

WEINGUT HOFGUT FALKENSTEIN

Niedermennig - Saar

ANNATA 2022



NOTE SULL' ANNATA

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

NOTE AZIENDALI

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

La vinificazione viene fatta trasferendo le uve per gravità nella pressa pneumatica, fino a poco tempo fa si utilizzava una vecchissima, ma efficace, pressa a torchio. Dopo la sedimentazione, il mosto viene trasferito sempre per gravità in vecchi fuder di legno da 1000 litri dove avviene la fermentazione con i lieviti naturali, e non subisce nessun travaso, aggiunte, se non una leggera solfitazione. Rimane perciò sui lieviti, ed è chiarificato solo per sedimentazione, prima dell'imbottigliamento, effettuato fuder per fuder separatamente (come ancora fanno pochissimi). Si segue in effetti

un protocollo di produzione ultra tradizionale, con risultati strabilianti. Abbiamo assaggiato tutti i fuder, familiarmente chiamati con il nome di personaggi conosciuti di Niedermennig, e come tale li indichiamo così nella descrizione vini, oltre che il numero di AP.

LO STILE DEI VINI

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

1) 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.

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) 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.

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) Ockfener Bockstein Kabinett Alte Reben (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.

6) 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. Procede 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!

*) 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. Proposto nel GDA

*) 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 Kabinett 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 rivaleggia con il Meyer Nepal, quest'anno su due pradikat diversi.

*) 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. Proposto nel GDA

*) 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 "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. Proposto nel GDA

*) 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.

Francesco Agostini (3334058588) , Marco Roccarino (3980053298)

Winelovers S.a.S.

Importatori in esclusiva per l'Italia

e-mail: onewinelover@gmail.com