

NOTE DI DEGUSTAZIONE
GDA 2025
Winelovers

INDICE

Germania - Riesling 2024

Ottima annata! I Riesling esprimono classicità e perfezione stilistica. Vini di equilibrio notevole, grande precisione, e bella acidità, ben integrata.

- Note sull'annata pag 1
- Dönnhoff (*Nahe*) pag 4
- Hofgut Falkenstein (*Saar*) pag 7
- A.J. Adam (*Mosel*) pag 10
- Vollenweider (*Mosel*) pag 13
- Willi Schaefer (*Mosel*) pag 16
- Fritz Haag (*Mosel*) pag 18
- Dr. Hermann (*Mosel*) pag 20
- Julien Renard (*Mosel*) 2023 pag 23
- Seehof (*Rheinhessen*) pag 24
- Mosbacher (*Pfalz*) pag 26
- Saumagen Bernd Philippi (*Pfalz*) 2016-2018 pag 30

Italia – Riesling 2024

- Vini di Confine - Vittorio Barbieri (*Colli Piacentini*) pag 32

Appendice

- Conoscere i Riesling tedeschi (tipologie, degustazione, classificazione, leggere l'etichetta, a tavola pag 33

GERMANIA

RIESLING ANNATA 2024

Ottima annata! I Riesling esprimono classicità e perfezione stilistica. Vini di equilibrio notevole, grande precisione, e bella acidità, ben integrata. Sono vini affascinanti di complessità aromatica e brillantezza, con frutto e mineralità ben presenti in bocca, e nel contempo setosità. In poche parole diamanti scintillanti. L'acidità è ben presente ed anche più elevata rispetto all'anno scorso, ma ciò che rende i vini così affascinanti e equilibrati sono le giuste e prolungate maturazioni e gli elevati estratti delle uve. Caratteristiche queste che se da un lato li offrono affascinanti da subito, li rendono apprezzabili anche per l'invecchiamento.

Elevati estratti e perfette maturazioni fenoliche ma non elevati gradi zuccherini, il che ha suggerito ai produttori di concentrare la produzione su perfetti vini base, e Kabinett e Spatlese (in splendida forma!) e con gradi Oechsle centrati per la tipologia.

Poche uve sono state riservate ad Auslese superiori, davvero deliziosi, puri, con gradi oechsle "giusti" e che ben riflettono le caratteristiche dell'annata, anche perché l'andamento climatico ha suggerito di mantenere e quindi raccogliere uve sanissime piuttosto che lasciare uve bottrizzate alla ricerca di aumenti di concentrazione e grandi gradi zuccherini.

In queste condizioni anche i vini trocken si presentano ben equilibrati, grado alcolico moderato, ma elevati estratti, e molto definiti. Ci sono differenze regionali: la Rheinhessen, e il Pfalz (tipicamente dedicate ai vini trocken) hanno potuto godere di condizioni migliori per un maggior quantitativo di vini secchi superiori (es di Grosses Gewachs).

Il punto dolente è che per molti produttori le rese state davvero basse. L'andamento climatico ha portato all'abbassamento le rese, lasciando solo piccoli grappoli spargoli e perfettamente aerati. Il punto di svolta sono state le forti gelate di fine Aprile, che hanno colpito soprattutto alcune regioni: Saar, la Ruwer, e la Nahe, effetti peggiorati a causa di un germogliamento davvero precoce a marzo.

LA STAGIONE

La stagione non è certamente stata clemente con i produttori, e ha proposto varie sfide, ma i vini hanno ripagato lo sforzo fatto per gestirle.

I primi tre mesi del 2024 sono stati più caldi del solito, il che, combinato con buone precipitazioni, ha permesso di creare una bella riserva idrica ma anche ha portato ad un inizio precoce della germogliazione. La nostra prima visita a marzo ci mostrò le regioni vinicole così belle e con alberi in fiore che non avevamo mai visto nei nostri viaggi precedenti.

Ma questo lasciò le vigne esposte ai rischi di gelate, che purtroppo si verificarono pesantemente nelle notti del 22 e 23 aprile.

Tuttavia la fioritura precoce e più in generale la lunga durata della maturazione per il clima successivamente moderato e alternato fra sole e pioggia, con la presenza di sani grappoli spargoli piuttosto che compatti (sia causa del naturale diradamento che della selezione in vigna operata dai produttori) ha portato benefici che sono risultati ben evidenti sia nel complesso, fresco, e pulito profilo aromatico dei vini, che nella percepita giusta maturazione gustativa.

Ma nello stesso tempo tutto ciò già preannunciava basse rese.

Ma uno dei veri fattori determinanti per l'ottima qualità di questa annata, se non, a nostro avviso, il più importante, è stato gli elevati estratti delle uve, il che ha portato a percepire vini di bella presenza, e consistenza. Ciò è risultato dalla capacità delle viti di estrarre tante sostanze dai terreni resi pesanti dalle piogge e ricchi di minerali, e accumularle nei pochi grappoletti rimasti.

Il clima alternato e fresco è stato seguito da un agosto secco e caldo che ha favorito la maturazione, e l'aumento di grado zuccherino.

Il clima è di nuovo cambiato a settembre e il rallentamento della maturazione ha permesso di vendemmiare non anticipatamente, come negli anni precedenti, e anche una maggior durata della vendemmia, con vari passaggi. Il tutto a vantaggio della qualità aromatica e di maturazione da uve molte sane. Nello stesso tempo in previsione di peggioramento climatico per fine ottobre, pochi produttori hanno tenuto le uve per Auslese e gradi superiori, ma chi lo ha fatto ha raccolto belle uve molto pulite, ma purtroppo poche, per Auslese di ottima qualità.

ALCUNE INFORMAZIONI SULLE SCELTE E SULLE NOSTRE DEGUSTAZIONI

Tutti i Riesling sono del 2024, salvo dove indicato.

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, sono davvero minime.

Abbiamo assaggiato dai produttori e descritto quasi tutti i vini che proponiamo: a metà marzo (Saar, Mosel) e fine aprile (Nahe, Pfalz, Rheinhessen). Abbiamo effettuato ben più di 3000 assaggi di vini per una davvero esaustiva campagna di degustazione e incontri, non solo sui Riesling ma anche tutte le altre varietà, a cominciare dagli Spätburgunder 2023, in modo da aver una chiara e esaustiva prospettiva sull'annata e sulle tendenze produttive che di mercato. Oltre che dai produttori anche partecipando a Mainz (in Germania) a varie manifestazioni a fine Aprile: la VDP.Weinbörse, presenti i circa 200 membri dell'associazione VDP, fra i migliori e più conosciuti produttori tedeschi, da tutte regioni vinicole di Germania; le molto interessanti e esaustive fiere delle associazioni regionali di produttori (Rheinhessen; Nahe); e di settore (Sektbörse, produttori tradizionali di Sekt, il vino spumante prodotto in Germania, Demeter). E parteciperemo all'assaggio en primeur di tutti Grosses Gewächs VDP a fine agosto, e alle fenomenali aste (Versteigerung) dei migliori vini del VDP e del Bernkastel Ring, e la presentazione di tutti produttori del VDP Grosser Ring Mosel di Novembre. Pensiamo così di aver acquisito, come ogni anno e ormai da 20 anni, un approfondito bagaglio di conoscenze sul "vigneto tedesco", unico anche a livello internazionale.

Come noterete quest'anno non ci sono due produttori 1) Neu Erben, purtroppo essendo la cantina vicina al fiume, è stato pesantemente colpito dalle alluvioni della zona della Saar, 2) Meyer-Näkel, con il quale stiamo ancora rivedendo le proposte di vini Spätburgunder, e pertanto non verrà proposto quest'anno.

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, riportata in appendice. Che 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 "vecchio" 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

È un'annata con vini di qualità eccezionale. Ma anche una storia unica di straordinario impegno e di solidarietà fra produttori. Purtroppo l'azienda è stata una delle più colpite dalla devastante gelata di fine Aprile, ed è apparso subito chiaro che il raccolto sarebbe stato estremamente ridotto. Ma Dönnhoff è Dönnhoff, e quindi con un lavoro di particolare e gravoso impegno, hanno letteralmente cullato le poche uve successivamente sviluppatesi con una lotta, nelle parole del produttore, "acino per acino" ottenendo un grandioso risultato quantitativo. Purtroppo disponibili solo in quantità molto limitate (e solo il 20% del quantitativo normale dei Grosses Gewächs). Parlavamo di solidarietà: infatti le cantine eccellenti Wittmann di Westhofen e Dr. Bürklin-Wolf di Wachenheim hanno messo a disposizione per la raccolta l'uva nei rispettivi villaggi, non utilizzate da Dönnhoff per i vini classici ma per la produzione di due vini "unici" (che vista la qualità verrebbe da chiedere di produrre ogni anno).

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

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

I VINI DEL GDA

1) Dönnhoff Qualitätswein trocken. Strepitoso vino base, anche perché in questo vino sono confluite uve solitamente usate per i grand cru... Profumi appaganti al naso, voluttuosi. Notevole struttura in bocca infatti per un Qba (gutswein) e molto succoso, è sempre stato un vino superiore, ma quest'anno è davvero favoloso. Alcol 11% vol.

2) Dönnhoff Tonschiefer trocken (Kabinett trocken). Una meraviglia! Quanto scritto sul base vale anche per il Tonschiefer che oltre alle uve dal vigneto Leistenberg, ha ricevuto anche un po' di uve dall'Hermannshöhle. Ne risulta un vino di ottimi estratti, sapido molto preciso, molto trocken. Lo si può tranquillamente chiamare un piccolo Grosses Gewächs. Alcol 11,5 % vol.

3) Kreuznacher Kahlenberg trocken (Spätlese trocken) - Erste Lage. Ottimo vino, ed è stato uno dei pochi vigneti non toccati dalla gelata. Naso molto espressivo. E in bocca ha una precisione stilistica con grande presenza, struttura, ma già approccioabile già da adesso. Alcol 12% vol.

4) Dellchen Grosses Gewächs trocken. Straordinario!!! La quintessenza dell'eleganza. Naso floreale al momento appena accennato. È tutto un equilibrio filigranato, magico, ma con "muscoli" ben percepibili grazie alla sostantività in bocca. Finale molto persistente!!!!

5) Hermannshöhle Grosses Gewächs trocken. E straordinario è anche questo altro vino simbolo. Naso di grande complessità aromatica. In bocca intenso, quasi rabbioso, succosissimo, e con grande allungo. Vino prezioso, perché i quantitativi prodotti sono davvero minimi

6) Dönnhoff Qualitätswein Feinherb. Sempre di mirabile godibilità, questo gioiellino, che negli anni si è spostato sempre di più in una posizione di equilibrio perfetto fra i trocken e i dolci. La dolcezza è sì percepibile, ma in un punto di grande armonia che lo rende un ottimo compagno in abbinamento con varie pietanze. Alcol 10% vol.

7) Niederhäuser Klamm Kabinett. Un Kabinett straordinario. Naso complesso. Grande intensità in bocca, succoso, e persistenza che si non si dimentica facilmente con tanti ritorni aromatici! Siamo rimasti davvero a bocca aperta di fronte a questo fuoriclasse, da un piccolo vigneto al lato dell'Hermannshöhle. È una piccola vigna, perché altrimenti permetterebbe di fare un grande Grosses Gewächs.

8) Oberhäuser Brücke Spätlese. Grandissimo. In assenza di Auslese ci siamo consolati con due stratosferici Spätlese, in un'annata di grazia. Naso chiuso dal quale traspare il voluttuoso corredo aromatico che si svilupperà nel tempo. In bocca ruggente per la tantissima materia dipanata in materia precisa. Ritorni aromatici a go go a bicchiere vuoto e lunghissima persistenza.

9) Niederhäuser Hermannshöhle Spätlese. Un vino superbo fuori categoria. Naso di grande complessità, e profondità. In bocca tanta concentrazione stratificata declinata con un equilibrio perfetto. Ogni angolo della bocca viene coinvolto. Chiude con grande persistenza.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Dönnhoff Weissburgunder. Un Pinot bianco didascalico, bello preciso, pulito, di eccellente fattura

*) Riesling Brut Nature. Bello, sapido, ben fatto. I Sekt tedeschi hanno raggiunto, in generale, un ottimo livello. 44 mesi sui lieviti.

*) Schlossböckelheimer trocken (Kabinett trocken) – Ortswein. Un bel vino giocato tutto sull'equilibrio, con aromi speziati. Proviene da terreni vulcanici.

*) Westhofen trocken – Ortswein. Stupendo. Un Riesling “scuro” di grande tensione, succoso, sapido, lungo. Il vigneto fa parte della proprietà Wittmann. E visto il risultato, uno si chiede: perché non continuare con questo progetto ogni anno? Alcol 12,0 % vol.

*) Wachenheim trocken – Ortswein. Un bel vino pieno, potente, strutturato, molto compresso oggi, che richiederà tempo per dinamicizzarsi. Alcol 11,5 % vol.

*) Roxheimer Höllenspfad trocken (Spätlese trocken) - Erste Lage. Molto bello. Naso molto verticale affilato, e con note pepate. È un laser ad alta intensità anche in bocca, molto diretto, di gran persistenza. Alcol 12,5% vol.

*) Krötenpfuhl Grosses Gewächs trocken. Ottimo vino. Al naso sentori erbacei. In bocca grande finezza, filigranato.

*) Höllenspfad Grosses Gewächs trocken. Molto buono! Aromi speziati al naso. Ottima concentrazione, una bellissima trama tannica. Da terreni di pietra rossa. Quest'anno questo vigneto ha avuto un'ottima performance che ha permesso a Dönnhoff di produrlo sia nella versione Erste Lage che Grosses Gewächs.

*) Kreuzenacher Krötenpfuhl Kabinett. Molto buono. Krötenpfuhl In tutto e per tutto si ritrovano i descrittori aromatici sentori erbacei del corrispondente Grosses Gewächs trocken, qui ovviamente più espressi. Un vino piacevole, giocoso, setoso, e di bella persistenza.

*) Oberhäuser Leistenberg Kabinett. Splendido vino. Abbiamo seguito il Leistenberg per più di 20 anni, ed è forse il vino più camaleontico della collezione Dönnhoff, passando da un vino a tutto tondo di grandissima godibilità, ad un vino affilato, minerale, intenso, quasi a marcare il passaggio di mano da Helmut a suo figlio Cornelius, e finalmente con questa annata, siamo di fronte ad uno splendido vino filigranato, di mirabile cesellatura e succoso. Bella la persistenza.

*) Norheimer Kirschheck Spätlese. Un bel vino di grande piacevolezza. Aromi dolci al naso (ciliegia in evidenza da cui il nome del vino). In bocca preciso, su sentori più secchi che dolci.

HOGGUT FALKENSTEIN

Niedermennig - Saar

NOTE SULL' ANNATA

Straordinaria serie di vini!. I Weber hanno estremizzato le caratteristiche dell'annata, con vini pressochè perfetti, estremamente dinamici, vivi, di grande tensione, precisi al naso e in bocca, con ottimi estratti che fanno da spina dorsale, gradi oechsle e alcolici ancora più contenuti del solito, e acidità che, benchè come sempre elevata- attorno e più di 10 g/l - , si integra meravigliosamente nei vini. E anche i vigneti di più nuova acquisizione, come le parcelle nell'Okfener Bockstein, sono ormai 100% gestione Falkenstein, e si sente. Quest'anno i Feinherb sono stati prodotti solo come Kabinett, in linea con il grado Oechsle delle uve. Dopo tutti gli assaggi fatti in Germania in questi 20 anni, ci viene facile riconoscere che i Weber siano stati i capostipiti e sono oggi il punto di riferimento nel produrre i vini con le caratteristiche di dinamicità, al quale più e più produttori si stanno avvicinando. E come sempre siamo riconoscenti a Erich e Johannes di permetterci di scegliere, dopo l'assaggio fatto in cantina, i fuder che preferiamo, e benchè siano ormai un produttore iconico riconosciuto a livello mondiale, la gentilezza e la disponibilità rimane sempre la stessa.

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 leggerissima solfitazione. Rimane perciò sui pieni lieviti, ed è chiarificato solo per sedimentazione, prima dell'imbottigliamento, effettuato fuder per fuder separatamente (come ancora fanno pochissimi). Anche la filtrazione non è invasiva, e 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'Euchariusberg, si è cominciata la produzione anche di vini dolci, ma solo moderatamente sopra i 50 g/l di zucchero residuo. Non si deacidifica nemmeno nelle annate più "dure". La splendida etichetta old stile aumenta l'idea che il tempo qui si è fermato, ma non la qualità e la conoscenza perché viene fatto tutto in maniera estremamente precisa, così come risultano i loro vini, ma sempre dotati di una naturalezza non comune.

I VIGNETI

La famiglia Weber possiede circa 8 ettari di vigneto, situati in una ampia vallata che confluisce poi nella Saar, appena a sud di Trier. Vigneti considerati un tempo di gran qualità, poco rinomati attualmente, schiacciati dalla celebrità dei suoi vicini (lo Scharzofberger è solo una vallata più in là...). I Weber progressivamente dall'originale appezzamento nel

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

Niedermenniger Herrenberg. 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 Zuckenberg, 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 terreniduo 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. Straordinario. Un vino perfetto per la tipologia, ed è sempre molto vivo, nello stile Falkenstein. Aromi di erba tagliata, in bocca bella concentrazione, e presenza completa, molto succoso, e notevole persistenza.

2) Niedermenniger Herrenberg Kabinett feinherb (Fuder “Meyer Nepal”) AP 11. Straordinario. Laddove c'era un grande Spätlese feinherb, adesso c'è un altrettanto grande Kabinett feinherb. Di grande tensione e ritmo energetico in bocca, questo vino conquista subito. Non ti molla mai! Ammirabile persistenza e retrogusto ammaliante a bicchiere vuoto. Il tutto a 81 Oechsle. Chapeau.

3) Krettnacher Euchariusberg Kabinett (fuder Kugel Peter) AP 12. Gran vino. Al naso una bella aromaticità. In bocca è un centratissimo vino Falkenstein, di precisa fattura, maturazione fisiologica, e che brilla di vivacità, dando al contempo uno splendido equilibrio che nasce dal combattersi degli opposti dolce / sapido / acido. Ottima la scia aromatica. Oechsle 81, e 40 g/lk di zuccheri residui (valori simili per tutti gli altri Kabinett).

4) Krettnacher Euchariusberg Kabinett Alte Reben (Fuder “Gisela”). AP 8. Monumentale. È da tempo uno dei Kabinett iconici di Germania. Naso grandioso per profondità, precisione, complessità. Brutale in bocca. Tensione a mille, profondità, sapidità a cubetti, acidità galoppante ed integrata a supporto, rimane letteralmente “incollato” al palato, E stupefacentemente siamo a “soli” 79 Oechsle, con una acidità 11-11,5 g/l. Chapeau.

5) Krettnacher Euchariusberg Spätlese (Fuder "Klaus"). AP 6. Grandissimo. Al naso intense e precise note di limone. In bocca stratificato, e ruggente di mineralità e molto succoso. 82 Oechsle, 60 g/l di zuccheri residui quasi impercettibili nella potente e vivace struttura acida. Anche in casa Hofgut Falkenstein non sono stati prodotti Auslese.

VINI CHE PROPORREMO SUCCESSIVAMENTE

***) Niedermenniger Herrenberg Kabinett trocken (Fuder Mutter Anna) AP 1.** Un ottimo Kabinett trocken, con una struttura considerevole che sostiene una spina acida notevole (10 g/l). Bella persistenza. Il primo vino assaggiato già anticipa una annata con ottimi estratti.

***) Krettnacker Ober Schäfershaus Spätlese Trocken (Fuder Lorenz Manni) AP 18.** Grandissimo vino trocken. Aggiunge profondità notevole all'Altemberg. Ben sviluppato aromaticamente, è un vino di categoria superiore, con una grande presenza e corpo, e intensità e tensione. Persistenza notevole. Oechsle 82.

***) Ockfener Bockstein Kabinett (Fuder Mia) AP 22.** Geniale e perfetta interpretazione del vigneto. Naso preciso nello sviluppo multiaromatico. Bocca strutturata su sensazioni ricche punteggiate di sapidità ben percepibile e acidità di tutto riguardo. I ritorni aromatici sono i più intensi che in tutti i vini Di Hofgut Falkenstein, nella lunga persistenza. Il lavoro di "risveglio" delle potenzialità della parcella sta progressivamente portando il vino alla concezione di grande dinamismo che i Weber stanno perseguendo. Da un settore del vigneto nominato Beim Kalk da vigne molto vecchie. Piccoli quantitativi prodotti, ma nel frattempo ottime notizie: i Weber hanno acquisito una nuova privilegiata parcella nel Bockstein.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

***) Niedermenniger Herrenberg Weißburgunder trocken.** Pinot bianco, ottenuto dalla pigiatura del grappolo intero. Quest'anno è molto piacevole e basato sull'equilibrio, con aromi rotondi.

***) Niedermenniger Sonnenberg Kabinett trocken (Fuder Munny) AP 9.** Molto buono. Un vino di grande finezza ma con lampi di luce, squarci di acidità tagliente che lo ravvivano.

***) Krettnacher Auf dem Hölzchen Kabinett trocken (Fuder Auf dem Hölzchen) AP 21.** Notevole vino. Aperto su una palette aromatica con molti agrumi. È il kabinett trocken più strutturato, e più ricco nonostante la maggior acidità (10,5 g/l). La materia è notevole.

***) Niedermenniger Herrenberg Kabinett feinherb (Fuder Palm) AP 3.** Un ottimo vino. Quest'anno nessun Spätlese feinherb è stato prodotto, perché l'azienda ha creduto più efficace e conforme alle caratteristiche dell'annata (ricordiamo: gradi oechsle moderati, ma tanti estratti e acidità) produrre Kabinett Feinherb d'eccellenza, come questo vino che eredita dalla parcella molte sensazioni ricche e succose. Siamo sui 7-7,5 alcol % vol, e 30 g/l zuccheri residui (quasi impercettibili), come per per tutti i Feinherb.

***) Niedermenniger Herrenberg Kabinett feinherb (Fuder Onkel Peter) AP 4.** Un bel vino. Aromi dolci al naso, di uva, e di agrumi. In bocca si offre corrispondentemente vivido e gioioso, con ritorni aromatici e invita al riassaggio, bella persistenza aromatica. Oechsle 80.

***) Niedermenniger Im Kleinschock Kabinett (Fuder Im Kleinschock) AP 20.** Solo due i Kabinett base quest'anno. Questo vino molto buono ha un naso ben espressivo, e corrispondentemente espressivo lo è anche in bocca. E' dotato di grande equilibrio, pur risultando ben energico nello stile Hofgut Falkenstein. Il Kabinett più avvicinabile per il bel naso fruttato che corrispondentemente si ritrova nella armoniosa bocca.

***) Krettnacher Euchariusberg Spätlese (fuder Förster) AP 5.** Ottimo vino. Uno Spätlese su sensazioni dolci e piacevoli, ma anch'esso ben vivace. Struttura ben presente. Non un vino "rabbiosamente" minerale in bocca, ma ruggente e con ottima persistenza.

A.J. ADAM

Neumagen-Dhron - Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Grande annata sia sui trocken che sui dolci, con dei vini superlativi. La precisione nella definizione degli aromi e nella notevole presenza in bocca, molto brillante, che caratterizzano i vini A.J. Adam sono ancor più amplificate dalla qualità della annata. In Mosella, non è facile trovare specialisti sulle due tipologie, e riteniamo che A.J. Adam faccia parte di questa ristretta cerchia, anche perché è dalla sua fondazione che ha impostato la produzione in questo modo, e anche la riuscita di questa annata lo dimostra. La serie dei Pradikat quest'anno si ferma ad un Auslese di grande purezza. Degustazione fatta in azienda con Barbara Adam. Aspettiamo anche gli straordinari vini d'asta che abbiamo assaggiato: per quando questa azienda riceva ottimi rating dalla critica internazionale, è, relativamente, poco "nei radar" (ma certamente lo è fra gli insiders), e questo ci ha permesso l'anno scorso di aggiudicarci all'asta del Grosser Ring Mosel di Trier due fra i più buoni vini proposti, ad uno strabiliante rapporto qualità / prezzo.

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 Ohligsbberg, per un totale di circa 5 ettari. Le vigne sono in tante parcelle, più di 40, il che permette di selezionare le migliori uve per i suoi vini. Seguivamo da tempo la costanza qualitativa 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 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. L' Hofberg è un vigneto di 60 ettari, dei quali 8,5 sono di proprietà Adam, e il 40% la parte più ripida è su palo singolo, il resto è su filare

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 Adam 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. Le viti di Adam sono su Le viti sono su palo singolo.

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". Certo 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. Le viti sono su palo singolo ad un metro di distanza uno dall'altro.

I VINI DEL GDA

1) Riesling trocken. Un ottimo vino tosto, concentrato, rigoroso, verticale, buona la sapidità e l'acidità. Come ogni anno è ben al di sopra della categoria "vini base" e di buona persistenza, e per noi è ormai un classico. Nasce da una selezione delle uve dei suoi grand cru, e come tal ne riflette bene le caratteristiche. 11 Alcol % vol.

2) Ohligsberg Grosses Gewachs (trocken). Un grande e raffinato vino. Visivamente colore intenso. Naso chiuso al momento, il che è ragionevole, poi si sviluppa molto puro e tagliente, lucido e colorato. Bocca scattante, di buona consistenza, che apre su uva e fruttini rossi. Lunga scia sapida e minerale, ritorno di frutta. Le vigne sono degli anni 70. alcol 12,5 % vol. L' Ohligsberg e il Goldtröpfchen, sono entrambi grandi vigneti, e vini da lì prodotti sono complementari nel progetto Adam. Nel Goldtröpfchen c'è profondità e tensione e la consapevolezza di essere grande e molto conosciuto, nell' Ohligsberg più raffinatezza nel far vedere i muscoli, ben presenti in entrambi i vini.

3) Goldtröpfchen Grosses Gewachs (trocken). E' un grande vino. Si esprime anche quest'anno in maniera notevole. Naso molto chiuso, inizialmente, ma poi si apre su una girandola fantasmagorica di aromi come il Goldtröpfchen sa dare. In bocca presenta subito una grande struttura e densità tattile, e mineralità. Lunghissima la persistenza!! Tutto questo grazie alle vecchissime vigne di 120 anni con piccoli grappoli, oltre che alla mano e alla sensibilità del produttore. Ci ha detto che fanno di tutto per mantenerle in vita il più possibile e proprio quando nn ce la fa più reimpiantano dallo stesso vigneto

4) Dhroner Hofberg Kabinett. Uno stupendo vino. Frutto ricco e ficcante, sul ribes. Bocca profonda e intensissima e profonda per la categoria, che apre coerente su ribes netto. Freschezza trascinate e gran allungo. Tutti i Kabinett sono su gli 80 gradi Oechsle, valori moderati, ma che cosa importante, hanno estratti elevati. Vendemmiato ad inizio Ottobre.

5) Piesporter Goldtröpfchen Kabinett. Straordinario vino. Al naso chiuso. In bocca monumentale, tanta materia, una roccia, non rabbioso, ma piuttosto profondo, di gran precisione stilistica. Il ritorno aromatico permette di percepire la complessità. Di grande persistenza. Ricordiamo che proviene da vecchissime vigne di 120 anni con piccoli grappoli

6) Dhroner Hofberg Spätlese. Un vino stupendo che ci ha colpito. Al naso tanto frutto molto pulito offerto in modo raffinato. In bocca luminoso, godibilissimo, di perfetta esecuzione, preciso, succoso, con bella persistenza. Solo 1000 litri prodotti di questa bellezza. Vendemmiato a metà ottobre. Oechsle 88, alcol 8,5 % vol, acidità 8,5 g/l, e zuccheri residui 70 g/l.

7) Dhroner Hofberg Auslese. È un gran vino di pregevole e principesca fattura, molto puro. Ottima l'intensità, e ritorni aromatici a go-go. Uscita scintillante e molto lunga. Ci fermiamo con l'Auslese quest'anno, prodotti solo 500 litri con gran impegno, e la voglia del meglio.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Spätburgunder Rosé dry 2023. Un bel e gradevole vino dal naso maturo e rotondo, con una punta di legno. 92 Oechsle. Tenuto 3 settimane in cassette prima di essere pigiato. Vendemmiato a fine ottobre 2024. Viene da una parcella calda dell' Häs`chen, di circa 3000 metri quadri, con vigne degli anni '30.

*) Im Pfarrgarten feinherb. Un vino molto equilibrato, di bella piacevolezza di beva. In bocca caratterizzato dall'equilibrio dolce / sapido. Buona persistenza. Questa parcella (che si può tradurre come il giardino del parroco) ufficialmente appartiene all'Hofberg, tuttavia presenta suoli più profondi che il resto del vigneto. Alcol 9,5 % vol, zuccheri residui 23 g/l.

- *) Dhroner dry. Bel vino di buona concentrazione, ficcante. Alcol 11,00 % vol.
- *) Piesporter dry. Nuovo vino, di ottima fattura. Tanta materia, che si preannuncia dal profondo naso e con sentori speziati. In bocca molto concentrato, quasi violento, e succosissimo. Un bel vino davvero. Alcol 11,00 % vol
- *) Häs`chen Grosses Gewachs trocken. Al naso aromi di piccola frutta rossa, agrumi, mela, pietra bagnata. In bocca filigranato ed elegante e con un una leggera sensazione alcolica. Prodotto, visto il basso quantitativo, in half fuder (cioè botti da 500 litri). La parte del vigneto riservata ai GG è quella superiore terrazzata, con terreni più profondi per vini più strutturati. Alcol 11,00 % vol.
- *) Hofberg Grosses Gewachs (trocken). Un ottimo vino. Al naso pompelmo, agrumi. In bocca pieno, ricco, tosto, con potenza controllata, buona la persistenza. Vinificato in fuder da 1000 litri. Per i GG viene usata la parte più soleggiata del vigneto.
- *) Hofberg Réserve dry 2023. È un GG dallo stesso vigneto, tenuto un anno in più in botte È un vino speciale, più ricco che il vino assaggiato nel 2023, davvero scalpitante, e richiederà un bel invecchiamento per... calmarsi!
- *) Dhroner Häs´chen Kabinett. Un bel vino davvero. Ottimo e pulito il frutto. Sapidissimo, succoso, e davvero verticale, di bella presenza e lunga persistenza. Oechsle 80, acidità 8,0 g/l, e zuccheri residui 45 g/l.
- *) Hofberg Kabinett - Alte Reben (vino d'asta). All'assaggio si riconosce la straordinarietà di questo vino. E pensare che è un vino in costruzione, del quale si percepiscono gli elevati estratti, intensità, e la grande concentrazione. Lo ritroveremo con piacere all'asta di quest'anno.
- *) Wintricher Ohligsberg Kabinett. Un vino di grande qualità: al secondo anno di produzione Adam ha preso le misure e imposto le sue scelte in vigna. E i risultati si vedono!!! Molto raffinato al naso, agrumi, pesca. In bocca dipana una bella densità e intensità, in maniera molto precisa, lunga è la persistenza.
- *) Piesporter Goldtröpfchen Auslese (vino d'asta). Chiudiamo l'assaggio da Adam in maniera stupenda con questo vino che verrà proposto all'asta. Naso ricco di aromi, frutta tropicale, papaya, rotondi belli. E in bocca di tanta tensione, preciso, e lunghissima persistenza

VOLLENWEIDER

(CERTIFICAZIONE BIO)

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

Notevolissima serie di vini, di grande intensità e precisione, con veri gioielli. L'assaggio è stato effettuato in azienda su campioni di botte, dal momento che Moritz tiene i vini a lungo sui lieviti, per una maggiore estrazione (che si percepisce molto bene nella densità e intensità dei vini). Questa annata, di tante sfide in vigneto, ha confermato la ottima gestione dell'azienda da Moritz, in vigna e in cantina, e anche la capacità e voglia di andare oltre proponendo novità di successo, una per tutte la straordinaria selezione Wurzelecht del Wolfer Goldgrube Kabinett, e la notevole proposta anche di annate più mature, selezionate nel momento giusto. Vollenweider già da sempre è in regime biologico, e dall'annata 2023 i vini sono certificati BIO (quello prodotto dal Trarbacher Burgberg, vigneto acquisito solo recentemente, dal 2024).

NOTE AZIENDALI

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

Il Trarbacher Burgberg, che degrada verso ovest, sale ripidamente dalla città fino alle rovine del Castello di Grevenburg, sede dei Conti di Sponheim nel XIV secolo, sopra Trarbach. Il Burgberg, che è inframmezzato da ardesia blu e grigia e presenta inclusioni di quarzite, beneficia in particolare del microclima mite della vicina Mosella in inverno. Anche se il suo nome è stato dato solo negli anni '90, è già presente nelle vecchie mappe dei vigneti come parte dello Schlossberg. Le uve maturano più tardi rispetto a quelle esposte alla Mosella, perché rinfrescate dai venti freddi che vengono dalle montagne.

I VINI DEL GDA

1) Tschel Cuvée Nr V . Sekt, brut nature (non dosato) 2021 deg 06/25. Ci è piaciuto davvero molto. Aromi classici, tra agrumi e mineralità. Bocca sapida fine e consistente, di bella acidità e piacevolezza di beva. Buona la persistenza. Prodotti 500 litri. 100% Chardonnay; da vigneti su ardesia grigia e rossa 50%, e gesso 50% (da Nittel alta Mosel vicino al Lussenburgo).

2) Felsenfest trocken 2024 BIO. Un base di livello davvero alto, e come nota di merito mostra tutta la sua qualità anche se degustato dopo le "bombe" Grosses Gewächs assaggiate precedentemente. Ben minerale al naso con aromi di pesca al momento solo in sottofondo. Ottima presenza in bocca, sapidità e di bella acidità, un vino ben superiore al suo livello di vino base. L'unico 2024 trocken che verrà messo in commercio già da quest'anno da Moritz.

3) Goldgrube Grosses Gewächs 2023 trocken BIO. Un grande vino. Naso chiuso, che piano piano si sviluppa in un nitido frutto. In bocca straordinaria concentrazione, e poi ficcante succoso, profondo. Bellissima persistenza. Prodotto in fuder da 1000 litri, 24 ore contatto sulle bucce, e si utilizza una vecchia pressa gentile, fermentazione spontanea, come per tutti i suoi vini

4) Wolfer Goldgrube Aurum 2023 Grosses Gewächs trocken BIO. Grandissimo vino. Pensavamo fosse difficile andare oltre il Goldgrube, e invece.... Naso indecifrabile, oggi. Ma una bocca grandiosa concentrazione citrica, tensione al massimo, brutale, con sensazione quasi tannica, ne certifica la grande qualità. Vino da grande invecchiamento. Da viti di 120 anni di età. Assaggio effettuato a marzo come campione di botte con il vino ancora sui lieviti; è stato successivamente imbottigliato ad aprile dopo un anno e mezzo sui lieviti. Solo 200 litri prodotti di questa bellezza!!!!

5) Wolfer Goldgrube Aurum 2007 Grosses Gewächs trocken BIO. Un vino straordinario e speciale giunto alla sua piena maturità espressiva. Un naso strepitoso di frutta matura, ben espresso, caleidoscopico. Di colore dorato (che giustifica il nome Aurum...), in bocca stringe tantissimo, è di un carattere straordinario rimbalzando fra l'ammaliante ricchezza e maturità, e il muscolare stringere quasi tannico. Si propone come strepitoso vino "fuori standard". Chapeau. Moritz ha voluto omaggiare così Daniel, proponendo il primo Aurum mai fatto, poche le bottiglie disponibili. Alcol 13,5% vol.

6) Wolfer Goldgrube Kabinett 2024 BIO. Ottimo Kabinett. Un vino davvero completo, avvolgente. Bocca molto energetica, succosa, con una buona struttura da estratti davvero elevati grazie sia all'annata che alla gestione in vigna. Il tutto in un vino che, complice l'annata, si tiene contenuto nei gradi Oechsle 82 ma non negli estratti... Buona la persistenza.

7) Wolfer Goldgrube Kabinett Wurzelecht 2024 BIO. Straordinario. Il Kabinett "più". Aggiunge ruggente cattiveria minerale al Kabinett Goldgrube normale, intensità, e tensione. Grande concentrazione, struttura, estratti elevati. Acidità intorno ai 10-11 g/l Già il nome dice che siamo di fronte a qualcosa di speciale. E lo è tanta è la materia, per

un vino di impeccabile esecuzione, un vino che brilla di vita vista la sontuosa acidità e sapidità. Ottima la persistenza e il ritorno aromatico. 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 e viene perciò solo disegnata una radice...). Siamo sicuri destinato, man mano che le annate si addizioneranno, a diventare uno dei vini classicidella Mosel, sempre se le venerande viti ci saranno ancora. Solo 500 litri prodotti.

8) Wolfer Goldgrube Spätlese 2024 BIO. Stupendo! Annata da Spätlese perfettamente centrata anche da Moritz. Il vestito è perfetto, per un vino molto raffinato, ben cesellato. Ricordiamo che gli estratti ci sono, ma la maturazione perfetta delle uve ce li restituisce in modo elegante e non graffiante. Molto persistente

9) Wolfer Goldgrube Spätlese 2015. Straordinario vino combinazione di un gran produttore e un'annata di gran qualità. Naso che comincia a rilasciare tantissime complesse note, si va dagli agrumi alla frutta tropicale, con piacevoli note minerali. La bocca è davvero pregevole, assertiva, e viva, decisamente ben strutturata. Davvero lunga la persistenza. Il vino è ancora giovanissimo ma già appare bene lo sviluppo ad integrare meravigliosamente le varie “anime”: struttura, acidità, zuccheri residui.

10) Krover Steffenberg Spätlese 2017. Un ottimo vino affascinante di grande qualità. Dotato di una precisa trama in bocca, ha una notevole freschezza e succulenta e trascinante beva, è uno Spätlese centratissimo e didascalico. Ne siamo rimasti conquistati, e il ritorno all'assaggio è stato automatico. L'annata 2017 fu caratterizzata da una elevata acidità, e certamente questo vino esprime al meglio la qualità dell'annata, anche perché questa azienda è solita mantenere le uve in vigna il più lungo possibile, per perfette maturazioni, anche rischiando.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Wolfer trocken 2023 (ortswein) BIO. Un bel vino. Molto aromatico, pesca e albicocca. in bocca preciso e sapido, e di bella struttura. Ragionevole persistenza. Ha beneficiato dall'essere tenuto un anno e mezzo sui lieviti, in legno da 220 litri (usati). Come tutti i vini trocken di Vollenweider la solfitazione è davvero minima: 20 g/l totali. Alcol 12% vol.

*) Wolfer “Gelbe Weide” trocken 2023 BIO. Un ottimo vino !!!! Al naso begli aromi di frutta gialla, pesca, ben espressi. In bocca grande intensità, ricchezza, bocca cremosa con ritorni fruttati, bella la persistenza. Le uve provengono da una vocata parcella di 80 anni all'interno del Goldgrube. Tenuto un anno e mezzo sui lieviti in tonneau da 500 litri. Applaudiamo questo vino come l'anello mancante nella collezione fra i vini base e i Grosses Gewächs. Alcol 12% vol.

*) Schimbock Grosses Gewächs 2023 trocken. Un grande vino. Raffinato ed elegante in bocca, a dipanare l'elevata struttura. Prodotto quest'anno da fuder nuovi da 1000 litri, risulta perciò un po' segnato dal legno, che riesce ad ingentilire la solitamente estrema carica strutturale. Ottenuto da viti su piede franco di 120 anni di età, come il Goldgrube GG.

*) Wolfer trocken Reserve 2018 (ortswein). Un bel vino. Naso completamente espresso su note dolci. Bellissima cremosità in bocca ed equilibrio. Tenuto due anni sui lieviti in botte, e 4 anni in bottiglia. Da un'annata calda. Alcol 13% vol.

*) Trarbacher Burgberg Kabinett 2024 BIO. Piacevolissimo Kabinett. Bel naso di pesca bianca. In bocca una lama tagliente molto succosa, corroborante. acidità 10-10 g/l, e zuccheri residui 50 g/l.

WILLI SCHAEFER

Graach – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Una entusiasmante e grande collezione, con veri capolavori! Ormai Willi Schaefer è uno di quei produttori tedeschi “bandiera” che sia gli appassionati che la critica internazionale pongono tra i top produttori del mondo, irrinunciabile e richiestissimo. E a ragione vista la qualità e la consistenza negli anni. E ben consapevole delle aspettative Christoph ha tenuto la barra della qualità altissima con scelte radicali impostando la produzione solo sui Kabinett e soli due Spätlese, dei quali uno verrà proposto all’asta, con grandissima selezione e rese quindi molto ridotte, nonostante i vigneti fossero stati solo parzialmente colpiti dalle gelate di Aprile.

NOTE AZIENDALI

La caratteristica cristallinità dei vini è il marchio “di fabbrica” degli Schaefer. Azienda portata da Willi, grandissimo produttore che purtroppo è venuto recentemente a mancare, a diventare una delle più celebri della Mosel. Già da tempo il figlio Christoph, ben supportato da sua moglie Andrea, non hanno solo gestito la Weingut, ma l’hanno portata a livelli ancora più alti, riconosciuti dalla critica internazionale tra 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). Ad esempio per gli Auslese Domprobst si potrebbe parlare di Auslese per il Domprobst 11, e di Auslese Goldkapsel per 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 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 Domprobst. Vigneto di 18,66 ha, esposizione SO/S-SO, che si trova proprio sopra Graach. È 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 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. Grandissimo vino. Un vino leggiadro e leggero come una farfalla che risulta simbolo dei meravigliosi vini filigranati e setosi della Mosel. Naso davvero splendido e ben definito di scorza di arancia

rossa e di rinvigoriscenti erbe mediterranee. In bocca cristallino e davvero brillante nella sua piacevolezza gustativa. Ottima la persistenza. Il lavoro di Christoph, in questi anni ha portato i vini aziendali dall'Himmelreich al livello di quelli dal Dompobst, proponendo ad esempio i due Kabinett come complementari.

2) Graacher Domprobst Kabinett AP 3. Uno straordinario Kabinett, memorabile. Naso profondissimo e imperscrutabile. In bocca un capolavoro che tiene in gran tensione l'assaggio, davvero fittante di acidità e succosità. Incredibile persistenza per un Kabinett.

3) Wehlener Sonnenuhr Kabinett AP 19. Uno stupendo Kabinett, a completare una sequenza notevolissima. Naso con ben definiti aromi di frutta tropicale, e crema pasticcera. Universale e di grande equilibrio in bocca, splendido e gioioso l'allungo. Pochissime le bottiglie disponibili.

4) Graacher Domprobst Spätlese AP 05. Grandissimo vino, che si avvicina alle performances delle partite d'asta. Un vino puro con anima d'acciaio, tattilmente parlando. Naso ancora brutalmente chiuso, e minerale, il frutto si affaccia a bicchiere vuoto. In bocca grande intensità e profondità. Lunghissima la persistenza....

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Graacher Himmelreich Kabinett AP 2 2022. Ottimo Kabinett. Naso stupendo voluttuoso, su classiche note floreali. Un vino che è esemplare dei grandi vini filigranati della Mosel. Bevibilità estrema.

*) Graacher Trocken. Bel vino trocken, vibrante, succoso, ottimi estratti.

*) Graacher Feinherb. Gran vino. Naso stupendo policromo e preciso. In bocca tende all'essere trocken (secco) e si presenta bello succoso, cristallino, e intenso. È, come qualità, corrispondente ai Kabinett dolci.

*) Graacher Domprobst Kabinett AP 1. Partita d'asta. Un Kabinett pazzesco, chapeau! Naso davvero voluttuoso, avvolgente, e estremamente complesso. In bocca regale: offre in maniera precisissima e intensa la grande struttura Lunghezza fenomenale.

*) Graacher Himmelreich Spätlese AP 8 (partita d'asta). Grande vino davvero!! Peccato che lo troveremo solo all'asta, con prezzi "competenti". Ritroviamo il capolavoro dell'anno scorso, che pure avrebbe meritato di essere portato all'asta. Amplifica e approfondisce le sensazioni percepite nel già bellissimo Kabinett. In bocca la dolcezza e densità del vino equilibrano l'esuberanza sapida e minerale di questo vino, che viene dalla vocatissima parcella Golberg di questo vigneto. Lunghissimo.

*) Graacher Himmelreich Auslese 2005. E come gentilissimo omaggio nonchè per farci capire a che vette può arrivare questo vigneto in una grande annata e nelle mani di un grande produttore, ci viene offerto in chiusura questo vino eccezionale. Chapeau!

FRITZ HAAG

Brauneberg – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Notevolissima serie di vini, brillanti, di bella intensità, luminosi. Splendenti vini, giocati sul filo dell'eleganza e classicità come da annata, e ben nello stile aziendale. Con precisione interpretativa che nasce da una grande esperienza e sensibilità da parte di Oliver, a partire dalla vigna, e con le giuste scelte durante tutta la stagione. Quantitativi molto limitati di Auslese e davvero minuscoli di Auslese Goldkapsel (di per sé straordinario), prodotto con gran dispendio di energie più offrire una gamma più completa ai clienti più affezionati, che per ragioni economiche... ricordiamo che Fritz Haag è uno dei produttori simbolo della Germania e certe scelte sono dettate dal voler tener sempre alto il blasone. Ma ovviamente nessun Beerenauslese e Trockenbeerenauslese.

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. Nel 2007 ha preso in mano l'azienda che fu portata dal padre Wilhem 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. Un ottimo Kabinett, estremamente classico. Naso perfettamente definito da macedonia di frutta tipico del vigneto, declinata frutto per frutto..... Dotato in bocca di grande animosità, bella tensione, e molto succoso, cristallino. Lunga la persistenza

2) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese AP 07. Uno stupendo vino, in un anno di eccellenza assoluta per gli Spätlese, che Oliver ha splendidamente gestito per produrre questo risultato. Naso bellissimo di frutta rossa. Forte tensione minerale, intenso, un raggio laser di precisione, lunga la persistenza.

3) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese AP 06. Grande Auslese, molto puro e ben definito. La maggior materia rispetto allo Spätlese, gli permette di presentarsi molto equilibrato ed elegante, ma con un cuore minerale. Impressionante la persistenza.

4) Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese Goldkapsel AP 09 375 ml. Grande vino. Rarissime le bottiglie prodotte, frutto di selezione maniacale quindi anche per noi quantitativi lillipuziani (abbiamo proposto al produttore di

imbottigliarlo in campioncini da 100 ml..... Ed è un peccato perché il vino è straordinariamente buono, a 115 Oechsle (!!), e con una acidità da 9 a 10... Allungo interminabile...

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Fritz Haag Trocken. Un eccellente vino base, di precisa fattura.

*) Brauneberger Este lage trocken. In questo davvero bel vino, sono concentrate tutte le sensazioni aromatiche della collina del Brauneberg.

*) Paulinshofberg Riesling Kabinett. Bellissimo inizio di degustazione dei vini dolci. Un naso estremamente godibile, in bocca di razza, buona la persistenza. Torna in produzione questo vino da una parcella molto vocata da un vigneto che è una continuazione dello Juffer e in qualche modo ne riflette le caratteristiche aromatiche.

*) Brauneberger Juffer Spätlese. Bel vino. In bocca entra assertivo, ricco, tuttavia la bella acidità lo accompagna e lo mantiene vivo e si concede in una lunga persistenza.

DR HERMANN

Erden – Mosel

NOTE SULL' ANNATA

Strepitosa performance di Christian Hermann, che, come al solito, è riuscito, grazie a molto impegnative micro selezioni con intenso lavoro in vigna, a produrre anche Auslese di qualità eccelsa, benché in pochissime bottiglie. Ormai riconosciuto da appassionati e dalla critica internazionale, con rating consistentemente ai vertici e spesso perfetti, come il produttore riferimento della celebre ansa della Mosel con i vigneti Würzgarten, Prälat, e Treppchen, E quest'anno, come ulteriore e significativo riconoscimento del suo lavoro, l'azienda Dr. Hermann è stata ammessa come membro dal VDP, l'associazione che rappresenta 200 fra i più celebri produttori tedeschi. E Christian ha voluto presentarsi con una collezione regale... L'unico cruccio è che quest'anno non sono stati prodotti i fenomenali Trockenbeerenauslese, non avrebbe avuto senso, nelle parole di Christian produrre una decina di bottiglie e... scontentare tutti quelli che non avrebbero potuto riceverle (come alternativa agli avevamo suggerito di utilizzare bottigliette da 50 ml....).

NOTE AZIENDALI

La Weingut ha circa 8 ettari di vigne nei cru più prestigiosi di Erden e Ürzig (Prälat, 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 della concentrazione, espressa come grado 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'esasperata ricerca del meglio. Ed è un produttore giustamente molto ben valutato anche dalle più note guide enologiche. Ed emblematico della volontà e capacità di eccellere è il vino base, Dr H QbA, che viene ogni anno confezionato come meglio non si potrebbe. Dal punto di vista produttivo, gestione non interventista nei vigneti trattamenti ridotti e solo con solfato di rame. In cantina fermentazioni solo con lieviti naturali.

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 dagli 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 Prälat. Roccioso, ripido e aspro, il Prälat, 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 Prälat è caldo. Le vigne si trovano tra i 110 ed i 220 metri sul livello del mare. Storia: Il Prälat faceva parte del Treppchen, ma è stato 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 Prälat 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 Prälät, 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. Stupendo vino base. E' perfetto così com'è, tutti i parametri a posto. Ci è sempre piaciuto questo vino che a volte tendeva sul dolce e a volte sul secco. Quest'anno l'equilibrio è magico. Inoltre mentre da una parte dà grande piacevolezza dall'altra dà di più. Il vino che tutti vorrebbero trovare nel frigo al ritorno a casa. Ed è il vino che tutti vorrebbero riuscire a produrre. alcol 9,5 % vol, acidità 9,1 g/l, e zuccheri residui 40 g/l., che gli estratti elevati tengono splendidamente assieme. Chapeau

2) Ürziger Würzgarten Kabinett Alte Reben. Stupendo. Al naso complesse e ammalianti note di mentuccia, arancia. In bocca sfodera una considerevole concentrazione. Ricordiamo che proviene da uve vecchie sui 100 anni. In bocca i toni dolci vengono gestiti con eleganza ed è un continuo rincorrersi di sensazioni fruttate al retrogusto. La consistenza si palesa anche nel retrogusto nel lunghissimo finale.

3) Erdener Treppchen Kabinett Alte Reben. Grande vino. Ottima complessità al naso, molto definito, dove spicca la frutta tropicale. In bocca ha struttura e tensione, risultando molto vivo e di buona acidità. La persistenza è davvero pregevole. Nasce da vecchie vigne, centenarie, che Christian può ben selezionare vista la davvero ampia batteria di parcelle molto vocate nel grande vigneto Treppchen (che in alcune zone si "confonde" con il Prälät, con il quale confina ad ovest).

4) Erdener Herzlei Spätlese Goldkapsel Alte Reben. Un grandissimo vino che ci ha impressionato. Al naso si mantiene inizialmente riservato. Ma l'assaggio ci ha fatto sobbalzare. Una struttura notevole con entusiasmanti ritorni aromatici. Persistenza interminabile. Wow.....Il tutto in soli 87 Oechsle.... Un decollo verticale man mano che ci avviciniamo ai pradikat superiori come Christian ci ha sempre dimostrato di saper fare, e siamo solo all'inizio...

5) Ürziger Würzgarten in der Kranklei Auslese Alte Reben. Uno stupendo vino, molto agrumato, da pompelmo e arancia rossa al naso. Elegantissimo e complesso al naso fra note tropicali e agrumate fresche, che esplode corrispondentemente in bocca tra ananas, cedro e mandarino canditi e pompelmo e arancia rossa, e di grande piacevolezza e consistenza. Lunga la persistenza. La parcella Kranklei del Würzgarten è sempre stata considerata di qualità top (il Würzgarten è molto grande e non tutte le parcelle sono di uguale qualità), ed a cavallo della meridiana del vigneto vicino alla Mosella, e risulta anche la più vicina al Prälät, e quindi i vini ne risentono l'influenza, aromaticamente.

6) Erdener Treppchen Auslese Onnerts Alte Reben. Favoloso. Naso iniziale di frutta fresca e qualche note tropicali di mango, poi si sviluppa una bella macedonia. In bocca di notevole profondità, succosa e notevole freschezza e coerente al retrogusto macedonia fresca spruzzata di limone. Possiamo definirlo come un elegantissimo Prälät, come da tempo non avevamo avuto piacere di assaggiare. Bella e lunga persistenza. Scommessa vinta da Christian a voler imbottigliare separatamente questo vino strepitoso. Dobbiamo ricordare che la parcella Onnerts era anticamente indicata come l'originale del Prälät con viti ultra centenarie. E in effetti si trova in posizione meravigliosa alta sopra il Prälät. Solo 300 bottiglie prodotte.

7) Erdener Prälät Auslese Alte Reben Goldkapsel. Stratosferico. Naso inizialmente chiuso, poi dopo opportuna aerazione racconta una storia di aromi di frutta stupendi. E in bocca è un fuoco d'artificio di ritorni aromatici, ma

anche di grande consistenza e tensione, piuttosto che esplosivo. Lunghissimo. Anche questo vino si mantiene moderato nei gradi Oechsle fra 90 and 95, ma tutta la sua forza è negli elevati estratti.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Dr. Hermann trocken. Un vino ben fatto, molto equilibrato. Alcol 11,5 % vol.

Tutti i Kabinett qui sotto descritti presentano questi dati analitici: Alcol 7,5 - 8 % vol, acidità 8,5 – 9,5, zucchero residuo 45-50 g/l. estratti elevati 25-28 g/l.

*) Ürziger Würzgarten Kabinett. Davvero un bel vino. Naso tipico di fragola. In bocca trascinante, in filigrana. Elegante e delicato, invoglia al riassaggio e di bellissima piacevolezza.

*) Wehlener Sonnenuhr Kabinett. L'eleganza continua con questo buonissimo vino. Il naso è voluttuoso, universale, tipo del vigneto, crema pasticceria. Cambio completo di sensazioni in bocca, nella quale si sente bene la struttura e il vino si presenta concentrato e succoso. Acidità 9,5 g/l.

*) Erdener Treppchen Kabinett. Molto bello questo vino. Naso molto complesso, fra aromi di pesca, mela granny smith, spezie varie. In bocca molto rinfrescante di bell'equilibrio, sapido, e bella persistenza. Il Kabinett #6 non è stato prodotto e tutte le uve di qualità del Treppchen sono confluite in questo Kabinett.

*) Piesporter Goldtröpfchen Kabinett. Molto piacevole anche questo Kabinett, tutto giocato sulla fruttuosità. Il naso è rotondo con piacevoli e ben definiti aromi agrumati. Corrispondentemente su sentori agrumati docci in bocca, e nel retrogusto.

*) Wehlener Sonnenuhr Spätlese. Pochi gli Spätlese, 3, prodotti da Dr. Hermann quest'anno, ed è un peccato perché sono tutti di qualità superiore, approfittando anche dalla favorevole annata. Molto bello questo vino dal naso godurioso di scorza d'arancia. Equilibrio e raffinatezza nella bella bocca, e buona la persistenza. Zuccheri residui 70 g/l ben "assorbiti".

*) Erdener Treppchen Spätlese. Un bel vino in filigrana, assolutamente in linea con l'impostazione dell'annata. Al naso erbe fresche, e molto raffinato in bocca con bel finale. Acidità in evidenza.

*) Erdener Treppchen Auslese. Un bel vino esemplare su come fare un Auslese puro in questa annata avara di botrytis. Non vuole dimostrare opulenza ma piuttosto stile, e ci riesce molto bene.

*) Erdener Prälat auslese alte Reben. Eccellente vino di grande precisione. Il naso è tipico di frutta tropicale, molto a fuoco. In bocca è un perfetto vino, di grande equilibrio, come tanti vini di questa annata.

*) Erdener Prälat Beerenauslese Alte Reben Goldkapsel. Conclusione in gloria con questo memorabile vino fuori registro, che accentua le sensazioni gustative dei vini precedenti. Pochissimi hanno sfoderato quest'anno i Pradikat superiori, ma certamente Christian era fra i "soliti sospetti".

JULIEN RENARD

Winningen – Mosel

NOTE SULL'ANNATA (2023)

Un'ottima annata il 2023, anche ma tutta la produzione successiva che abbiamo potuto assaggiare come campioni di botte parla di una di una notevole e costante qualità. Ricordiamo che questo produttore mantiene i vini a contatto con i lieviti molto a lungo e quindi li fa uscire successivamente rispetto alla maggioranza dei produttori. Abbiamo effettuato l'assaggio a marzo presso la sua piccola ma funzionale cantina nel centro di Winningen, sia i vini già imbottigliati del 2023, che i campioni di botte dei vini da singolo vigneto del 2023 e i vini del 2024, entrambi verranno messi sul mercato l'anno prossimo. Proponiamo solo il Riesling sia perché al momento vogliamo concentrarci solo su questa tipologia, sia perché gli altri vini, Muller Thurgau, Weissburgunder, Chardonnay, di ottima qualità, hanno quantitativi ancora più bassi, completamente sold out. Abbiamo deciso di proporre anche l'annata 2022 perché pensiamo che il confronto delle due annate permetta di capire l'idea di qualità del produttore.

Riteniamo che oltre alla qualità di un vino, una cosa che fa la differenza è cosa ci sta dietro (il progetto, il produttore). E siamo affascinati e sosteniamo questo produttore, con un progetto non interventista e di sostenibilità, che riteniamo essere una delle certe vie future per il vino tedesco (e non solo). Progetto che, per quanto riguarda la Germania, ha trovato in Julien un portabandiera riconosciuto e acclamato internazionalmente. Ed è ancor più significativo che ciò avvenga nonostante le davvero piccole dimensioni aziendali e la disarmante semplicità di produzione. Chapeau.

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 2023, 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 2023. Ottimo vino! Naso intenso e intrigante seducente con una bella speziatura. In bocca molto succoso e perfettamente a fuoco e di bell'allungo. È stato fermentato e affinato sulle sue fecce in rovere senza alcun intervento per 16 mesi prima di essere imbottigliato. È un vino speciale perché al di là della qualità racconta il progetto di produzione non interventista del quale Julien è un portabandiera acclamato internazionalmente.

2) Riesling trocken 2022. Ottimo vino, aromi affascinanti, di frutta perfettamente matura e speziato! 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.

SEEHOF

Westhofen – Rheinhessen

NOTE SULL'ANNATA

Grande performance. A Westhofen, luogo di elezione con alcuni fra i più celebri e migliori Grand Cru tedeschi, non mancano certamente grandi e riconosciuti produttori, e Florian ha saputo anche quest'anno sfoderare una serie di vini di grande valore che ben si posizionano in una classifica di merito. Una collezione di qualità davvero consistente, già dal meraviglioso trocken "base" fino ai top Grand Cru che possiede, e anche soddisfacente quantitativamente, la Rheinhessen è stata meno colpita dalle gelate. Da qualche anno seguiamo in dettaglio la Rheinhessen, regione sì di alcuni produttori star, ma, a nostro avviso (e non solo), anche una delle più prospettiche, con assaggi di più di 70 produttori, e ogni anno Seehof risulta la nostra scelta preferita.

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 portabandiera della forte crescita qualitativa in altre zone con 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. Notevole vino base, ci è piaciuto tantissimo. Un vino perfetto nel suo tipo. Ottimi profumi di pesca al naso, ammalianti. In bocca intenso, bella sapidità, succoso e di gran gradevolezza di beva (assassina), ritorni aromatici continui. Alcol 12,5 % vol, assolutamente ben integrato nel vino.

2) Westhofener Riesling trocken „vom Kalkstein“ (Kabinett trocken). E si sale ancora con questo ottimo vino, concentrato, tosto, da lasciare a riposare. Certo non ha la gradevolezza immediata di beva del precedente, ma è proprio disegnato per dare di più in intensità e in prospettiva. Alcol 12,5 % vol..

3) Westhofener Steingrube Riesling trocken (Grosses Gewächs). Favoloso. Un vino eccezionale. Questo vino è Lagenwein, di gran qualità, che per il VDP sarebbe un Grosses Gewächs. Perfezione stilistica assommata a struttura ed equilibrio. Molto preciso intenso e profondo e ottima persistenza. Alcol 12,5 % vol.

4) Westhofener Morstein Riesling Alte Reben trocken (Grosses Gewächs). Grande vino. Il lato oscuro della forza ... del Riesling. Al naso spezie e mineralità, il profilo fruttato richiede tempo per emergere. Tantissima materia, profonda, quasi scura, che si presta ad un lungo invecchiamento. Enorme potenziale. Alcol 12,5 % vol.

5) Westhofener Morstein Kabinett. Un Kabinett di grande piacevolezza e bevibilità. Al naso rotondo albicocca, mango, ananas. In bocca l'equilibrio è sul secco ed è ben succoso e sapido. 84-85 Oechsle, alcool 9,5% vol, acidità 8,9 g/l, zuccheri residui 30 g/l.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Grüner Silvaner trocken. Piacevole fatto bene, un vino che conferma la mano di questo produttore anche sui vini base, peraltro in un'annata davvero favorevole anche sui Silvaner.

*) Westhofener Kirchspiel trocken (Grosses Gewächs). È il primo dei tre vini da singolo vigneto, Lagenwein, di gran qualità, per il VDP sarebbe un Grosses Gewächs. Molto buono, lavora quest'anno sulla setosità e piacevolezza di beva. Alcol 12,5% vol.

*) Westhofener Weisser Burgunder trocken „vom Kalkstein“. Un bel vino, molto a fuoco, davvero piacevole e consistente.

WEINGUT GEORG MOSBACHER

(CERTIFICAZIONE BIO)

Forst an der Weinstrasse - Pfalz

NOTE SULL' ANNATA

Grande e consistente qualità per una collezione molto estesa a coprire la maggior parte dei più prestigiosi vigneti della parte centrale del Pfalz. Fortunatamente l'azienda è stata risparmiata dalle gelate e questo ha permesso una vendemmia completa di tutti i cru aziendali. La collezione di grandi vigneti è molto estesa, ben 14 (fra Erste Lage - Premier Cru -, e Grosse Lage – Grand Cru, dai quali provengono i Grosses Gewächs), e l'assaggio ci ha permesso di selezionare il meglio (per lo meno dal nostro personale punto di vista) partendo da una qualità media molto alta, oltre che permetterci di conoscere a fondo il territorio del Mittel Hardt, nel cuore del Pfalz. In attesa di un nostro progetto futuro di predisporre pakete con 6 cru diversi, abbiamo proposto, per poter iniziare ad apprezzare le differenze, due 2 splendidi "vini di terroir": Forst Basalt trocken, e Wachenheim Buntsandstein trocken, che provengono da parcelle particolarmente vocate di terreno "basaltico", basalt, e di arenaria, Buntsandstein, all'interno dei migliori crus. E con piacere viene proposto uno splendido vino dolce. Azienda con focus sui vini trocken (come d'altro tutto il Pfalz), la proposta di un vino di dolce anticipa, e poi conferma all'assaggio, qualcosa di davvero speciale.

NOTE AZIENDALI

Azienda di Forst nel Pfalz, certificata come biologica. Intelligentissimo produttore, a nostro avviso il migliore in assoluto nel Mittel Hardt, e fra i migliori di Germania, cosa peraltro certificata dai riconoscimenti ricevuti dalla stampa specializzata, Mosbacher riesce ad essere, cosa rara per la regione, estremamente efficace anche sui dolci arrivando a livelli di grandi vini di regioni più vocate per la tipologia, su profili ben minerali. Sabine e Jürgen Mosbacher-Düringer conducono questa azienda di Forst, fondata nel 1920 da una famiglia di vignaioli. La conduzione dei vigneti (20 ettari fra i migliori del Pfalz) è gestita dal marito Jürgen. Per quanto riguarda lo stile di produzione, riteniamo che se ci sia un modo di fare vini in modo moderno nel Pfalz, questo sia il metodo giusto. Vini pulitissimi e aromaticamente ben a fuoco, nei quali la coerenza con il terroir è magnificamente mantenuta e i vini sono davvero cesellati e ben definiti anche in bocca. Dopo la pigiatura, le uve vengono passate ad una pressa a bassa pressione, preferibilmente con i raspi, così crea un reticolo dove i succhi passano meglio senza le bucce. Il mosto viene tenuto qualche ora a decantare e poi tenuto in fermentazione. Solo lieviti naturali anche per questo produttore, ben conosciuto dagli appassionati. L'azienda applica la nuova classificazione adottata dal VDP sui trocken, basata su modello Borgognone (ortswein - village, erste lage - Premier Cru, grosse lage - Grand Cru). Noi, per riferimento, abbiamo indicato il Prädikat di appartenenza. In buona approssimazione da un vigneto classificato come Erste Lage si otterrà un Kabinett o uno Spätlese, e da un vigneto classificato come Grosse Lage si potrà ottenere anche un Grosses Gewächs (magari dalle sue parcelle migliori).

I VIGNETI

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

FORSTER JESUITENGARTEN.

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

FORSTER FREUNDSTÜCK.

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

FORSTER UNGEHEUER.

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

FORSTER MUSENHANG.

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

FORSTER ELSTER.

Ha terreni abbastanza leggeri e poco profondi, con arenaria 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. Un vino davvero succulento e come sempre ottimo per la sua categoria. Spezie al naso e corroborante sapidità in bocca. Un altro vino per noi, grande classico e che si conferma di gran qualità anno dopo anno. Alcol 11,5% vol.

2) Forster Elster trocken – Erste Lage. Ottimo vino. Molto minerale al naso, la struttura di tanti estratti si sente bene in bocca. Completo al gusto, integrato da una bella vivacità e succosità. Molto buona la persistenza, per vini di questa categoria. Il passo è ovviamente ben diverso rispetto al vino base, ma in tutti gli assaggi fatti quest’anno dei vini simili, è stato molto difficile trovarne altri così buoni e consistenti. Alcol 12% vol.

3) Forster Musenhang trocken – Erste Lage. In un’annata classica, un grande risultato per questo stupendo vino. Aromi agrumati. In bocca ben strutturato con perfetta maturazione fenolica, con la tipica succosità minerale che ha questo vigneto “alto” ai limiti del bosco. Lunga la persistenza. Tante volte ci chiediamo perché non venga prodotto come Grosses Gewächs. Alcol 12,5 % vol.

4) Forst Basalt trocken. Un gran vino di razza, con tanta sostanza e di complessa mineralità. Molto equilibrato e di spessore anch’esso si presenta succoso, e sapido, e molto persistente. **A tutti gli effetti è un Erste Lage (premier cru),**

e anche qualcosa di più dal momento che proviene da una parcella particolarmente vocata dai migliori terreni basaltici di Forst, e che può cambiare di anno in anno. Campione di casa Mosbacher, non proposto da noi solo due anni fa quando per la prima volta fu messo in botti nuove, che lo segnavano. Oggi la struttura del vino ha completamente assorbito ogni traccia di legno. Alcol 12,5 % vol

5) Wachenheim Buntsandstein trocken. Un vino da terroir di arenarie, quest'anno di grande valore. Un vino muscolare, complesso, in qualche modo di struttura simile al Gerümpel, ma ai tanti muscoli aggiunge anche compostezza, bella persistenza. Al naso aromi di frutta gialla. **A tutti gli effetti, come per il vino precedente, è un Erste Lage (premier cru), e anche qualcosa di più** dal momento che proviene da una parcella particolarmente vocata dai migliori terreni di arenarie di Wachenheim. Alcol 12,5 % vol

6) Forster Ungeheuer Grosses Gewächs (Trocken). Gran vino leggiadro, di rara eleganza a questi elevati livelli di estratti. Raffinato al naso, perfetto stilisticamente in bocca. Molto lunga la persistenza. Quest'anno ha a disposizione una variabile in più, perché ai tagli prodotti con i soliti metodi di vinificazione (legno e acciaio) viene aggiunta anche una parte di vino tenuto sui lieviti nell'“eggy” recipiente di vinificazione appunto a forma di uovo in cemento, il che aggiunge anche una pennellata di colore. Ottima la persistenza. Alcol 12,5 % vol.

7) Forster Jesuitengarten Grosses Gewächs (Trocken). Un vino superbo. Naso chiuso, che a bicchiere vuoto sviluppa tutta la sua trascinante ricchezza. In bocca mineralità debordante e grande spessore, quasi tossico da quanto tiene in tensione e in sospenso il respiro, e si sviluppa in lunghissima persistenza. Chapeau. Alcol 12,5 % vol.

8) Forst Riesling Kabinett. Stupendo vino dolce. Naso complesso, speziato, in bocca dipana una fitta trama minerale e sapidità. Tensione ed equilibrio, ottima la persistenza. Non sbagliano un colpo i Mosbacher quando si tratta di vini dolci, nonostante il focus aziendale sia sui vini trocken. Proviene da uve dall' Ungeheuer e dall'Elster. Oechsle 85, Alcol 10,0 % vol, acidità 8,0 g/l, e zucchero residuo 50 g/l.

ALTRI VINI ASSAGGIATI

*) Deidesheimer Herrgottsacker trocken – Erste Lage. Un bel vino sapido, concentrato, sapido, per il vino “d'ingresso” ai tanti erste lage di Mosbacher. Alcol 12,5 % vol.

*) Forster Stift trocken – Erste Lage. Molto buono. Molta frutta al naso con componenti agrumati. Tanta mineralità in bocca e complessità, buona persistenza. Alcol 12,0 % vol.

*) Deidesheimer Mäushöhle trocken – Erste Lage. Un bel vino, con il solito profilo giocoso dolce acido. Quest'anno spostato sulla ricchezza e dolcezza. Al naso pesca gialla. Alcol 12,5 % vol

*) Deidesheimer Paradiesgarten trocken – Erste Lage. Ottimo vino, con un profilo impostato alla grande eleganza, il più filigranato degli Erste Lage, anche se di estratti ne ha più che a sufficienza, come gli altri vini. Alcol 12% vol.

*) Deidesheimer Leinhöhle Trocken – Erste Lage. Un vino di pregevole fattura. Serio che lascia poco spazio alla dolcezza e nello stesso tempo molto equilibrato e raffinato. Alcol: 12,5 % vol.

*) Wachenheimer Gerümpel Trocken – Erste Lage. Un vino importante destinato all'invecchiamento. Tanta sostanza, concentrazione, struttura. La ricchezza dei terreni di Wachenheim permette queste intensità senza compromessi. Alcol 12,5% vol.

*) Deidesheimer Kalkstein trocken. Raffinato elegante, da terreni calcarei, di precisa definizione e mineralità. Aromi citrici al naso. Alcol 12,5 % vol

*) Deidesheimer Kieselberg Grosses Gewächs (trocken). Bel vino. Il più elegante dei GG. Frutta gialla al naso, e in bocca estremamente armonioso, molto piacevole. Alcol 12,5 % vol.

*) Deidesheimer Langenmorgen Grosses Gewächs (trocken). Un vino stupendo, che purtroppo è l'ultimo anno nel quale verrà prodotto. I piccoli quantitativi hanno suggerito Mosbacher di cederlo. Complesso e sofisticato al tempo stesso, un vero vino aristocratico. Alcol 12,5% vol.

*) Forster Freundstück Grosses Gewächs trocken. Molto buono. Il vino di “casa”, in pratica in giardino dell’azienda. Quest’anno con una struttura notevole, e molto succoso. Molto compatto, richiederà tempo per distendersi. Alcol 12,5 % vol

*) Forster Pechstein Grosses Gewächs (trocken). Un grande vino di sontuosa mineralità, complesso, strutturato. Al naso è speziato, ed è ancora molto compresso, e lascia a lungo la scia minerale in bocca.

*) Deidesheim Kabinett feinherb. Un vino half trocken davvero ben fatto, succoso, piacevole, che si tiene sul secco, e un passepartout per tantissimi abbinamenti in cucina. Alcol 9,8 % vol.

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

Già proposti precedentemente, mettiamo a disposizione queste bottiglie, ottenute grazie anche i nostri buoni rapporti con la famiglia Knipser, con la quale Bernd ha condiviso la sua avventura “progetto Saumagen”. Ultimamente abbiamo riassaggiato questi vini, trovando conferma della loro eccezionalità. Chapeau, Bernd! L’azienda Knipser peraltro ha confermato che, per quanto il progetto Saumagen era completamente condiviso fra Stefan a Bernd, sarà interrotto con le ultime annate prodotte assieme, per rispetto a questo grande produttore e perché non avrebbe più senso portarlo avanti senza di lui e la sua genialità.

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

VINI DI CONFINE - VITTORIO BARBIERI

Colli Piacentini – Italia

NOTE SULL'ANNATA

Con piacere proponiamo convinti la nuova annata del Riesling Renano prodotto in Italia, il Pozzo Piccolo, da Vittorio. È un buonissimo vino qui sotto descritto. Vista la qualità, e il profilo gustativo del suo Riesling, verrebbe da considerare Vittorio come il “produttore tedesco” di Piacenza, anche per la passione e la conoscenza di questa tipologia, e quindi presente a buon diritto nella nostra selezione.

NOTE AZIENDALI

Vittorio Barbieri 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 questa piccola produzione di circa 1000 bottiglie.

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 Gutturnio (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 2024. Buonissimo! Un vino di eccellente fattura, cesellato al meglio da Vittorio. Impatto aromatico molto piacevole, pulito, leggere sensazioni dolci di pesca, di agrumi (limone cedrato di Amalfi e poi mandarino) e sambuca. Ingresso preciso e perfezione stilistica all'assaggio, molto equilibrato, con una piacevole acidità e scia aromatica coerente. In un baleno la bottiglia è finita. Alcol perfettamente integrato nella struttura. Certo l'annata non gli ha dato quegli estratti in più che gli avrebbero permesso una maggiore sostantività, ma è un gioiellino di vino che dà tanta piacevolezza e fa riflettere sulla potenzialità del Riesling Renano in Italia, anche in zone giudicate meno vocate, laddove c'è capacità, conoscenza, passione, voglia di confrontarsi e ...buon naso. Bravo! Alcol 12 % vol, acidità 6,70 g/l, zuccheri residui quasi a zero e un valore di pH piuttosto basso, 2,96. 1000 bottiglie prodotte.

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. Vitigno:100% Riesling Renano. Altitudine: 320-380 metri slm. Vendemmia: manuale in piccole cassette (20 kg). Vinificazione: pigiatura, decantazione statica, fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio. Filtrazione pre-imbottigliamento.

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 (Tafelwein) sono i vini da tavola

2) Landwein mit geschützter geografischer Angabe sono i Landwein che corrispondono agli IGT e Vin du Pays, e riportano il nome della regione.

3) Anbaugebiet / Region-Weine (VDP.Gutswein) (QbA Qualitätswein), da questa categoria partono i vini con denominazione di origine protetta e riportano il nome della regione e QbA Qualitätswein, e volendo nomi di fantasia o del produttore, che corrispondono ai vini regionali.

4) Ortswein / Einzellage (VDP.Orstwein), (Kabinett Trocken) corrispondenti a Village, e che riportano in etichetta il nome del comune

5) 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.

6) 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 mano a 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 pantescia) 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 le ...salse (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, acciughetta (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.

Gli Eiswein ma anche in generale gli Auslesi superiori con ottima spina acida e poca o zero botrytis vanno benissimo con tartine con burro e acciughe

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

copyright ©