

NOTE DI DEGUSTAZIONE

GDA 2023

Wine lovers

INDICE

Germania - Riesling 2022

Ottima annata di dimensioni classiche, di innata eleganza, in cui la capacità e esperienza dei grandi produttori ha permesso di ottenere dei grandi vini di precisione stilistica, di classe cristallina, brillanti, e ben espressi aromaticamente.

- Note sull'annata pag 1
- A.J. Adam (Mosel) NOVITA' pag 3
- Julien Renard (Mosel) NOVITA' pag 5
- Seehof (Rheinhessen) NOVITA' pag 6
- Dönnhoff (*Nahe*) pag 8
- Vollenweider (*Mosel*) pag 11
- Hofgut Falkenstein (*Saar*) pag 15
- Peter Neu Erben (*Saar*) pag 19
- Willi Schaefer (*Mosel*) pag 21
- Fritz Haag (*Mosel*) pag 23
- Dr. Hermann (*Mosel*) pag 25
- Mosbacher (*Pfalz*) pag 27

Appendice

- Conoscere i Riesling tedeschi (tipologie, degustazione, classificazione, leggere l'etichetta, a tavola pag 30

GERMANIA

RIESLING ANNATA 2022

Ottima annata di dimensioni classiche, di innata eleganza, in cui la capacità e esperienza dei grandi produttori ha permesso di ottenere dei grandi vini di precisione stilistica, di classe cristallina, brillanti, e ben espressi aromaticamente. Non vini d'impatto, ma piuttosto di perfetto equilibrio, con una piacevole acidità che li mantiene brillanti, e che sublimano la dote per la quale i Riesling erano conosciuti (prima del cambiamento climatico): la serica eleganza. Quest'anno i Riesling appartengono ai Prädikat non solo di nome ma anche di fatto. Il contenuto zuccherino delle uve è stato moderato, (ma con uve perfettamente mature fisiologicamente!) e questo ha portato a vini con un grado Oechsle più limitato che nel passato recente, e conseguentemente, nei vini secchi (trocken), il grado alcolico è stato contenuto.

Per quanto riguarda le tipologie, abbondano perciò i Kabinett di grande qualità, mentre è stato molto più difficile far salire i gradi Oechsle, e così i quantitativi di Spätlese sono moderati, e ancora meno gli Auslese e vini superiori. Moderati i quantitativi ma non la qualità, che negli Spätlese e Auslese è ottima, eredi dei grandi vini eleganti del passato, anche perché le uve raccolte sono molto sane, senza traccia di botrytis (escluso i soliti noti Kamikaze...). Questo ovviamente da chi ha avuto la capacità e volontà di fare un lavoro certosino di selezione in vigna è stato ricompensato da una grande qualità.

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

Tutto ciò, come ogni anno, è stato conseguenza dell'andamento climatico, che ha offerto parecchie sfide e che ha richiesto decisioni importanti e lavoro impegnativo in vigna. Ci sono state pochissime precipitazioni e caldo per tutta la stagione estiva, ciò ha richiesto la selezione dei grappoli, con la conseguente riduzione delle rese, per permettere alle uve superstiti di gestire al meglio la mancanza d'acqua e il caldo. Le piogge a fine estate, se da un lato provvidenziali, e l'alternanza sole / pioggia in vendemmia ha richiesto uno snervante stop and go nella raccolta, per permette alle uve di asciugare prima della raccolta, e la selezione dei grappoli. La vendemmia si è svolta da metà settembre a metà ottobre, ben prima del 2021, per mantenere buona l'acidità, il che è avvenuto. Inoltre il clima fresco ha permesso di avere uve pulite e sane.

Ci riferiamo ovviamente ai "nostri" produttori che peraltro sono universalmente conosciuti fra i più grandi interpreti dei vini tedeschi, e riescono anno dopo anno a dimostrare non solo affidabilità, ma anche picchi qualitativi. Ma abbiamo anche potuto verificare che il livello qualitativo generale del "vigneto Tedesco" è cresciuto di molto, e mai come quest'anno i nostri assaggi sono stati così estesi (almeno duecento produttori fra visite, VDP Mainz, degustazioni regionali da metà marzo a fine aprile). Inoltre i risultati delle aste dell'anno scorso, a volte clamorosi, nonché i rating cresciuti in modo esponenziale dalle guide "canoniche" internazionali, ci parlano di un interesse mondiale ritornato ormai elevato per i vini tedeschi (e non solo Riesling).

DALLA PARTE DEI KABINETT. Non c'è che dire, i Kabinett sono il Prädikat vincente, nei Riesling con residuo zuccherino, con un aumento vertiginoso delle richieste a livello mondiale. E i Kabinett d'asta hanno raggiunto prezzi davvero molto elevati, a volte più alti di Spätlese e Auslese. Molte le ragioni: 1) la qualità è cresciuta di molto, e con essa le valutazioni nelle guide i produttori hanno investito in ciò 2) certamente il Kabinett è il Prädikat più amico a tavola, perché consente la maggiore scelta di abbinamento 3) Notevole quantità a disposizione e possibilità di produrne in buona quantità ogni anno, il che meglio si presta alle necessità del mercato rispetto agli Spätlese.

DALLA PARTE DEGLI SPATLESE. Una volta gli Spätlese erano i vini bandiera di un produttore, oggi, sono quasi dimenticati di fronte all'avanzata del consenso per i Kabinett. Tuttavia 1) la qualità, in generale è alta, ed è migliore dei Kabinett 2) la differenza di prezzo con i Kabinett è diminuita, e allora perché non approfittare di questi saldi, finché dura?

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 tre grandi novità: gli splendidi vini di A.J. Adam (Mosel), Julien Renard (Mosel) , Seehof (Rheinhessen).

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, davvero sono minime.

Tutti i Riesling sono del 2022, 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 assaggiati".

Per finire in appendice potete trovare 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. Informazioni 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. Inoltre ci fa davvero piacere, e vi ringraziamo anticipatamente, se condividete questo GDA con persone che ritenete interessate. E' infatti soprattutto il passaparola che ci sta permettendo di crescere e in ultima analisi continuare questo gruppo di acquisto.

A.J. ADAM

Dhron - Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Superba interpretazione dell'annata da parte Andreas Adam con vini strepitosi, davvero brillanti, e molto puri e intensi. Geniale nel trasformare in punti di forza le caratteristiche dell'annata, e peraltro l'essere molti dei suoi vigneti su una vallata ben areata scavata dal torrente Dhron, ha aiutato molto in questa stagione con estate calda e non piovosa. La vendemmia è iniziata il 18 Settembre, con la raccolta dei Kabinett, ed è stata completata per il 13 ottobre, con la raccolta degli Spätlese, e dell'Auslese, da uve molto sane, senza botrytis. Fra i vini: 3 gloriosi Kabinett, emozionanti e uno stupefacente vino trocken di base, nonché la solita grande batteria di GG e un raro Auslese di splendida finezza.

NOTE AZIENDALI

L'azienda è sita a Dhron, in una piccola valle laterale scavata da un piccolo affluente omonimo della Mosella che scorre verso sud, subito dopo Piesport. I vigneti sono esposti a sud lungo i ripidi pendii della Dhronerthal (vallata di Dhron), e nel passato erano considerati fra i migliori. Andreas Adam ha riavviato l'azienda di famiglia nel 2000, e in breve tempo è diventato uno dei produttori più prestigiosi e ricercati. I vigneti, progressivamente acquisiti, sono nella zona di Dhron (Hofberg e Häs'chen, recuperati quasi dimenticati), nella zona di Piesport (nel celebre Piesporter Goldtröpfchen), e acquisito molto recentemente e in produzione dall'anno prossimo, nello spettacolare Wintricher Ohligsbberg, per un totale di circa 5 ettari. Le vigne sono in tante parcelle, più di 40, il che permette di selezionare le migliori uve per i suoi vini. Seguivamo da tempo la costanza qualitativa i suoi vini, ma le ultime tre annate straordinarie, culminate con sensazionali vini d'asta, ci hanno "obbligati" a proporlo nel GDA!. La vendemmia è sempre effettuata a mano, con una forte selezione nei vigneti. I vini sono fermentati utilizzando solo lieviti ambientali in vecchi fuder (circa 1000 litri) e halbfuder (circa 500 litri) e in acciaio inox. I vini vengono spesso lasciati a contatto con le fecce per un periodo prolungato dopo la fermentazione naturale.

I VIGNETI

Dhroner Hofberg: Roccioso, ardesia grigia con venature di ossido di ferro.

Dhroner Häs'chen: Monopolio, ardesia devoniana esposta alle intemperie, viti non innestate piantate negli anni '30.

Piesporter Goldtröpfchen: ardesia blu, argilla, arenaria, esteso vigneto da sempre celebre, uno dei più conosciuti in assoluto. Le parcelle di Andreas sono splendide, con viti di un'età sui 110 anni.

I VINI DEL GDA

1) Riesling trocken. Splendido vino di base, straordinariamente ben fatto. Molto chiuso al naso in questa fase. Ma è in bocca che dispiega tutte le sue qualità. È ficcante, di bellissima tensione. Laddove uno si aspetterebbe un vino più accattivante da un QbA, qui si trova invece un vino molto stimolante per freschezza e l'elevata succosità, chiude con un'ottima persistenza per la tipologia. Uno dei più belli QbA dell'annata, da uve raccolte nella parte alta del vigneto Dhroner Hofberg, con viti da 8 a 25 anni. Si comincia dunque con...il botto.

2) Häs'chen Grosses Gewachs (trocken) trocken. Straordinariamente buono. Con il secondo assaggio entriamo già nel territorio dei grandissimi vini. Il naso è in divenire, roccioso erbaceo, ed estremamente minerale, campione di botte. È straordinario all'assaggio. Bocca bellissima per tensione e freschezza perfettamente integrate nel corpo. Profondità pazzesca, bevibilità trascinate su struttura davvero importante. Ottima persistenza.

3) Goldtröpfchen Grosses Gewachs (trocken) trocken. Meraviglioso e brutale!!! Anche per questo vino naso chiuso per l'estrema gioventù. Attacco in bocca molto potente, quasi violento, molto concentrato, e magicamente la rocciosità e mineralità lascia spazio alla macedonia di frutta, tipica del vigneto, e tropicale, sempre mantenuto preciso dalla spina acida. Scia pulita, sapida, cristallina. Lunghissimo.

4) Dhroner Hofberg Kabinett. Spettacolare! Riservato e mineralissimo al naso. In bocca corrispondentemente minerale, rabbioso quasi, ma cristallino, con ingresso che apre su agrumi, scorza di limone. Risulta di splendida e entusiasmante succosità, sapido, e profondo, chiude e si ricorda per la lunghissima persistenza. 78 Oechsle, alcol 8 %

vol, 46 g/l Zucchero residuo. Il primo della fenomenale serie di Kabinett, forse la migliore di tutto il nostro assaggio. Abbiamo proprio dovuto proporli tutti!!!

5) Dhroner Häs'chen Kabinett. Un grande Kabinett. Naso intensissimo e splendido: prima floreale, e ciliegia, arancia rossa, molto a fuoco. Bocca ricca, ficcante, succosa. Apre coerente e nettamente minerale. Lunghissimo. Da viti vecchie di 90 anni su piede franco. 80 Oechsle, 45 g/l zuccheri residui.

6) Piesporter Goldtröpfchen Kabinett. Eccezionale! Frutto tropicale così tanto compresso e stratificato che al naso fatica ad uscire, mineralissimo. Bocca freschissima e nettamente minerale, ruggente, succosa, che apre e si allunga molto ben sapido su frutto della passione e freschezza di agrumi. Un retrogusto aromatico da paura..... Possiamo solo immaginare lo spettacolo che sarà quando dispiegherà la sua ruota da pavone di aromi, come da tipico del vigneto. Da viti storiche di 110 anni (e si sentono splendidamente tutti...) su piede franco, 78 Oechsle, 42 g/l zuccheri residui

7) Dhroner Hofberg Auslese. Splendido, uno degli Auslese dell'anno (e poche bottiglie!). Raffinato naso di frutta dolce, mango, mille frutti. Didascalico su come fare un Auslese raffinato: intenso senza essere particolarmente denso. Zero botrytis per purezza di frutto, e che ti strega per la finezza, anche se siamo bene nel campo degli Auslese a 90 Oechsle, e 92 g/l di zuccheri residui. Apre e si allunga molto bene su un frutto molto primario e nettamente sapido e minerale. Alcol 7,5%.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Im Pfarrgarten feinherb. Bello Halbtrocken, con frutto godibile al naso. Teso in bocca, molto fresco, quasi sul secco.

*) Dhroner trocken. Frutto terso, fresco, dolce. Attacco iniziale dolce in bocca, che prosegue tesa, con acidità viva che ben accompagna la beva.

*) Hofberg Grosses Gewachs (trocken) trocken. Ottimo Grosses Gewachs. Al naso aperto, pulito, nettamente agrumato. Bocca estremamente godibile, con struttura, e profondità. Bella la persistenza, e davvero appagante il bellissimo ritorno fruttato.

*) Dhroner Hofberg Spätlese. Ottimo ed elegante Spätlese. Naso terso, frutto chiaro, macedonia. Bocca succosa, appena più ricca dei Kabinett, ma comunque verticale, il tutto lo rende estremamente godibile. Coerente e ben lungo. Oechsle 85, alcol 7% vol, 67 g/l zuccheri residui.

JULIEN RENARD

Winningen – Mosel

NOTE AZIENDALI E NOTE SULL'ANNATA

Julien Renard, è certamente l'uomo nuovo della Mosel. Produttore non interventista, sia nel gestire i vigneti che in cantina, ed è un punto di riferimento qualitativo delle sempre più numerose schiere di ammiratori, per quanto riguarda i vini prodotti secondo questa filosofia. Ed è in continua ascesa anno dopo anno. Abbiamo voluto strizzare l'occhio alla moda? Forse.... Partendo dal presupposto che i vini devono essere buoni, e questi vini ci piacciono e molto (soprattutto il Riesling) ci fa solo che piacere se sono prodotti in modo rispettoso dell'ambiente. L'azienda è a Winningen, nella Terrassenmosel, così conosciuta per gli scoscesi vigneti terrazzati, vicino a Coblenza e alla confluenza della Mosella nel Reno. L'inizio della sua produzione è stato il 2018 dopo un apprendistato nella cantina di Heymann-Löwenstein. Julien produce per la maggior parte Riesling, e un po' di Weissburgunder (Pinot bianco) e di Müller-Thurgau con le uve da piccoli appezzamenti di proprietà, sui terrazzamenti della zona dei grandi vigneti di Winningen (come l'Uhlen). Inoltre produce un piccolo quantitativo di Chardonnay con uve selezionate da un suo amico in Rheinhessen (con il quale condivide la filosofia di produzione). In vigna tutto viene fatto a mano, i vigneti gestiti nel modo più rispettoso per l'ambiente, evitando l'uso di erbicidi, pesticidi, fungicidi, fertilizzanti sintetici e altri prodotti agrochimici. In cantina la fermentazione è spontanea in piccole botti usate, per non avvertire il minimo sentore di legno, senza nessun intervento, e il vino mantenuto sulle fecce per circa 16-20 e mesi fino all'imbottigliamento, senza filtrazione e con minima aggiunta di solfiti, per una SO2 totale tipicamente sulla ventina di mg/litro. Pertanto quest'anno ha immesso sul mercato i 2021, e sono quelli che abbiamo assaggiato. I suoi vini sono ben affilati, precisi, trasmettono all'assaggio la natura viva e una grande tensione, hanno una moderata gradazione alcolica, e sono fortemente minerali. La produzione attuale è stata fatta nella sua cantina in pietra naturale a Winningen, ma è in costruzione una nuova cantina. Assaggio fatto nei vigneti, portati su da Julien, persona franca e molto cordiale!!!

I VINI DEL GDA

1) Riesling trocken 2021. Gran bel vino, appassionante! Ci è piaciuto davvero molto. Vino cristallino, luminoso alla vista. Naso terso, minerale con aromi di agrumi. Bocca rinfrescante, grande energia e tensione, sapido, diretto e affilato, gran richiamo alla beva. Vero vino trocken. È stato fermentato e affinato sulle sue fecce in rovere senza alcun intervento per 16 mesi prima di essere imbottigliato non filtrato e con una minima aggiunta di SO2 (la SO2 totale è inferiore a 24 mg/l). Quando l'ottima qualità va a braccetto con i vini naturali.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Muller Thurgau 2021. Molto piacevole, Naso di lieviti, e ridotto, ancora da svilupparsi. Delicato e succoso in bocca, molto gustoso. Vigneto ospitato in una bellissima conca. Peraltro Julien ha iniziato un progetto di arricchimento del vigneto con sostanze azotate e carboniche, in modo naturale, con letame e coprendolo di paglia. Lo aspettiamo con interesse!

*) Weissbrugunder (Pinot Blanc) 2021. Naso ancora lievitoso, lime. Bocca agile, bella acidità succosa, austero, una versione mineralissima e intensa di questo vino. Ci è piaciuto molto.

*) Chardonnay '21. Un ottimo vino. Naso intenso, molto vivo, frutto fresco, agrumi, erbe speziate, quasi acerbo. Corrispondentemente trascinante in bocca, molto succosa, molta acidità e buona polpa. Buono l'allungo. Molto bello in una versione minerale, per chi ama Chardonnay affilati, non burrosi... Prima annata di produzione, da selezionate uve fornite da un produttore amico da in vigneto di vent'anni di età.

SEEHOF

Westhofen – Rheinessen

NOTE SULL'ANNATA

Una splendida annata, per questa "prima" con i vini di Seehof, con vini importanti di viva energia, tensione, succosità, e struttura, e di pregevole fattura. Assaggio fatto in azienda assieme al giovane produttore, molto ospitale e cordiale. Presentando i suoi vini in modo semplice, rilassato, sicuro che sarebbero stati i suoi vini a parlare con i superlativi per lui, cosa che è effettivamente successo. E inoltre un imbattibile rapporto qualità / prezzo in termini assoluti e come abbiamo anche potuto verificare negli estesi assaggi dei vini della regione, prezzati nell'opuscolo di degustazione. Normalmente non ci "lanciamo" su un produttore alla prima annata assaggiata, ma i vini ci sono così tanto piaciuti adesso, e abbiamo aggiunto un pò di intuito, scommettendo sulla potenzialità di ulteriore crescita futura.... E volevamo un produttore da una regione nuova.

NOTE AZIENDALI

Un produttore che abbiamo selezionato a seguito dell'assaggio di un centinaio di aziende della Rheinessen, una delle regioni che più è cresciuta recentemente, anche nell'attenzione delle guide. E siamo letteralmente rimasti sbalorditi dalla scoperta di questo produttore, che abbiamo approfondito successivamente con la visita in azienda. Florian Fauth è alla 4 generazione di produzione, e ha a disposizione una serie impressionante di celebri grand cru (Morstein, Kirchspiel, Steingrube), dai quali ottiene degli ottimi vini, e peraltro con una politica di prezzi decisamente generosa e favorevole per gli appassionati. Non è perciò una sorpresa che abbiamo voluto selezionare un ampio spettro di vini. Certamente avere come capofila, un grande e ricercatissimo produttore come Keller, ha aiutato a far convergere l'attenzione degli appassionati su questa regione, che come da nostri assaggi, riserva tante sorprese.

I VIGNETI

Westhofener Morstein. E' un sito esposto a sud, con terreni argillosi calcarei e vene d'acqua sotterranee. Queste garantiscono un costante apporto di acqua e sostanze nutritive per le viti nel nostro microclima secco e caldo. Le migliori parcelle nella parte centrale, molto sassosa, producono vini di grande mineralità e lunga conservazione

Westhofener Steingrube. Le viti del sito di Steingrube crescono su un terreno argilloso calcareo con contenuto di loess. Il "Dautensatz" si distingue nettamente dagli altri appezzamenti del sito di Steingrube per l'elevato contenuto di pietra nel terreno. Si tratta di condizioni ottimali per Riesling filigranati e minerali.

Westhofener Kirchspiel Il sito è ben protetto dai venti freddi a ovest e a nord da una fila di colline. La pendenza e l'esposizione consentono un'esposizione ottimale alla luce del sole. Il terreno è costituito da argilla calcarea e porzioni di marna calcarea. Questi conferiscono ai vini il loro carattere elegante e speziato.

I VINI DEL GDA

1) Riesling trocken (Gutsriesling). Un perfetto vino base, di bella fattura, amico dell'assaggio (compulsivo), di tutti i giorni, raccolto la seconda settimana di Settembre. 12,5 alcool.

2) Westhofener Riesling trocken „vom Kalkstein“. Un vino con tantissima energia, davvero molto bello. Al naso frutta esotica, melone. Mineralità ben in evidenza in bocca, davvero ben sapida, e con un bel grip. Produzione in acciaio. Tecnicamente e gustativamente un Kabinett trocken di tutto rispetto 12,5 – 13 Alcool

3) Westhofener Steingrube Riesling trocken. Stupendo. Siamo a livello di Grosses Gewächs!. Al naso complesso fruttato: albicocca, aromi dolci e tanti altri. In bocca di carattere, bella tensione viva, perfettamente maturo, e bell'allungo.

4) Westhofener Morstein Riesling Alte Reben trocken. Un vino davvero importante. Il vino più strutturato dei tre, compete anch'esso nella categoria dei Grosses Gewächs. Naso intenso, in bocca concentrato, ottima persistenza.

5) Westhofener Morstein Kabinett. Un vino di bell'equilibrio, molto preciso, certamente di ottima fattura, nella più buona accezione di vini eleganti. Di irresistibile bevibilità e bella persistenza. Difficile trovare qualcosa con un simile rapporto qualità prezzo. 83 Oechsle, 9,5 alcool vol, 8 acidità, 32 g/l zuccheri residui.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Westhofener Kirchspiel. I Grand cru, tutti in ottima qualità, incominciano con questo vino di bella concentrazione, tanta frutta, e spezie, davvero sapido, di davvero bella persistenza.

DÖNNHOFF

Oberhäuser an der Nahe – Nahe

NOTE SULL' ANNATA

Come sempre una grandissima collezione, e siamo perciò estremamente soddisfatti dei Riesling che abbiamo potuto assaggiare. Nonostante il clima estivo sostanzialmente simile che nelle altre regioni, in vendemmia il tempo è stato molto più stabile, fresco e soleggiato, e ciò ha permesso una raccolta tranquilla, da fine Settembre a metà Ottobre. E pertanto tutti i vini sono stati prodotti, dai geniali base agli straordinari Auslese Goldkapsel. E' mancata la ciliegina sulla torta dell'Eiswein, purtroppo gli inverni freddi stanno scomparendo.... I vini di Dönnhoff non solo hanno le caratteristiche dell'annata, quindi ottimi aromi, eleganza, brillantezza e una piacevole acidità, ma hanno anche un saldo ulteriore di intensità, e carattere. Chapeau!.

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 Höllenpfad. Terreni di arenaria rossa, e ciottoli. Vigneto di antica fama, uno degli ultimi acquisiti da Dönnhoff. Il nome Höllenpfad 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. Ottimo davvero, un vino che non smentisce mai. Semmai ancora più buono del solito, in un'annata pressoché perfetta per i vini di base. Un naso godevolissimo di fiori, in bocca freschezza, forte salivazione. Un vino, come sempre, decisamente superiore alla sua categoria, e perciò molto ricercato 11,5 % vol.

2) Dönnhoff Tonschiefer trocken (Kabinett trocken). Colpisce sempre la precisione stilistica dei vini di Dönnhoff, fra i quali questo gran bel vino. Grandi profumi, con agrumi in prevalenza (limone!). In bocca completo, corpo molto buono, molto preciso e perfetto equilibrio, non una sbavatura. Bella la persistenza. Se uno può fargli un appunto è che è ...troppo perfetto, ed è perciò fondamentalsle per capire la qualità della tipologia (corrisponde ad un "Kabinett" trocken).

3) Kreuznacher Kahlenberg trocken (Spätlese trocken). Molto buono questo vino, di grande finezza, intergiocata con buona acidità, che lo rendono della giusta succosità, e di struttura importante, compatta, in tutto e per tutto uno Spätlese di gran qualità.

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 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, come molti dei vini del 2023. Li assaggeremo, come l'anno scorso, a fine agosto in première dei Grosses Gewächs dell'associazione VDP (assaggio del 2022 che confermò il grandissimo valore assoluto, e anche in relazione agli Grosses Gewächs nell'annata 2021)

6) Dönnhoff Qualitätswein feinherb. Ottimo come sempre. Naso voluttuoso, si sente un chiaro aroma di glicine, fra i tanti fiori. A testimonianza dell'annata, questo raffinato e terso vino vive dell'equilibrio perfetto, e di una bella succosità a trascinarlo ben persistente, e renderlo di estrema godibilità. Come sempre il punto di forza di questo vino camaleontico è la versatilità di utilizzo e un pregevole rapporto qualità / prezzo, e versatilità di utilizzo Alcol: 10,0 vol %

7) Oberhäuser Leistenberg Kabinett. Bellissimo. Uno dei vini bandiera di Dönnhoff, che ha sempre creduto in questa tipologia, oggi "vincente" Naso molto aromatico, tra agrumi e frutta gialla. In bocca colpisce la forte struttura acida e la lunga persistenza. Da qualche anno Dönnhoff offre una versione molto viva e succulenta di questo Kabinett.

8) Oberhäuser Brücke Spätlese. Spätlese di gran qualità, cristallino, e molto appagante. Un vino di tensione bellissima, molto compresso al momento. Dei due Spätlese, è quello che richiede sempre più tempo ad aprirsi nel

cristallino turbinio aromatico che caratterizza i vini di questo vigneto, accompagnato da una succosissima e pura struttura che ...spinge. Tutte caratteristiche che contraddistinguono i celebri eiswein di Dönnhoff da questo vigneto.

9) Niederhäuser Hermannshöhle Spätlese. Straordinario Spätlese. Naso molto complesso, fra sensazioni speziate, fruttate e minerali. E' ...pazzesco in bocca, di mostruosa presenza e precisione, e una grande persistenza, interminabile.... Impressionante davvero.

10) Oberhäuser Brücke Auslese Goldkapsel. Il pinnacolo qualità con i grandiosi Auslese Goldkapsel a cominciare con il Brücke, memorabile, sensazioni dolci splendidamente distillate, e molto persistente.

11) Niederhäuser Hermannshöhle Auslese Goldkapsel. Eccezionale, si incide devastante nella scatola dei ricordi. Il naso complesso e profondo precede la splendida bocca, precisa come un raggio laser. Grande succosità e persistenza parossistica.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

2018 Dönnhoff Riesling Brut nature. 44 mesi sui lieviti. Se anche Dönnhoff comincia a fare i sekt (da Riesling), allora è una cosa seria... Si perché il vino, da uve del Leistenberg, è davvero molto buono.

*) Roxheimer Höllenpfad trocken (Spätlese trocken). Un ottimo Spätlese, che risponde all'universale Kahlenberg, con una presenza affilata, succoso perfettamente a fuoco, e molto lungo.

*) Oberhäuser Brücke Grosses Gewächs trocken 2018. Fu vino d'asta. Succosissimo, aromi ricchi, sentori di botrytis, e corrispondentemente su note in ingresso dolci, preso poi per mano dalla notevole acidità. Lunghissima la persistenza.

*) Kreuznacher Krötenpfuhl Kabinett. Molto bel Kabinett. Piacevole, elegante, succoso, grande equilibrio, tutto in filigrana, è davvero bello e godibile e richiama al riassaggio.

*) Niederhäuser Klamm Kabinett. Vino completo, bellissimo che porta certamente in evidenza la bella succosità, su una struttura filigranata. Un modo diverso di dire Kabinett rispetto al Leistenberg, ma altrettanto buono.

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%

*) Norheimer Kirschheck Spätlese. Un gioiellino, il più "piccolo", ma solo nei parametri Dönnhoff, degli Spätlese, sfodera una prestazione da fuoriclasse, succosissimo, piacevole, diretto, bella persistenza davvero!!.

*) Schlossböckelheimer Felsenberg Riesling Spätlese -R 2018. Sarà battuto all'asta. Grande!! Su note dolci, molto bello davvero, sferico, piacevole, molto interessante, dalla lunghissima e dolce persistenza.

*) Oberhäuser Brücke *MONOPOL* Riesling Beerenauslese Goldkapsel 2019 – vino d'asta. Eravamo già su una nuvoletta felici dopo l'assaggio degli straordinari Auslese Goldkapsel., "aspettate, ce n'è ancora uno". E così abbiamo provato anche questo che sarà un vino d'asta. Strabiliante, naso pervaso da una grandissima aromaticità. Una concentrazione pazzesca, ma declinata in maniera stupendamente elegante.

VOLLENWEIDER

Traben-Trarbach – Mosel

NOTE SULL'ANNATA

Daniel Vollenweider, il geniale produttore che ha molto contribuito a rivoluzionare il mondo Riesling è venuto a mancare l'anno scorso. Siamo davvero onorati di averlo potuto conoscere: senza compromessi nella ricerca della qualità e perfezione, partendo sempre dall'amore e cura del vigneto, non solo ha creato dal nulla, recuperando vecchissime vigne, un'azienda ai vertici della qualità subito amata dagli appassionati, ma è anche stato il portabandiera e il mentore della rinascita dei vini di tutta la regione di Traben-Trarbach, cuore del Mittel Mosel, aiutando tanti produttori e recuperando vigneti, riportandola agli allori di inizio '900, quando era la zona più famosa di Germania. Ha creato per esempio l'associazione del Klitzekleine Ring, per scambio di idee e esperienze. Ma l'azienda continua in mani molto salde. Già da qualche anno Daniel aveva preso il giovane e capace Moritz Hoffmann come socio, per condividere con lui l'avventura. E già dal 2020 Moritz ha gestito ampiamente sia la cura del vigneto che la vinificazione, con grandi risultati e continua perciò con successo l'opera del fondatore.

Vini di straordinaria qualità, in tutta la serie dei 2022, che ci hanno impressionato, fra i migliori che abbiamo assaggiato. E l'assaggio della complicata, climaticamente parlando, annata del 2022, che ha messo a dura prova Moritz sia tecnicamente che, comprensibilmente, emotivamente, e con in più il compito di gestire tutta l'azienda, ha confermato la grande mano e capacità di Moritz anche nei momenti difficili.

La cura estrema del vigneto e le vigne molto vecchie hanno ben ripagato permettendo buone strutture e acidità, che semmai hanno impiegato più tempo del solito a fermentare, tant'è che gli straordinari Spätlese li abbiamo potuti assaggiare solo successivamente (inviati a casa) alla nostra visita in azienda di metà Marzo. Chapeau!. E un forte incoraggiamento a Moritz a continuare così'. Fra i vini assaggiati, anche i suoi stupendi vini secchi del 2021, da Grand Cru (in tutto e per tutto dei grandi Grosses Gewachs), che vengono rilasciati dopo un anno di maturazione, nonché una serie straordinaria di vini di 10 anni prima, testimoni della grandezza in invecchiamento dei vini Vollenweider, che Moritz davvero con cuore ci ha messo a disposizione e che proponiamo con piacere. Proposta davvero importante ed estesa perché integrata anche con due straordinari vini del 2020 che non siamo riusciti ad inserire nel GDA passato, perché rilasciati successivamente. Per finire quest'anno l'azienda completerà l'iter per ottenere la certificazione biologica già dalla prosima vendemmia.

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 ha condiviso le idee e la passione per i vini e il territorio con Daniel, e che adesso gestisce l'azienda. 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 2022 trocken 11 %Vol. Uno splendido vino che anticipa l'ottima riuscita dell'annata. Bel naso pulito e goloso su toni decisamente primari, tra uva e pesca bianca. Bocca davvero godibile, nel gioco tra la dolcezza del frutto e il grip acido/sapido. Bello davvero e per la categoria ben persistente finale. Dall'assemblaggio di uve di vari Grand Cru, in maggior parte Kröver Steffensberg. Alcol 11 % vol

2) Goldgrube Grosses Gewachs 2021 trocken. Un vino straordinario, chapeau! Minerale freschissimo, tra sale, cristallo, roccia bianca, frutta gialla. Memorabile grande struttura da estratti elevati, ravvivata da una finissima filigrana acido/sapida che sostiene un lunghissimo finale terso, preciso. Prodotto da vigne vecchissime di 120 anni Breve macerazione sulle bucce, e tenuto un anno sui lieviti. Alcol 12% vol.

3) Schimbock Grosses Gewachs 2021 trocken. Grandissimo!!! Ben più compresso, vinoso, stratificato; al naso tantissima roba bellissima frutta, agrumi, spezie, ananas, anche se serve un po' di pazienza nel bicchiere perché lasci andare gli aromi. Potente struttura, ruggente, e persistenza smisurata da campione. Due interpretazioni profondamente diverse nei toni e nella struttura quanto simili nella precisione di aromi e proporzioni, tra le quali risulta davvero difficile stabilire un ordine di preferenza. Alcol 12,5 % vol. Da 0,5 ettaro, con esposizione ovest, ardesia grigia. Vecchie vigne.

4) Schimbock Grosses Gewachs 2020 trocken. Monumentale. 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.

5) Schimbock Grosses Gewachs 2011 trocken. Un gran vino particolare, che rompe gli schemi. E' abbastanza noto che la botrytis non è amica dei vini trocken. Ebbene Daniel rompe il paradigma, con un gran vino, che può benissimo chiamato Auslese Goldkapsel, ma trocken. Con una evoluzione straordinaria, e solare nella sua piena espressione, frutta gialla, cera api, grandi profumi, grande equilibrio, fitto, e molto elegante, ma bello tutto con grande equilibrio, davvero, lunga la persistenza.

6) 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

7) Wolfer Goldgrube Kabinett 2022. Uno stupendo Kabinett!!!. Assaggiato a marzo, campione di bocca il naso dispiegava una notevole aromaticità multifaccettata, indicativa di futura gloria. Oggi fresco di imbottigliamento è ritroso, lieve riduzione e qualche strascico fermentativo al naso ("sponti") a comprimere il frutto. Bocca ricca per la categoria e tenuta perfettamente a bada dalla spina dorsale acida e elevata mineralità. Ottimo allungo nettamente sapido su macedonia spruzzata di limone e fragola. (alcol 8% vol). Questo come tutti gli altri vini prodotti quest'anno, hanno avuto lunga fermentazione. 81 Oechsle, Alcol 8% vol.

8) Wolfer Goldgrube Spätlese AP 06 2022. Grande vino! Macedonia, agrumi maturi e ricchi. Bocca di gran consistenza e bella freschezza, che apre su tanta frutta con un'ottima struttura acida a sostenere il lunghissimo finale. Vendemmiato nel settore Portz. 91 Oechsle, alcol 7,5% vol.

9) Krover Steffenberg Spätlese 2012. Un gran bel vino, da un'ottima annata. Come ogni anno il produttore ci dà la possibilità di provare e selezionare qualche vino delle annate precedenti, che permette di apprezzarli nella loro perfetta espressività. Ricco, succoso, con una bella acidità che supporta la grande ricchezza, intensità, bella persistenza.

10) Wolfer Goldgrube Spätlese 2016. Prove di grandezza... Elegantissimo, Naso molto chiuso. Nel tempo escono agrumi freschi, che preparano a una bocca guizzante e mineralissima, che concede un po' di frutta, sale e qualche spezia. Grande la persistenza. Un bimbo e l'assaggio già dà l'idea del gran vino che verrà!.

11) Wolfer Goldgrube Spätlese Goldkapsel 2011. Grande vino!!! Aspetto oro verde che introduce a un naso bellissimo che gioca tra incenso e frutta. Bocca ricca, golosa e coerente, che in retrofazione interseca toni moderatamente evolutivi, frutta matura, freschezza di scorza di agrumi e il miele che lascia intuire che non mancava la botrite. Acidità non certo rabbiosa, ma equilibrio perfetto (e interpretazione geniale dell'annata) che rende davvero speciale questo vino!.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Tschel Cuvee Nr III .Sekt. Molto buono. 30 mesi sui lieviti - deg 12/22. Profilo aromatico solare e rigoroso, tra croissant salato, limone e roccia, con la maturità del frutto che non indulge verso sensazioni di dolcezza. Bocca fine e coerente nei rimandi aromatici, con il bel sostegno acido e la bolla carezzevole che richiamano alla beva. 100% Chardonnay da vigneti su ardesia grigia e rossa, non dosato.

*) Wolfer trocken 2021. Grande aromaticità, minerale chiara, roccia bagnata, pesca. Bocca succosa e sapida, di molto buona acidità, all'ingresso primeggiano le sensazioni minerale, e sapide e di bella intensità aromatica nel ritorno netto e amplificato delle sensazioni olfattive. Lunga la persistenza. Vendemmiato tardi a fine ottobre da vigne molto vecchie del Godgrube. 11,5 % alcool.

*) Trarbacher Burgberg Kabinett 2022. Bellissimo vino, molto piacevole. inizialmente velato da una sfumatura lattica, si apre poi su eleganti note fruttate. Bocca equilibrata, fresca e succosa, di discreta ricchezza e gradevole apertura di frutta. 83 Oechsle. Alcol 8% vol.

*) Wolfer Goldgrube Spätlese AP 02 2022. Geniale versione di tutto equilibrio, di gran classe. Profilo aromatico di grande mineralità, un cristallo di rocca e di sale, piuttosto che fruttato. Bocca che coerentemente sale sale, e si sviluppa in verticale, freschissima nei toni agrumati come nella struttura acida. Cedro. Limone e tanto sale in persistenza, molto lunga. 87 Oechsle, alcol 8% vol.

*) Krover Steffenberg Spätlese 2016. Ottimo vino. Frutto riservato al naso, incenso che comincia a farsi strada. Bocca davvero godibile, fresca e tropicale, cremosa e ficcante, che apre su macedonia, ardesia e incenso, molto giovane. Chiusura pulitissima, quasi a secco e di bella persistenza.

HOGGUT FALKENSTEIN

Niedermennig - Saar

NOTE SULL' ANNATA

Erich e Johannes Weber sfoderano un'altra grandissima annata. Vini di ottima struttura, molto vivi, di bella tensione, che trascendono l'annata estremamente ben delineati da parcella a parcella, con le uve di provenienza come al solito fermentate separatamente nei fuder da 1000 litri e poi imbottigliate separatamente. Indubbiamente padre e figlio formano una coppia formidabile, acclamata a livello mondiale (e vini richiestissimi) che riesce a trasformare le difficoltà in opportunità, e con istintiva capacità di capire i vigneti, ad esempio in solo due anni, da "neofiti" della zona, sono riusciti a creare dal celebre vigneto Bockstein dei vini già ai vertici qualitativi. Non un cedimento sbavatura su tutta la serie, tutta di altissimo livello ed è davvero entusiasmante ogni anno trovarsi in cantina da loro a scegliere i vini da tutti i fuder (21 quest'anno) assaggiati. La vendemmia è iniziata ad inizio Settembre e con uve perfettamente mature. Produttori davvero dal tocco magico!!!!.

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 terrenio 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. Stupendo trocken! È perfettamente bilanciato in tutti i suoi elementi. Al naso Mineralissimo su pietra focaia. Bocca ficcante e bella struttura, a fuoco, e molto vivo di una acidità ben integrata, ha tutto, corpo, concentrazione, bella persistenza. Molto giovane, al momento appena colorato di frutta in retrofazione.

2) Niedermenniger Herrenberg Spätlese feinherb (Fuder "Meyer Nepal") AP 11. Magnifico! Ogni anno questo vino è il punto di riferimento dei vini feinherb tedeschi non secchi. L'interpretazione di quest'anno parla di un vino fittissimo, ma di straordinario equilibrio, e nello stile Falkenstein, molto vibrante e succoso. È vino di quest'annata ma anche un vino dei Weber, e si sente!

3) Krettnacher Euchariusberg Kabinett (fuder Kugel Peter) AP 12. Stupendo!!!! In un'annata di straordinari Kabinett, questo vino siede tranquillamente fra i migliori. Naso ricco, profondo, esotico. Vivido, bocca guizzante, piacevolissimo alla beva, di grande precisione e brillantezza, entusiasmo. Ancora tanta frutta e tensione minerale. Gran allungo. La splendida collina del Gross Schock, nelle mani di questo produttore, dimostra tutta la vocazione a produrre vini dolci di grande qualità.

4) Krettnacher Euchariusberg Kabinett Alte Reben (Fuder "Gisela"). AP 8. Grandissimo "come sempre". Eccolo, lo aspetti ogni anno, e lui non tradisce le attese. Naso profondo e intenso di pesca bianca e minerale chiaro. Bocca trascinate per mineralità, sapidità, freschezza e struttura, per un vino splendido, dotato di ...vita propria, sui generis. Molto persistente: gran allungo su uscita di bocca quasi a secco. Da quando è stato prodotto ha indicato, con successo, una via nuova per i Kabinett, peraltro ancora inimitata e inimitabile che parla di tensione, estrema energia.

5) Krettnacher Euchariusberg Spätlese (Fuder "Klaus"). AP 6. Splendido. Naso inizialmente ridotto che progressivamente si apre su lime, scorza limone. Bocca succosa, con continui rimandi aromatici. Gran beva e buon allungo.

VINI CHE PROPORREMO SUCCESSIVAMENTE

***) Krettnacker Ober Schäfershaus Spätlese Trocken (Fuder Lorenz Manni) AP 18.** Grande Spätlese! Al naso roccia chiara, cenno di pesca bianca. In bocca di grande raffinatezza. Dipana magistralmente la sua trama, ma con un fuoco interno di energia che lo tiene sempre in tensione, succoso, e ficcante. Gran allungo.

***) Niedermenniger Herrenberg Spätlese feinherb (Fuder Palm) AP 3.** Ottimo feinherb. Impostato in sensazioni dolci, declinate in maniera cristallina al naso come in bocca. Gran persistenza di cristallo e scorza di limone.

***) Ockfener Bockstein Kabinett (Fuder Mia) AP 22.** Un grande Kabinett, i Weber hanno ormai “preso in mano” il Bockstein, e per il secondo anno consecutivo, da queste uve di vigne vecchie, sfoderano un fuoriclasse. Al naso uva freschissima, fredda, precisa, e tocchi balsamici di salvia. Bocca ficcante, salina e concentrata. Bellissimo allungo fresco e coerente.

***) Krettnacher Euchariusberg Auslese (fuder Förster) AP 5.** Incredibile etereo! Naso floreale e agrumato che introduce a un sorso leggero ed elegantissimo per la categoria. Freschezza guizzante in bocca e straordinario allungo quasi in assenza di peso. Stupefacente grande vino!

ALTRI VINI ASSAGGIATI

Serie piena di superlativi, in tutti i vini che abbiamo assaggiato, e l'assaggio generoso da parte del produttore di tutti suoi fuder ci permette di scegliere davvero il meglio del meglio, ben consapevoli che però sono scelte assolutamente personali.

***) Pet Nat.** Il Pet Nat da uve Weissburgunder, (Pinot Blanc) è un ottimo vino. Perlage ricco e appagante, in bocca è il vino vivo che i Weber ci hanno abituato ad assaggiare, con acidità ben presente. Chiude persistente. Fermentato in botte e poi in bottiglia, senza sboccatura. Prima o poi dovremo proporlo...

***) Sauvignon Blanc.** Anche su questo vitigno i Weber forniscono una personalissima e ottima interpretazione vivida, succosa, e minerale.

***) Niedermenniger Sonnenberg Kabinett trocken (Fuder Munny) AP 9.** Si sviluppa profondamente minerale, su sensazioni. Proceede in bocca come una lama affilata, molto succoso.

***) Niedermenniger Herrenberg Kabinett trocken (Fuder Egon) AP 19.** Ottimo Kabinett trocken. Fra tutti quelli proposti è il più ampio, sia al naso (dove sono presenti anche note speziate) che corrispondentemente in bocca, ricco e succoso al contempo.

***) Niedermenniger Herrenberg Kabinett trocken (Fuder Mutter Anna) AP 1.** Gran bel Kabinett trocken. Aromi minerali e agrumati al naso. Il più strutturato, tosto, succoso e vivissimo. Bell'allungo

***) Krettnacher Auf dem Hölzchen Kabinett trocken (Fuder Auf dem Hölzchen) AP 21.** Ancora un Kabinett di questa notevole serie. Dolce aromaticità al naso, Presenta un equilibrio perfetto in bocca, che lo dota di una incredibile bevibilità, piacevolissimo!

***) Niedermenniger Herrenberg Kabinett feinherb (Fuder Herbert) AP 15.** In un 'annata top per i Kabinett e per i feinherb (a nostro avviso) ovvio trovare un altro ottimo vino di questa categoria, mirabile per l'equilibrio e di grande brillantezza.

***) Niedermenniger Herrenberg Spätlese feinherb (Fuder Onkel Peter) AP 4.** Un vino superbo, straordinario, che porta ad un nuovo livello, sdoganandoli definitivamente, i Kabinett feinherb. Potrebbe tranquillamente essere nominato come il vino “signature” per l'annata, nel senso migliore di vino di perfetta eleganza e equilibrio, con il tocco dei Weber,

che lo rendono vivo, lunghissima persistenza. Come spesso succede l'Onkel Peter rivalessa con il Meyer Nepal, quest'anno su due pradikat diversi.

*) Okfener Bockstein Kabinett (Fuder Schorsch) AP 17. È un altro ottimo Kabinett, prodotto dal Bockstein, da uve più giovani (30 anni). La struttura dolce e aperta è certamente figlia del Bockstein, ma raffinata e di estrema pulizia esecutiva, e vivacità gustativa. Buona la persistenza.

*) Krettnacher Euchariusberg Kabinett (fuder Marlies) AP 13. Fra i tanti ottimi Kabinett, anche il Marlies, uno degli ultimi ad aggiungersi alla collezione di parcelle di grande valore. Naso inizialmente ritroso, si dispiega su note minerali. Grande equilibrio, invita subito al riassaggio, tanto è piacevole, bello, splendente, appagante.

*) Krettnacher Euchariusberg Kabinett (fuder Ternes) AP 14. Splendido, ogni Kabinett, da parcelle diverse, ha la sua precisa personalità. Bell'aroma fruttato, nel quale spiccano le susine, ha un'ottima e precisa presenza in bocca, lunga la persistenza.

*) Krettnacher Euchariusberg Spätlese (fuder Mammen) AP 24. Grande Spätlese! Come ogni anno abbiamo dovuto sfogliare la margherita per decidere quale Spätlese scegliere. Tanto etereo nella sua perfezione il Klaus, tanto perfetto nella sua espressione vivida e succosa, di bel grip, è questo stupendo Spätlese.

PETER NEU ERBEN

Wiltingen - Saar

NOTE SULL' ANNATA

Serie di ragguardevole qualità, sempre impostata sulla raffinatezza. E il vino del 2022 che proponiamo, il Klosterberg Kabinett feinherb è un bellissimo gioiello che riassume in se', nel meglio, tutte le caratteristiche dell'annata. Ricordiamo che Alexander Neu da sempre imposta la sua serie sui Kabinett, e perciò si è trovato molto a suo agio in quest'annata e l'unico Spätlese prodotto verrà presentato all'asta. Anche quest'anno integriamo la proposta con il bellissimo Kabinett vino d'asta dell'anno precedente, 2021, un vino decisamente superiore !!!!!

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.

1) Klosterberg Kabinett feinherb – Bellissimo vino!. Frutto gentile tra uva e lieve agrume. Bocca succosa, coerente nei rimandi aromatici. Gran richiamo alla beva per un bellissimo vino universale, lo apri ed è già finito. I dati analitici, ragionevolmente moderati (a cominciare dal grado alcolico), confortano la beva per prezioso un vino davvero per davvero tutte le stagioni. alcol 9.2 % vol, zuccheri residui 27 g/l, acidità, 8.6 g/l.

2) Peter Neu Erben Wiltinger Klosterberg Kabinett partita d'asta AP 5) 2021 . Davvero un ottimo vino, il più raffinato, elegante e persistente di tutti i vini Kabinett assaggiati all'asta del Bernkasteler Ring. Bellissimo, struttura elevata, ma dipanata con grazia e trama in filigrana, e in modo preciso, lungo. Magnificamente fresco, vivissimo davvero. Davvero bello, lungo, piacevolissimo. Ci era piaciuto così tanto che 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. 85 Oechsle, alcol 7,8 % vol, zuccheri residui 32 g/l, acidità 8,6 g/l. 480 bottiglie prodotte

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Braunfels Kabinett trocken – Ottimo vino. Varietale elegante, uva, fiori bianchi. Bocca setosa, perfetta corrispondenza aromatica e grande pulizia. Buona persistenza aromatica: molto godibile e perfettamente equilibrato, didascalico dell'annata 2022, piuttosto che affilato come da aspettativa per un vino della Saar per chi cerca una lametta. alcol 10.5 % Vol, zuccheri residui 7g/l, acidità 7.6 g/l.

*) Klosterberg Kabinett. Molto aromatico su uva matura, talco, zucchero filato, agrumi dolci. In bocca è setoso con uno sviluppo elegante ed equilibrato in bocca. Coerente nei ritorni aromatici. 7.7 alcool % Vol, zuccheri residui 50 g/l, acidità 7.4 g/l

*) Saar Alte Reben. Naso riservato, cristallino, appena agrumato. Bocca piena, godibile, succosa, che apre in retrofazione su tanta frutta spruzzata di limone e supportata da un ottimo allungo acido/sapido. alcol 8 %Vol, zuccheri residui 60 g/l, acidità 9 g/l.

*) Classic. Si sviluppa su note dolci e ricche, quasi un contraltare del Saar Alte Reben. alcol 11 % Vol, zuccheri residui 14 g/, acidità 7.5 g/l

WILLI SCHAEFER

Graach – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Spettacolare annata a casa Schaefer. Vini straordinari che se possibile ancora più estremizzano le caratteristiche di cristallinità, raggi laser che hanno reso questa azienda grande ed amata questa azienda agli appassionati di tutto il mondo. Certo l'annata ha permesso di produrre solo un limitato range di vini, fino allo Spätlese (e con un limitato quantitativo), ma sono grandi vini, con una richiesta sempre più furiosa a livello mondiale. A contribuire ciò anche l'estremo e meritato successo alle aste dell'anno scorso quanto i tre i vini dal Domprobst proposti furono battuti a cifre davvero notevoli: 155 (Kabinett), 450 (Spätlese), 906 (Auslese) - prezzi in euro per btl intere -, polverizzando i record dell'anno precedente: 100 (Kabinett) e 150 (Spätlese). E gli elevatissimi, a volte perfetti, punteggi delle guide hanno dato finalmente merito alla qualità dei vini. E i grandi vini "regolari" (non d'asta) di quest'anno mantengono invece un prezzo normale...

Parlando dell'annata: certamente il terroir di Graach, ricco di ruscelli, e le vigne vecchie hanno aiutato a gestire al meglio il caldo e la mancanza d'acqua estiva. La vendemmia è iniziata il 19 settembre con gli Spätlese, giudicati a maturazione giusta, ed è durata un mese. Per quanto le uve fossero fisiologicamente mature, il clima non ha permesso la crescita del grado Oechsle, e perciò tutta la produzione è incentrata su Kabinett ed un limitato quantitativo di Spätlese. Una piccola selezione Kabinett e di Spätlese verrà portata all'asta di Settembre.

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. Bellissimo Kabinett, di splendida eleganza. Frutto aperto, naso netto di pera, complementato da tocchi di uva, floreale, cipria. Bocca corrispondentemente tersa e cristallina. Un vino in filigrana di buona persistenza. Alcol 7,5 % vol.

2) Graacher Domprobst Kabinett AP 3. Gran bel Kabinett. Profondità minerale che si preannuncia al naso e si dispiega in bocca. Al naso anche frutto sommerso, di piacevole piccola frutta rossa. Bella struttura, di profondità, e ottima persistenza. Scia tra uva, cenno di agrumi, buona filigrana sapida. Alcol 7,5 % vol.

3) Graacher Himmelreich Spätlese AP 8. Straordinario e irresistibile vino!!!! Frutto ampio, aperto, freschissimo: macedonia tropicale, scorza di limone. Bellissimo ingresso in bocca, su sensazioni dolce distillate in modo estremamente puro, quasi cristallino. Una impagabile intensità e piacevolezza di beva. Bell'allungo coerente e profondo. Certamente fra i più grandi Spätlese assaggiati quest'anno. Alcol 7,5 % vol.

4) Graacher Domprobst Spätlese AP5. E grande anche questo Spätlese. Ardesia colorata di frutta al naso, roccioso, ficcante. Bocca coerente, filigranata in struttura ma quasi saturante per intensità. Lunga la persistenza. Certamente al momento non ha l'irresistibilità dello Spätlese Himmelreich, ma il potenziale di sviluppo è elevatissimo. Alcol 7,5 % vol.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Graacher Trocken. Vino molto aromatico, con bei profumi di pesca, arioso. In bocca succoso e molto minerale. Un ottimo QbA. (il vino viene prevalentemente dall'Himmelreich).

*) Graacher Feinherb. Un bel naso di frutta di pera e pesca gialla. In bocca rinfrescante, molto equilibrato, e nello stile dei Schaefer, trasmette un grande senso di purezza.

*) Graacher Domprobst Kabinett, vino d'asta AP 01. Grande vino!!!! Frutta rossa al naso. Struttura tesissima, davvero vino molto strutturato, profondo, ricco quanto basta, e di bella succosità, lunghissima persistenza, frutta rossa. Certamente sarà un must anche all'asta di quest'anno, l'anno scorso fu straordinario, e raggiunse quotazioni parimenti e comprensibilmente importanti.

FRITZ HAAG

Brauneberg – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Splendida annata da parte di Oliver, con una serie bellissima e coerente, di grande precisione stilistica, di grande intensità fruttata, e coronata da uno straordinario Auslese Goldkapsel, uno dei pochissimi ad essere riuscito a produrne. L'andamento climatico è stato ovviamente coerente con tutta la zona del Mittel Mosel, ma c'è da dire che la disponibilità di un così largo quantitativo di uve da un unico e grandissimo vigneto, il Brauneberg Juffer Sonnenuhr, ha dato ad Oliver un'ulteriore munizione per produrre ottima qualità, selezionando le uve. Fino ad Auslese Goldkapsel,, certamente non Beerenauslese e Trockenbeerenauslese, che raggiunsero punteggi perfetti, a coronamento dell'annata scorsa.

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. Ottimo vino. Lievissimo spunti al naso che sparisce rapidamente; frutto elegante. Bella apertura di frutta, macedonia, con giusta sapidità, il tutto molto in filigrana, in linea con l'annata per un vino fatto bene. Buona la persistenza.

2) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese AP 07. La splendida serie in filigrana continua evidentemente con questo bellissimo vino molto elegante. Bella apertura floreale, fiori d'arancio, e piano piano si sviluppano le note di macedonia di frutta del vigneto. Finezza e coerentemente equilibrato in bocca, nel quale aumenta la ricchezza rispetto al Kabinett. Buono l'allungo.

3) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese AP 06. Ottimo Auslese. Frutto elegante, preciso, aperto, naso molto aromatico. Bocca piacevolmente succosa, e che si fa molto apprezzare anche per l'intensità fruttata, declinata in modo preciso. Buon allungo.

4) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese Goldkapsel AP 09. Straordinario vino, rarissimi i Goldkapsel in quest'annata, ma tanta la materia a disposizione ha permesso ad Oliver di selezionare in maniera certosina le uve adatte per questo signor vino!. Frutto fresco e ficcante contrappuntato di toni canditi, molto a fuoco. Bocca ricca, non densissima, ma intensa e profonda, e di bella tensione. Grande allungo di frutta, miele, fragola.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Trocken. Bella acidità, piacevole, e grande finezza

*) KÄtchen Grosses Gewachs trocken 2021. Succoso, bello, piacevole. Anch'esso di presenza molto in filigrana.

*) Brauneberger Juffer Spätlese Grandi profumi, aperto su macedonia di frutta. Profilo dolce e ampio in bocca, lieve e di grande piacevolezza.

*) Brauneberger Juffer Auslese Goldkapsel 375 ml. Naso tropicale aperto, Tanta frutta esotica e pesca bianca. Bocca dolce, cremosa. Apre coerente e amplificato, molto pulito, pochissima botrytis, buona la persistenza.

DR HERMANN

Erden – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Eccezionale performance di Christian Hermann, su tutta la fantasmagorica e straordinaria serie dei suoi vini. Dal Dr. H, un base spettacolare, alla formidabile serie di Kabinett, mai così buoni, e di qualità assoluta, agli Spätlese, fino agli Auslese superiore, fra i pochi a produrli, e con grande qualità, tutti i vini di ottima tensione con bella acidità. Abbiamo notato inoltre un certo cambiamento dello stile, da vini impostati su sensazioni ricche, a vini più equilibrati (ovviamente tenendo conto dell'annata). Sempre più apprezzato e perciò richiesto a livello internazionale, è ormai a vertici qualitativi pr diverse guide. E la nuova cantina in finalizzazione permetterà nuove vette... La vendemmia è iniziata il 20 settembre con i Kabinett.

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 (Prälat, Treppchen, Würzgarten) e da poco anche nel Piesporter Goldtröpfchen, nel Brauneberg Juffer e nel Wehlener Sonnenuhr. Produttore inizialmente famoso per una mano particolarmente felice sui Prädikat alti (Auslese GK, Eiswein, BA, TBA), che riesce a produrre ogni anno, e nei quali riesce a controllare in modo preciso la spinta Oechsle, spesso fra i più elevati in Germania, è in realtà una azienda in piena maturità espressiva su tutta la gamma dei Prädikat, a cominciare dai Kabinett, tutti vini nei quali riesce a leggere molto bene le sfaccettature dei vigneti. Non si guarda alla quantità, ma piuttosto alla qualità, al punto di avere microproduzioni, non tanto per le poche vigne a disposizione, ma per la grandissima attenzione e l'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. Anno dopo anno un irresistibile vino base, pressoché perfetto per la tipologia di appartenenza. Molto aromatico, Aroma fresco, aperto e primario, minerale. Frutto che prosegue coerente in bocca, guizzante e rinfrescante di bella intensità. Versione ineccepibile, rapporto qualità / prezzo pauroso.

2) Piesporter Goldtröpfchen Kabinett. Bellissimo Kabinett della sbalorditiva serie di Kabinett prodotti da Christian. Tanta frutta declinata nel voluttuoso naso. Bocca succosa, molto appagante, di disarmante piacevolezza, ed equilibrio, cremosa e fresca al contempo. Il finale è pulitissimo e invoglia al riassaggio. 85 Oechsle, 40 g/l zuccheri residui.

3) Brauneberger Juffer Kabinett. Meraviglioso Kabinett, uno dei migliori dell'anno. Mineralissimo, lime, limone. Bocca fresca, verticale e intensissima. Acidità viva, succoso a dismisura, bella profondità e gran allungo sapido e coerente.

4) Erdener Treppchen Kabinett Alte Reben. Un Kabinett grandissimo, di un livello qualitativo straordinario. Naso complesso e stratificato. Bocca che prosegue sulla falsariga del naso, con qualche accenno di pesca bianca e il tipico incenso del vigneto in retrofazione. Vino molto vivo, di razza, con ottima base acida. Struttura serissima e uscita quasi a secco. Riservatissimo al momento dell'assaggio, ma di straordinarie prospettive. Vigneti di Erden in grandissima forma quest'anno. Questo vino da vigne centenarie. 80 Oechsle, 45 g/l zuccheri residui.

5) Ürziger Würzgarten Kabinett Alte Reben. Un Kabinett stupendo, con un affascinante e inebriante sparatissimo naso di fragola purissima, didascalico ad esprimerne il vigneto. Bocca ricca, fresca e succosa. Apre coerente e amplificato. Ottimo allungo. Oechsle 80, 45 g/l Zuccheri residui.

6) Ürziger Würzgarten in der Kranklei Spätlese Goldkapsel Alte Reben. Stupendo! Al naso parte chiuso ma sviluppa una stupenda e complessa aromaticità, Elegantissimo e complesso per le varie sensazioni gustative, con bocca resa

succosa e viva dalla bella acidità. Ottimo allungo su frutta tropicale e minerale chiaro. 90 Oechsle, 70 g/l zuccheri residui.

7) Erdener Herzlei Spätlese Goldkapsel Alte Reben. Un altro bellissimo vino. Un classico ormai di Dr Hermann. Naso multifaccettato. Macedonia freschissima, erbe aromatiche. Danza vivace in bocca, splendidamente bilanciato, e molto succoso. Ritorno coerente su mandarino, ananas, salvia. Gran allungo. Da vigne vecchissime 90 Oechsle, 70 g/l zuccheri residui.

8) Erdener Prälat Auslese Alte Reben. Uno splendido Auslese! Naso di frutta fresca, che progressivamente si sviluppa su note di frutta tropicale, molto "Prälat" e note di miele (contiene un 10-15% di uve botrytizzate). Un elegantissimo Auslese in bocca, su coerenti noti dolci, reminiscenze dei feinste Auslese del passato, che lascia una lunghissima scia di frutta

9) Erdener Treppchen Auslese Goldkapsel. Un vino straordinario. Superconcentrato, bellissimo davvero grande sforzo per raccogliere uve al 50% botrytizzate, quest'anno cosa davvero rara. Naso molto complesso. Bocca esplosiva, con acidità ruggente su macedonia, grande scia minerale e fruttata. Oechsle 107, Alcool 7,5 vol, acidità 9,5 g/l, zuccheri residui 110 g/l.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Wehlener Sonnenuhr Kabinett. Un'ottima esecuzione tutta in una ammirevole filigrana. A partire dal bellissimo naso, tipico, con crema pasticcera, bella intensità in filigrana, e buona persistenza. Come tutti i Kabinett siamo sui 80 Oechsle e 40 g/l di zuccheri residui.

*) Erdener Treppchen Kabinett #6. La lunghissima serie di ottimi Kabinett continua anche su questo vino. Al naso un frutto chiaro molto appagante. Questo vino, che è sempre il più ricco fra i Kabinett, gestisce perfettamente l'annata con una interpretazione, sempre su note dolci di mirabile equilibrio

*) Ürziger Würzgarten Kabinett. Un altro bellissimo Kabinett di grande gradevolezza. Naso molto tipico di spezie e di fragola. Bocca succosa, cremosa, elegante. Di disarmante godibilità, un vino per tutte le stagioni.

*) Piesporter Goldtröpfchen Spätlese. Autorevolezza sul Goldtröpfchen!!! Bravissimo Christian Hermann. Vino solare, bellissimo. Macedonia compressa al naso che si apre in bocca sulle stesse note, declinate, anzi perfettamente distillate ad una ad una. Cremoso e ben fresco. Lunga scia fruttata e rinfrescante su bocca perfettamente pulita. Numeri analitici in linea con gli altri Spätlese: 90 Oechsle, 70 g/l zuccheri residui

*) Erdener Treppchen Spätlese. Meraviglioso. Naso voluttuoso e di rara complessità: dolce, pesca crema, incenso. Bocca coerente, ricca, appena morbida. Lungo, coerente e sapido nel finale. Anche un "semplice" Spätlese, da un vigneto in grande forma e nelle mani di Christian, e diventa un piccolo capolavoro.

*) Erdener Prälat Spätlese Goldkapsel Alte Reben. Stupendo vino per chi ama, come noi, un'espressione del Prälat di grande equilibrio ed elegante, pur nella sua tipicità, piuttosto che giocare sulla concentrazione. Al naso frutto tropicale, minerale chiaro. Bocca cremosa, coerente, e lunga aromaticità fruttata.

*) Erdener Prälat Beerenauslese Goldkapsel Alte Reben. Grandioso!!!! Ed eccezionale per quest'annata perché fatto fatto con 100% uve botrytizzate. Al naso, al momento richiede buona aerazione, ma poi esce un turbinio di sensazioni fruttate e speziate. In bocca compresso ed esplosivo, fenomenale, lunghissimo e sapido su frutta tropicale e candita. Dati analitici fuori registro, per l'annata... Oechsle 135, Alcool 6,5 vol, acidità 9 g/l, zuccheri residui 180 g/l.

WEINGUT GEORG MOSBACHER

(CERTIFICAZIONE BIO)

Forst an der Weinstrasse - Pfalz

NOTE SULL' ANNATA

Mosbacher ha prodotto una stupenda annata. I vini si presentano molto strutturati, dinamici, di ottima ed evidente acidità. Con una trama sempre molto precisa, ben cesellata, a trasmettere l'informazione del vigneto di provenienza. Vini ancora compressi, non tanto al naso ben delineato, ma piuttosto in bocca, con la evidente struttura ancora da dipanarsi. Vini nettamente in controtendenza rispetto a quanto ci si sarebbe dovuto aspettare dall'andamento climatico. Per quanto riguarda i vigneti, l'annata ci ha portato a preferire, fra gli Erste Lage (Premier Cru), i vigneti di Deidesheim e di Wachenheim, in quanto l'eleganza dei primi, e la struttura dei secondi hanno permesso di gestire al meglio l'acidità e mineralità. Lasciando ai molto strutturati Grosses Gewächs la difesa della grande qualità dei cru di Forst. La fermentazione è durata più a lungo, cosicché tutti gli assaggi erano campioni di vasca, ad escludere il base. Per quanto riguarda l'annata meteorologica, la gestione biologica della vigna ha permesso ai Mosbacher di affrontare al meglio le sfide dell'annata, soprattutto la mancanza di acqua e il caldo.

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

FORSTER JESUITENGARTEN.

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

FORSTER FREUNDSTÜCK.

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

FORSTER UNGEHEUER.

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

FORSTER MUSENHANG.

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

FORSTER ELSTER.

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

FORSTER PECHSTEIN.

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

FORSTER STIFT.

Presenta un buon contenuto di sabbia, per vini eleganti.

DEIDESHEIMER KIESELBERG.

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

DEIDESHEIMER LEINHÖHLE.

Bella e piena esposizione a sud, terreno sabbioso.

DEIDESHEIMER MÄUSHÖHLE.

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

DEIDESHEIMER HERRGOTTSACKER.

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

WACHENHEIMER GERÜMPEL.

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

I VINI DEL GDA

1) Georg Mosbacher Trocken. Riesling di ottima fattura. Si presenta con una piacevole aromaticità al naso. In bocca è molto vivace, di acidità viva, che lo rende succoso e corroborante. Ogni anno impagabile su come fare un perfetto vino “regionale” (gutswein nella classificazione VDP). Alcol 11,5 % vol

2) Deidesheimer Herrgottsacker trocken – Erste Lage. Mai splendente come quest’anno questo buonissimo vino, che piglia il posto del “solito” Forster Elster, in virtù di un appagante completo e complesso profilo organolettico. Naso multifaccettato, grande struttura sapida, e di bella persistenza. E’ un Kabinett trocken davvero pregevole. Alcol 12,5 % vol.

3) Deidesheimer Leinhöhle Trocken – Erste Lage. Gran vino, che si giova di uno splendido equilibrio. Al naso frutta matura, albicocca, in bocca rimbalza leggiadro fra sensazioni dolci e sapide, e che amplificano il frutto nella lunga persistenza. Alcol 12,5 % vol.

4) Wachenheimer Gerümpel Trocken – Erste Lage. Un gran vino da attendere, tanta è la struttura. Chiuso al momento al naso, dopo permanenza nel bicchiere inizia ad offrirsi in note ricche profonde. Corrispondentemente compresso e possente è in bocca, pur mantenendosi di grande precisione stilistica. L’acidità è ben presente e a supporto, molto buona la persistenza. Destinato a durare a lungo..... Alcol 13 % vol

5) Buntsandstein Wachenheim trocken. Gran bel vino da una parcella privilegiata di arenaria rossa a Wachenheim, paese in cui le vigne sono state privilegiate dalle condizioni climatiche di quest'anno. Una espressione a tutto tondo di questo vino, con un naso aperto di frutta gialla, e anche in questo caso uno splendido senso di luminoso equilibrio. Bella la persistenza. Alcol 13% vol

6) Forster Pechstein Grosses Gewachs (trocken). Grande performance del Pechstein, che selezioniamo doverosamente, per la prima volta, fra i Grosses Gewachs di quest'anno. Naso splendido intrigante, tanta frutta nella quale spicca il ribes nero, e mireltià a rendere profondo il tutto. Bocca di grande concentrazione e corrispondentemente profonda. Ancora compresso per successivamente dispiegarsi in un presumibile lungo allungo con la maturità. Alcol 12,5 – 13 % vol.

7) Forster Ungeheuer Grosses Gewachs (Trocken). Davvero grande l'assaggio ci ha fatto sobbalzare per la grande concentrazione, profondità, intensità, e persistenza. Evidentemente a questo stadio ancora blindato al naso. Sempre più frequentemente riconosciuto dalla stampa specializzata come uno dei grandi classici di Germania. Alcol 12,5 – 13 % vol.

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 questo vino negli anni, normalmente, assieme all'Ungeheuer, il top qualitativo di Mosbacher, peraltro come abbiamo verificato dall'assaggio di fine agosto 2022 alla VDP Preview di tutti i Grosses Gewachs 2021. Alcol 12,5 – 13 % vol.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

Livello molto alto anche nei restanti vini.

*) Weissburgunder. Vino molto piacevole, estremamente raffinato.

*) Forster Stift trocken – Erste Lage. di frutto molto pronunciato, molto piacevole, di ottimo equilibrio. Corrispondente ad un Kabinett trocken

*) Forster Elster trocken – Erste Lage. Davvero ottimo, di struttura verticale. Naso molto minerale, spezie. Succosissimo, con acidità viva, è una lama affilata e lucente. Molto sapido nel bel retrogusto Alcol 12% vol.

*) Deidesheimer Mäushöhle trocken – Erste Lage. Vino di bell'impatto fruttato e dolce. In bocca una sensazione di maggior ricchezza e maturità rispetto agli altri Erste Lage, radioso. Alcol 12,5% vol.

*) Forster Musenhang trocken – Erste Lage. Gran bel vino, è sempre il più monolitico, per struttura minerale acida, degli Erste Lage, quest'anno, pur nella sua mineralità e tensione, gioca ad essere più bilanciato e completo. Molto compresso, si "srotolerà" alla grande nell'invecchiamento. Alcol 12,5% vol.

*) Deidesheimer Kalkstein trocken. Bel vino da una parcella privilegiata calcarea a Deidesheim. Di mineralità fine al naso, ha una struttura fresca, slanciata, molto godibile in bocca.

*) Foster Basalt trocken. Bel vino da una parcella privilegiata basaltica a Forst. Vino di bel carattere e tensione. Piacevolissima e intensa succosità e sapidità in bocca. Ottima la persistenza.

*) Deidesheimer Langenmorgen Grosses Gewachs (trocken). Un tintinnio di spade, questo vino!. Naso chiaramente chiuso, in bocca si presenta con una notevole acidità, un filo sopra le righe, ancora da equilibrarsi. Buona la persistenza.

*) Deidesheimer Kieselberg Grosses Gewachs (trocken). Gran bel vino, caratterizzato da una precisa presenza di frutto, già al naso, ma soprattutto in bocca, dispensata con equilibrio ed eleganza. Scia fruttata nel lungo finale.

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

Per la legislazione tedesca la classificazione è identica sia per i vini trocken che dolci, quindi i vini sono divisi in tre qualità crescenti 1) “Tafelwein” (vini da tavola) e “Landwine” (vini del paese) 2) Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (vini di qualità da una regione specifica), detti QbA 3) _Qualitätswein mit Prädikat (QmP), che si può tradurre con “vini di qualità con speciali attributi” che sono al top della piramide qualitativa tedesca (quindi avremo Kabinett trocken, Spätlese trocken, Auslese trocken. Ma è anche vero che si sta spostando, a livello legislativo, verso una classificazione come introdotta dal VDP, che qui sotto descriviamo.

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 con solo indicazione regionale; gli ortswein – village, con indicazione del luogo; gli Erste Lage - Premier Cru, con indicazione del luogo-er e vigneto; e i Grosse Lage - Grand Cru), con indicazione solo del vigneto (ma non del luogo, il "Grosse Gewächs" parla da solo, per così dire). 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) nei vini trocken, 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.

E gli altri produttori?

Certamente una gran parte classifica i vini in linea con l'attuale legislazione tedesca, ma sempre più spesso, soprattutto i piccoli produttori di qualità stanno adottando una classificazione alla VDP, perciò con Gutswein, Ortswein, e Lagenwein (che include sia vini da vigneti premier cru che grand cru). E da notare che il Bernkasteler Ring, ha inserito i Grosses Gewächs, nella sua classificazione.

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 è Kabinett, soprattutto in annate con buona acidità, con crostacei crudi. Formaggi invecchiati e di elevata personalità, ad esempio Parmigiano Reggiano, e formaggi erborinati stanno davvero bene con Spätlese e Auslese (erborinati solo con Auslesi ricchi e bottrizzati). E certamente è noto che la cucina orientale, in 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 bottryzzati. 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