

NOTE DI DEGUSTAZIONE

GDA 2024

Wine lovers

INDICE

Germania - Riesling 2023

Bellissima annata! I Riesling ci sono piaciuti molto: espressivi e con purezza di frutto, armoniosi e con acidità brillante, e ottime prospettive per l'invecchiamento.

- Note sull'annata pag 1
- Dönnhoff (*Nahe*) pag 4
- Hofgut Falkenstein (*Saar*) pag 7
- Peter Neu Erben (*Saar*) pag 11
- A.J. Adam (*Mosel*) pag 13
- Vollenweider (*Mosel*) pag 16
- Willi Schaefer (*Mosel*) pag 19
- Fritz Haag (*Mosel*) pag 22
- Dr. Hermann (*Mosel*) pag 24
- Julien Renard (*Mosel*) 2022 pag 28
- Seehof (*Rheinhessen*) pag 30
- Mosbacher (*Pfalz*) pag 33
- Saumagen Bernd Philippi (*Pfalz*) 2016-2018 pag 37

Germania – Spätburgunder 2022

Una delle migliori annate con vini dai begli aromi, importanti strutture con tannini di qualità.

- Meyer-Näkel (*Ahr*) pag. 39
- Note introduttive agli Spätburgunder prodotti in Germania. pag 42

Italia – Riesling 2023

- Vini di Confine - Vittorio Barbieri (*Colli Piacentini*) pag 43

Appendice

- Conoscere i Riesling tedeschi (tipologie, degustazione, classificazione, leggere l'etichetta, a tavola pag 44

GERMANIA

RIESLING ANNATA 2023

Bellissima annata! I Riesling ci sono piaciuti molto: espressivi e con purezza di frutto, armoniosi e con acidità brillante, e ottime prospettive per l'invecchiamento.

Ottime le maturazioni fenoliche, con gradi Oechsle e alcolici moderati. La piramide dei Pradikat è larga di base ma molto stretta in alto, perché la volutamente piccola presenza di botrytis (e capiremo il perché seguendo l'andamento climatico dell'annata...) ha premesso di produrre solo rari pradikat superiori (Auslese GK, LGK, BA, e TBA), ma di qualità straordinaria.

Le sanità e maturità fenolica delle uve ha prodotto ottimi risultati sia sui vini dolci che sui vini secchi (trocken). Acidità ben presente per vini vivi ma non aggressivi (elevata percentuale di acidità tartarica piuttosto che malica). Aromi ben sviluppati di frutta gialla (albicocca, pesca, susina) oltre che agrumi. Tutto questo, assieme agli ottimi estratti, sono certamente un indizio delle prospettive di invecchiamento.

Questo risultato si è pagato in termini di rese ridotte e di faticosa gestione in vigna e in vendemmia (con anche 2 volte di più di raccoglitori).

LA STAGIONE

Una stagione sull'ottovolante climaticamente parlando, che non ha certo fatto riposare i produttori, offrendo parecchie sfide e importanti decisioni da prendere.

La primavera è stata piuttosto mite con abbondanti precipitazioni che hanno ricostituito le riserve idriche di falda, dopo la precedente secca annata. Il germogliamento delle viti è iniziato solo nella seconda metà di aprile, più tardi rispetto al solito (e quanto questo sia stato un beneficio purtroppo lo si è visto quest'anno, dove la precoce germogliatura di marzo ha lasciato le piante esposte agli effetti della terribile gelata del 24-25 Aprile, che ha causato grandissimi danni in tante regioni vinicole, e perciò prospettive di vendemmia estremamente ridotta, se non addirittura azzerata, nel 2024).

Le temperature calde e il sole di maggio hanno poi favorito una crescita vigorosa della vegetazione e una perfetta e precoce fioritura all'inizio di giugno. I produttori previdenti già erano al lavoro sia per gestire il rigoglio vegetale ma anche per una prima riduzione delle rese, per evitare grappoli molto compatti, cosa possibile vista la rapida e ricca fioritura, con il rischio di marciume. In retrospettiva, questa decisione si è rivelata valida. In ogni caso fino a quel momento c'erano i presupposti di rese elevate.

Ben presto la temperatura si alzò di molto, anche fino a 30 gradi, ed è seguito un periodo caldo e secco, non critico grazie all'acqua immagazzinata in primavera. Alla fine di luglio tornarono le piogge, anche troppo abbondanti, e questa volta il lavoro in vigna fu a defogliare per garantire una buona ventilazione. Le temperature poi tornarono moderate in agosto, e ciò ha permesso alle uve di maturare gradualmente.

Quando poi a settembre le temperature cominciarono a salire di nuovo di molto, fu un chiaro indizio che la vendemmia sarebbe dovuta iniziare a breve sotto un clima soleggiato caldo / umido, con previsioni simili fino alla fine del mese. E infatti quasi tutti hanno cominciato la vendemmia dei Riesling dal 15 al 18 settembre (praticamente in concomitanza alle aste dei vini di Trier, ed ecco perché quest'anno sono state spostate a Novembre 2024...), preceduta da quelle delle altre varietà.

Ma questo significava anche una corsa contro il tempo... e meticolosità nella selezione, infatti il rischio e la pressione della "botrytis negativa" era elevato. Fortunatamente le misure adottate hanno evitato problemi: la defogliazione già di luglio, la scelta, dolorosa, di eliminare interi grappoli non appena qualche acino veniva infettato, (e questo purtroppo ha fatto dimenticare le previsioni di grandi rese di raccolto), l'impiego di anche il doppio dei vendemmiatori rispetto

al solito, e il fatto che il Riesling comunque è uva a maturazione tardiva. Inoltre questo ha permesso di portare in cantina uve pure di assoluta qualità, anche perché ottobre è stato bellissimo, e le giornate soleggiate e le temperature significativamente più basse e stabili hanno rallentato le cose, completando la maturazione di uve altamente aromatiche e dorate con molta concentrazione e mineralità, e belle acidità.

Questo ha portato ad ottimi risultati sia sui vini dolci che sui vini secchi (trocken), che amano uve molto sane. Gli ottimi vini trocken si presentano su profili decisamente secchi, vista la buona acidità, e portati quasi (se non addirittura completamente) a residuo zuccherino zero, con grado alcolico ragionevole. Peraltro i vini trocken sono ormai parte rilevante della collezione di vini di quasi tutti i produttori, progressivamente impostati su vini ben secchi, quali li privilegia il mercato internazionale.

Per contro pochi hanno deciso di correre il rischio di attendere la botrytis cinerea, privilegiando perciò Auslese di grande purezza di frutto, e perciò ci sono stati solo rari Auslese Goldkapsel, Lange Goldkapsel, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese; ma quei pochi sono di qualità straordinaria. Ancora più rari gli Eiswein!

Le vendemmie sono terminate nella prima metà di ottobre, escluso, crediamo, i soliti sospetti... Problemi di mancanza idrica non ci sono stati, e questo ha permesso di avere vini con ottimi livelli di estratti (i terreni pesanti veicolano l'assorbimento di sostanze dal terreno).

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, e più in generale a tutti i produttori di fascia alta, che guardano più alla qualità che alla quantità. E abbiamo anche potuto verificare che il livello qualitativo generale del "vigneto Tedesco" è cresciuto di molto. 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? Fra l'altro quest'anno la qualità degli Spätlese è davvero stupenda!!! Fra l'altro l'argomento di come promuovere di nuovo gli Spätlese è stato l'argomento di una conferenza ad aprile dei produttori del VDP.

Alcune informazioni sulle scelte.

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

Rimane sempre la necessità di farci pervenire al più presto le vostre richieste, perché ormai il Riesling è diventato molto "bevuto" nel mondo, e la maggior parte dei nostri produttori sono celebri, 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 2023, salvo dove indicato, e gli Spätburgunder sono del 2022. Abbiamo assaggiato dai produttori e descritto quasi tutti i vini che proponiamo: a metà marzo (Saar, Mosel) e fine aprile (Nahe, Pfalz, Rheinessen, Ahr). Inoltre ad aprile abbiamo effettuato una davvero esaustiva campagna di degustazione e di incontri

con vari produttori sia alla grande fiera dei produttori del VDP a Mainz, che a quelle regionali (Rheinhessen, Nahe), che quelle specialistiche (Sekt), e di settore (Demeter), e non solo sui Riesling e sui Spätburgunder, proprio per aver una chiara prospettiva sull'annata e sulle tendenze produttive che di mercato. E parteciperemo all'assaggio en primeur di tutti Grosses Gewachs a fine agosto. Pensiamo così di aver acquisito un bagaglio di conoscenze sul "vigneto tedesco" unico anche a livello internazionale.

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. A questo proposito informiamo che quest'anno è stata introdotta in Germania una nuova classificazione di legge, che dal punto di vista riportata in appendice. Dal punto di vista pratico interessa solo i vini secchi, lasciando inalterata la classificazione dei vini dolci secondo soliti i Prädikat (Kabinett, etc.). Noi, per facilitare le cose, per i vini trocken nel foglio richieste oltre al nome "da etichetta" abbiamo aggiunto indicazioni fra parentesi (ad esempio l'equivalente Prädikat)

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, nel nostro sito <https://winegda.it/>, solamente vetrina, on-line alleghiamo anche 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 facciamo presente che abbiamo sviluppato un gruppo Facebook "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. È infatti soprattutto il passaparola che ci sta permettendo di crescere e in ultima analisi continuare questo gruppo di acquisto.

DÖNNHOFF

Oberhäuser an der Nahe – Nahe

NOTE SULL' ANNATA

Grandissima collezione da questa ottima annata. Notiamo, seguendo l'azienda da tanti anni, che i vini di Cornelius sono ormai ben diversi dai vini di suo padre Helmut. Hanno perso il carattere di perfezione universale per assumere i tratti di vini di grande tensione e vivacità minerale. Ma non cambia il virtuosismo nel cesellare vini assoluti su tutta la serie, pietre miliari della viticoltura tedesca. Insomma moderni classici, intendendo la classicità come vini appunto di forte impatto minerale ma di perfezione stilistica. Peraltro crediamo che sia anche una necessaria risposta a controbilanciare gli effetti del riscaldamento globale. Annata di gran riuscita, ma molto complessa da gestire in vigna, dove le decisioni, in passaggi critici, sono state di capitale importanza. E precisione e determinazione in vendemmia, utilizzando il doppio dei raccoglitori: 60 verso i soliti 30.

Purtroppo la gioia per l'assaggio della grandissima annata, è stata offuscata dalla notizia che il 25 Aprile 2024, la notte prima del mio assaggio con Sasha, i vigneti sono stati quasi completamente devastati da una terribile gelata, mai verificatesi così nel passato, con gli effetti amplificati dalla precocità dell'annata e la presenza delle gemme già ben sviluppate. Tutto ciò comprometterà molto pesantemente la produzione dell'annata 2024. Non abbiamo notizie attuali ma la speranza è di almeno una piccola ripresa.

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 manca mai l'acqua. Da qui il nome: laghetto delle rane...

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

Niederhauser Klamm. Vigneto vulcanico, con ciottoli rossi di porfido, argilla e ardesia, a lato dell' Hermannshöhle.

I VINI DEL GDA

1) Dönnhoff Qualitätswein trocken. Bellissimo vino. Il solito capolavoro di Dönnhoff sui vini d'ingresso. Naso fine. In bocca molto rinfrescante, acidità che spinge, affilato, bella tensione, ha il carattere di un di Kabinett piuttosto che di un Qba. A questi livelli di qualità è facile capire perché è un vino di successo e di grande richiesta internazionale. alcool 12 % vol.

2) Dönnhoff Tonschiefer trocken (Kabinett trocken). Grande vino davvero! Naso preciso, con sentori di pera e citrici. Aumenta l'intensità e la struttura, vino elettrizzante, nervoso, sapido, davvero tosto, bella acidità. Dal vigneto Leistenberg, raccolto ad inizio ottobre, e portato a quasi secco, 3 g/l.

3) Kreuznacher Kahlenberg trocken (Spätlese trocken) - Erste Lage. Stupendo. Ricchi e appaganti profumi agrumati al naso- In bocca molto mobile e vivo, tanta tensione, con brillante spina acidità, si sente una forte salinità, è come leccare una pietra!.

4) Dellchen Grosses Gewächs trocken. Il vino è un fuoriclasse assoluto. Grande profondità al naso, per quanto estremamente chiuso. Struttura fittissima e grande intensità, è un monolite di gran densità e spessore tattile che si concede parzialmente a bicchiere vuoto, rivelando le tante sfumature aromatiche e minerali. Notevolissime prospettive di sviluppo nella maturazione in bottiglia.

5) Hermannshöhle Grosses Gewächs trocken. L'altro fuoriclasse trocken è certamente questo superlativo vino, che affascina per la leggiadra e precisa complessità sia al naso che in bocca, piuttosto che per la brutalità minerale del Dellchen. E attenzione che gli estratti e i dati analitici sono in pratica gli stessi. La presenza in bocca è chiara e precisa, molto elegante, e punteggiata da tantissimi spunti aromatici, fino alla lunghissima persistenza.

6) Dönnhoff Qualitätswein Feinherb. Bellissimo gioiellino. Naso con aromi di pera e pesca. Molto diritto, l'equilibrio è più sul lato acido, e bella presenza in bocca. Molto succoso e di bella persistenza fruttata. Ricordiamo che in etichetta c'è solo in nome Dönnhoff Riesling, cioè non viene riportato il termine Feinherb, che tuttavia compare sul catalogo. Alcol 10,5 % vol.

7) Oberhäuser Leistenberg Kabinett. Grandissimo Kabinett. Naso complesso fra fiori e agrumi. In bocca davvero ruggente, vino di energia incredibile, tensione al parossismo, cuore d'acciaio in una precisa definizione filigranata, grande persistenza. Alcol 9 % vol, Zuccheri residui sui 50 g/l, decisamente ben integrati!

8) Oberhäuser Brücke Spätlese. Grande, è un diamante grezzo che manda lampi di luce. In bocca succosissimo, concentrato rabbioso, stratificato, finale calligrafico quasi a secco, siamo sui 60-70 g/l di zuccheri residui, ma non si sentono grazie alla bella presenza acida. Alcol 9 % vol.

9) Niederhäuser Hermannshöhle Spätlese. Grande e entusiasmante vino. Naso molto raffinato di notevole eleganza, aromi molto complessi. Corrispondentemente sublime eleganza e purezza in bocca, e di ammirevole equilibrio, pur con la notevole materia percettibile. Ottima persistenza.

10) Oberhäuser Brücke Auslese Goldkapsel 375 ml. Il primo dei due straordinari vini che completano la serie di quest'anno. Profumatissimo con una intensità e purezza da Eiswein. In bocca è una pentola pressione pronta ad esplodere, vino di forte intensità e irragionevole tensione e spinta sapida e minerale, che seppellisce gli elevati zuccheri che, se non altro, servono a renderlo apprezzabile. Si estende in un finale infinito... Alcol % 7,5 vol.

11) Niederhäuser Hermannshöhle Auslese Goldkapsel 375 ml. Finale in gloria!! Un vino spettacolare, mostruoso. Naso multifaccettato, da "Hermannshöhle". Estratti che lo rendono tattilmente "solido", pur nella sua purezza e succosità. Non ho i dati analitici, ma certamente siamo ben nel campo dei Beerenauslese. Solo 240 litri prodotti di questo nettare che rimane molto a lungo nel palato e nella memoria!!

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Schlossböckelheimer trocken (Kabinett trocken) – Orstwein. Bel vino di struttura importante, profumi ricchi, interessanti, tanta roba impaccata in bocca. Lunga persistenza. Da terreni vulcanici nel vigneto Felsenberg. alcol 12,5 % vol.

*) Roxheimer Höllenspfad trocken (Spätlese trocken) - Erste Lage. Ottimo vino. Naso molto speziato e fruttato di agrumi, tipo dei terreni da cui proviene. In bocca struttura equilibrata, piacevole, succosa, e di bella persistenza.

*) Niederhäuser Klamm Kabinett. Un ottimo vino. Bello, preciso, serio, succoso, molto raggomitato su sé stesso, ma di ottima materia. Alcol 9 % vol.

HOGGUT FALKENSTEIN

Niedermennig - Saar

NOTE SULL' ANNATA

Grandissimo risultato, non è una novità a casa Hofgut Falkenstein. La gestione dell'annata, sia in vigneto che in vinificazione è stata magistrale, come succede anno dopo anno, nonostante le difficoltà climatiche. Lo stile rimane sempre di grande tensione, brillantezza, con acidità come sempre sui generis, attorno e più di 10 g/l, e gradi Oechsle controllati. A riguardo delle scelte si noterà che qualche nome è sempre presente, non tanto "doverosamente" ma piuttosto questo nasce ogni anno dall'assaggio e scelta tra tutti i vini (ognuno da un fuder da 1000 litri diverso) prodotti dall'azienda, e quest'anno siamo arrivati a quota 22... e dalla grande gentilezza di Erich e Johannes di permetterci di scegliere, dopo l'assaggio assieme in cantina, quello che vogliamo. E siamo davvero onorati e riconoscenti di ciò, da una azienda che ormai è una star di prima grandezza riconosciuta da tutti, oltre che alla piacevolezza e simpatia della visita da loro (ormai richiestissima). Quest'anno i vini che abbiamo assaggiato erano già stati imbottigliati.

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 che in cantina. Da tempo il figlio Johannes condivide la gestione dell'azienda, anche lui formatosi alla scuola di enologia di Geisenheim come il padre.

In vigna non si usano né fertilizzanti artificiali né erbicidi, e solo una leggera lavorazione del terreno. 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 pieni lieviti, ed è chiarificato solo per sedimentazione, prima dell'imbottigliamento, effettuato fuder per fuder separatamente (come ancora fanno pochissimi). Durante l'imbottigliamento non viene utilizzata né la pompa del vuoto né un filtro a membrana, né una cartuccia assoluta. 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'Eucharisberg, 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 Zuckenbergr, sono riusciti ad acquistare vigne nel Krettnacker Euchariusberg, adatto per vini dolci, e l'aggiunta dell'altrettanto pregiato Krettnacher Altenberg, e la sua sezione più prestigiosa, Krettnacher Ober Schäferhaus, e nell'Oberemeller Karlsberg. L'età media è sui 50 anni arrivando fino a 80 anni con una elevata quantità di vigne, circa il 40%, su piede franco. I terreni danno vini a pH particolarmente basso, e questo consente acidità elevate, brillantezza, e protezione delle uve e dei vini nell'invecchiamento.

Niedermenniger Herrenberg. Esposizione sud. Uno dei vigneti principali, un ampio vigneto che si estende da sotto la tenuta Falkenstein per oltre mezzo miglio nella valle laterale. Nel corso degli anni, i Weber hanno acquisito tutta una serie di parcelle nelle parti più prestigiose di questo vigneto esposto a sud, di ardesia grigia e quarzo, con elevati contenuti di ferro. Il vigneto include l'originale Zuckerberg, nella parte più ad est, considerata la più pregiata. I Weber denominano i loro vini anche con il nome del precedente proprietario. Ad esempio Meyer Nepal si riferisce ad appezzamenti che i Weber hanno rilevato da un coltivatore locale chiamato Meyer, situati in alto sulla collina. Da dove viene allora la parte «Nepal»? Johannes Weber dice che: "Abbiamo rilevato tre parcelle da Meyer, tutte e tre di alta qualità. Quando abbiamo visto quanto era alto questo appezzamento sulla collina, ci siamo detti: "È alto come il Nepal", da qui il nome!.

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. Vigneto già indicato di altissima qualità sia nelle mappe di Trachot che di Clotten di inizio / metà dell'ottocento.

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 terrenid ardesia grigia, con quarzo, e arenaria con inclusioni di quarzite. È un vigneto che permette ottime maturazioni. I Weber possiedono due bellissime parcelle nella parte "storica", chiamate Beim Kalk e Jung.

I VINI DEL GDA

1) Krettnacher Altenberg Spätlese Trocken (Fuder Altenberg) AP 7. Davvero un gran Spätlese. Registrata l'esuberanza minerale, acida, e stimolante degli ottimi 4 Kabinett trocken, come ogni anno ci siamo lasciati affascinare da questo vino, che aggiunge maggior struttura all'apparato ritmico acido / sapido. Molto energetico, fragrante, e ben strutturato, si sente bene la presenza in bocca grazie ad estratti notevoli che tengono la bocca compressa e e permettono appunto di gestire la notevole spinta acida.

2) Niedermenniger Herrenberg Spätlese feinherb (Fuder "Meyer Nepal") AP 11. Splendido!! Grandissima eleganza per questo vino iconico che ogni anno definisce la qualità dei feinherb tedeschi. Tutto in sapidità, riesce ad essere al tempo stesso vivo e anche deliziosamente filigranato. Gli Spätlese in casa Falkenstein hanno quest'anno sui 85-87 Oechsle.

3) Krettnacher Euchariusberg Kabinett (fuder Kugel Peter) AP 12. Gran vino anche quest'anno. Con così tanti Kabinett, parliamo dei non alte reben, di ottimo livello è stata solo una piacevole sfida sceglierne uno. Questo vino si impone per l'eccellente e preciso spettro aromatico, e la notevole e sapida presenza in bocca, certamente il più centrato, a nostro avviso, e mirabile equilibrio fra i Kabinett, parliamo sempre dei non Alte Reben, più "arrabbiati", come l'Arthuro e quelli percettibilmente più ricchi come il Im Kleinschock. E ovviamente per la notevole persistenza per un Kabinett.

4) Krettnacher Euchariusberg Kabinett Alte Reben (Fuder "Gisela"). AP 8. Un'onda d'urto travolgente!!! Come al solito un monumento ai vini tedeschi. Sapidissimo, tignoso, tosto, energia pazzesca, intensissimo e molto minerale, quasi tagliente, uno stupendo cavallo di razza, chapeau! La tensione in bocca è elevatissima e continua organoletticamente con una di gran persistenza.

5) Krettnacher Euchariusberg Spätlese (Fuder "Klaus"). AP 6. Stupendo! Spätlese di riferimento in casa Weber quest'anno. Naso straordinario e preciso: nettamente agrumato, tra freschezza di lime e dolcezza di mandarino, e aromi anche di pera e prugna mirabelle. Bocca tesa, sapida. Bel allungo acido e agrumato.

VINI CHE PROPORREMO SUCCESSIVAMENTE

***) Krettnacker Ober Schäfershaus Spätlese Trocken (Fuder Lorenz Manni) AP 18.** Grande vino trocken. È uno step oltre all'Altenberg (siamo nella stessa zona), al quale aggiunge struttura, estratti, e profondità ragguardevole. Siamo decisamente sopra al livello di Spätlese Trocken. Certamente nella nuova legislazione tedesca sui vini si potrebbe tranquillamente chiamare Grosses Gewächs. Si propone infatti come un vino molto concentrato, intenso, e succoso. Grande la persistenza.

***) Niedermenniger Herrenberg Kabinett feinherb (Fuder Onkel Peter) AP 4.** Davvero un piccolo grande feinherb. Minerale chiaro e luminoso, frutto primario, uva. Bocca succosa, dolce e piacevolmente citrina. Apre chiaro, agrumato, estremamente rinfrescante, poi colpisce per il carattere che progressivamente si rivela pigliando possesso del palato, e aggiunge un bel il "kick" sapido. Ci è piaciuto tantissimo. Raccolto il 28 settembre. Da tempo Hofgut Falkenstein lavora su questa categoria e da due anni la propone anche come Kabinett feinherb. 81-82 Oechsle.

***) Ockfener Bockstein Kabinett (Fuder Mia) AP 22.** Grande mano ferma a gestire un grande ed esuberante vigneto. Un vino davvero stupendo, che si impone per la precisione aromatica e profondità sensoriale, e l'energia della quale è pervaso. Al naso tanto profumo di uva, e lunghissima persistenza. In un settore nominata Beim Kalk da vigne molto vecchie.

***) Krettnacher Euchariusberg Auslese (fuder Förster) AP 5.** Bellissimo e luminoso Auslese, di grande purezza. Ed ha anche una bella cavalleria di estratti che gli dà grande presenza. Lo "stacco" dagli Spätlese, dal punto di vista organolettico è più netto che nel passato. Lunga è la persistenza. E analiticamente siamo sui Oechsle 100, con 70 g/l di zuccheri residui.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

***) Niedermenniger Herrenberg Weißburgunder trocken.** Pinot bianco, ottenuto dalla pigiatura del grappolo intero. È il Weissburgunder dei Weber che si fa notare per l'elevata sapidità, piuttosto che per l'equilibrio.

***) Niedermenniger Herrenberg Kabinett trocken (Fuder Mutter Anna) AP 1.** Davvero bel Kabinett trocken. Bello sapido molto energetico, citrico e stimolante, molto salato, e quello che dà la maggiore sensazione di trocken. Alcol 10,5% vol. Acidità 10 g/l, Valore di acidità condiviso con gli altri Kabinett trocken.

***) Niedermenniger Herrenberg Kabinett trocken (Fuder Egon) AP 19.** Sotto la coltre di riduzione di gioventù, si percepisce una splendida creatura tutta giocata sulla succosità e sapidità, il più arrabbiato di tutti, si sentono i granelli di sale. 10,5 % vol, acidità 10 g/l.

***) Niedermenniger Sonnenberg Kabinett trocken (Fuder Munny) AP 9.** Molto buono. Lavora su sensazioni ricche, attenzione in relazione gli altri e non come descrittore assoluto. forte la sua energia

***) Krettnacher Auf dem Hölzchen Kabinett trocken (Fuder Auf dem Hölzchen) AP 21.** Molto bel vino. Completa l'universo Kabinett trocken Hofgut Falkenstein, aggiungendo un ottimo vino che si presenta come quello con maggior corpo e maggiore ricchezza al gusto.

- *) Niedermenniger Herrenberg Kabinett feinherb (Fuder Herbert) AP 15. Gran bel vino che si presenta come l'altra espressione dei feinherb, più solare. Molto aromatico al naso, mela, arancia in bocca davvero piacevole equilibrato, e con una lunga persistenza aromatica. Presenta 25 g/l zuccheri residui.
- *) Niedermenniger Herrenberg Spätlese feinherb (Fuder Palm) AP 3. Vino molto buono. Al naso sensazioni ricche piacevoli, rotonde, e piena corrispondenza in bocca. Vendemmiato tardivamente per ottenere queste caratteristiche organolettiche.
- *) Niedermenniger Im Kleinschock Kabinett (Fuder Im Kleinschock) AP 20. Il Kabinett più avvicinabile per il bel naso fruttato che corrispondentemente si ritrova nell'armoniosa bocca.
- *) Ockfener Bockstein Kabinett (Fuder Schorsch) AP 17. Davvero un bel vino che si propone con un molto aromatico cesto di frutta mista, molto caratteristico del vigneto, in bocca di bella presenza e molto ben elegantemente gestito. Nasce da uve "giovani" (30 anni), nella parte centrale del vigneto che riporta il nome Jung.
- *) Krettnacher Euchariusberg Kabinett (fuder Ternes) AP 14. Straordinario Kabinett, un vino ruggente. Frutto compresso. Bocca di notevole struttura e intensità: assai energetico, sapidissimo, limone e sale. La scelta fra il Kugel Peter e il Ternes è stata con...lancio di dadi.
- *) Krettnacher Euchariusberg Kabinett (fuder Arthuro) AP 13. Bellissimo Kabinett "d'acciaio". Iodio, metallo lucido. Bocca guizzante e freschissima, davvero sapido e succoso, bel profilo aromatico citrino, con ritorno in bocca.
- *) Krettnacher Euchariusberg Spätlese (fuder Mammen) AP 24. Naso ben aromatico di prugna e gesso. Bocca piacevole che procura sensazioni ricche e piacevolmente equilibrate. 60 g/l zuccheri residui.

PETER NEU ERBEN

Wiltingen - Saar

NOTE SULL' ANNATA

Una bellissima serie didascalica del pensiero e intenzioni di Alexander Neu. Da una parte i vini proposti per dare piacere, di ottima fattura e equilibrio, ottimi compagni per tutte le occasioni, ma che sanno anche farsi ricordare; dall'altra, vini in grado di esprimere tutta la potenzialità dei Grand Cru che possiede, vini di grande tensione e mineralità. Noi abbiamo scelto e gli uni e gli altri. Dall'anno scorso non siamo più gli unici importatori, perché anche gli USA si sono finalmente accorti di questa bella realtà! Siamo davvero contenti perché questo produttore merita davvero l'attenzione degli appassionati mondiali (basta che poi riusciamo ad avere le bottiglie...).

NOTE AZIENDALI

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

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

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

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

I VIGNETI

Wiltinger Klosterberg È un grande vigneto con una superficie di 42 ettari. Questi si estendono su zone ripide e in pendenza a nord di Wiltingen. I terreni sono nella tipica ardesia rossa della Saar, che permette una complessa e pronunciata mineralità. La parcella di gran qualità, molto pietrosa, della famiglia Neu gli permette di produrre i vini d'asta.

Wiltinger Braunfels. Iniziando dal confine occidentale del celebre vigneto "Scharzhofberger", il vigneto si estende fino alla città di Wiltingen. Gli scisti grigi della roccia erosa sono intervallati da grovaccia contenente quarzite. La parte vicina allo Scharzhofberg è molto ripida. Rispetto allo Scharzhofberg, il Braunfels è orientato più a ovest. Ciò significa che il vigneto beneficia del lungo sole serale. Il torrente Praweltsbach corre lungo il vigneto. In alcuni punti questo è arginato negli stagni. Il ruscello e gli stagni creano un equilibrio termico notturno, soprattutto negli appezzamenti più bassi.

I VINI DEL GDA

1) Klosterberg Kabinett feinherb. Un gioiellino, che brilla per la precisa e brillante fattura. Ci è proprio piaciuto, una ventata di freschezza! Naso primario, fresco. Irresistibile la sua immediatezza, e piacevolezza di beva, tuttavia sa farsi ricordare per la buona persistenza. Cesellato in un mirabile equilibrio. Più in generale, un vino che Alexander Neu produce impostandolo sulla grande piacevolezza. Oechsle 88, alcol 9.8 % vol, acidità, 8.5 g/l, zuccheri residui 26 g/l.

2) Wiltinger Klosterberg Kabinett. Ottimo vino che che ci è piaciuto molto. Più cattivo del solito: la versione di quest'anno ha voluto essere in linea con l'anima tagliente e sapida dei vini della Saar, solo addolcita in ingresso, e in uscita dagli zuccheri residui. Ottima pulizia esecutiva. Oechsle 90, alcol 8,7 % vol, acidità 8,7 g/l, zuccheri residui 42 g/l.

3) Wiltinger Klosterberg Spätlese. Straordinario. Naso ancora chiuso dal quale fanno capolino spezie, frutta fresca e sentori minerali, con accenni di botrytis. Vino in bocca molto fitto, grande struttura estrattiva, così sapido che fa quasi male, lunga la persistenza. Siamo abbondantemente nel campo degli Auslese. Oechsle 101 alcol 8,8 % Vol, acidità 8,9 g/l, zuccheri residui 58 g/l.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Pinot Blanc, Eccellente ben fatto, molto tipico, preciso e pulito. Quest'anno abbiamo approfondito sulla varietà, e senz'altro questo vino fa ben capire le potenzialità di questa tipologia come prodotta in Germania. Oechsle 96, alcol 12,0 % vol, acidità 5,8 g/l, zuccheri residui 8 g/l,

*) Braunfels Kabinett trocken. Molto buono. Floreale al naso. Molto equilibrato e di gran beva in bocca. Il Kabinett trocken di Alexander Neu è nella sua particolarità, di residuo piuttosto elevato per la categoria, esemplare su come si possa fare, senza stravolgere la categoria, un vino perfetto per tantissime occasioni a tavola. In bocca I dati analitici confermano il fatto che il produttore cerca l'equilibrio nei suoi vini. Oechsle 88, alcol 10,5 % vol, acidità 7,8 g/l, zuccheri residui 7,8 g/l.

*) Wiltinger Rosenberg Kabinett Feinherb. Un vino di bella aromaticità. Decisamente molto piacevole, davvero equilibrato. Oechsle 88, alcol 9,8 % vol, acidità 8,5 g/l, zuccheri residui 26 g/l.

*) Saar Alte Reben. Bel vino. Il vino più ricco della casa, una versione sul dolce molto godibile ravvivata dall'acidità. Buon retrogusto aromatico. Oechsle 96, alcol 8,8 %Vol, acidità 9 g/l, zuccheri residui 55 g/l.

*) Classic. Un bel vino affilato, molto succoso, classico vino della zona, come d'altronde già si declama dal nome. Oechsle 96, alcol 11,5 % Vol, z/, acidità 7.6 g/l, zuccheri residui 14 g/l.

*) Wiltinger Klosterberg Auslese partita d'asta. 500 ml. Gran vino! Una "bella bestia", che più che la consueta mano leggera del produttore, qui declina la sua brutale carica di concentrazione, sapidità, e mineralità. Se questo vuole essere un assaggio di cosa troveremo alle aste quest'anno, ebbene saremo molto soddisfatti. I numeri analitici confermano la qualità speciale di questo vino. Oechsle 111, alcol 8,6 % Vol, acidità 10,0 g/l, zuccheri residui 68 g/l. Bravo!!

A.J. ADAM

Neumagen-Dhron - Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Un' annata straordinaria e entusiasmante da parte di Andreas Adam, interpretandola in maniera magistrale. Non è stato facile controllarci con i superlativi!! La batteria di Kabinett è "clamorosa", ai vertici di tutti gli assaggi fatti quest'anno. Ma tutta la serie cresce vertiginosamente da vino in vino, mantenendo una superba verticalità da un lato fino ai grandi Grosses Gewachs (senza dimenticare il gioiellino del vino base) e dall'altro fino gli alti Prädikat nei dolci. Questo è stato anche il primo anno dei vini dal Wintricher Ohligsberg, spettacolari come il vigneto stesso... Inizio vendemmia il 16 settembre, con grande lavoro di selezione pre-vendemmiale e durante la vendemmia stessa. Chapeau!

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, dal 2013 assieme alla sorella Barbara, 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 con una parcella con vigne sui 120 anni), e acquisito molto recentemente lo straordinario Wintricher Ohligsberg, 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 dei suoi vini, ma la crescita progressiva anno dopo anno, culminata con sensazionali vini d'asta, ci hanno "obbligati" a proporlo!. 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. Nessun intervento se non filtrazione e solfitaggio leggero.

I VIGNETI

Dhroner Hofberg: Roccioso, ardesia grigia con venature di ossido di ferro. L'azienda possiede parecchie parcelle di questo vigneto, lungo il corso del torrente Dhron. È un vigneto più fresco contenuto rispetto ai vigneti più caldi della Mosella. I venti freddi soffiano dalla bassa catena montuosa dell'Hunsrück lungo il Dhron fino alla Mosella. Per questo motivo molti abitanti della Mosel amano definire la valle laterale in cui si trova il Dhroner Hofberg come la Ruwer o la Saar della Mittel Mosel.

Dhroner Häs'chen: Monopolio, vigneto lillipuziano di soli 2677 metri quadri di ardesia devoniana esposta e frantumata dagli agenti atmosferici, con viti su piede franco piantate negli anni '30.

Piesporter Goldtröpfchen: di argilla, arenaria, esteso vigneto di 69,83 ha, esposizione SSE-S-SO da sempre celebre, uno dei più conosciuti in assoluto. Le parcelle di Andreas sono splendide, con viti di un'età sui 120 anni. Si trova come un enorme anfiteatro nell'ansa esterna della Mosella, che qui scorre intorno a Piesport. Il suo orientamento si estende da sud-est a sud-sud-ovest. La durata del soleggiamento nei vigneti è lunga; i versanti est ed ovest proteggono dal vento i versanti opposti. Il vigneto, con una pendenza dal 30 al 70%, si elevano da 120 a 200 metri sul livello del mare. I terreni sono costituiti da ardesia devoniana scura profonda e fortemente alterata, intervallata da quarzo e minerali e si riscaldano facilmente. In alcuni luoghi è presente un'elevata percentuale di terra finemente sbriciolata. Nel complesso, la posizione ha un buon approvvigionamento idrico per le viti. Al nome Goldtröpfchen sono attribuite diverse storie sull'origine. Potrebbe essere fatto risalire al celtico "col" (collina, montagna). Altre teorie vedono l'origine nel terreno contenente mica o nelle piccole goccioline liquide dorate che si formano su bacche molto mature o attaccate da botrytis nobile. L'alto valore del vino, paragonabile all'oro, potrebbe anche essere stato l'ispirazione per il suo nome. Quello che è certo, però, è che già i romani coltivavano qui la vite nel 371.

Wintricher Ohligsberg: Una ripida pendenza rocciosa di 60 gradi di ardesia grigia/blu con elevata quantità di quarzo, esposta a SO/O di 6,9 ha. L'origine del nome della località non è probabilmente chiara. Esistono due spiegazioni diverse. Una spiegazione dice che il nome deriva dall'antica parola tedesca "Olig", che significa "olio". Si dice anche che il nome derivi dalla vicina cappella "Zum Oelberg". Ceto è che ha una temperatura più fresca dei vicini vigneti, per

i venti che percorrono una vallata laterale. Molti muretti e terrazzamenti presenti. Adam possiede un quarto di ettaro, con densità di impianto novecento piante per mille metri quadrati.

I VINI DEL GDA

1) Riesling trocken. Bellissimo!!!! Un gioiellino di precisione e finezza ad anticipare tutti gli assaggi successivi. Da vigne di 30 anni medie di età. Bella frutta fresca al naso, succoso ed equilibrato in bocca, finale davvero asciutto con piacevolissimo ritorno aromatico. Alcol 11,5 % vol, acidità 8,2 g/l.

2) Ohligsborg Grosses Gewachs trocken. Super vino, trascinante!!!. Naso molto complesso di elegante e bella frutta fresca. In bocca severo, molto salato e di grande presenza. Ottima la persistenza. Grande riuscita nella prima edizione di questo vino dal vigneto acquisito recentemente.

3) Goldtröpfchen Grosses Gewachs (trocken). Gran bel vino. Naso rarefatto e profondo. Le vecchissime vigne di 120 anni con piccoli grappoli permettono di produrre un vino molto minerale, di grande concentrazione, elevati estratti e incredibilmente tosto, severo. Persistenza molto lunga.

4) Dhroner Hofberg Kabinett. Gran vino. Lime, limone, cristallo; al naso come in bocca. Bellissima tensione acida nella molto bella e succosa bocca e beva assassina. Allungo imperioso e teso che si apre su pesca bianca e limone, nel persistente retrogusto. Oechsle 88, alcol 8,5 % vol, acidità 8,5 g/l.

5) Wintricher Ohligsborg Kabinett. Grande riuscita della prima produzione di questo vino da un vigneto "in piedi". Raccolto dalla parte alta della vigna. Vino estremamente affilato, quasi ascetico nella sua mineralità rocciosa. Svetta per struttura estrattiva e minerale, intensità, e beva trascinante. Allungo mineralissimo e sfumato di agrumi freschi e albicocca. Alcol 8,5 % vol.

6) Piesporter Goldtröpfchen Kabinett. Un grandissimo e straordinario vino. Al naso macedonia spruzzata di limone, molto agrumato. In bocca sapidissimo, una lama tagliente di mineralità mostruosa, fa quasi male, e grande tensione e manda flash luminosi. Bellissimo davvero ritorno aromatico con grande Gran allungo di frutta e sale. Alcol 8,5 % vol, acidità 8,5 g/l.

7) Dhroner Hofberg Spätlese. Ottimo vino. Naso inizialmente riservato, fiori freschi e poi macedonia di frutta con l'aerazione. Bocca ricca, freschissima, rabbiosa, che apre e si allunga su frutta tropicale fresca e candita. 90 Oechsle, 92 g/l zuccheri residui, acidità 9 g/l. Uno dei vini che certificano la riscossa degli Spätlese.

8) Dhroner Hofberg Auslese. Straordinario. Grande prova di questo puro e elegantissimo Auslese. Mandarino, pesca bianca, in un puro naso senza botrytis. Bocca tutta giocata sulla finezza, consistente quanto fresca, e aromaticamente saturante. Persistenza aromatica davvero sontuosa senza alcun eccesso di dolcezza in uscita. Oechsle 95.

9) Dhroner Hofberg Auslese Godkapsel 375 ml. Un vino "fuori registro" da quanto è buono. Nasce da un 50% di uve botrytizzate, siamo a 108 Oechsle, 150 g/l di zucchero residuo (e non sentirli!). Naso con molta frutta tropicale, fresca e di perfetta maturazione, e con addizionali sentori di albicocca, pesca, e un tocco di salvia. Bocca ricca, pulita, di grande equilibrio e persistenza a go-go.

10) Dhroner Hofberg Auslese Beerenauslese 375 ml. Non assaggiato perché non ancora pronto. Prodotto raccogliendo faticosamente uve botrytizzate, in quantità microscopiche. Vertice qualitativo in questa annata di grandissima riuscita per Adam, presumibilmente di qualità straordinaria.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Im Pfarrgarten feinherb. Un bel vino dal naso complesso, tagliente davvero in bocca, sapidissimo, e buona persistenza. Una interpretazione "cattiva" dei feinherb ... Alcol 11% vol.

*) Dhroner dry. Un vino molto bene a fuoco, sapido Al naso ancora ben chiuso, e con il tempo si sentono note citrine e rilascia una precisa arancia chiara. Grande equilibrio, ficcante, e pulizia in bocca e ragionevole persistenza.

*) Häs`chen Grosses Gewachs trocken. Ingresso tosto in bocca, che evidenzia una importante struttura declinata con eleganza. Si sviluppa molto sapido. Alcol 12 % vol. Da un vigneto in monopolio.

*) Hofberg Grosses Gewachs (trocken). Ottimo vino. Naso ricco con sentori di arancia sanguinella, e poi frutta esotica. In bocca preciso, affilato, molto strutturato, e ritorno agrumato nella lunghissima persistenza.

*) Dhroner Häs´chen Kabinett. Un bel vino per iniziare una serie di kabinett spaziali. Naso ben ricco di tanta frutta, chiara, croccante, dolce. con sentori tropicali. Bocca coerente, ricca, dolce e guizzante e di grande eleganza. Scia di frutta chiara, uva, filigrana minerale. Alcol 8,5 % vol.

VOLLENWEIDER

(CERTIFICAZIONE BIO)

Traben-Trarbach – Mosel**NOTE SULL'ANNATA**

Una grande serie di vini, con dei capolavori assoluti, che ci ha entusiasmato! E dire che l'annata 2023, al momento del nostro assaggio a Marzo, si è presentata più indietro del solito nello sviluppo aromatico. La gran qualità è poi stata certificata anche dall'assaggio e dai due vini del 2014 e del 2015, nei quali invece l'affascinante profilo aromatico è ben espresso. C'è da aggiungere che Moritz è stato molto severo nelle sue scelte, per esempio non producendo Auslese, e operando selezioni di selezioni (fra l'altro anche nei vini più semplici le uve provengono da Grand cru), e ci ha espresso la sua (ma anche la nostra) soddisfazione del risultato, con vini vivi, di tensione, sostanza, e belle acidità. Vollenweider già da sempre è in regime biologico, e dall'annata 2023 i vini sono certificati BIO, escluso il Trarbacher Burgberg, vigneto acquisito solo recentemente.

NOTE AZIENDALI

Daniel Vollenweider, il geniale produttore che ha molto contribuito a rivoluzionare il mondo Riesling è venuto a mancare recentemente. 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.

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 ha condiviso le idee e la passione per i vini e il territorio con Daniel, e adesso gestisce l'azienda. Da sempre produttore non interventista e con pratiche naturali in vigna, 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. Normalmente vini non vengono travasati, ma solo in casi di annate particolarmente "dure", e in ogni caso rimangono poi sempre sui lieviti fini fino all'imbottigliamento.

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) Tschel Cuvee Nr III . Sekt, 2018 (vino spumante) – deg 12/23 54 mesi sui lieviti. Prodotti 500 litri. È una prima volta con i Sekt tedeschi (cioè con i vini spumanti) dei quali scriviamo più sotto. Riassaggiato quest'anno, dopo ulteriore affinamento sui lieviti, ci è piaciuto davvero molto. Questo ha portato una ancora maggiore profondità e complessità rispetto all'assaggio dell'annata precedente, che riportiamo qui. 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. Bella la persistenza. 100% Chardonnay da vigneti su ardesia grigia e rossa, non dosato. Da due anni partecipiamo ad una importante fiera di settore sui Sekt. E i continui assaggi ci hanno convinti che è sicuramente una tipologia sulla quale investire e far conoscere. Ci sono parecchie aziende di qualità (alcune conosciutissime quantomeno in Germania) sia per Sekt su tagli di uve Chardonnay, Pinot Noir, etc, che solo di Riesling. Aziende sia completamente dedicate ai Sekt, che aziende (sempre di più) che hanno uno o più Sekt come parte della loro gamma. E perciò con questo background di conoscenza abbiamo deciso di cominciare con uno che ci è piaciuto molto.

2) Felsenfest Gutswein trocken BIO. Ottimo vino base, di buon carattere. Presenta un bel frutto e aromi d'ardesia. In bocca bella materia, decisamente trocken con buona acidità. Notevole per un vino base, e più a suo agio in una categoria superiore, campione di vasca, è stato poi imbottigliato in aprile. Le uve provengono da vigne giovani da Grand cru: per l'80% dallo Steffensberg e per il 20% dal Goldgrube.

3) Goldgrube Grosses Gewachs 2022 trocken. Davvero un gran vino. Aromaticamente poco giudicabile, ancora molto chiuso, dominato da toni fermentativi su lievito/birra. Ma è in bocca che sfodera tutta la sua classe, per struttura ed equilibrio tra polpa e guizzo acido/sapido. Gran l'allungo.

4) Schimbock Grosses Gewachs 2022 trocken non assaggiato perché ancora in fermentazione. I risultati degli ultimi due anni 2020 e 2021 certificano l'elevata qualità di questo vino, che è il top aziendale sui vini secchi (ad escludere l'Aurum prodotto solo in certi anni), che già da tempo Moritz ha gestito da solo, ottenuto da vigne su piede franco di 120 anni di età, come il Goldgrube.

5) 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 arrivammo. 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 2022. Anche in questo caso con un parallelismo diciamo corrisponde ad un Grosses Gewachs.

6) Wolfer Goldgrube Kabinett BIO. Ottimo Kabinett. Molto concentrato. Bocca molto fresca, ma acidità molto succosa. Anche questo vino ha un naso ancora in evoluzione. Proviene da vigne molto vecchie nel vigneto Goldgrube.

Tanta è la carica strutturale delle uve, gli estratti dei vini di Vollenweider son sempre fra i più elevati, grazie alla oculata gestione in vigna che tanto è il tempo che le uve si pigliano per cedere la loro essenza. E Vollenweider è un produttore assolutamente non interventista e lascia il tempo che ci vuole in modo naturale poter catturare la loro essenza.

7) Wolfer Goldgrube Kabinett Wurzelecht BIO. Straordinario e monumentale. Pazzesco: un vino di una mineralità e struttura fuori registro, tuttavia estremamente composto e pulito. Bocca sontuosa per struttura, grip, guizzo e persistenza. Ritorno aromatico molto primario: uva e tanto sale a supportare l'allungo. Una esperienza di assaggio memorabile. Chapeau!. Solo 500 litri prodotti. Acidità attorno ai 10 g/l Già il nome dice che siamo di fronte a qualcosa di speciale. Wurzelecht si può tradurre come "vere radici" ed è in pratica una selezione vite per vite dalle viti più vecchie del vigneto (100-120 anni), ovviamente su piede franco (che però non può essere dichiarato in etichetta).

8) Wolfer Goldgrube Spätlese. Entusiasmante! Naso come negli altri vini, ancora da svilupparsi. Un campione in bocca! Bocca freschissima, ricca, esplosiva nel ritorno aromatico tra tropicale fresco, cedro candito e scorza di limone. Gran allungo sapido. Feine Auslese da libro di testo. Certamente un vino da considerare come esemplare di cosa uno Spätlese è in grado di dare. È il Prädikat più alto di quest'anno non avendo prodotto Auslese, ma siamo già sui 100 Oechsle.... Bassissime rese, questo vino proviene dalla parcella più bella del Goldgrube, chiamata Portz 10 hl / ha per un vino sui generis...

9) Wolfer Goldgrube Spätlese 2014. Un primo entusiasmante viaggio nel passato... Naso affascinante, complesso da paura, e di grande raffinatezza. In bocca grande equilibrio, molto elegante, notevole la persistenza e il ritorno aromatico. Un ottimo vino!

10) Krover Steffenberg Spätlese 2015. Grande vino da una grande annata. Naso su note dolci affascinanti, anche tropicaleggianti, molto stratificato. Una bocca completa, di grande concentrazione e tensione. Lunghissima persistenza!!!!

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Wolfer Ortswein trocken 2022. Vino molto buono. Frutto abbastanza espresso su pesca bianca, albicocca. Molto pulito. Molto raffinato in bocca, fresca, e di bella concentrazione, discreto grip, con acidità in evidenza. È rimasto un anno e mezzo sui lieviti.

*) Trarbacher Burgberg Kabinett. Bellissimo vino. Definito da Moritz il suo entry level Kabinett, si siederebbe tranquillamente a tavola con Kabinett importanti di produttori di qualità. Naso ancora inespressivo. Bocca ricca, succosa, guizzante di freschezza. Apre e si allunga bene tra arancia e pesca bianca, e finisce estremamente pulito e "secco" nonostante i suoi 55 g/l di zuccheri residui. Oechsle 83 e tenuto a lungo sui pieni lieviti.

WILLI SCHAEFER

Graach – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Una entusiasmante e grande collezione! E finalmente impostata su tutti i Pradikat: con Kabinett di razza eleganti, profondi Spätlese, e grandiosi Auslese, per quanto in quantitativi minuscoli. La classica cristallinità dei vini di Schaefer è ancora più amplificata dall'annata, con le perfette e integre uve che hanno raccolto. Un lavoro molto impegnativo, già dalla preselezione nel vigneto per salvaguardare le uve più belle, che si sono sviluppate con un colore giallo oro, per una lunga vendemmia che si è svolta fino a metà ottobre. Ma anche rese ben ridotte, già dalle bottiglie di Spätlese. Gli Schaefer sono infatti molto radicali nelle loro scelte, riducendo le rese di ogni tipologia ben oltre di quello che viene fatto da altri produttori di qualità, senza "forzare l'annata". I risultati parlano da soli, sia per noi che per tutta la critica mondiale che ormai pone il produttore nella massima e ristretta categoria dei top internazionali.

NOTE AZIENDALI

La caratteristica cristallinità dei vini è il marchio "di fabbrica" degli Schaefer. Azienda portata da Willi, che purtroppo è venuto recentemente a mancare, a diventare una delle più grandi della Mosel. Già da tempo il figlio Christoph, ben supportato da sua moglie Andrea, non solo hanno gestito la Weingut, ma l'hanno portata a livelli ancora più alti, riconosciuti dalla critica internazionale fra i top produttori del mondo. 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 VIGNETI

Graacher Domprobs. t Vigneto di 18,66 ha, esposizione SO/S-SO, che si trova proprio sopra Graach. E' il vigneto che dà i vini a carattere più fortemente minerale della Germania. I vigneti digradano verso il piccolo villaggio vinicolo sulla Mosel con una pendenza moderatamente ripida dal 45 al 65%. I vigneti si estendono dai 110 ai 260 metri. I terreni nella parte esposta a sud-ovest e sud-sud-ovest sono costituiti da ardesia blu e grigia con una percentuale di argilla. Ciò conferisce al sottosuolo una buona capacità di immagazzinamento idrico. La posizione è riparata dal vento e calda nei mesi estivi. Molte viti sono su piede franco che hanno fino a 100 anni. Storia: nel XVIII secolo il prevosto del duomo di Treviri si assicurò una parte degli utili di questo luogo: i viticoltori dovettero consegnargli la decima del vino. Nel 1731 un documento fissava anche il valore della località a 200 fiorini (fiorini).

Graacher Himmelreich. Esposizione SO-S, di 66,56 ha. Molte viti sono ancora allevate in modo tradizionale a palo unico. Il vigneto è esposto al fiume riflettente, che è protetto dal gelo grazie all'accumulo di calore dell'acqua, in direzione da sud-sudovest a sud-ovest e allo stesso tempo è protetto dal vento dalla valle della Mosella. Il suolo è costituito da ardesia blu e grigia facilmente riscaldabile. Il pendio è attraversato da vene d'acqua che forniscono acqua alle viti tutto l'anno. I vigneti si trovano tra 110 e 260 metri sul livello del mare e sono moderatamente ripidi dal 45 al 65%. Storia: Il nome Himmelreich "regno dei cieli" deriva sicuramente dalla posizione alta, ma probabilmente anche dal celtico e significa "piccola collina".

I VINI DEL GDA

1) Graacher Himmelreich Kabinett AP 2. Ottimo Kabinett che al naso sviluppa eleganti note floreali e fruttate di pera. In bocca molto preciso su note rotonde, con una bella acidità, di 8 g/l. Moderato grado Oechsle sugli ' 80

2) Graacher Domprobst Kabinett AP 3. Favoloso Kabinett di grande impatto che ci è piaciuto molto. Naso agrumato. In bocca tantissimo minerale, succoso, e di grande presenza. Molto lungo.

3) Wehlener Sonnenuhr Kabinett AP 19. Una bellissima e cristallina interpretazione di questo vino! Naso classico di frutta dolce, crema pasticceria. Poi in bocca stravolge l'idea di vino da vigneto "universale" con un' entrata in bocca tersa, e acidità ben definita, molto "Schaefer". Il Wehlener Sonnenuhr però ritorna nel ridente retrogusto fruttato. Attenzione! Pochissime bottiglie: già il produttore possiede solo pochi filari, rese ancora più ridotte dalla necessità di estrema selezione.

4) Graacher Himmelreich Spätlese AP 8. Stupendo e appagante vino. Vino luminoso, succoso, aromatico. Inebriante al naso, in bocca riveste il palato di tanta frutta gialla, e possiede la giusta concentrazione. Bella la persistenza. Ormai è da anni che questo vino, ritenuto generalmente minore rispetto al suo omologo dal Domprobst, a nostro avviso invece offre delle convincentissime, e a volte superiori, performances. È a nostro avviso, ben complementare alla mineralità estrema del Domprobst, mostrando il lato più chiaro e godibile di un vino "Schaefer", quindi ben cristallino.

5) Graacher Domprobst Spätlese AP 05. Grande vino. Grande struttura che gli permette profondità e lunghezza illimitata. Il naso è "blindato" su aromi fortemente minerali. In bocca è trascinante e si presenta con tante stratificazioni. Al retrogusto emerge la complessità aromatica.

6) Graacher Domprobst Auslese AP 14 375 ml. Un vino eccezionale. Di stupefacente intensità e densità. Al naso sentori di uva passa e botrytis. In bocca molto puro e di stupefacente intensità e densità tattile. La tanta materia riesce a tamponare la brutalità minerale che tuttavia emerge dai cristalli di sale che si percepiscono. Stupefacenti ritorni aromatici nel lunghissimo finale. Da anni non viene "ufficialmente" prodotto un Beerenauslese, ma questo lo è, anche nel valore del grado Oechsle, anche se indicato solo come Auslese in etichetta (gli Schaefer non usano nemmeno indicare come Goldkpsel un vino che lo è). Da raccolta impegnativa e selezionatissima di acini botrytizzati, ne è stato prodotto un quantitativo minuscolo, 200 litri, e perciò assegnato con il contagocce e imbottigliato solo con il formato da 375 ml. E conseguentemente possiamo mettere a disposizione solo pochissime bottiglie.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Graacher Himmelreich Kabinett 2007. Ci ha fatto molto piacere rincontrare un "vecchio" amico, e trovarlo in ottima forma. Lo sviluppo aromatico è appagante su note floreali completamente espresse, in bocca è molto succoso, puro, di buon corpo e con acidità ficcante.

*) Graacher Domprobst Kabinett AP 1. Partita d'asta. La crescita qualitativa sul Domprobst Kabinett trova il suo completamento con il perfetto vino d'asta, che partendo all'ingresso da sensazioni simili al "base", poi cresce inesorabilmente stringendo in bocca molto molto sapido. Molto compresso, lo aspettiamo nello sviluppo dopo una necessaria lunga maturazione in bottiglia.

*) Graacher Domprobst Spätlese AP 10. Bel vino, costruito sull'equilibrio, con una bocca seria di buona struttura, e non estrema.

*) Graacher Domprobst Spätlese partita d'asta. Grandissimo, aggiunge una dimensione multistratificata e profonda alla grande riuscita dallo Spätlese AP 05. Da anni, visti i prezzi raggiunti, purtroppo abbiamo rinunciato ad aggiudicarcelo.

*) Wehlener Sonnenuhr Auslese. Vino d'asta. Sensazionale. Estremizza tutti i parametri sensoriali e strutturali, con una prova da brividi e cristallina, e tuttavia le sensazioni aromatiche del vigneto sono ben riconoscibili. Interminabile la persistenza.

FRITZ HAAG

Brauneberg – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Stupenda annata di ammirevole purezza e filigrana, ma, estratti alla mano, di lunga longevità. Dal report dell'annata del produttore "Finezza e bilanciamento, frutto concentrato e bella acidità integrata, con enorme potenziale per il futuro", beh l'assaggio ci ha portato a essere perfettamente d'accordo. Vini assolutamente degni del grande blasone di questa celebre azienda. Ha ben giocato la carta dei vini tersi e "classici", considerando la necessità di portare in cantina grappoli pressoché privi di botrytis, molto sani, frutto di gran selezione, piuttosto che ultra concentrati.

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, che 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. 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 VIGNETI

Brauneberger Juffer Sonnenuhr. È uno dei vigneti più importanti della Mosel, di 10,5 ettari, dei quali F. Haag possiede la maggior parte. Questo vigneto, in pura ardesia devoniana grigio-blu finemente frantumata, con un alto contenuto di ferro. Ha una perfetta esposizione sud ed è la parte principale e centrale, sotto la meridiana "Sonnenuhr", della collina Brauneberg, che gli dà il nome, collina un tempo chiamata Dusemond (dal latino Dolce Monte, qui fu trovato un torchio romano.) Dolce fino ad un certo punto, giacché in alcuni punti si arriva ad una pendenza dell'80%. Si presenta come un mare ondoso di vigneti, intervallati da affioramenti rocciosi. Il terreno e il microclima producono vini con ricchi aromi di macedonia di frutta, anche tropicale, e il contenuto di ferro dell'ardesia apporta una certa speziatura.

Brauneberger Juffer. Terreni simili a quelli del Juffer Sonnenuhr, si può considerare che "circondi", nella collina Brauneberg, il suo cuore, appunto lo Juffer Sonnenuhr. L'elevata percentuale di ardesia, tuttavia integrata da una quantità sufficiente di argilla, crea una buona capacità di accumulo dell'acqua senza un aumento del rischio di ristagno.

I VINI DEL GDA

1) Brauneberg Juffer Kabinett AP 03. Davvero un bellissimo e delizioso vino. Begli aromi cristallini di frutta mista. Un Kabinett classico di disarmante piacevolezza, giocato tutto sulla setosità e succosità, con un equilibrio ad integrare bene tutte le componenti acido zuccherine, pur analiticamente ben presenti. Appagante retrogusto che riprende e amplifica gli aromi di frutta. Alcol 8,0 % vol, acidità 8,2 g/l, residuo zuccherino 40 g/l.

2) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese AP 07. Ottimo vino. Grande finezza aromatica che corrispondentemente si riflette nell'elegante struttura setosa ed equilibrata in bocca, grande è la succosità, e davvero buona la persistenza, retrogusto molto appagante.

3) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese AP 06. Gran bel Auslese. Il naso è estremamente appagante e delineato. Cambio di passo per quanto riguarda la tensione, ed intensità, ma non si rinuncia al preciso e raffinato equilibrio

stilistico. Molto lunga la persistenza aromatica. Oechsle 93, il che conferma che non si è voluto estremizzare ma piuttosto definire.

4) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese Goldkapsel AP 09 375 ml. Vino monumentale, prodotto, purtroppo, in minuscole quantità. Naso, per quanto ancora riservato, che rivela una imponente palette aromatica. In bocca è sapidissimo e superconcentrato, elevati gli estratti. La sensazione è di un avere in assaggio un vivo Beerenauslese. Grande la persistenza. Qui c'è un 30% di botrytis. Oechsle 115.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Fritz Haag Trocken – gutswein Questo bel vino trocken, è estremamente ben fatto e puro su sensazioni trocken. Bella e riconoscibile aromaticità.

*) Brauneberg trocken. Ottimo vino di gran presenza, e carattere, e ben trocken. Tutto da uve dei suoi Grand Cru, e si sente!

*) Brauneberger Juffer Spätlese. Un bel vino, molto puro, fine, piacevoli cristalli di sale accarezzano la bocca. Molto filigranato.

*) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese AP 10. Ottimo vino. Già dal naso si percepisce che l'impostazione è più sulla profondità e ricchezza in contrapposizione all'AP 06. Ed infatti questa è la percezione in bocca, di maggiore concentrazione. Anche in questo vino lunga la persistenza.

DR HERMANN

Erden – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Grandiosa performance di Christian Hermann. Un crescendo rossiniano con una gamma completa di vini. In un'annata dove la necessità di tenere a bada lo svilupparsi della botrytis ha portato alla riduzione delle rese e la decisione se correre il rischio di Prädikat superiori, Christian ha raccolto la sfida e ha sfoderato una stupefacente gamma fino ai Trockenbeereauslese (e con quantitativi omeopatici che crediamo difficilmente ripaghino economicamente lo sforzo per produrli). Abbiamo avuto la fortuna di assaggiare tutti i vini, serie impostata su grande equilibrio (pur con parametri decisamente elevati di estratti, acidità e zuccheri residui). E abbiamo ritenuto doveroso proporre una ampia selezione di questi splendidi vini. È la prima vendemmia nella nuova e estremamente funzionale cantina e degustazione effettuata nella bellissima nuova sala con ampia vetrata sulla celebre ansa della Mosel con i vigneti Würzgarten, Prälät, e Treppchen.

NOTE AZIENDALI

La Weingut ha circa 8 ettari di vigne nei cru più prestigiosi di Erden e Ürzig (Prälät, Treppchen, Würzgarten) e recentemente anche nel Piesporter Goldtröpfchen, e nel Wehlener Sonnenuhr. Christian, che gestisce l'azienda, ben supportato da sua moglie Julia, 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 oggi 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'exasperata 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. Dal punto di vista produttivo, gestione non interventista nei vigneti trattamenti ridotti e solo con solfato di rame. In cantina fermentazioni soe con lieviti.

I VIGNETI

Ürziger Würzgarten. Si presenta come un anfiteatro rosso vivo e molto ripido, di 53 ha, esposto da sud a sud-est, a chiudere il villaggio di Ürzig, direttamente sulla Mosella. Dr. Herman ne possiede 3,2 ha. L' Ürziger Würzgarten è l'unico luogo sulla Mosella centrale caratterizzato terreni vulcanici. Il terreno si chiama Rotliegende, qui è un conglomerato rosso di origine vulcanica, miscelato con ardesia rossa molto erosa da agli agenti atmosferici. È attraversato da una molto caratteristica grande insegna «Hollywoodiana» con il nome del vigneto. Qui abbiamo aromi completamente diversi rispetto agli altri vini della regione, con aromi con sentori speziati. L'alta concentrazione di ferro nel terreno conferisce al vigneto il suo colore vivace. Le viti di Riesling crescono su pendii scoscesi fino all'80% e sono allevate a palo singolo. Il nome deriva dall'usanza delle comunità di viticoltori nel Medioevo di produrre vini speziati. A questo scopo venivano piantati giardini di erbe aromatiche, assieme alle vigne. E l'aroma di spezie, assieme a quello ben tipico di fragola, è ben percepibile nei vini...

Erdener Prälät. Roccioso, ripido e aspro, il Prälät, di 1,5 ha, esposizione pieno sud, si erge di fronte al paese di Erden. Piccolissimo come vigneto, ma grandissimo come reputazione, è spezzettato in davvero tante proprietà. La nuda pietra rossa fa capolino ancora e ancora tra le viti che si aggrappano alla collina in piccole parcelle. La pendenza qui è di circa 65 gradi – è fra i vigneti più ripidi. Il terreno è costituito da ardesia rossa, ricca di ferro, con parti di argilla. Grazie alla protezione dell'ansa della Mosella e dei vigneti circostanti, all'intensa luce solare sul versante esposto a sud e alle massicce rocce che accumulano calore, il microclima nel Prälät è caldo. Le vigne si trovano tra i 110 ed i 220 metri sul livello del mare. Storia: Il Prälät faceva parte del Treppchen, ma è stata delimitato alla fine del XIX secolo. Forse prende il nome dal figlio di un viticoltore di Ürzig, il prelado professor Dr. Franz Steffens (1853-1930). Ed è proprio sopra il Prälät che con una piccola passeggiata si può arrivare ad una magnifica panchina dalla quale ammirare il meraviglioso panorama dei vigneti e del fiume Mosel.

Erdener Treppchen. 42,60 ha. Il vigneto, si estende lungo la Mosella di fronte a Erden, con esposizione S / SO. È esposta a sud-ovest ed è piuttosto ripida, con una pendenza compresa tra il 50 e l'80 per cento. I vigneti sono attraversati da muri di contenimento. Il Riesling cresce in viti a palo singolo. I terreni del Treppchen sono costituiti da ardesia argillosa rossa, con un'alta percentuale di roccia. Il sito prende il nome dalle scalette di pietra costruite secoli fa che conduce ai vigneti ripidi e difficili da raggiungere. È un vigneto molto esteso, e come tale le parcelle hanno una grande variabilità di valore. Le più nobili sono quelle a diretto contatto con il Prälat, ma con aromi completamente diversi, più ritrosi nei vini giovani, ma che sviluppano delle splendide note balsamiche nell'invecchiamento. Nel 1998, tra i gradini è stato rinvenuto un antico torchio da vino del II secolo, che indica che la viticoltura era già praticata qui in epoca romana. Si tratta del più antico torchio romano conosciuto a nord delle Alpi.

I VINI DEL GDA

1) Dr. H QbA. Perfetto vino base! Molto espressivo al naso, in bocca di irresistibile bevibilità, che prolunga le sensazioni aromatiche e di perfetto equilibrio, ma anche “solleticando” il lato sapido. Pulizia esemplare in uscita. Notevole mano del produttore per ottenere un vino così, e anche perché le uve provengono da grandi vigneti. E con rapporto qualità / prezzo molto favorevole, molto difficilmente superabile sui vini base. Come ogni anno è un vino di gran successo!

2) Wehlener Sonnenuhr Kabinett. Un bellissimo kabinett, pulito, prezioso. Naso estremamente “Sonnenuhr” dolce, su frutto chiaro, primario, uva, frutta gialla, e crema pasticceria. Bocca coerente, cremosa su sensazioni dolci e di gran equilibrio. La via di Christian al grande Wehlener Sonnenuhr, (da una parcella verso l'alto) completamente diversa dalle interpretazioni di grande intensità di JJ Prüm, e di grande mineralità di Willi Schaefer, e di setosità che già conosciamo con Weins-Prüm.

3) Erdener Treppchen Kabinett Alte Reben. Wow, un grande Kabinett davvero. Stupendo cristallo e frutta, declinati in maniera precisa e profonda. Bocca tesa, freschissima, che apre su minerale chiaro, uva, agrumi. Bel allungo acido/sapido. Nasce da vecchie vigne, centenarie, che Christian può selezionare vista la davvero ampia batteria di parcelle molto vocate nel grande vigneto Treppchen (che in alcune zone si “confonde” con il Prälat, con il quale confina ad ovest)

4) Ürziger Würzgarten Kabinett Alte Reben. Un Kabinett stupendo!! Tropicale, fragola, minerale chiaro. Fittissimo per gli estratti davvero elevati, sui 30 g/l, offre una bocca succosissima che trascina la beva, apertura fresca e coerente e ottimo allungo. Anche in questo caso da viti di circa 100 anni di età.

5) Erdener Herzlei Spätlese Goldkapsel Alte Reben. Un grandissimo vino. Naso intensissimo tra frutta tropicale, ardesia ed erbe. Bocca fresca, strutturata e tesa. Ricco e dolce in centro bocca, e poi entra l'acidità e la sapidità e chiude molto molto lungo e quasi secco. Ormai questo è uno dei vini “classici” di Dr. Hermann, e ogni anno si conferma. Da viti molto vecchie (Christian etichetta con Alte Reben solo i vini da viti di almeno 100 anni di età) Oechsle 95, acidità 8,4 g/l, zuccheri residui 85.

6) Erdener Treppchen Auslese Goldkapsel. E con questo straordinario vino entriamo nel regno dei “fuori categoria”. Inizialmente chiuso, si apre su un bellissimo cedro candito, e piano piano si aggiungono tante altre note fruttate per una grande e suggestiva complessità. Bocca ricca anzi, ruggente (forte è la sapidità), e freschissima, che apre su tropicale chiaro, cedro, crema al limone. Grande è l'allungo. In pratica Christian, da questo vigneto fa davvero quello che vuole!!! Ha un 30% di uve botrytizzate, il che è poco a queste concentrazioni, e che quindi rende davvero più impegnativo raggiungerle. Raccolto presto. Oechsle 115 (massi' è un Beerenauslese...), alcol 7 % vol, acidità 9,0 g/l, e zuccheri residui 120 g/l.

7) Erdener Prälat Auslese Alte Reben Goldkapsel. Assolutamente straordinario, l'anno scorso non prodotto. Trionfo tropicale, agrumi canditi e verdi. Bocca coerente, esplosiva, saturante, fa quasi male per la concentrazione e sapidità, e rimane straordinariamente pulita e lunghissima, una grandissima espressione, in tutto e per tutto, forza 10, del

Prälat. Ha un 20% di uve botrytizzate. Prodotto in 400 bottiglie. Oechsle 115, (è un Beerenauslese...), alcol 7 % vol, acidità 8,6 g/l, e zuccheri residui 120 g/l.

8) Erdener Treppchen Auslese Lange Goldkapsel. Un vino memorabile, grandioso, assolutamente fuori scala. Naso precisissimo di cristallo che tiene a bada il frutto. Bocca “devastante” che all'ovvia ricchezza unisce una freschezza trascinate. Filigrana minerale e gelatina di frutta. Persistenza superlativa e gran freschezza. Oechsle 120 (è un Beerenauslese ma di quelli top...), alcol 7 % vol, acidità 9,5, e zuccheri residui 140 g/l. La mano di Christian sul Treppchen è magistrale e, a nostra memoria, è il produttore che ha interpretato questo splendido vigneto in maniera migliore.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Erdener Treppchen Kabinett #6. Ben 6 Kabinett prodotti (e assaggiati), e questo è stato il primo che Christian ci ha proposto. Decisamente ottimo, dal naso affascinante di pesca, e appena agrumato, preciso. Un'interpretazione di questo vino molto più serrata del solito, e questo ce lo fa piacere molto, diretta, ben sapido e di buona struttura. Deve comporsi e integrare la coda acida, ed ha una gran bella potenzialità. Oechsle 78, Acidità 9,0 g/l, Zuccheri residui 40.

*) Kinheimer Hubertuslay Kabinett. Un bel Kabinett di gran piacevolezza, naso speziato che gli deriva dall'ardesia rossa, e su note dolci, e corrispondentemente entra dolce in bocca, ma con estratti ben presenti (da “giovani” vigne sui 50 anni di età...)

*) Ürziger Würzgarten. Naso riconoscibilissimo fragoloso e speziato, inebriante e di grande piacevolezza. Molto raffinato e vivo in bocca, e se vogliamo è la logica continuazione, chiaramente con aumento dell'intensità e struttura, dell'approccio alla gradevolezza del QbA. Alcool 8 % vol, acidità 8,5, zucchero residuo 40 g/l.

*) Piesporter Goldtröpfchen Spätlese. Molto buono. Naso bellissimo godurioso di arancia pura, in bocca si mantiene su sensazioni dolci ravvivate dall'acidità ben integrata nel corpo. Notevolissima, sia di qualità che di numero, la batteria degli Spätlese, ben 5. Vendemmiato a metà ottobre da uve pure senza botrytis a Oechsle 90, Alcol 7,5 % vol, acidità 9,0 g/l, e zucchero residuo 90 g/l.

*) Erdener Treppchen Spätlese. Naso davvero intenso, con un aroma multifaccettato. In piuttosto è impostato su sensazioni armoniose e dolci, e un retrogusto fruttato, nel bel finale. Acidità 8,6 g/l.

*) Wehlener Sonnenuhr Spätlese. Molto molto buono, bellissimo e preciso al naso, sapido succoso, concentrato in bocca, ben persistente. Da una parcella centrale con venature di quarzite.

*) Erdener Prälat auslese alte Reben. Ottimo vino, naso tropicale chiaro, pulito. Bocca succosa, coerente, su sensazioni dolci, lunghissimo retrogusto. Dalla parte alta ventosa del vigneto, in totale assenza di botrytis. Oechsle 100, Alcol 8 % vol, acidità 8, zuccheri residui 110 g/l

*) Ürziger Würzgarten in der Kranklei Auslese Goldkapsel Alte Reben. Grande vino. Naso ancora molto chiuso e in riduzione, piano piano si sviluppa un bell'agrumo di arancia sanguinella. Bocca golosissima, ricca e profonda tra frutta tropicale, cedro candito e freschezza di agrumi. Grandissima bocca, di forte tensione e forte persistenza. Numeri analitici fuori registro per un Auslese. Oechsle 115 (è un Beerenauslese...), alcol 7 % vol, acidità 8,5, e zuccheri residui 130 g/l.

*) Ürziger Würzgarten TBA Goldkapsel. Stupefacente, forse l'unico vino ancora "umano". Grande vivacità e grandissima intensità, frutta e spezie, elevatissima acidità tartarica che lo rende estremamente piacevole. Lunghissima persistenza. Oechsle 200, alcool 5,5 % vol, acidità 20 g/l, zuccheri residui 350 g/l. 30 litri prodotti.

*) Erdener Treppchen TBA Goldkapsel. Vino straordinario, un capolavoro, mineralità top al naso, devastante in bocca, intensità mostruosa, la sapidità salina esce davvero a cubetti, tensione a go go, e acidità elevatissima ma piacevole,

persistenza a minuti, non gustata del tutto solo perchè poi siamo passati all'altro vino... Oechsle 205, alcool 5,5 % vol, acidità 22 g/l, Zuccheri residui 380 g/l. 60 litri prodotti.

*) Wehlener Sonnenuhr TBA Goldkapsel. Straordinario, un così superbo campione di eleganza a queste cifre analitiche, è difficile ipotizzarlo così prima dell'assaggio, densissimo in bocca ma con una grande acidità che pareggia ai conti.... Anche in questo caso lunghissima persistenza. Oechsle 217, alcool 5,5 % vol, acidità 24 g/l, zuccheri residui 380 g/l. 30 litri prodotti.

*) Erdener Prälat TBA Lange Goldkapsel alte reben. Davvero pazzesco. Qui i sensi lasciano all'emozione pura. Al naso e in bocca un ricchissimo cesto di frutta e di spezie, peso tattile enorme in bocca, gestito in maniera impeccabile, e con una acidità così intensa, ricordiamo che stiamo sempre parlando di acidità tartarica, quindi di frutta, capace di gestire tutta la carica di estratti, zuccheri. Vino densissimo, ma straordinariamente lascia la bocca pulita. Bene, essendo l'ultimo vino ci siamo potuti gustare la persistenza parossistica fin quando non siamo arrivati dal produttore successivo... Oechsle 230, alcool 5,5 % vol, acidità 19 g/l, zuccheri residui 400 g/l. 45 litri prodotti.

JULIEN RENARD

Winningen – Mosel

NOTE SULL'ANNATA

L'annata ci è molto piaciuta, per una struttura completa che li rende, pur nell'essere ben vivi, affascinanti, ben approcciabili, con una bella complessità. Dopo tale assaggio siamo ancor più entusiasti di questo produttore non interventista, acclamato, a ragione, dagli appassionati.

Abbiamo effettuato l'assaggio a marzo presso la sua cantina nel centro di Winningen, sia con vini imbottigliati che da campionamento da botte con vari legni. Ebbene abbiamo potuto apprezzare la competenza e passione di Julien, produttore geniale, attento, e molto ospitale a degustare e commentare con noi i vari vini. Il vino imbottigliato era del 2022, e gli assaggi dalle tante botti dei vini del 2023, dei quali però parleremo l'anno prossimo.

NOTE AZIENDALI

Julien Renard, è certamente l'uomo nuovo della Mosel e il portabandiera geniale e ormai molto conosciuto, di un gruppo di piccoli produttori assolutamente non interventisti. I suoi vini potrebbero tranquillamente essere classificati come "naturali" in qualsiasi "associazione di categoria", ma lui preferisce non allinearsi e piuttosto spiegare la sua filosofia non interventista a chi viene a fargli visita, e che con disponibilità e cordialità accoglie nella sua cantina. Produttore non interventista, sia nel gestire i vigneti che in cantina, è il punto di riferimento qualitativo delle sempre più numerose schiere di ammiratori. 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 2022, 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.

I VINI DEL GDA

1) Riesling trocken 2022. Ottimo vino, aromi affascinanti, di frutta perfettamente matura e speziato! Alcol 11 % vol. Nessuna macerazione per un vino di gran equilibrio, sapido, molto preciso, ben trocken sensorialmente. È stato fermentato e affinato sulle sue fecce in rovere senza alcun intervento per 16 mesi prima di essere imbottigliato. Alcol 11 % vol.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Muller Thurgau 2022. Uno sbuffo di note riduttive lascia spazio ad affascinanti aromi di frutta matura, con parecchie spezie. Corrispondenti sensazioni mature in bocca ravvivate da una vivida acidità, con una grande piacevolezza

*) Weissbrugunder (Pinot Blanc) 2022. Naso ben tipico, pera, mela. In bocca raffinatamente minerale, con elegante sapidità, beva compulsiva. Ci è piaciuto davvero molto.

*) Chardonnay 2022. Naso di agrumi, erbe, spezie. L'annata ha dato un vino molto equilibrato, ma ben terso, piuttosto che affilato, con bei ritorni aromatici. Molto piacevole. Prodotto con uve ricevute dall'amico Christoph Barth di Rheinhessen da viti di Chardonnay di 20 anni.

SEEHOF

Westhofen – Rheinhessen

NOTE SULL'ANNATA

Quest'anno, complice una favorevole annata Florian Fauth sfodera una performance a 5 stelle!!! Già lo avevamo conosciuto e molto apprezzato l'anno scorso in una annata regolare, registrando successivamente la sua splendida performance su Wine Advocate, a livello dei migliori. Come ogni anno partecipiamo alla fiera dei vini della regione Rheinhessen, oggi giorno sotto i riflettori della critica e degli appassionati, dove assaggiamo più di settanta produttori, divisi per zone diverse. Ebbene, dopo questi approfonditi assaggi siamo ancora più convinti che Seehof è il produttore da seguire! E cosa da rimarcare, ogni Prädikat dichiarato in etichetta è di almeno un livello più basso di quanto poi effettivamente percepito all'assaggio. Fra l'altro i suoi vigneti sono classificati come Grosse Lage (Grand Cru), e perciò i vini secchi top potrebbero essere indicati come Grosses Gewächs (oltre che esserlo dal punto di vista gustativo...). I suoi vini sono di viva energia, tensione, succosità, struttura, e pregevole fattura, e prevediamo una futura ulteriore crescita qualitativa... Quest'anno abbiamo voluto esplorare tutta la sua gamma, confermando la sua ottima mano anche su altri vitigni.

NOTE AZIENDALI

Azienda situata in uno dei comuni più celebri della Rheinhessen, Westhofen. 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 proposti con una politica di prezzi decisamente favorevole per gli appassionati. La vinificazione viene fatta sia in acciaio che in botti di varie dimensioni. Oltre che Riesling, produce altre varietà: Weisser, Grauer, e Spät Burgunder (Pinot Bianco, Grigio, Noir), Chardonnay, Scheurebe, Sauvignon blanc, Grüner Silvaner.

La Rheinhessen: regione conosciuta nel passato solo per zona del Roter Hang, dal nome del terreno Rotlegend, arenarie e argille rossastre con incastonate fasce calcaree, con vigneti che si affacciano con scarpate sul Reno (zona perciò conosciuta come Rheinfront and Rheinterrasse), e per la quantità produttiva di tutti gli altri vigneti, negli anni recenti un manipolo di oggi mondialmente celebrati produttori si fece da portabandiera della forte crescita qualitativa da vigne certamente non evocative (dolci colline) ma di grande patrimonio genetico che erano lì' ad aspettare mani capaci e determinate per la rinascita, come in effetti è avvenuto.

I VIGNETI

Westhofener Morstein. È un vigneto 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 vigneto 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 vigneto 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. Un piacevolissimo vino, davvero ottimo come vino base. Begli aromi al naso, in bocca è gioiosamente espressivo e sollecita le papille gustative con una vivace sapidità. Da berne a secchi e lo proponiamo infatti a cassa intera. Abbiamo fatto tantissimi assaggi ma non siamo riusciti a trovare un altro vino con un così eccellente rapporto qualità / prezzo. Alcol 12,5, acidità 6,9.

2) Westhofener Riesling trocken „vom Kalkstein“ (Kabinett trocken) . Bellissimo e trascinante. Un vino energetico, molto vivace. In bocca ottima tensione, minerale e concentrazione, molto consistente, l'acidità è molto espressa e chiude la persistenza, e avrà bisogno di integrarsi. A livello di Erste Lage (premier cru). Alcol 13 % vol

3) Westhofener -M- Riesling trocken (Spätlese trocken). Stupendo vino fortemente minerale. Un vino che ci è piaciuto tantissimo. Naso inizialmente chiuso, intenso fruttato primario di pesca e di pepe. La notevole struttura gli permette di gestire a livello sensoriale l'elevata acidità. Ottima la persistenza. Da uve solo dal Grosse Lage (Grand Cru) Morstein. Proposto solo nelle migliori annate, l'uscita precedente fu nel 2021.

4) Westhofener Steingrube Riesling trocken (Grosses Gewächs). Un meraviglioso vino!!! Anche questo vino è Lagenwein, di gran qualità, per il VDP sarebbe un Grosses Gewächs. Sia come sia il livello qualitativo anche quest'anno è da "Grosses Gewächs", e si capisce qui sia il doppio ruolo di grande vigneto e ottima mano del produttore (che lo gestisce in monopolio). Naso profondo di tanta frutta dolce. In bocca è di gran carattere ed estremamente preciso, eccellente sapidità, e lunga la persistenza. Siamo a 92 Oechsle, abbondantemente nel campo degli Auslese trocken.

5) Westhofener Morstein Riesling Alte Reben trocken (Grosses Gewächs). Grandissimo!!!! Un vero classico. Struttura davvero tosta, da paura, tensione minerale alle stelle in bocca grande la persistenza. Vinificato praticamente a secco, e sono gli estratti che conducono la beva ad allungarsi davvero molto. Per il Morstein il discorso è più facile, è un vigneto riconosciuto come grandissimo e celebri produttori del VDP producono e etichettano questo vigneto come Grosses Gewächs. E questo vino si posiziona fra i migliori assaggiati quest'anno.

6) Westhofener Morstein Kabinett. Estremamente brillante!! Un gioiellino, godibilissimo e di bella succosità. Di beva compulsiva, e appunto noi lo proponiamo solo a cassa... Numeri analitici di tutto rispetto, prezzo imbattibile per questa qualità. 84-85 Oechsle, alcool 10,5% vol, acidità 8,9 g/l, zuccheri residui 30 g/l.

7) Westhofener Morstein -Jakob - Auslese. Un grande Auslese. Riesce ad essere al tempo stesso concentrato, ricco, ma molto definito, puro, sapido. Certamente non è in filigrana e nemmeno rabbioso, ma piuttosto estremamente nitido e a fuoco. Lunga la persistenza, con continui ritorni aromatici, e lascia una bocca molto pulita. Ha un 35% di uve botrytizzate. Oechsle 105, alcool 9% vol, acidità 8,0 g/l, zuccheri residui 100 g/l.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Westhofener Kirchspiel trocken. Un bel vino. È il primo dei tre vini da singolo vigneto, Lagenwein, di gran qualità, per il VDP sarebbe un Grosses Gewächs. Naso verde erbaceo e sentori di frutta. In bocca molto minerale, puro, lama d'acciaio, con una bella persistenza.

*) Grauer Burgunder trocken. Bel vino di base, ben fatto, davvero molto piacevole, prodotto con ottima mano, con stile

*) Westhofener Grauer Burgunder trocken „vom Kalkstein“. Molto bello! Appagante palette aromatica di frutta. Un vino di ottima sostanza, bel corpo, e buona persistenza. Bello piacevole prodotto in un doppel stück, cioè botte da 2400 litri. È un vino di gran pregio.

*) Grauer Burgunder trocken „S“ Westhofener Steingrube . Bel vino! Naso ancora compresso, sotto ci sono tante sfumature fruttate che si svilupperanno con la maturazione in bottiglia. In bocca sapido, piacevole, bella struttura. Prodotto in tonneau.

*) Weisser Burgunder. Leggermente fruttato e floreale, davvero piacevole, perfetto vino base, buona acidità. Prodotto solo per il trade.

*) Westhofener Weisser Burgunder trocken „vom Kalkstein“. Bel vino di bella presenza e consistenza. Al naso nitida pesca e mela. In bocca succosa mineralità. Prodotto 50% in acciaio e 50% in legno.

*) Westhofener Morstein Weißer Burgunder trocken. Un gran vino. Naso complesso tra il fruttato e il floreale. Vino di bella tensione e intensità. Struttura notevole. Fatto in tonneau da uve di 30 anni di età. Prodotte 1500 bottiglie.

*) Westhofener Steingrube Chardonnay trocken –R-. Un ottimo vino da Grand Cru. Un ingresso in bocca molto puro e minerale, buona la persistenza.

*) Westhofener Morstein Scheurebe Auslese. Buonissimo!!! Un vino speciale davvero appagante. Naso godibilissimo di note fruttate: pompelmo, panna cotta. In bocca esuberante bouquet di frutta e cristallino. Ricordi fruttati lunghissimi nel retrogusto. Un vero gran vino vino da dessert!! Rispettabili 110 Oechsle, border line con i Beerenauslese. Tipologia non molto seguita, ma a questi livelli di precisione un filo la collega con i vini di un grande Kellermeister Hans-Günter Schwarz, che ne fece un capolavoro

WEINGUT GEORG MOSBACHER

(CERTIFICAZIONE BIO)

Forst an der Weinstrasse - Pfalz

NOTE SULL' ANNATA

Grande collezione, di stupefacente versatilità nel passare dai vini disegnati per piacevolezza di beva ai grandissimi Grosses Gewächs. Sempre più bravi, Sabine e Jürgen, e sanno esprimersi al meglio nei pochi (e preziosi!) vini dolci (uno quest'anno). Ma continuano anche a sperimentare, alla ricerca di nuove vie e qualità sempre più alta, come il progetto "egg". La collezione di grandi vigneti è elevatissima, 13 (fra Erste Lage - Premier Cru - , e Grosse Lage - Grand Cru), e l'assaggio permette di conoscere a fondo il territorio Plaz del Mittel Hardt. 21 assaggi, fra i quali 6 Grosses Gewächs!! Per quanto riguarda i vigneti, l'annata ci ha portato a preferire, fra gli Erste Lage (Premier Cru), i vigneti di Forst rispetto a Deidesheim.

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 multicolore 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 limosa, 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 PARADIESGARTEN.

Su suolo calcareo molto sbriciolato e limi sabbiosi.

DEIDESHEIMER LANGENMORGEN. Il vigneto è esposto a sud-est di arenaria rossa e bianca. Geograficamente potrebbe essere considerato come il cuore del Paradiesgarten, pur avendo un terreno completamente diverso.

DEIDESHEIMER LEINHÖHLE.

Bella e piena esposizione a sud, terreno sabbioso, leggero.

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, di gentile pendenza, cavallo fra Forst e Deidesheim, con delle caratteristiche quindi intermedie fra i terreni dei due paesi, quindi sia presenza di sabbia che di calcare. Dà vini fruttati e bilanciati.

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. Essendo il vigneto più vicino a Forst contiene in parte anche basalti vulcanici.

I VINI DEL GDA

1) Georg Mosbacher Trocken. Ottimo vino per la categoria. Bel frutto al naso. Bella personalità in bocca, un vino franco con grip e acidità viva, che come Riesling di categoria superiore (quale lo è...), deve trovare ancora un suo equilibrio. Da notare, assaggiato dopo qualche annetto, si è dimostrato ben integro. Alcol 11,5 % vol

2) Forster Elster trocken – Erste Lage. Superbo. Naso minerale, profumi perfettamente precisi. La bocca ci ha entusiasmato, intensa, croccante, di ottimo equilibrio acido minerale e lunga persistenza. Alcol 12% vol.

3) Forster Musenhang trocken – Erste Lage. Grandissimo vino. Bella espressione aromatica di agrumi freschi citrici. Sensazioni intense in bocca, con grande tensione, struttura minerale e sapida, e lunghissima persistenza. Un vino per l’oggi per chi vorrà gustare la tensione sapida, e per il domani, per chi preferirà aspettare sensazioni più complesse. Alcol 12,5 % vol.

4) Wachenheimer Gerümpel Trocken – Erste Lage. Grande importante vino, molto strutturato, potente. Sensazione tattile elevata e mineralità rocciosa. Lungo retrogusto aromatico su note minerali. Il vigneto gode di caldi venti termici, e questo permette di asciugare bene le uve, e portare avanti lunghe maturazioni, con uve ben ricche di estratti. Un vino da lasciare a maturare per permettere di integrare la struttura potente con quella sapida / minerale. Alcol 13,0% vol.

5) Foster Basalt trocken. Ottimo vino! Un vino sapido, di equilibrio e di efficace presenza, è il vino più “centrato”, con tutte le sensazioni gustative nella casella giusta, e lunga la persistenza. Alcol 12,5 % vol.

6) Forster Ungeheuer Grosses Gewächs (Trocken). Gigantesco! Una vetta dei trocken assaggiati quest’anno. Gli è “entrato tutto”. Devastante, grande struttura profondità, intensità notevolissima. Ovviamente manca ancora al naso, a questo stadio di gioventù. Lunghissima la persistenza. Chapeau!. C’è da dire che l’azienda possiede tante parcelle, e quindi può, a seconda delle annate selezionare le uve giuste. Il resto poi serve per i vini base (che beneficiano perciò anche di uve da Grand Cru). Alcol 12,5 – 13 % vol.

7) Forster Jesuitengarten Grosses Gewächs (Trocken). Anche questo vino è un capolavoro. Naso profondo, di natura fortemente minerale. Potente in bocca, molto tosto, struttura e persistenza in allungo debordante. Enormi possibilità di crescita in bottiglia. Alcol 12,5 – 13 % vol.

8) Forster Ungeheuer Spätlese. Un vino straordinario. Un assaggio memorabile. Da uve 100% botrytizzate. Un vino che affascina già al naso molto stratificato. In bocca ruggente (l’impressione è di un grande vino della Saar), intenso, rabbioso, sapido, lunghissima persistenza e vagonate di ritorno aromatico. Ormai sappiamo bene che quando Mosbacher decide di fare un vino dolce, i risultati sono incredibili. Al momento dell’assaggio, era ancora da definire il Pradikat. La decisione è stata di fare un grandissimo e elettrizzante Spätlese piuttosto che un grande Auslese, che ne avrebbe tutti i “numeri” e connotati! Oechsle 105, alcol 7,5 g/l, acidità 10,8 g/l, zuccheri residui probabilmente alti, ma superbamente integrati.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Deidesheimer Herrgottsacker trocken – Erste Lage. Un bel vino molto equilibrato. Naso molto profumato. Bocca ben equilibrata, con buona succosità. Alcol 12 % vol. Acidità 8,2 g/l.

*) Forster Stift trocken – Erste Lage. Gran bel vino. Succosissimo, sapido, bello intenso, davvero grande equilibrio lungo persistente. Rivaleggia con l’Elster per il titolo più buon Erste Lage di livello Kabinett. Alcol 12 % vol.

*) Deidesheimer Mäushöhle trocken – Erste Lage. Bel vino molto aromatico con tanta frutta gialla. In bocca sbarazzino con il proporre il gioco dolce acido /sapido, di intenso retrogusto aromatico. Alcol 12,5 % vol.

*) Deidesheimer Paradiesgarten trocken – Erste Lage. Un bel vino. In bocca è tutto giocato in finezza, e risulta estremamente piacevole. Buona persistenza. Alcol 12,5 % vol.

*) Deidesheimer Leinhöhle Trocken – Erste Lage. Bel vino di intenso naso di frutta gialla. In bocca ha un profilo un po’ squilibrato sul dolce, finale pulito preso per mano dall’acidità. Alcol 12,5 % vol.

*) Deidesheimer Kalkstein trocken. Bel vino di mirabile definizione. Un vestito sartoriale in bocca, di davvero pregevole fattura, fresco, affilato, il più indietro a svilupparsi. Alcol 12,5 % vol.

*) Buntsandstein Wachenheim trocken. Un vino a tutto tondo, che in qualche modo richiama il Gerümpel. Grandi aromi di frutta gialla, in bocca molto intenso, con forte retrogusto aromatico. Buona la persistenza. Alcol 12,5 % vol.

*) Deidesheimer Kieselberg Grosses Gewächs (trocken). Ottimo vino, su decise sensazioni fruttate di frutta gialla, con ritorno coerente nella elegante bocca. Lungo il finale.

*) Deidesheimer Langenmorgen Grosses Gewächs (trocken). Stupendo vino di precisa e affilata struttura. Molto sapido, è tutto costruito attorno alla sua spina acida, si allunga bene compatto.

*) Forster Freundstück Grosses Gewächs trocken. Ottimo vino. Frutta gialla al naso. In bocca bello intenso, completo in tutte le parti, il più universale dei Grosses Gewächs di casa Mosbacher. Ottima persistenza. Il vigneto è il più vicino al paese di Forst e alla sede aziendale. Alcol 12,5 – 13 % vol.

*) Forster Pechstein Grosses Gewächs (trocken). Gran vino. Al naso aromi di uva passa e arancia. In bocca di radiante personalità, ricco e concentrato. Molto compresso, richiederà parecchia cantina per sviluppare la ricca palette aromatica e integrare la parte ricca e potente con la parte sapida. Alcol 12,5 – 13 % vol.

*) “Eggy wine”. Un’ anteprima interessantissima, un vino trocken da uve del Grosse Lage (Grand Cru) Ungeheuer a maturare sui lieviti in un contenitore a forma di uovo in cemento. Questa tecnologia è stata sviluppata, nelle intenzioni di chi l’ha inventata, per permettere una migliore distribuzione e contatto del vino con i lieviti. Ci sono, abbiamo letto, tanti pareri a riguardo. Noi ci limitiamo ad assaggiare ed osservare che a confronto con una tecnica più tradizionale (serbatoio in acciaio o botte di legno, o vasche in cemento di forma normale), c’è un aumento della profondità e consistenza tattile. Non è ancora stato definito come verrà proposto questo vino, vedremo nel prossimo /i anni.

WEINGUT SAUMAGEN GBR - BERND PHILIPPI

Kallstadt - Laumersheim

NOTE SUL PRODUTTORE E SUI VINI

Bernd Philippi e i suoi Riesling dal vigneto Saumagen di Kallstadt nel Pfalz sono leggendari nel panorama vinicolo tedesco. E occupano un posto davvero unico per gli appassionati.

I vini provengono dal grande vigneto Saumagen (del quale, a ragione, si considerò il custode della qualità) che se ne sta acciambellato (da cui il nome: il Saumagen è un insaccato a forma di ciambella, tipico del Pfalz) su un terreno calcareo che fu utilizzato dai Romani come cava.

Vini certamente molto strutturati e ben solidi nei tannini, di grande personalità, ricchezza e corpo, adatti a lunghi invecchiamenti. Vini che rispecchiano la personalità del produttore, esplosiva e bon vivant. Prodotti in botti grandi, col tempo sviluppano straordinarie complesse ricche note aromatiche fruttate.

Bernd Philippi portò l'azienda Koehler-Ruprecht ad essere riverita come una delle più grandi e a suo modo unica. Vini prodotti sia trocken (secchi) che con residuo zuccherino (e ho straordinari ricordi da un Eiswein del 98), ma è soprattutto sui trocken che creò la sua fama. I vini normali, e le ricercatissime e microscopiche selezioni (identificate con R, o addirittura RR) sono pietre miliari del vino tedesco, e nello stesso tempo sono testimoni di uno stile inimitabile e inimitato, anche nel metterli sul mercato non subito ma dopo qualche anno di maturazione.

Oggi Bernd non c'è più, ci ha lasciati a Giugno del 2023, ma i suoi straordinari vini e il suo ricordo continuano e continueranno a vivere e regalare grandi emozioni!!!

UNA LUNGA CACCIA AL TESORO

La mia conoscenza con i vini di Bernd Philipp incominciò nel 2003, e fecero parte del primo GDA. Vini prodotti con l'etichetta della sua azienda Koehler-Ruprecht di Kallstadt, nel Pfalz, venduta qualche anno fa. Continuai ad assaggiarli ma senza mai riuscire a parlare con Bernd (nel frattempo impegnato anche in un progetto nel Portogallo con altri due suoi celebri colleghi, Werner Näkel – azienda Meyer- Näkel, “padre” del Spätburgunder di qualità tedesco, e Bernhard Breuer, dell'omonima azienda, uno dei, se non il, principali fautori della rinascita qualitativa del Riesling. Con qualche amico visitai più recentemente l'azienda, assaggiando i 2007 ancora in botte, siamo stati uno dei pochi a poterlo fare. solo perché Bernd non c'era... e fu credo la sua ultima o quasi annata prodotta, prima della vendita dell'azienda.

E da lì cominciai la ricerca, sulle tracce di Bernd Philippi. Molti anni dopo un primo indizio, dalle note di David Schildknecht, uno dei più grandi scrittori di Riesling (a mio avviso il più grande), scoprii che aveva ricominciato a produrre nel 2013, e successivamente, grazie ad un amico Belga, riuscii ad incontrare Bernd ad una degustazione, non dei suoi vini, e mi parlò che aveva ricominciato a produrre, comprando parcelle del Saumagen di gran qualità che lui conosceva, assieme a Stefan Knipser, presso le cantine a Laumersheim dell'azienda Knipser (di per sé ottimi produttori di Riesling e Spätburgunder). Riuscii a strappare una promessa di qualche bottiglia del 2013, ed un invito ad assaggiare i suoi vini.

Sia come sia nel settembre 2017 fui invitato ad una memorabile serata di cena e degustazione presso il bel locale dell'azienda Knipser. Sedetti a fianco di Bernd passando attraverso una lunga serie di Riesling, fra i quali le vecchie annate e le prime bottiglie del nuovo corso, 2013, l'unica già etichettata, 2014, 2015, e 2016. Dopo l'assaggio di questi vini, mi si illuminò il viso, e con un sorriso pensai felice “Bernd is back!!!”, lo stile e la qualità non erano cambiate, ma solo il nome aziendale, adesso Saumagen Riesling GBR, e con una stupenda etichetta. Il nome del vino Kallstadter Saumagen è stato modernizzato e adorna in corsivo l'intera etichetta. E al posto dell'aquila VDP con le ali spiegate, c'è un'aquila che si schianta!. Sottile ironia di Bernd Philippi non d'accordo con il VDP sui Grosses Gewächs... Io contribuì con Cepparello Isole & Olena, Barolo Cerequio Chiarlo, e Barolo Bartolo Mascarello. Grande appassionato

di vini, Bernd credo li avesse apprezzati, tant'è che da allora sono diventato un suo amico cliente, e perciò potei avere i suoi vini dalla prima annata, cioè il 2013 Devo dire che ne uscii da quella degustazione piuttosto "provato", con scarsa capacità cognitiva residua, ma felice di essermi sacrificato (per modo di dire) per una giusta causa... Riuscii a raggiungere l'hotel (distante un 200 km) "a carponi" grazie ai soliti amici, e il giorno dopo avrei avuto l'asta del VDP a Trier...

I RIESLING CHE PROPONIAMO NEL GDA

1) Kallstadter Saumagen Spätlese trocken 2016

2) Kallstadter Saumagen Spätlese trocken 2017

3) Kallstadter Saumagen Spätlese R trocken 2017

4) Kallstadter Saumagen Auslese trocken 2018

GERMANIA

SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR) 2022

MEYER-NÄKEL

Dernau - Ahr

NOTE ANNATA

Annata prima preannunciata e poi celebrata come una delle migliori, in Germania come in Francia, e come tale oggetto di grande richiesta. Noi, dopo estesi assaggi di molti produttori, ad Aprile, possiamo certamente confermare il gran valore dell'annata, con begli aromi, e importanti strutture con tannini di qualità, vini adatti anche a lunghi invecchiamenti. E grande performance quella di Meyer-Näkel, già dai primi assaggi che abbiamo potuto fare. Ricordiamo che già nell'annata precedente, il 2021, molto difficile sotto tutti i punti di vista, la prima prodotta dopo la devastante inondazione) fu premiata come la migliore azienda dalla stampa specializzata tedesca. La vinificazione è stata fatta nella nuova cantina provvisoria, la nuova definitiva sarà pronta nel 2025.

NOTE AZIENDALI

L'azienda ha sede a Dernau, nella vallata dell'Ahr, ma purtroppo la disastrosa inondazione del luglio 2021 che devastò completamente Dernau, distrusse la sede dell'azienda. Solo i vigneti si salvarono, ma con la tenacia dei produttori, e dei loro collaboratori e con l'aiuto di tutta la comunità vinicola e di appassionati mondiali, Meyer-Näkel è saputa risorgere riuscendo a vinificare, nonostante le condizioni davvero critiche, un 2021 di gran qualità, proponendosi di nuovo con il ruolo guida della produzione di Spätburgunder. Werner Näkel, lasciato il lavoro come insegnante di scuola superiore per occuparsi dell'azienda di famiglia, rivoluzionò all'inizio degli anni 80 il modo di produrre Pinot Noir nella regione, e portò l'azienda ad alti livelli qualitativi e alla celebrità. E fu poi seguito da un gruppo di altri giovani produttori, tale da diventare un movimento che oggi ha portato gli Spätburgunder dell'Ahr ad essere i più richiesti e non solo in Germania. Ma Meyer-Näkel rimane il produttore più celebrato in Germania per gli Spätburgunder, e ormai conosciuto anche internazionalmente. I suoi Grand Crus, Grosses Gewächs, sono ottenibili solo con allocazione mesi prima dell'uscita sul mercato. Sono vini splendidi con caratteristiche di estrema finezza e precisione, e perfetto dosaggio del legno. Ma quello che ci ha veramente convinto è il livello elevato su tutta la gamma, a partire dal vino più semplice, un buonissimo "village". E non è un caso che Werner fece parte di un gruppo di tre grandi produttori, che ognuno nel loro campo, furono innovatori del vino tedesco (gli altri due furono Bernhard Breuer, e Bernd Philippi), è grande amico di un altro produttore "geniale", di Riesling: Helmut Donnhöff, con il quale condivide anche la capacità di interpretare l'annata. L'azienda è oggi guidata da Dörte & Meike Näkel, figlie di Werner, che continuano sulla strada tracciata dal padre, sempre disponibile, come scrivono nel sito, a fornire suggerimenti.... Assaggiavamo i vini, inclusi i Grosses Gewächs, come campioni di botte - nella sede aziendale a Dernau, nell'Ahr, assieme Dennis Appel, uno dei più importanti collaboratori aziendali. La sala, anzi la magione per le degustazioni e per altri eventi, era splendida, ed era un bel biglietto da visita che permette di capire già molto sull'approccio aziendale alla qualità totale. E siamo sicuri che la nuova sede aziendale sarà ancora più funzionale a raggiungere nuove vette di qualità. Per finire, oltre che alla qualità dei vini, ci interessa molto il rapporto interpersonale: ebbene, da Meyer-Näkel abbiamo trovato disponibilità, simpatia, e genuino interesse a sviluppare un rapporto di collaborazione.

I VIGNETI AZIENDALI

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

da terreni di loess. Il nome Silberberg (montagna d'argento) risale probabilmente ai Romani. Infatti nelle vicinanze sono stati scoperti forni fusori con scorie d'argento estratto in zona.

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

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

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

I VINI DEL GDA

1) Spätburgunder 2022. Ottimo Pinot noir. Un completo vino base. Profumi voluttuosi si sprigionano dal bicchiere, piccola frutta rossa più che fragola. In bocca struttura molto ben delineata e completa, di buona presenza e fragranza, da uva perfettamente matura. Davvero buona la persistenza, per un vino "base"

2) "Grauwacke" Spätburgunder 2022. Vino stupendo. Naso intenso, sviluppato su note scure e piccoli frutti rossi. Bocca sapida, ed evidente e viva trama tannica di qualità. La notevole struttura aggiunge materia e dà profondità ad un vino molto scattante. Lunga la persistenza.

Grosses Gewächs: sono grandi vini da vigneti paragonabili a Grand Cru di Borgogna. Vini da riservare molto presto perché risultano esauriti molto prima di raggiungere il mercato. Nascono da stretti terrazzamenti che non permettono di ottenere molte uve, e concentrano una qualità superiore, e di grande persistenza. **Non assaggiati, riportiamo perciò per i tre vini del 2022 che abbiamo selezionato, a semplice titolo indicativo delle caratteristiche sensoriali, le note di un'altra ottima annata, il 2019, ritenendo che il 2022, grande annata, le sarà strutturalmente superiore.**

3) Ahrweiler Silberberg Spätburgunder Grosses Gewächs 2019. Gran vino, aristocratico, un naso voluttuoso straordinario di precisa frutta rossa, finissimo tannino al palato con ritorni di frutta e di mineralità e persistenza fuori scala. Tecnicamente dovrebbe essere il più piccolo dei Grand Cru, ma riesce sempre ad essere uno dei più entusiasmanti.

4) Dernauer Pfarrwingert Spätburgunder Grosses Gewächs 2019. Gran vino. Ricchezza aromatica al naso, con tante note di frutta scura e, estremamente precisa nel proporsi, e spezie varie. In bocca forte struttura, e corpo, che viene integrata da una stupenda mineralità e acidità rinfrescante, ottima la persistenza. Da uno dei due Grand Cru più importanti aziendali.

5) Walporzheimer Kräuterberg Spätburgunder Grosses Gewächs 2019. Straordinario vino. Al naso molto complesso, unico nel presentare aromi di piccola frutta scura, e ciliegie, sentori erbacei, e note di ardesia, in modo preciso e raffinato. La bocca è stupenda, ottima tensione con integrati tannini molto raffinati, succosissima, e viva e di cesellata eleganza, il finale è molto lungo e trascinante. Questo è un altro vino eccezionale dal più celebre Grand Cru di Germania per gli Spätburgunder, punto di riferimento per i vini di quella annata.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) "Blauschiefer" Spätburgunder 2022 Splendido vino davvero intenso già dal naso, dai ricchi tannini galoppanti che rendono inusualmente strutturato un vino che ci aveva abituato a mostrare il lato elegante del Pinot Noir . Ancora molto compresso.

NOTE INTRODUTTIVE AGLI SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR) PRODOTTI IN GERMANIA

Fino a poco tempo fa di unico interesse per il mercato interno tedesco, c'è attualmente una forte richiesta a livello mondiale su questi vini dietro una crescita esponenziale della qualità, e inubbiamente anche un decisamente migliore rapporto qualità / prezzo rispetto ai vini di Borgogna.

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

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

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

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

LA REGIONE DELL' AHR

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

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

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

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

VINI DI CONFINE - VITTORIO BARBIERI

Colli Piacentini – Italia

NOTE SULL'ANNATA

Abbiamo deciso di inserire nel GDA anche un Riesling Renano prodotto in Italia, il Pozzo Piccolo. Chiediamo perdono per l'off topic, visto che l'oggetto di questo GDA sono i vini tedeschi, ma tuttavia, partendo dal fatto che il vino è convincente e ci è piaciuto, abbiamo voluto rendere omaggio e far conoscere un bravo produttore, Vittorio, che ama il Riesling tedesco e tanto ha fatto e sta facendo per diffonderlo in Italia (corsi, degustazione, etc) e che ha coronato recentemente il suo sogno di fare il SUO Riesling, oltre ai vini che già produce da tempo nell'azienda Cascinotta di Rizzolo, alla quale si appoggia per la piccola produzione del suo Riesling

NOTE AZIENDALI

La Cascinotta di Rizzolo è un'azienda storica dei colli piacentini, in particolare della Val Nure, ed esiste dalla fine dell'800. Oggi tra seminativi, prati, boschi e vigneti la superficie totale copre circa 85 ettari, solo 4 dei quali destinati alla produzione di vino. I vigneti sono tre: uno nel podere Cà Preda a 300 metri dalla cantina, esteso per 1.5 ettari e coltivato con Malvasia di Candia Aromatica, Ortrugo, Barbera e Croatina, un secondo di 1 ettaro in località Murelli di Sariano coltivato a Barbera, Croatina e Merlot. Infine 1.5 ettari piantati nella primavera 2023 (non ancora in produzione) con Malvasia di Candia Aromatica e una piccola parte di Trebbiano Toscano. I primi imbottigliamenti ufficiali risalgono al 2003 con Giuseppe Quattrini, perché fino ad allora la produzione vinicola era riservata all'ambito familiare.

Da subito l'azienda si pone l'obiettivo di puntare sui vini fermi da invecchiamento - scelta anomala per la zona - con un Gutturino (barbera e croatina) e un "taglio bordolese" (cabernet sauvignon e merlot) che in seguito verrà abbandonato, stante la decisione di puntare maggiormente sulle uve del territorio. Nel 2013 infatti arriva in azienda Vittorio Barbieri che affianca Giuseppe nel rinnovamento dell'impostazione vitivinicola. Dal 2023 è iniziato un piccolo progetto di nêgoce a base Riesling (grande passione di Vittorio), da un vigneto situato vicino al confine tra Colli Piacentini e Oltrepo Pavese. L'uscita è prevista per l'autunno 2024. In vigna si usano solo zolfo e, all'occorrenza, piccole quantità di rame. Si praticano il sovescio e l'inerbimento spontaneo a seconda delle situazioni e non vengono effettuate concimazioni. In cantina le vinificazioni sono poco interventiste (no lieviti selezionati, niente chiarifiche, filtrazioni solo in alcuni casi, bassi dosaggi di solforosa), perché l'obiettivo è di far trovare al vino il giusto equilibrio solo con pratiche rispettose della materia prima, con l'ausilio del tempo, con l'alternarsi delle stagioni e con tanta pazienza. La produzione media annua non supera le 10.000 bottiglie.

IL VINO DEL GDA

1) Riesling Pozzo Piccolo 2023. Decisamente un bel vino di eccellente fattura! Imbottigliato ad inizio aprile 2024, in queste prime fasi di sviluppo si mostra comprensibilmente ancora un po' chiuso, con naso affilato che esprime già toni di agrumi, erbe aromatiche e una peculiare vena iodata. Dove oggi riesce probabilmente a far intuire meglio le proprie potenzialità è in bocca. Qui mostra una struttura potente e intensa, una grande intensità di estratti, sapidità e acidità viva (pH 3) con residuo zuccherino pari quasi a zero, una dinamica energica e vigorosa che lo slancia facendolo percepire più lieve di quanto non dicano i dati analitici. Vigna: un'unico vigneto in Loc. Valdamonte, nella parte più orientale di S. Maria della Versa (Oltrepò Pavese) al confine con i Colli Piacentini. Impianto del 2004 su suoli calcareo-gessosi. Alcol 13 % vol. Vitigno:100% Riesling Renano. Altitudine: 320-380 metri slm. Vendemmia: manuale in piccole cassette (20 kg), 10 e 11 settembre 2023. Vinificazione: pigiatura, decantazione statica, fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio. Filtrazione pre-imbottigliamento. Imbottigliamento: 4 aprile 2024. Bottiglie prodotte: 900.

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. Bisogna però dire che negli ultimi anni c'è stata un cambio significativo, e la fase di transizione è sicuramente meno intensa che nei vini del passato, i produttori si sono certamente resi conto della necessità di rendere i vini più accessibili in tutta la loro vita.

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.

QUESTI SONO I SUGGERIMENTI DI PREPARAZIONE DEI RIESLING TEDESCHI PER GODERSELI AL MEGLIO, basati sull'esperienza:

- 1) per tutte le bottiglie degli anni '90 scaraffare in una brocca di vetro, non è necessario il decanter, almeno un'ora prima.
- 2) Dal 2000 in poi, ma anche quelle recenti (cioè gli ultimi 2-3 anni) scaraffare almeno due ore prima. Poi si rimette tutto in frigo prima dell'assaggio. A meno che uno se ne beva mezza un giorno e la restante metà il giorno dopo ...
- 3) Per le bottiglie più vecchie, dagli anni 80 in giù, scaraffandole c'è il rischio che si appiattiscano, perciò è meglio aprirle all'ultimo momento, tanto visto il piccolo spazio vuoto di testa, anche aprendole non cambia molto. Tuttavia si osserverà che anche per loro, ma ben più velocemente delle bottiglie più giovani, piano piano gli aromi emergeranno dal bicchiere ...
- 4) Attenzione mai bere i Riesling troppo freddi! Il freddo abbatte gli aromi...

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 che sono al top della piramide qualitativa tedesca (provenienti da vigneti singoli di gran qualità), nei quali 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).

LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI TEDESCHI

1) LA NUOVA CLASSIFICAZIONE

Nel 2021 è entrata in vigore una nuova legge (10th Act) che ha cambiato la classificazione dei vini tedeschi, in vigore dal 1971, e dal punto di vista pratico interessa solo i vini Trocken (secchi), lasciando inalterata la classificazione dei vini dolci secondo i Prädikat (Kabinett, etc..).

Per quanto vi sia un periodo di transizione fino alla vendemmia del 2025 (inclusa), le Weingut si stanno progressivamente adeguando. Sostanzialmente si è passati da un criterio basato sulla concentrazione del mosto ad un criterio basato sulla origine e qualità dei vigneti. E la nuova classificazione di legge segue sostanzialmente quanto già introdotto dall'associazione VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter e.V).

Noi, per rendere le cose più comprensibili, per i vini trocken nel foglio richieste, oltre al nome "da etichetta", abbiamo aggiunto indicazioni fra parentesi (ad esempio l'equivalente Prädikat).

Il nuovo sistema di qualità tedesco quindi segue il principio "più vicina è l'origine, maggiore è la qualità". L'idea di fondo è che le caratteristiche di un vino sono determinate in modo particolare dalla sua origine, dal terroir su cui crescono le viti. Il concetto di terroir comprende l'interazione dei fattori clima, suolo e posizione, compreso il produttore, che permette di degustare l'origine nel vino. Il concetto di origine si riferisce a intere regioni vinicole e regioni vinicole di qualità, nonché a regioni, località o singoli vigneti più strettamente definiti.

Ciò interessa solo i vini secchi (TROCKEN), mentre per i vini dolci (SÜSS), la classificazione rimane inalterata con i soliti Prädikat da Kabinett a Trockenbeerenauslese.

Riassumiamo in grassetto la nuova classificazione dei vini trocken (secchi), nella seguente tabella, assieme fra parentesi all'equivalente della vecchia classificazione del 71, ancora ammessa nel periodo di transizione fino al 2025) Il dettaglio si può seguire più sotto.

- 1) **Deutscher Wein / Landwein mit geschützter geografischer Angabe** (Tafelwein) sono i vini da tavola e i Landwein che corrispondono agli IGT e Vin du Pays.
- 2) **Anbaugebiet / Region-Weine** (VDP.Gutswein) (QbA Qualitätswein) che riportano il nome della regione, e volendo nomi di fantasia o del produttore, che corrispondono ai vini regionali.
- 3) **Ortswein / Einzellage** (VDP.Orstwein), (Kabinett Trocken) corrispondenti a Village, e che riportano in etichetta il nome del comune
- 4) **Erstes Gewächs** (VDP.Erste Lage) (Prädikat: Kabinett trocken, Spätlese trocken). Corrispondenti a Premier Cru e riportano il nome del comune -er più il nome del vigneto. Fanno parte dei lagenwein, cioè dei vini da un solo vigneto di alta qualità.
- 5) **Großes Gewächs** o **Grosses Gewächs** (VDP. Grosses Gewächs) (Prädikat: Auslese trocken). Corrispondenti ai Grand Cru e riportano in etichetta il nome del comune più il nome del vigneto o anche solo il nome del vigneto. Fanno parte dei lagenwein, cioè dei vini da un solo vigneto di alta qualità.

Le categorie 2-3-4 sono vini con denominazione di origine protetta (DOP), nella quale sono incluse le DOC e AOC e DOCG.

Tanto per fare le cose "semplici" adesso ci sono 3 piramidi di qualità successive, nelle quali il vertice della precedente è la base della successiva. Ma andiamo con ordine:

Nella prima piramide ci sono dalla base al vertice 1) i Deutscher Wein (Vini tedeschi) una volta chiamati Tafelwein (vini da tavola), 2) seguiti dai Landwein mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) (vini regionali con indicazione geografica protetta, IGP in Italia, Vin du Pays IGP in Francia), 3) e dai Qualitäts- und Prädikatsweinen mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.), (vini di qualità e con predicato con una denominazione di origine protetta (DOP), nella quale sono incluse le DOC e AOC e DOCG), e anche qui si trovavano nella precedente legislazione i Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (vini di qualità da una regione specifica), detti QbA, e i Qualitätswein mit Prädikat (QmP), (o semplicemente Prädikat) che si può tradurre con "vini di qualità con speciali attributi"

Nella seconda piramide i Qualitäts- und Prädikatsweinen mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.), sono suddivisi in 1) alla base ci sono gli Anbaugebiet (i vini le cui uve possono provenire dall'intera regione (Anbaugebiet) di coltivazione), 2) successivamente ci sono i Region-Weine (vini regionali. Si usa per descrivere vini le cui uve provengono da una zona viticola o da un'ampia località che abbraccia una comunità o un distretto. Questi vini vengono identificati ponendo il termine "regione" immediatamente davanti al nome della rispettiva zona o al precedente nome della località principale, 3) sopra ci sono **Orstweine** (Village, e che riportano in etichetta il nome del comune) devono essere almeno a livello Kabinett nella vecchia legislazione, e non possono essere venduti prima del 15 dicembre dell'anno della vendemmia) 4) sopra ci sono i Lagenweinen (ossia i vini provenienti da un singolo vigneto)

Nella terza piramide, quella che ci interessa più da vicino ci sono solo i Lagenweine (cioè i vini da un solo vigneto di qualità) e abbiamo tre categorie, e per tutte va riportato in etichetta il nome del comune -er più il nome del vigneto

1) **Einzellage** (singolo vigneto) tutti i vini che provengono da un singolo vigneto o ubicazione catastale che non appartengono alle categorie successive e devono essere almeno a livello Kabinett della precedente legislazione e non possono essere venduti prima del 15 marzo successivo alla vendemmia, riportano il nome del comune -er più il nome del vigneto.

Sopra ci sono i vini che sottostanno a criteri ancora più rigorosi e mirati a rafforzare l'alta qualità dei vini tedeschi di origine. Ad esempio si mettono dei limiti ancora più restrittivi sulle rese. In grado di qualità crescente abbiamo:

2) gli **Erstes Gewächs** (Premier Cru) e i vini possono essere commercializzati solo dal 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia, e riportano il nome del comune -er più il nome del vigneto

3) **Großes Gewächs** (Gran cru). Fra gli altri parametri, si richiede una massima resa di 50-60 hl/ ha, uva raccolta a mano, grado alcolico 11% vol minimo. Possono essere messi in commercio solo dal 1° settembre successivo alla vendemmia, per i vini rossi il termine è prorogato di ulteriori nove mesi, cioè fino al 1° giugno del secondo anno successivo alla vendemmia.

E la situazione attuale? Molti produttori non VDP classificano i vini in linea con l'attuale legislazione tedesca, (QbA, Kabinett trocken, Spätlese trocken, Auslese trocken) ma sempre più spesso stanno adottando la classificazione in linea alla nuova legislazione. E spesso nei cataloghi si trovano indicati: gutswein (tutto quello che sta sotto gli Orstwein, es i QbA con nomi di fantasia o del produttore), ortswein (con indicato il comune), e Lagenwein (che include sia vini da vigneti Erste Lage, che Grosses Gewächs con indicato nome del comune-er e vigneto)

Dal momento che come avrete capito in questa fase di transizione convivono tre classificazioni

- in base alla legge del 1971 (in vigore fino che verrà dismessa dalla vendemmia del 2026)

- in base alla nuova legge del 2021 (che può già essere adottata da subito)

- e una in base al VDP, adottata dai produttori membri in vigore dal 2013

A nostro avviso, essendo molto simili dal 2026 la classificazione legislativa e quella del VDP confluiranno in una sola...
Noi ce lo auguriamo...

2) LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI TROCKEN SECONDO L'ASSOCIAZIONE VDP

Essendo la vecchia classificazione essenzialmente basata sulla conceNtrazione del grado zuccherino, già dalla fine degli anni '90 i produttori dell'associazione VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter e.V, tradotto con Associazione dei produttori Tedeschi di vino con Distinzione di qualità), i cui più di 200 membri sono fra i migliori e più conosciuti produttori tedeschi, ha percepito la necessità di spostare il focus sulla qualità del vigneto, piuttosto che sul la concentrazione del mosto. Questo ha portato ai membri dell'associazione ad adottare una nuova classificazione sui vini secchi (trocken) su modello Borgognone, che è basata sulla qualità dei vigneti, piuttosto che sul grado Oechsle. E l'attuale legislazione tedesca si è basata sulla classificazione VDP. Si avranno quindi (a salire in qualità):

1. VDP.Gutswein. Corrispondenti ai vini regionali, riportano in etichetta o il nome del produttore, o della regione, o un nome di fantasia

2. VDP.Orstwein. Corrispondenti ai Village, riportano in etichetta il nome del comune

3. VDP.Erste Lage. Corrispondenti ai Premier Cru, riportano in etichetta il nome del comune / villaggio -er e del vigneto; che provengono dai vigneti classificati come VDP.Erste Lage.

4. VDP.Grosses Gewächs (GG). Corrispondenti a Grand Cru, al vertice della piramide qualitativa dei vini trocken. Provengono dai vigneti top classificati come VDP.Grosse Lage – (appunto Grand Cru). La denominazione Grosses Gewächs si applica solo ai trocken (in generale la categoria si definisce dei VDP.Grosse Lage, che comprende anche tutti i Prädikat dolci, da Kabinett in sù, perché appunto provengono da vigneti classificati dal VDP come Grosse Lage). Hanno in etichetta solo l'indicazione del vigneto il "Grosse Gewächs" parla da solo, se si può dire, ma c'è chi lo fa precedere dal nome comune.

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).

Ed è anche notare che per la vecchia legislazione tedesca questi vini sarebbero classificati come QbA, che in tal caso non è certamente una categoria di qualità inferiore ai vini QmP...

LA CLASSIFICAZIONE VINI FEINHERB E SÜSS

Questa classificazione origina dalla legge del 1971, è utilizzata anche dai produttori VDP, e rimarrà anche secondo la nuova legislazione. I vini sono divisi in tre categorie, in ordine crescente di qualità.

1. La prima "Tafelwein" (vini da tavola) e "Landwine" (vini del paese), ed è la più bassa.

2. 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.

3. **Nella terza categoria, con un grado Oechsle superiore, e che è quella che più ci interessa**, ci sono i Qualitätswein mit **Prädikat** (QmP), (anche detti i Prädikat wein) 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, ma anche altri fattori come il carattere del vino, la sua qualità intrinseca, la profondità, etc. per classificare i loro vini.

Ritornando alle categorie (o meglio detto, i Prädikat) sono le seguenti, a grado Oechsle crescente:

- **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). Sono vini davvero estremi al vertice della piramide qualitativa del vino tedesco. Significa “selezione di acini disidratati”, e si riferisce a uve selezionate individualmente, molto disidratate dalla botrytis. 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. La legislazione richiede un minimo di grado Oechsle di 150 per etichettare il vino come TBA. Il prezzo elevato è giustificato, oltre che dalla gradissima qualità, dalla estrema difficoltà a produrlo, e la rarità (è una raccolta acino per acino a ricercare quelli perfettamente e completamente botrytizzati man mano, e se, si sviluppano nei grappoli, e che richiede varie passate in vigna, raccolta resa ancor più difficile dalle elevate pendenze dei vigneti, per poter ottenere anche ben che minimi quantitativi). La fermentazione a questo livelli di concentrazione è lentissima. Il risultato però, quando prodotti, è sempre qualcosa che premia lo sforzo. Sono vini estremi, dove tutte le sensazioni che fanno grande il Riesling renano si concentrano. Vini dalla durata praticamente eterna, ma anche assaggiarli da giovani danno sensazioni impareggiabili. Abbinamenti? Degustateli da soli, ma non da soli.....
- **Eiswein:** E' una specialità che 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. Sono vini speciali, ottenuti dalla fermentazione di grappoli congelati sulla pianta, vendemmiati tardivamente all'inizio della stagione invernale, quando la temperatura scende sotto i -7 °C. (tipicamente la raccolta avviene a fine dicembre, e spesso a Natale!). Il riscaldamento climatico ha ridotto di molto la possibilità di produrre Eiswein. La rapida raccolta e pressatura dei grappoli congelati rende possibile una elevata concentrazione degli zuccheri perché, mentre questi ultimi non si modificano con la bassa temperatura, l'acqua all'interno degli acini si ghiaccia. Il congelamento impedisce generalmente anche la formazione della Botrytis cinerea, la muffa nobile: ciò consente di ottenere dei vini che, a fronte di una considerevole dolcezza, presentano una spiccata acidità che riesce a bilanciarli in maniera adeguata. Il disciplinare tedesco richiede un minimo di grado Oechsle come i Beerenauslese, cioè 110. Dal punto di vista sensoriale sono infatti delle purissime e bolle aromatiche al naso con elevato ritorno aromatico in bocca, e il tutto sostenuto da una superba acidità. Degustarli subito o attendere? Entrambe le scelte son valide, ma a nostro avviso è difficile resistere alla bellezza e purezza di frutto da giovani... Abbinamenti? Provateli con pane burro e acciughe ...

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 bottrizzati. Auslese di buona spina acida, o anche invecchiati si abbinano benissimo con pesce affumicato.

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

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

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

Ma riteniamo che vini come gli Auslesi superiori, i Beerenauslese, i Trockenbeerenauslese, gli 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