

In evidenza Off Topic Turismo

# Il Riesling del Medio Reno. Cinque assaggi, più uno. 1a parte

di: Francesco Pensavecchio

21 settembre 2016



**(Prima Puntata: Bacharach, con un piccolo pezzo di Sicilia)**

La Valle del Medio Reno, un comprensorio che per la vite è ai limiti dell'esistenza. Il riesling, il vitigno tedesco di casa, è il sovrano di questo tratto lungo 130 km che corre da Sud verso Nord. Il pinot nero presidia timorosamente gli stessi suoli, quasi a ricordare che anche lui potrebbe, se solo lo si volesse, e che quella è una zona da veri duri.



Nel mezzo Coblenza. Le sue tracce risalgono a 1.000 anni prima di Cristo, ma inizierà a vivere una luminosa storia da Giulio Cesare in poi. Il suo antico nome è "*Confluentes*" in ragione della sua posizione geografica, si trova infatti alla confluenza del Reno con la Mosella.

La mia passione per il riesling e per le regioni tedesche ha, negli anni, sondato gli stessi fiumi, ma in altri luoghi più famosi e celebrati. Una distrazione cui ho rimediato questa estate. Giorni intensi che mi hanno permesso di visualizzare i luoghi, verificarne lo stesso DNA, assaggiare alcune tra le versioni più sottili e sapide del vino tedesco.



Volendone trovare una collocazione, per semplicità, sono vini con una struttura leggermente più ricca dei vini della Mosella e più eleganti di quelli del Rheingau (il tratto del Reno tra Wiesbaden e Rüdesheim nato, si dice, per volontà di Carlo Magno). Le note di pesca e di frutta sono contraddistinte da una croccante freschezza ed eleganza, ovvero, da una morbidezza e da una concentrazione carezzevole quando raccolte in presenza di botrite. Ma la produzione con denominazione "**Mittelrhein**", appunto il Medio Reno, non è mai stata ampia. I vigneti si trovano per la quasi totalità su terrazzamenti, o comunque su forti pendenze; a questo si aggiunga l'influenza di un grosso produttore di vini spumantizzati presso Coblenza che regolarmente "spazzola" le produzioni dei piccoli produttori.

Ho suddiviso pertanto la valle in **tre sottozone**, anche per evidenze riscontrate nei vini. I comuni e i Cru di **Bacharach (1)** e **Boppard (2)**, tra Bingen e Coblenza, sono quelli che mi hanno interessato maggiormente. E' un tratto di fiume di notevole suggestione, noto anche con il nome di "**Gola del Reno**", tempestato da fortezze medioevali, alcune visitabili, e patrimonio Unesco dal 2002 grazie alla combinazione tra elementi geologici, storici e culturali. Le rocce che caratterizzano i suoli sono conosciute col nome di "*facies*", un tipo di roccia sedimentaria composta principalmente di ardesia e ricca di fossili.



La gola, stretta e profonda, ha un dislivello che arriva anche a 250 metri creando un particolare microclima reso ancora più estremo dai terrazzamenti costruiti dall'uomo. Non stupisce che una tale cornice – una combinazione tra foresta, rocce, fortezze, acqua e misteriose rapide – abbia generato il mito della “**Lorelei**” (anche Loreley) e ispirato **Richard Wagner** per la tetralogia de **L'anello del Nibelungo**.

Il terzo tratto, invece, è a nord di **Coblenza (3)**, presso il comune di Leutersdorf. Approfondirò in una delle mie prossime visite.



Sono cinque i produttori che ho avuto il piacere di visitare: presso Bacharach, **Toni Jost, Ratzenberger, Bastian e Lennard**, quest'ultimo legato per una storia curiosa alla Sicilia; e **Matthias Müller** presso Boppard. Più un extra: **Kruger-Rumpf**, un produttore della Nahe a ridosso della gola del Reno, vicino Bingen.

Prima di fornire un report su questi produttori, vale la pena di accennare al fatto che i miei assaggi hanno valutato in anteprima la vendemmia 2015, ancora non riscontrabile in alcuna pubblicazione. Sono convinto che è una vendemmia molto bella, migliore delle due precedenti. Le alte temperature e la poca piovosità hanno avvantaggiato queste aree storicamente più fresche come la Valle del Medio Reno, la Mosella e Nahe, per le quali prevedo una eccellente performance nel tempo. Oltre questo, le poche piogge hanno mantenuto un livello eccellente di sanità del frutto. I vini sono nella media molto puliti e senza difetti.

Inizio proprio da **Lennard**, la scintilla della scelta del Medio Reno. La connessione è, ebbene sì, tutta siciliana. **Melanie Kneip**, la titolare e responsabile della cantina, si divide tra il Reno, Caltanissetta e Noto insieme al compagno di vita Lorenzo Naro, anch'egli con una bella cantina nel portfolio (azienda NaroNero). Un avvincente groviglio di luoghi, vini e parole.



Tornando al Reno, il progetto è partito adesso: l'acquisizione a Bacharach valorizzerà una storica cantina presso **Steeg**, una frazione del comune Bacharach, una cantina molto grande in rapporto alle dimensioni del vigneto; l'edificio principale è attualmente in riordino. I vigneti insistono su uno dei Cru classici di Bacharach, lo “**Steeg Sankt Jost**”. E' un vigneto d'alta collina che si trova in una vallata laterale presso la frazione di Steeg, questa si insinua perpendicolarmente rispetto al fiume che scorre da sud a nord. Qui l'esposizione è perfetta in quanto rivolta a mezzogiorno. La pendenza, del 70% circa, incrementa quantità e qualità della luce che investe la vigna. Molto suggestiva la vista sul castello Burg Stahleck, raggiungibile anche a piedi con una passeggiata di quindici minuti attraverso un bosco.





Quattro le etichette prodotte, tra Riesling e Pinot Nero. Qui ve ne proponiamo due: il **Bacharach Riesling 2014**, una bottiglia di ingresso che, per così dire, porta l'appellazione comunale; è un vino con pochi segreti, appena nervoso, con una bella aromaticità tipica del vitigno. Prezzo, 11 euro. Poi, una selezione del cru, lo **Steeger St. Jost Riesling "S" 2014**; è una selezione – "s" – delle uve che recano una perfetta maturazione, forse qualcosa di più nel senso di una raccolta tardiva. Netti gli aromi di frutta, tra cui spiccano pesca e pompelmo, ingentiliti da quelli floreali. Intervengono flebili note speziate e ginger. Il gioco tra mineralità, acidità tagliente e una decina di grammi di zucchero residuo è la parte più avvincente. La percezione è secca, resta però in evidenza la trama elegante e la sofficità al tatto. Sorprende, in chiusura, per rapidità di beva e lunghezza del finale, con la pesca bianca sempre in prima linea. Ve lo porterete a casa con, prezzo franco cantina, 18 euro.



A pochi metri da Lennard c'è **Ratzenberger**. Jochen senior e Jr., padre e figlio, sono produttori di lungo corso, poco conosciuti fuori dalla Germania ma molto apprezzati oltreoceano, soprattutto negli Stati Uniti e in Giappone. I quattordici ettari di vigneto si trovano anch'essi prevalentemente a Steeg; molto bello e interessante il cru "Bacharacher Posten", che prende il nome dall'antica torre della guardia, poi il "**Bacharacher Wolfshöhle**" e il "Bacharacher Kloster Fürstental". La produzione è davvero ampia e si sviluppa su quasi trenta etichette, di poche bottiglie ciascuna, tra secchi, dolci e Pinot Nero. Papà Jochen mi accoglie nella sua casa – semplice e confortevole – poi degustiamo in cantina tra le bottiglie. Tante le vecchie annate. La sua parlantina sciolta con verve da politico, mista alle sue qualità da relatore della scuola sommelier tedesca, fanno da filo di Arianna tra una selva di bottiglie. Tralasciamo il Brut da pinot noir, una etichetta molto apprezzata, forse tra le migliori del Reno e che anno dopo anno scuote la critica, ma che non è la ragione della mia visita.



L'attenzione si concentra su un secco, il **GG Wolfshöhle** (GG sta per Grosses Gewächs, ovvero Gran Cru secco, secondo la classificazione dell'associazione viticoltori con predicato VDP – si veda qui) del quale assaggio il **2011**, il **2008** e il **2005**. Una degustazione chiarificatrice che metterà in luce la vena tagliente e fredda del vino, almeno nella fase giovanile, poi calda nella senilità, con note di frutta a polpa bianca, pesca, miele millefiori, accelerata da riconoscimenti di mentolo, erbe officinali e una accennata nota fumé probabilmente dovuta all'affinamento in legno. Un vino di enorme mineralità; il tempo sembra ne abbia accentuato le sensazioni sino ad arrivare a lambire, con il 2005, un'evoluzione limite. Ma se questo è quello che è considerato il miglior vino della casa in territorio secco, con un prezzo franco cantina di 26 euro circa, mi trovo molto più a mio agio con le versioni più morbide ottenuta da vendemmia tardiva, anche con acini nobili. Bello il **Bacharach Posten Riesling Spätlese halbtrocken 2011**, circa 15 grammi di zucchero residuo. Pur essendo secco al palato con 11 i volumi alcolici, è una etichetta che sventa snella e veloce. La sua fresca aromaticità è una tiepida, assoluta giornata di primavera di montagna, acquistabile all'incredibile prezzo di 12 euro a bottiglia.



Altra faccenda per lo stesso cru del primo vino, in selezione di vendemmia tardiva, il **Bacharach Wolfshöhle Riesling Auslese 2003**. Lunghissimo e leggiadro con i suoi 8% volumi, integra con eccellente risultato la parte dolce con quella acida evidenziando l'ardesia grigia più di altre etichette assaggiate. Ritrovo nel bouquet la speziatura, la pesca e la mela cotogna, in generale quella fruttosità ancora molto lontana (!) dalle celebrate note di idrocarburi. Prezzo, sui 19 euro. Attenderò... Per finire, segnalo a chi dovesse visitare la cantina, delle interessanti edizioni di Beerenauslese e Eiswein a prezzi più che competitivi, tra 30 e 40 euro per la mezza bottiglia.

Nota: sia Lennard che Ratzenberger danno ospitalità in piccoli appartamenti.

*(Continua. Nella seconda puntata: Toni Jost, Bastian, Kruger-Rumpf, Matthias Müller. Ristorazione)*

#### **Weingut Lennard**

55422 Bacharach

E-Mail: [info@weingutlennard.com](mailto:info@weingutlennard.com)

<http://www.weingutlennard.com>

#### **Weingut Ratzenberger**

Blücherstr. 167

55422 Bacharach

Tel. (06743) 1337

E-Mail: [weingut-ratzenberger@t-online.de](mailto:weingut-ratzenberger@t-online.de)

<http://www.weingut-ratzenberger.de>

### **Ospitalità e castelli visitabili del Patrimonio Unesco**

<http://www.burg-direkt.de>

Burg Rheinstein, Trechtingshausen; Burg Reichenstein, Trechtingshausen; Burg Sooneck, Niederheimbach, Burg Stahleck (Innenhof und Befestigung), Bacharach; Pfalzgrafenstein, Kaub; Burg Rheinfels, St. Goar; Feindliche Brüder (Burggelände), Kamp-Bornhofen; Marks- burg, Braubach; Burg Lahneck, Lahnstein, Schloss Stolzenfels, Koblenz-Stolzenfels; Festung Ehrenbreitstein, Koblenz