

Off Topic

# Riesling senza Frontiere, una masterclass internazionale

di: Francesco Pensavecchio

5 novembre 2022



La masterclass sul Riesling di Taormina Gourmet lo scorso 22 ottobre è stata una rara e piacevole occasione per mettere una decina di vini a confronto e chiacchierare del vitigno bianco più affascinante del pianeta. Il suo charme e dei suoi innumerevoli talenti. In questa edizione 2022 ne abbiamo degustati ben 13, sotto il motto **“Riesling senza frontiere”**. Il perché è presto detto, si tratta di vini provenienti da territori e nazioni diverse. Di seguito qualche nota per zona.

**Italia**

L'Italia è una penisola forse troppo calda per il riesling, peraltro già occupata da altri illustri vitigni. Di fatto, non si è mai distinta con questa varietà. Ciò premesso, il Riesling renano è ben noto nella Bassa Atesina, la parte più meridionale dell'Alto Adige. Materia di studio a partire da metà '800, soprattutto in Val Venosta e in Val d'Isarco, il riesling cominciò ad attirare l'attenzione dei vignaioli negli anni '90. Teoricamente, il clima delle vigne montane è congeniale. Ma, a differenza dei cugini d'oltralpe, lo stile è decisamente mediterraneo: dopo la fermentazione il vino è quasi sempre privo di zuccheri residui. L'acidità è stimolante e accompagnata da sentori eleganti di frutta fresca come pesca e agrumi. Degno di nota, il caso di un Riesling in Sicilia. Lo produce sull'Etna a considerevole altitudine la famiglia Planeta, ne parleremo di seguito. Di seguito, due campioni alle "estremità".

## **Alto Adige**

### **Castel Juval / Unterortl – Riesling Vigna Windbichel 2020**

Stuart Piggot scrive: *"The Castel Juval Riesling Südtirol Vinschgau Windbichel 2019 could be the greatest dry riesling ever made in Italy"*. Ne convengo. L'azienda agricola Castel Juval – Unterortl di Castebello si trova all'imbocco della Val Senales ed è di proprietà del "Re degli 8000", Reinhold Messner. La conduzione agronomica e della cantina è affidata a **Gisela e Martin Aurich** che dal 1992 si dedicano alla produzione di vino e di distillati. La produzione è di 30.000 bottiglie l'anno. Le uve di questa etichetta crescono in una zona di Juval particolarmente scoscesa e rocciosa, esposta verso sud a circa 700-750 metri s.l.m., caratterizzata da forti correnti d'aria e sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte.

La vinificazione è in acciaio. Dopo la pigiatura, le bucce riposano sul mosto. Il vino resta sulle fecce fini sino all'imbottigliamento, poi riposa per altri 12 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino tenue, colpisce all'olfatto per le fragranze di pesca, ananas maturo e scorza di arancia essiccata. In bocca è morbido, succoso ed esprime una vivace mineralità. Le sorprese arrivano con il tempo, particolarmente piacevole dopo cinque o sei anni.

## **Etna**

### **Planeta – Eruzione 1614, Riesling 2020**

L'azienda approda sul versante nord dell'Etna nel 2008, dopo un periodo di ricerca sui luoghi. Le colate laviche e i boschi che circondano Passopisciaro offrono condizioni diverse, rispetto alle incontaminate spiagge di Menfi, o i profumati bossi della "Risinata" di Sambuca di Sicilia. Il primo approccio è stato duplice: tradizionale, con vigne a Nerello e Carricante; e di ricerca, con il Riesling. Due le "contrade" principali: *Sciaranuova*, a 850 metri, oltre il limite della denominazione; e *Feudo di Mezzo*, leggermente più in basso, al centro di una colata lavica cinquecentesca. La vigna di Riesling si trova a Sciaranuova, il vigneto impiantato sin dal primo anno. Esteso poco meno di 1 ettaro, conta su 4.500 ceppi, la densità media è di 5.500 piante/ha. Si comprende facilmente la fascinazione: il Riesling è una varietà sorprendente che ama le terre laviche (così come sulla Mosella, sulla Nahe e sul Reno), traendo giovamento dal clima e dalle altitudini. I terrazzamenti risalgono all'eruzione del 1614 – da qui il nome del vino – durata ben 10 anni. La coltivazione è eseguita secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOStain®, suoli inerbiti con flora spontanea per aumentare la sostanza organica, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed estratti vegetali.

Il 2020 è stato regolare con piogge cadenzate e un'estate particolarmente mite. Le precipitazioni si sono rivelate in linea con la media del decennio, anche se con distribuzione diversa: gennaio e febbraio asciutti, luglio e agosto con piogge cadenzate, fondamentali per ottenere qualità. Le temperature più basse riscontrate nelle vigne in quota, soprattutto in estate, si sono rivelate determinanti. Eccellente la vendemmia, non per quantità ma per qualità. Le uve, vendemmiate il 18 settembre e refrigerate, sono selezionate a mano, pigiadraspate e a pressate. Il mosto decantato è travasato e inoculato con lieviti e fermenta a 15 °C in vasche di acciaio inox. Il vino rimane sino a giugno sulle fecce fini con continue agitazioni. Il colore è tenue con riflessi verdi. Il naso è giovane con tutti i precursori tipici della varietà: mela bianca, susina, limone, fiori gialli. Al palato è asciutto, non eccessivamente teso / fresco. Magistrale la nota "minerale", è tra i pochissimi vini italiani a esprimerla così chiaramente.

## **Svizzera**

La Svizzera è una nazione al 10° posto al mondo nel rapporto tra superficie e territorio coltivato a vite. Conta 6 le regioni vinicole e 62 AOC, appellazioni di origine controllata: **Vallese, Vaud, Ginevra, Ticino, Tre Laghi, Svizzera tedesca**. La Svizzera si distingue quale territorio montano per eccellenza. Buona parte delle sue vigne si trova, infatti, in aree alpine ad altitudini significative. La produzione limitata, che garantisce a malapena il consumo interno, e accise tutt'altro che contenute tagliano le gambe all'export relegando la Svizzera ad un paese vinicolo semi-sconosciuto, ma non per questo meno interessante.

### **Erich Meier – Riesling 2021**

Erich Meier – in attività da circa un ventennio – è un produttore giovane, innovativo, indipendente, decisamente attento al gusto internazionale. Le sue parcelle si trovano nella Svizzera tedesca, intorno al Lago di Zurigo presso il comune di Uetikon. La vigna è estesa 6,8 ettari, 9 i vitigni coltivati. Il segreto del successo, come lui stesso afferma, risiede nella combinazione di vari fattori: il Föhn di Glarona – un vento secco da nord – la nebbia mattutina, tanto sole e un suolo unico. La vinificazione di questo Riesling avviene in acciaio, l'alcol tocca a malapena i 12% Vol., con un affinamento potenziale di 15 anni circa. Il colore è paglierino tenue. Il naso richiama agrumi, mandarini, mele cotogna, ardesia. Al palato è elegante, delicato, fragrante. Nel finale torna la frutta fresca, è fine e ben integrato. Risaltano la notevole acidità, le spiccate note minerali e la delicata dolcezza residua. Il finale è lungo e fresco. Se è vero che corpo e complessità sono di livello, l'intensità è sotto controllo, mai invasiva.

### **Lussemburgo**

Quella lussemburghese è una viticoltura sintesi delle due scuole francese e tedesca. Il luogo chiave, il confine tra Germania al Lussemburgo, è costituito dal tratto in cui il fiume Sauer (in francese Sûre) raggiunge e confluisce nella Mosella. Sul Sauer inizia la regione vinicola e si estende per 42 chilometri, sino al confine franco tedesco di Schengen. I terreni sono di origine calcarea, costituiti da calcareniti e marne di tipo marino, molto ricche di fossili. Questo tipo di composizione si riscontra fino alla città di Stadtbredimus. Lì si fonde nel "Keuper" (costituito da dolomite, scisti o argille ed evaporiti depositati durante il triassico, circa 220 milioni di anni fa), continuando sino ai comuni di Schengen e Perl. Nel mezzo si trovano anche suoli sabbiosi e "Loess", un tipo sedimento eolico che è originato dal trasporto e dalla deposizione di particelle causata dal vento. Sotto il profilo storico, la viticoltura lussemburghese risale all'impero romano e a Costantino. Ancora visibili numerosi reperti quali antichi palmenti, lapidi commemorative e resti di insediamenti, soprattutto a Wasserbillig, Wormeldange, Remerschen e Grevenmacher. Si noti, "...macher" deriva dal romano "macaria", muro. Nei pressi di Bech-Kleinmacher sono state ritrovate parti di un antico torchio romano. Qui si è riusciti a dimostrare che al tempo dei romani si coltivava principalmente l'**Elbling**, la varietà più utilizzata dai monasteri della zona sino alla metà del XIX secolo. Infatti, sono proprio i monasteri ad aver preservato la viticoltura e portarla oltre il Medioevo. Essi furono i maggiori produttori di vino del Lussemburgo fino all'epoca napoleonica, sino alla fine del XVIII secolo. Più recentemente, dal 1820 al 1914 la superficie vitata è stata triplicata e la prosperità del tempo è ancora visibile nei vecchi edifici. A causa dei vantaggi fiscali durante l'importazione di vino, nel XIX secolo molte Maison della Champagne trasferirono la loro produzione in Lussemburgo. Ma fu solo dopo l'accordo di unione doganale stipulato con il Belgio (1922), la fondazione dell'Istituto vitivinicolo a Remich (1925) e la creazione dell'etichetta Marque national (1935), che i vigneti si svilupparono e si differenziarono. Nel dopoguerra fu introdotto un sistema di classificazione dei vini basato sulla Francia per migliorare la qualità. Le categorie "Vin Classé", "Premier Cru" e "Grand Premier Cru". Intorno al 1970, i vigneti del Lussemburgo furono reimpiantati con vitigni della Borgogna e Riesling, a discapito dello storico Elbling. Negli anni '80 è stata introdotta la denominazione *Moselle Luxembourgeoise – Appellation Contrôlée*, con alcuni disciplinari quali "Crémant de Luxembourg" e le classificazioni Vendanges Tardives, Vin de Glace, Vin de Paille ("vino di paglia") e Vins barrique ("vini barricati"). Le cooperative vinicole costituiscono il 61,7% dei produttori, mentre 52 aziende private costituiscono l'Organizzazione Professionale dei Viticoltori Indipendenti (OPVI) con una quota pari al 23% dei produttori.

## Domain Alice Hartmann – Wormeldange Koepchen, Les Terrasses 2020

Originariamente terra del vitigno “Elbling”, la Mosella ha subito numerosi cambiamenti nella conduzione agricola negli ultimi 4 secoli, Lussemburgo compreso. Dopo la seconda guerra mondiale le vigne furono reimpiantate con varietà più produttive, tra queste il Müller-Thurgau. Il Domaine Alice Hartmann è stato, però, tra i primi a intuire il potenziale del Riesling anche su questa riva della Mosella. Si consideri che la tenuta vanta appezzamenti anche in Germania, a Trittenheim e sulla Saar a Wiltingen. Sebbene il Domaine sia stato fondato più di 200 anni fa, si sa poco della sua antica storia. Sappiamo che nel 1920 Alice Hartmann e suo marito acquistarono la proprietà e che Madame Hartmann rimase vedova poco dopo. Tuttavia, profondamente innamorata della tenuta, lottò coraggiosamente per mantenerla attiva, attraversando anche il periodo buio e le privazioni della seconda guerra mondiale. Alla morte di madame Hartmann, avvenuta negli anni '80, un suo nipote rilevò il Domaine. A sua volta, fu ceduto nel 1996 a Pierre Wesner e Jean Godard, gli attuali proprietari. Già produttori di vino, Wesner e Godard compresero il valore storico e materiale dei possedimenti della Hartmann e iniziarono a modernizzare la cantina partendo dalla vigna. Hans-Jörg Befort, di casa a Nittel nella riva tedesca della Mosella, è l'enologo del Domaine dal 2000. La maggior parte delle vigne si trova su terreni scoscesi ripidi, terrazzati, beneficiando di esposizioni ottimali e perfetto drenaggio. Tra i clienti della azienda, la corte di sua altezza reale il granduca Enrico di Lussemburgo. Vale la pena di ricordare che il Lussemburgo è l'unico Granducato rimasto al mondo, una monarchia parlamentare il cui capo di Stato è proprio il Granduca. Dal 1890, il titolo è trasmesso all'interno del Casato Nassau-Weilburg.

Il Cru lussemburghese più celebre è il **Wormeldange Koepchen**. Wormeldange (lussemburghese: Wuermeldeng; tedesco: Wormeldingen) è un comune del Lussemburgo orientale. Fa parte del cantone di Grevenmacher, nel distretto omonimo. Il “Koepchen” è la vigna più importante. Prende il nome da una piccola cappella eretta nel 1925 in onore di San Donato, patrono dei vigneti di Wormeldange e santo patrono del tempo meteorologico. Da questo punto panoramico si ha una vista impareggiabile. L'inclinazione della collina è di oltre 45°. Ogni anno, la prima domenica di luglio, si svolge una processione.

## Austria

Nonostante i vini austriaci siano poco conosciuti, vi si producono eccellenti vini bianchi e dolci, e il vino e la sua produzione rappresentano un aspetto fondamentale della cultura del paese. L'Austria è spesso considerata, dal punto di vista enologico, simile alla Germania. In realtà i vini e le caratteristiche enologiche dei due paesi sono nettamente diverse. Il clima austriaco è più caldo di quello tedesco, pertanto le uve raggiungono un livello di maturazione più alto, con il risultato che i vini Austriaci sono più corposi e robusti, non da ultimo, anche più alcolici e più secchi, in accordo alle preferenze della tavola. E se proprio si vogliono fare paragoni, somigliano più ai vini del Friuli o agli ungheresi, piuttosto che a quelli tedeschi.

Il Danubio attraversa come un'arteria vitale gran parte della regione vitivinicola austriaca. Numerose varietà di vitigni danno origine a una molteplicità di vini: dai bianchi freschi a quelli di grande struttura, dai rossi eleganti, agli spumanti e a profumati vini da dessert. La regione comprende otto zone vitivinicole specifiche le cui denominazioni identificano vini tipici del territorio. Tra queste, il **Kamptal** è una regione vinicola nella Bassa Austria. Si trova in una zona collinare a circa 65 km a ovest di Vienna, sul bordo sud-est del Waldviertel. Il fiume Kamp dà il suo nome alla regione, 3.907 gli ettari di vigneti. I terreni sono principalmente caratterizzati da loess o da rocce granitiche, mentre alcune cru, come la celebre Heiligenstein, si trovano su terreni vulcanici. La denominazione Kamptal DAC contraddistingue Grüner Veltliner e Riesling.

## Schloss Gobelsburg – Ried Heiligenstein Erste Lage 2016

Schloss Gobelsburg è un'azienda vinicola e un castello nella regione vinicola *Kamptal* nella Bassa Austria, a circa 50 miglia a nord-ovest di Vienna. L'azienda produce sia vini rossi che bianchi. La produzione di vino nella tenuta risale al 1171; è la più antica azienda vinicola della regione del Danubio. Il castello/palazzo è un gioiello artistico e storico dal fascino unico, da secoli di proprietà dei monaci cistercensi, che qui coltivavano la vite da più di mille anni. Con l'arrivo di Michael Moosbrugger l'azienda vinicola ha conosciuto una rapidissima ascesa, al punto di essere considerata una delle tre migliori cantine del Kamptal. Parte fondamentale del successo è dovuto al lavoro in cantina. I sotterranei, nei quali si trovano le botti e vengono conservate le bottiglie, hanno un clima naturalmente fresco e umido.

Il cru Zöbinger Heiligenstein, tradotto la "pietra sacra di Zobing", da cui il **Ried Heiligenstein** (Ried è una indicazione per vigneto singolo, 1er cru) è intervallato da terrazze di Riesling ed è un punto di riferimento di Langenlois. La struttura geologica, chiamata "Zöbinger Perm", è unica base di arenaria, limo e sedimenti organici. Alcuni terrazzamenti ospitano i vigneti più antichi della tenuta. Il vino presenta sentori di frutta esotica, ananas e pera Williams. Il naso è penetrante, fine, brioso, quasi pepato. Al palato si evince una dolcezza "multistrato", rotonda, con una consistenza morbida ed elegante. Potenziale di affinamento, lungo.

Ma la regione vinicola austriaca più antica e famosa è la **Wachau**. Questa stretta valle creata Danubio, compresa tra Melk e Krems, è anche Patrimonio dell'Umanità. I suoi 1.344 ettari di vigneti – per lo più ripidi terrazzamenti di rocce granitiche – sono coltivati a Grüner Veltliner e Riesling. Qui i vini si suddividono in tre categorie: "*Steinfeder*", che indica vini bianchi delicati e profumati, "*Federspiel*", vini secchi classici, mentre gli "*Smaragd*" rappresentano i più grandi vini della regione.

Da un punto di vista geologico, nel periodo postglaciale si sono depositati sedimenti di limo sulle montagne, cosa che, a sua volta, ha portato ai suoli *loess* e ai ripidi pendii dello *gneiss* "Gföhler". Il fiume Danubio ha dato il suo contributo depositando sabbia, ghiaia e loess sulle aree pianeggianti dei vigneti. Climaticamente convergono due influenze forti e complementari: l'Atlantico occidentale e le condizioni pannoniche orientali. Le estati calde e secche e gli inverni freddi sono controbilanciati dalla grande superficie dell'acqua del Danubio. I venti freddi discendenti provenienti dall'area settentrionale del *Waldviertel* provocano forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, soprattutto nei mesi precedenti la vendemmia.

## Prager – Smaragd, Ried Klaus 2021

La cantina Prager-Bodenstein si trova presso il comune di Weißenkirchen. La tenuta, che all'epoca apparteneva al monastero di Michaelbeuern, fu menzionata per la prima volta nel 1302 come "Haus am Chling". In una lettera di eredità del 1715, conservata negli archivi di famiglia, sono menzionati tre vigneti: Hinter der Burg, Leber e Ritzling, ancora oggi di proprietà della famiglia. Franz Prager (1925-2019) è considerato un pioniere della viticoltura ed è stato il primo presidente dell'associazione di viticoltori *Vinea Wachau Nobilis Districtus*, dal 1983 al 1988. Suo genero Toni Bodenstein e sua moglie Ilse sono responsabili della cantina dai primi anni 1990. Il motto dell'azienda è: "*Il vino deve essere un riflesso del sito*". In questo contesto, Toni Bodenstein è anche chiamato il "terroir-ista della Wachau". Le vigne coprono 15 ettari di vigneti, la maggior parte dei quali sono su terrazze molto ripide. Si trovano nei comuni di Dürnstein (cru Hollerin, Kaiserberg, Liebenberg) e Weißenkirchen (cru Achleiten, Hinter der Burg, Klaus, Steinriegl, Weitenberg, Zwerithaler). Sono piantati esclusivamente con riesling (70%) e grüner veltliner (30%). Criteri di qualità essenziali sono l'uso di lieviti indigeni e la rinuncia all'uso di enzimi. La fermentazione e l'invecchiamento avvengono in acciaio. Le bottiglie sono tappate esclusivamente con sughero naturale.

La vigna Klaus è la continuazione dell'Achleiten, ma ne è separata dal sentiero che funge da confine, che rappresenta anche una linea di faglia geologica. Il nome risale al termine "Kleyss" e descrive un collo di bottiglia. Secondo Toni Bodenstein, Klaus è il suo Riesling più potente grazie alle notti fresche e al lungo periodo di maturazione. Il naso è dominato da note di pompelmo, scorza di limone e mela verde, mentre il primo sorso rivela una deliziosa freschezza, una mineralità vitale e un finale puro.

---

### Nota sulla DAC e su "Ried"

DAC è acronimo di *Districtus Austriae Controllatus*. Quando sull'etichetta di un vino compare la dicitura DAC preceduta dal nome della zona di produzione, allora ci si trova di fronte a un vino di qualità tipico per quella particolare zona. L'ulteriore indicazione "Reserve" indica un vino più possente e longevo. L'appellativo DAC compare sempre in abbinamento con una zona d'origine, mai solo con un vitigno. I vini di qualità e i vini DAC possono provenire da un singolo cru. In questo caso l'etichetta deve riportare la dicitura "Ried" (Vigna) prima dell'indicazione del nome della cru.

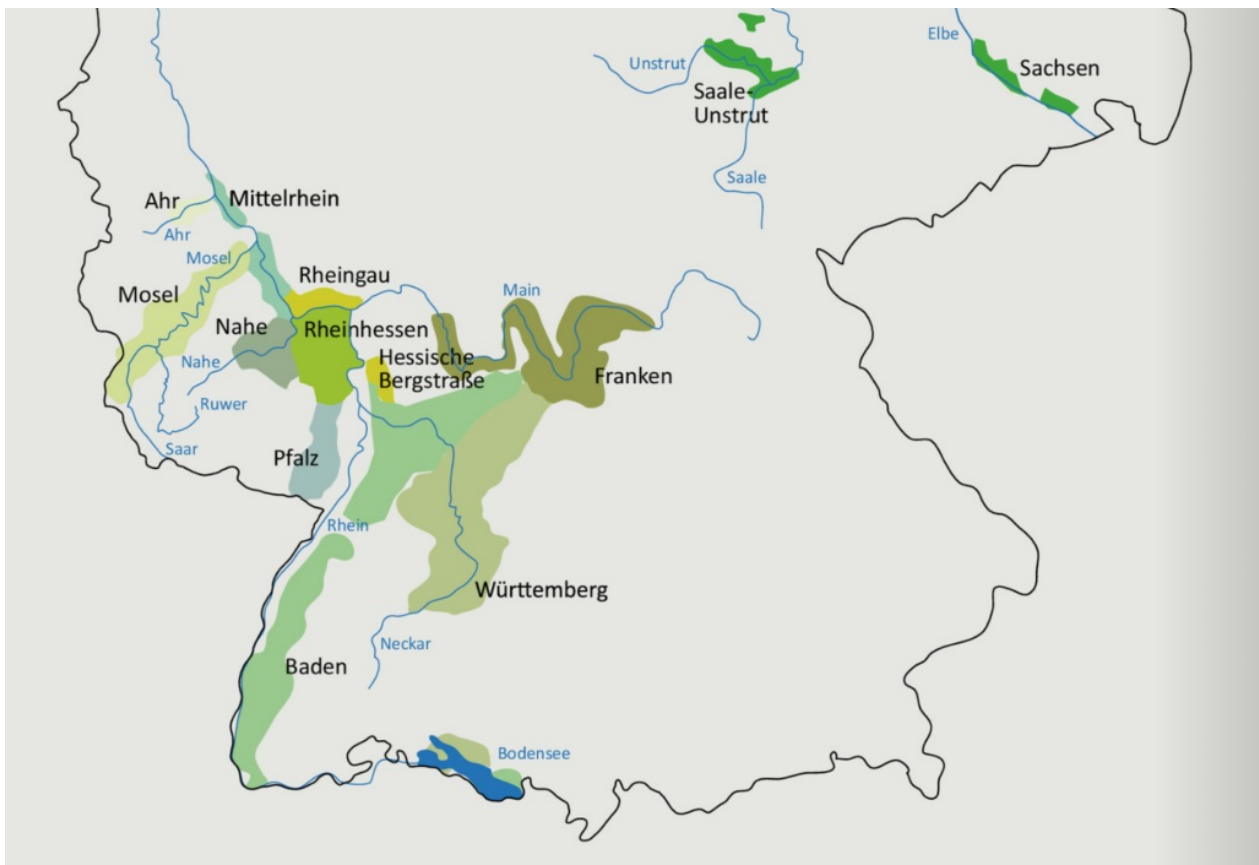
---

### Alsazia

Si dice che in questa regione si producono vini tedeschi in stile francese. Molti fattori potrebbero far pensare che questo sia vero, tuttavia la filosofia enologica dell'Alsazia è diversa. In Alsazia – contrariamente alla Germania – si preferiscono vini secchi e lo zucchero dell'uva è completamente trasformato in favore di alcol e corpo. La regione è protetta a ovest dalle montagne dei Vosgi che assicurano un riparo dai venti gelidi e quindi un clima caldo e con piogge meno frequenti. I vigneti dell'Alsazia si trovano per la maggior parte ad un'altitudine compresa tra i 170 e i 420 metri di altezza sul livello del mare, su terreni composti da sedimenti granitici, sabbiosi, vulcanici, argillosi e calcarei. La denominazione AOC Alsace costituisce la gran parte della produzione, quasi il 90% dei bianchi. Sono vini varietali, solitamente indicata sull'etichetta. Se manca, trattasi di una cuvée, anche di uve diverse. L'AOC Alsace Grand Cru prevede 51 Grands Crus. Le denominazioni "Alsace Vendange Tardive", vendemmia tardiva, e "Alsace Sélection de Grains Nobles", con botrite, sono aggiunte ad Alsace o Alsace Grand Cru. Nel 2011 la AOC Alsace è stata integrata con due indicazioni geografiche: i "Communes", villaggi, in numero di 14, e i "Lieux-dits", località.

### Domaine Josmeyer – Grand Cru Hengst 2015

Ci troviamo nel comune di Wintzenheim, nell'Alto Reno. Céline ed Isabelle gestiscono i 25 ettari – di cui 5 di Grand Cru – della Domaine Josmeyer. I loro vigneti, che vengono coltivati in biodinamica, beneficiano di un microclima eccezionale e di una piovosità tra le più basse della Francia. Il fiore all'occhiello della tenuta è rappresentato dal grand cru Hengst, una vigna di collina che culmina a 360 metri s.l.m. e che si estende su di una superficie complessiva di circa 53 ettari di cui 2 di proprietà della tenuta Josmeyer. La fermentazione avviene in tini di legno, spontaneamente. Il colore è oro carico. Al naso frutta sciropata, mela, agrumi e salvia. In bocca è ricco, avvolgente, caldo in un lungo finale.



## Germania

Le regioni vinicole tedesche si concentrano sul fiume Reno e lungo le sponde dei suoi affluenti, il Neckar, il Meno, la Mosella, la Ahr, la Nahe, sulle rive del Lago di Costanza (il Reno è sempre presente) e, più a est, nella valle dell'Elba presso Meißen nonché lungo i fiumi Saale e Unstrut. La viticoltura, di conseguenza, viene praticata in condizioni climatiche e su terreni estremamente diversi tra loro. Il vitigno riesling è il dominus incontrastato. Tredici le regioni vinicole classificate: Ahr, Mosella-Saar-Ruwer, Medio Reno, Rheingau, Nahe, Assia Renana, Palatinato, Assia Bergstraße, Franconia, Württemberg e Baden. Dopo la riunificazione della Germania si aggiunsero la regione del Saale-Unstrut e la Sassonia, nella zona orientale. A loro volta, queste regioni si suddividono ulteriormente in singoli distretti, circa 40.

## Franconia

### Weingut am Stein – Stetten Riesling 2020 trocken

L'azienda Weingut am Stein fu fondata nel 1890 dalla famiglia Knoll presso la città di Würzburg in Baviera. La famiglia all'epoca si focalizzava sulla manifattura delle botti e produceva vino marginalmente. Fu solo nel 1980, quando la viticoltura divenne più redditizia, che la famiglia si trasferì ai piedi del Würzburger Stein, il vigneto più rinomato della città. La vigna è esposta a sud con un'altitudine variabile dai 200 ai 25 m s.l.m. e una pendenza che può arrivare all'80%, su suoli costituiti da "*muschelkalk*", un composto di gesso, marna e, soprattutto, conchiglie fossili. La tenuta di 23 ettari oggi è gestita dalla quinta generazione, *Sandra e Ludwig Knoll* che ne hanno preso le redini negli anni '90. Nel 2005 cantina ed edifici sono stati ristrutturati con criteri moderni. Un cubo di vetro, dall'architettura semplice, fa del cemento un suo elemento chiave. Oltre il Würzburger Stein, la famiglia Knoll possiede anche delle parcelle a Stetten (Stettener Stein e Innere Leiste). Il lavoro dei vigneti segue i principi biodinamici dal 2007, una filosofia più che una pratica agricola per la famiglia Knoll, i quali sostengono l'importanza delle pratiche olistiche e del considerare tutto sempre parte di un grande insieme. In cantina le fermentazioni sono spontanee e l'uso di solfiti minimo. Suggestiva la sala della "cantina di pietra" del Weingut am Stein dove i vini vengono maturati in anfore interrate e botti a uovo in cemento.

Questo vino riporta la classificazione comunale "*Stetten*" (ortswein). Le uve provengono da due Cru, dallo "Stein" e dal "Innere Leiste". Il nucleo dello Stettener Stein si trova – come uno specchio concavo – a 80 metri sopra il fiume Meno sopra sponde rocciose di calcare marino. Il terriccio, scheletrico e sterile, offre una buona riserva di calore ed è molto compatto. Questo costringe le viti a sviluppare radici profonde nel corso di molti anni, che penetrano il carattere carsico del calcare, conferendo ai vini grande mineralità ed eleganza. Al naso, frutta matura, delicatamente tropicale, pesca. Al palato croccante, torna un sentore verde vivo; i contorni sono potenti, nella grassezza emerge la mineralità, accenti speziati.

## Nahe

### Schäfer-Fröhlich – Vulkangestein Riesling trocken 2021 (Ortswein / Terroirwein)

In Renania-Palatinato, dal 1971 la Nahe è una regione vinicola a sé stante. La viticoltura è però più antica e vi si trova sin dal primo secolo a.C.. Il fiume nasce nel Saarland e, alla fine del suo percorso, sfocia nel Reno presso la città di Bingen. Insieme ai suoi cinque affluenti, il fiume Nahe attira ogni anno numerosi turisti nella regione vinicola. Il clima è mite e poco piovoso. Le viti crescono su declivi collinari, a volte ripidi.

La regione vitivinicola comprende complessivamente 4.100 ettari vitati. Tra Bingen e Bad Kreuznach, nella Nahe inferiore, prosperano riesling e pinot nero. Caratteristici di questi vitigni sono un quadro acido equilibrato e mosti con una gradazione zuccherina alta. Nella Nahe superiore il clima risulta invece un po' più fresco per via della presenza delle Montagne Medie. Una situazione di cui si avvantaggia anche il Müller-Thurgau.

Impressionante la varietà geologica del suo sottosuolo, 180 varianti di terreno, è una delle zone più interessanti, in assoluto. Si va da stratificazioni di quarzo e ardesia, a disgregazioni di porfido, fino a sabbia e argilla. La zona attorno a Münster-Sarmsheim è caratterizzata da una forte presenza di arenaria rossa, mentre attorno a Niederhausen ci sono lastre di origine carbonifera. Il sottosuolo a Schloßböckelheim è ricco di pietre vulcaniche. Sulle terrazze e sui pendii fortemente parcellizzati cresce soprattutto riesling, che in questa zona dal sottosuolo variegato può esprimere al meglio le sue molteplici sfaccettature legate al terroir. I vini provenienti dalla Nahe sono solitamente molto minerali ed estremamente eleganti.

La famiglia **Schäfer-Fröhlich** ha una lunga tradizione nella coltivazione della vite. I grandi cru che fanno parte della tenuta, caratterizzati dalla straordinaria varietà del sottosuolo, insieme alle vigne che vi crescono da oltre 50 anni, gettano le basi per la produzione di vini inconfondibili e dal carattere autentico. Chi si aspetta Riesling dal frutto spiccato e suadente, avrà raramente immediata fortuna. Per trovare questi elementi nei Riesling di questa cantina, infatti, è necessario aspettare anni. Tim Fröhlich conosce come pochi l'arte di dare vita a vini personali e legati al terroir, con una illimitata espressività ed una mineralità profonda, a tratti scura.

Tre i Cru con suoli vulcanici: Stromberg, Felsenberg e Kupfergrube. Il Riesling Vulkangestein (trad. rocce vulcaniche) di Schäfer-Fröhlich si distingue per un'immensa leggerezza. Nel bouquet bacche rosse e nere, fiori e fini speziature. Oltre al palato asciutto ed elegante, si propone con grande energia mostrando un aspetto "gentile" dato da 8,7 grammi di zucchero residuo. Straordinariamente fresco e vivace, propone un finale lungo e molto persistente.

## Nahe

### Dönnhoff – Oberhauser Leistenberg, Kabinett 2021

Oberhausen sul fiume Nahe è un paese delizioso e Helmut Dönnhoff è tra i produttori più importanti dell'intero panorama tedesco. Profondamente innamorato dei luoghi, ha dimostrato negli anni un attaccamento ammirevole dimostrando che questa piccola regione vinicola non ha nulla da invidiare alle più celebri e blasonate. Le vigne vengono rinnovate con una media di 40 anni circa. La sostituzione non avviene interamente, ma lasciando convivere piante vecchie con quelle più giovani, integrando le fallanze ove si dovessero presentare. Pochi produttori riescono a trovare un punto di equilibrio dinamico di raffinata perfezione come Helmut Dönnhoff. Complici i terreni di ardesia, ideali per bianchi aristocratici, delicati e slanciati. Allo stesso tempo, i vini prodotti da terreni vulcanici si dimostrano più aromatici e larghi, ma anche immediati e in grado di essere bevuti prima.

Il cru Leistenberg è un vigneto ripido caratterizzato da suoli di ardesia argillosa, esposto a Sud-Est. Non è famoso come altri coltivati da Dönnhoff, ma si è distinto in tempi più recenti fino ad essere classificato Erste Lage, un premier cru. Questo, come riferisce lo stesso Dönnhoff, è dovuto ad un riscaldamento crescente che ha permesso nelle ultime due decadi di produrre più estrattivi e maturi, lontani dalle spigolosità degli anni '80. Frutto d'attenta selezione manuale dei grappoli, questo Kabinett della vigna *Leistenberg* fermenta ed affina in parte in acciaio, in parte in grandi botti di rovere tedesco. Notevole il gioco acido-sapido che lascia pensare ad un lungo potenziale di invecchiamento.



## **Ruwer / Mosella**

### **Von Schubert Grünhaus – Abtsberg Spätlese 2018**

La cantina Von Schubert sorge sulle rive del fiume Ruwer, un affluente della Mosella, nell'omonima e storica regione tedesca. La tenuta appartiene alla famiglia Von Schubert da cinque generazioni e vanta una storia antica e ricca di fascino. Fu infatti gestita fino alla fine del XVIII secolo dall'abbazia di Saint Maximin, venne poi requisita da Napoleone, e in seguito fu guidata da diversi proprietari di origine tedesca. Tre gli appezzamenti, si differenziano in base alla composizione del suolo e grazie al micro-clima che li caratterizza: *Abtsberg*, con suoli di ardesia blu e ricco di elementi minerali; *Herrenberg*, caratterizzato da un terreno di ardesia rossa, qui i vini sono particolarmente fruttati e longevi; e *Bruderberg*, il più piccolo dei tre vigneti, con ardesia devoniana, dove i vini sono longevi e ricchi di tonalità speziate. La fermentazione è spontanea, in acciaio inox o in grandi botti di rovere. Negli ultimi anni il legno utilizzato per le botti è ricavato dai boschi della tenuta e le stesse botti sono assemblate da un artigiano locale.

Il colore è giallo brillante. Al naso è deciso, appena affumicato, con aromi di frutta gialla, bacche di bosco e note erbacee. Minerale. Al palato è succoso, molto fresco, con una dolcezza armonica. Uno stile elegante, teso, di notevole personalità.

## **Saar / Mosella**

### **Forstmeister Geltz Zilliken – Rausch 2021**

Il nome è composto dall'unione di due famiglie, Geltz e Zilliken. La cantina è a conduzione familiare e si trova sul fiume Saar. Antiche le origini, è in attività da oltre 270 anni. Oggi è diretta da Dorothee Zilliken, la 11ma generazione, supportata dal padre Hans-Joachim, Hanno. Il trisnonno di Dorothee, Ferdinand Geltz, fu un membro fondatore dell'attuale VDP nel 1908 contribuendo significativamente alla crescita di tutta la regione vinicola del Mosel-Saar-Ruwer. I vigneti sono costituiti esclusivamente da Riesling e situati presso i comuni di Saarburg e Ockfen. Celebri i Cru "Saarburger Rausch" e "Ockfener Bockstein". I terroir – unici nel loro genere – donano al Riesling una freschezza quasi pungente, perfetta nel bilanciamento tra dolcezza e acidità. Noto il potenziale di longevità. I vini fermentano e maturano in botti di legno – il tradizionale *Fuder* da 1.000 litri – in cantine fresche e umide che garantiscono condizioni ottimali: umidità al 95% e temperatura costante di 11°C. Le bottiglie affinano tre livelli sotto il livello di terra. Tra le chicche, in una speciale camera da affinamento ci sono vini unici, dolci, di incredibile livello. I vini di Zilliken possono maturare anche 30 o 40 anni, diventando sempre più complessi, fini e nobili.

La vigna *Rausch* – dal dialetto locale, significa ghiaia grossa – presenta un tipo di suolo molto friabile. La vigna è esposta a sud-sud-est, è riparata dal vento e si estende sino al centro dell'abitato di Saarburg. E' uno dei vigneti più suggestivi della Germania. La composizione del suolo è mista, un'ardesia devoniana, diabase, grovaccia – una roccia sedimentaria composta da frammenti di roccia madre e detriti – e terra rossa. L'acidità, netta ma delicata, ne caratterizza i vini. Da visitare la pittoresca cittadina di Saarburg.

Il vino rispetta la fama leggendaria del cru. Ricco di aromi fruttati e floreali, è vivace grazie a pungenti note agrumate. Al palato è concentrato, eppure leggero e snello, incredibilmente armonico e fine. Gli aromi fruttati sono sintonizzati con la fine acidità e la profonda mineralità. Un vino asciutto e sinuoso, dalla lunga persistenza.

## **Mosella**

### **Dr. Loosen – Beerenauslese 2017**

Situata lungo le rive della Mosella, in Germania, l'azienda vitivinicola "Dr. Loosen" appartiene alla famiglia Loosen da oltre due secoli. Ma è solo dal 1988, ovvero da quando Ernest Loosen ne ha preso in mano saldamente le redini che la cantina ha mostrato tutto il suo potenziale espressivo. Fu proprio Ernest Loosen a comprendere la differenza tra una vigna comune e una a piede franco. Anche la conduzione agronomica è stata impostata nel rispetto della sostenibilità, banditi i prodotti di sintesi. Molte le vigne classificate tra i "Grand Cru" della Mosella centrale.

La Beerenauslese, un vino dolce ottenuto da uve bottrizzate, è un capolavoro tra i vini da dessert: dolce, fresco e minerale, è una esplosione di frutta e fiori. Con la stessa dolcezza di un Eiswein, 155 grammi/litro, si distingue per note di miele, lime e confettura di albicocca. Il colore è oro, brillante. Il bouquet è intenso e raffinato, estremamente ampio. La muffa nobile richiama aromi di miele, camomilla, marzapane e frutta esotica, mentre il terroir della Mosella conferisce i tipici sentori minerali e agrumati. In bocca è avvolgente, mai pesante grazie alla vivace acidità e alla pungente mineralità. L'eleganza della sua struttura resta intatta fino al seducente finale.

