneto incontra un grandissimo produttore... E la disponibilità di tanta materia prima gli ha permesso di selezionare il meglio e anche di produrre una ragguardevole quantità, senza compromessi nella qualità, di fenomenali Auslese, ma anche di Auslese Goldkapsel. E gli assaggi da Oliver sono un momento di grande piacere, non è difficile uno direbbe, vista la qualità dei vini, ma poi c'è la sua genialità, capacità imprenditoriale, ironia, simpatia, e disponibilità anche se superimpegnato, che rendono la conversazione estremamente stimolante, bravissimo davvero Oliver! Dell'Auslese proponiamo due grandi interpretazioni, complementari, 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 recentemente, 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. Un gran vino, un perfetto Kabinett con splendidi aromi di frutta mista, molto voluttuosi, che giocano con spezie, che ben esprimono il terroir del Brauneberg Juffer. In bocca dolce, bello, splendente, succoso, una acidità precisa corroborante ben integrata nel tutto, che accentua il senso di brillantezza e precisione che rinfresca il palato 40-45 g/l residuo zuccherino, celati dagli estratti e dall'acidità.

2) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese AP 07. Stupendo vino!! Un grande classico. Estremamente a fuoco. Preannunciato da un naso dolce aromatico, a tutto tondo, piacevolissimo, in bocca si esprime davvero bello, ruggente, bella struttura, rabbiosa, con acidità ravvivante, che rimane a lungo in bocca. Brillantissimo. 90 Oechsle, 70 g/l zucchero residuo.

3) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese AP 06. Un bellissimo Auslese, di grandi sensazioni aromatiche policrome. In bocca la suadenza, cremosità di questo vino ammaliano. Si offre molto concentrato, sempre ravvivato dall'acidità e prosegue nell'impatto aromatico a lungo in bocca.

4) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese AP 10. Un vino semplicemente meraviglioso. Grande Auslese! Struttura ficcante davvero, naso strutturato, gran concentrazione e tensione formidabile, estratti, acidità ben evidente, ma come per tutti i vini assaggiati di quest'annata, dà soprattutto estrema brillantezza, vivacità, precisione (piuttosto che sensazioni disgiunte e aggressive), in bocca non ti molla più, lunghissimo. Poche le bottiglie prodotte e ...razionate.

5) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese Goldkapsel AP 09 375 ml. In questo vino Oliver raggiunge la perfezione stilistica, sfoderando un fuoriclasse incredibile, favoloso. Un naso ipercomplesso , e profondo ci sono gli agrumi, e c'è la frutta tropicale, pesca, spezie, siamo a 120 Oechsle , abbondantemente nel campo dei Beerenauslese, acidità 11-12.

DR HERMANN

Erden – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Serie fantasmagorica. Mano straordinaria già in vigneto per gestire le difficoltà dell'annata e per sfoderare dei grandi vini di assoluta classicità e perfezione, estremamente luminosi, definiti, intensi, e vibranti. E non solo dai vini dei suoi vigneti storici, nella zona Prälät, Treppchen, Würzgarten, ma anche dalle nuove acquisizioni in vigneti celebrati (Brauneberg Juffer, Wehlener Sonnenuhr, Piesporter Goldtröpfchen) Christian ha subito ottenuto risultati fenomenali, con vini che se da un lato sono rigorosamente rispettosi del terroir di appartenenza, dall'altro si sente che sono vini di "Christian" per la luminosità, impatto fruttato, e purezza sensoriale. Conseguentemente i riconoscimenti ormai non si contano più, e questo produttore è presente ormai da tempo ai primi posti in tutte le valutazioni delle guide enologiche.

NOTE AZIENDALI

L'azienda, sviluppata da Rudi Hermann, ma gestita adesso da suo figlio Christian, ben supportato da sua moglie Julia, ha circa 8 ettari di vigne nei cru più prestigiosi di Erden e Ürzig (Prälät, 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'esperata ricerca del meglio. Ed è un produttore giustamente molto ben valutato anche dalle più note guide enologiche. Ed emblematico della volontà e capacità di eccellere è il vino base, Dr H QbA, che viene ogni anno confezionato come meglio non si potrebbe.

I VINI DEL GDA

1) Dr. H QbA. Questo vino è un vero classico, esemplare su come produrre un Qba dallo standard qualitativo molto alto. Oittmo anche in quest'anno. Christian ha la bacchetta magica per ottenere ogni anno il meglio dalla miscela dei suoi vigneti, per produrre questo vino. Si dimostra infatti ancora una volta fra i migliori della sua categoria, e con un imbattibile rapporto qualità / prezzo. Un bellissimo profilo di frutta, dolce, agrumi, presenza in bocca precisa, davvero succoso, bella sapidità, e che dà una gran piacevolezza di beva. Oechsle 83, Alcool 9,5 vol, acidità 9,4 g/l, zuccheri residui 45 g/l..

2) Ürziger Würzgarten Kabinett. Un bellissimo Kabinett in filigrana, didascalico di un perfetto vino della Mosella. Già al naso, pulitissimo e appagante su fragola, spezie e un tocco di frutta gialla, parla del vigneto di provenienza, che ha da terreni con una buona percentuale di materiale vulcanico. In bocca ha un grip che non ti aspetti, che lo rende ben presente, molto succoso, luminoso, ben a fuoco, e con una lunghezza ben superiore a quella del prädikat di appartenenza. Da terreni con una buona percentuale di materiale vulcanico. Oechsle 83, Alcool 9,5 vol, acidità 9,4 g/l, zuccheri residui 45 g/l.

3) Erdener Treppchen Kabinett #6. Un favoloso Kabinett, di nobile lignaggio. La sensazione è di trovarsi di fronte ad un vino che rasenta la perfezione, per il Prädikat di appartenenza. In una versione che ci è piaciuta tantissimo per il suo meraviglioso grip! Bello, voluttuosamente ricco, concentrato, maturazione perfetta, ma anche succosissimo, con acidità di frutta ben presente e integrata, e gestita dagli elevati estratti, agrumi a go go, lunghissimo. Naso luminoso, bocca di grande piacevolezza. Oechsle 83, Acidità 10,5 g/l.

4) Ürziger Würzgarten Kabinett Alte Reben. Un Kabinett di categoria superiore! Il lato "scuro" del Würzgarten. Grande concentrazione, tanta, tantissima roba in bocca. Struttura notevole, molto succoso, sapidità. Acidità 8,9 g/l, zuccheri residui 45 g/l.

5) Ürziger Würzgarten in der Kranklei Spätlese Goldkapsel Alte Reben. Grande vino, davvero stupendo. Ha forte profilo fruttato, già dal naso. Al naso, bolla aromatica complessa, che declina tanti aromi di frutta gialla, spezia, e fiori esotici. Davvero elegantissimo, succoso, molto equilibrato davvero, molto lungo, lunghissimo, Naso avvolto dal frutto. In bocca la carica degli estratti si fa sentire, per una tensione elevata., così come il profilo fruttato letteralmente prende possesso del palato e rimane nella lunghissima persistenza. Il tutto estremamente a fuoco. Oechsle 90, acidità 8,9 g/l, zuccheri residui 72 g/l. Batteria strepitosa di Spätlese quest'anno, quella proposta da Christian Hermann.

6) Wehlener Sonnenuhr Spätlese Goldkapsel. Un bellissimo gioiello della corona dei grandi Spätlese Goldkapsel di Christian. La prova del Wehlener Sonnenuhr è perfettamente superata!. Un piccolo appezzamento 0,2 ha in questo celebre vigneto, permette a Christian di estrarre 1000 bottiglie di questo nettare. La sua lettura di questo celebre vigneto è molto "Dr. Hermann" con grande mano e estrema attenzione a preservare il frutto delle splendide uve, cesellandolo con grande precisione e pulizia. Al naso frutta a pasta gialla, e arancio. La materia è ben presente, ma l'eleganza del vigneto è rispettata, declinata nella cremosità al palato, ma anche vivo e succoso. Un vino "cerebrale". Oechsle 91, Alcool 7,5 vol, acidità 10,3 g/l, zuccheri residui 70 g/l.

7) Erdener Prälat Spätlese Goldkapsel Alte Reben. Siamo rimasti sbalorditi da questo vino. Grande vino di irresistibile eleganza fruttata. A nostro avviso Christian ha trovato un senso di equilibrio impagabile in questo vino, nel quale tutti i colori del frutto del vigneto ci sono tutti, bouquet fruttato, mango, arancia, albicocca, ma gestisce in maniera perfetta l'esuberanza aromatica. Maturità artistica splendidamente espressa, Christian ottiene un vino di estrema stratificazione e nobile eleganza. Bocca di grande precisione stilistica, inteso, brillante, memorabile la persistenza. Oechsle 87, zuccheri residui 70 g/l.

8) Erdener Treppchen Auslese Goldkapsel. Grandissimo vino. Straordinariamente buono. Un Auslese Goldkapsel di assoluto valore. Frutto meravigliosamente espresso, tanta frutta, agrumi, e fa capolino, ad impreziosire il tutto, il balsamico, che progressivamente nell'invecchiamento è una delle caratteristiche più affascinanti del vigneto, il tutto gestito meravigliosamente da una viva acidità, con molto sapidità in bocca, di grandissima persistenza, molto lungo. Valori elevati su tutti i registri, e si sente in questo vino estremo, per la sua categoria. Oechsle 104, Alcool 7,0 vol, acidità 10,0 g/l, zuccheri residui 112 g/l.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Piesporter Goldtröpfchen Kabinett. Ottimo vino. Vino da terreni con suoli profondi. Macedonia di frutta al naso, parecchie spezie, vino rotondo. In bocca ricco, ma al tempo stesso ravvivato da una fresca acidità. Ottimo il ritorno aromatico.

*) Brauneberger Juffer Kabinett. Ottimo vino. Naso bello, con una notevole frutta, una bolla aromatica, macedonia di frutta. La struttura è estremamente agile, il vino spinge con ottimo grip, ottimo il finale. Solo 600 bottiglie di questo vino splendente. Oechsle 80, Alcool 8,0 vol, acidità 9,5 g/l, zuccheri residui 40-42 g/l.

*) Erdener Herzlei Spätlese Goldkapsel Alte Reben. Un vino di grandissima qualità, difficile è stata la scelta di privilegiare il Ürziger Würzgarten in der Kranklei. Questo vino sviluppa un naso molto raffinato, elegante, floreale e fruttato, molto molto persistente. In bocca tutte queste sensazioni aromatiche avvolgono il palato in maniera consistente elegante, e molto brillante per l'acidità. La persistenza è notevolissima. Oechsle 88, Acidità 7,5 g/l, zucchero residuo 72 g/l. zuccheri residui 70 g/l.

*) Erdener Treppchen Spätlese Goldkapsel. Stupendo. Estremamente ricco, esuberante, struttura rabbiosa, bellissimo, buono straordinariamente. In bocca è una bolla aromatica, di grande persistenza, e resa precisa e viva dall'acidità. Davvero un peccato non averlo inserito, ma i vini erano già tanti e la concorrenza agguerritissima...nel campo dei Goldkapsel. Oechsle 95, Alcool 7,5 vol, acidità 9,5 g/l, zuccheri residui 90 g/l.

*) Erdener Treppchen Auslese. Splendido. Un vino molto brillante, un Auslese di fattura precisa con sensazioni dolci e acide ben lontane dall'essere integrate. Oechsle 95, acidità 10,5 g/l, zuccheri residui 80 g/l

WEINGUT GEORG MOSBACHER

(CERTIFICAZIONE BIO)

Forst an der Weinstrasse - Pfalz**NOTE SULL' ANNATA**

Una stupenda collezione, davvero brillante. L'annata fresca e piovosa ha portato a vini con un grado alcolico moderato, estratti molto elevati, presenza in bocca, e ottimi profumi, perfettamente a fuoco. I vini hanno richiesto più tempo del solito per completare il ciclo produttivo. Non abbiamo potuto assaggiare le splendide selezioni parcellari, e abbiamo ritenuto quindi di non proporle, considerando la ottima qualità dei vini dai "Grand" e "Premier Cru". Ciliegina sulla torta: sono stati prodotti anche due straordinari vini dolci, una rarità in casa Mosbacher. Loro decidono di produrli solo in caso di qualità eccezionale, così come abbiamo potuto verificare all'assaggio.

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. Vino di pregevole fattura molto profumato, naso appagante, pesca del vignaiolo, e aromi dolci. In bocca rotondo, molto ben fatto, con acidità presente, ben bilanciata e non troppo pronunciata. Come ogni anno un punto di riferimento per la categoria (può essere considerato un QbA) alcool 12% vol.

2) Forster Elster Trocken – Erste Lage. Un grandissimo vino, ottimo equilibrio, molto vivo, strepitoso, residuo dolce, gran persistenza, davvero ottimo!! Al naso frutto dolce, e molte spezie. La struttura è notevole, molto animata dall'acidità, vivissimo. Può essere considerato un Kabinett. Alcool 12% vol.

3) Forster Musenhang Trocken – Erste Lage. Grande questo vino. Naso complesso, agrumi, pesca, e molto raffinato. In bocca si esprime alla grande: sapidità, struttura, presenza, grande acidità, ha davvero tutto. Lunghissima persistenza. Può essere considerato uno Spätlese. Alcool 12,5% vol.

4) Wachenheimer Gerümpel Trocken – Erste Lage. Un vino splendido, mai espresso in maniera così convincente. Naso frutta tropicale, un vino di grande presenza, concentrazione, ed estrazione. L'acidità e l'annata gli regalano una cifra, succosa di chiara mineralità, con grande grip e ottimo allungo. Può essere considerato uno Spätlese. Alcool 12,5% vol.

5) Forster Ungeheuer Grosses Gewachs (Trocken). Un grande classico della Germania. Naso ancora molto chiuso, la sua notevole cifra stilistica si scopre in bocca. Notevole intensità, rigoroso, molto strutturato, con una acidità bene espressa, e un finale molto lungo

6) Forster Jesuitengarten Grosses Gewachs (Trocken)- Non ancora pronto, non abbiamo potuto assaggiarlo. Ma lo proponiamo sulla fiducia, certi che sia ben riposta, vista la costanza della qualità di questi vini negli anni, sempre più premiati dalla stampa specializzata.

7) Deidesheimer Spätlese 2021 375 ml. Stupendo, nel solco dei grandi vini dolci di Mosbacher, non ne fa spesso, ma quando ne fa.....Gran vino, naso agrumato, frutta gialla, molto piacevole, davvero stupendo, in bocca elegantissimo, lungo davvero, molto appagante. 97 Oechsle 8,5 alcool, 80 zucchero residuo, 9,5 acidità.

7) Forster Ungeheuer Spätlese 2021 375 ml. Grande performance. Una profondità impressionante di aromi, frutta gialla, pesca, spezie, pietra focaia. In bocca un vino di grande carattere, molto ficcante, ruggente, sapidissimo. Un giardino della Saar piantato nel Pfalz, prodotto in minime quantità, 1200 intere, 100 mezzine. 97 Oechsle, 7,5 alcool, 9,5 acidità, 100 zuccheri residui.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

Livello molto alto anche nei restanti vini.

*) Forster Stift Trocken – Erste Lage. Da terreni di arenaria- Molto buono. Naso di frutta gialla, aperto al naso, piacevole assai in bocca, molto equilibrato

*) Deidesheimer Mäushohle Trocken – Erste Lage. Molto buono. Fruttato, elegante, molto piacevole, in bocca bella consistenza, ritorno di frutta, bella ricca, ricco in bocca, equilibrato, lungo, buono. Alcool 12,5% vol.

*) Deidesheimer Leinhöhle Trocken – Erste Lage. Un vino buonissimo, di grande vivacità e piacevolezza. Naso rotondo, frutta gialla aperta al naso. Rotondo in bocca, piacevolmente ricco, divertente e giocoso per i continui ritorni dolci e acidi. Buono l'allungo. Alcool 12,5% vol.

*) Deidesheimer Paradiesgarten Trocken – Erste Lage. Un davvero gran bel vino. Naso fresco, agrumato. In bocca tanta roba, molto vivo, succoso, acidità spinta che gestisce molto bene gli zuccheri, qui ben percepiti, ma assolutamente ben bilanciati Alcool 12,5% vol.

*) Deidesheimer Langenmorgen Grosses Gewachs (trocken). Molto buono davvero. Attacco caratterizzato da una vena dolce, nel palato si sente una nota alcolica, acidità ancora scissa, bella la persistenza.

*) Deidesheimer Kieselberg Grosses Gewachs (trocken). Un gran bel vino di bel frutto dispensato con notevole eleganza. Frutto che pervade la bocca, e lo tiene persistente nel lungo finale.

*) Foster Basalt trocken, Deidesheim Kalkstein trocken. Buntsandstein Wachenheim trocken. Le uve sono frutto di una selezione speciale da parcelle particolarmente vocata all'interno dei vigneti di proprietà nei tre comuni. Vogliono infatti proporsi come campioni esemplare di vino da un terreno specifico. Molto spesso grandi vini, purtroppo all'epoca dell'assaggio, aprile, non erano ancora pronti, e vista la già grande qualità dei vini da cru specifico, abbiamo ritenuto non proporli alla cieca.

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 tedesca 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 halbtrocken. 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 percepibile. 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 (tra 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 botrytizzati). E certamente è noto che la cucina orientale, in agrodolce, 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 botrytizzati. 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 Eiswein, 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