



IL RIESLING: UN RACCONTO DALL'ANTEPRIMA GROSSES GEWÄCHS DEL VDP

a cura di **Alessandra Piubello**

Cristallinità, energia, purezza. I grandi Riesling esprimono il perfetto equilibrio tra acidità e dolcezza. Un dono delle latitudini settentrionali (siamo tra il quarantunesimo e cinquantunesimo grado di latitudine), dei suoli diversificati della Germania sud-occidentale e di un vitigno che mirabilia, espressione maxima del genius loci terroirista. Per noi rappresentano i vini più fini, rigorosi, versatili e longevi del mondo. Capaci di muoversi in miracoloso contrappeso tra alta acidità, basso tenore alcolico e residuo zuccherino. Raccontano l'essenza di un'uva refrattaria e ribelle alle manipolazioni in cantina.

Seppur molto a Nord, i vigneti di questa varietà quasi certamente originaria della Valle del Reno, usufruiscono dell'azione mitigante della corrente del golfo e della vicinanza ai fiumi che li proteggono contro

le gelate. Il vitigno, generato da un incrocio spontaneo tra Weisser Heunisch, Vitis silvestris autoctona del Reno (vite selvatica) e Traminer, resiste bene al freddo (può arrivare anche a -25° senza danni) e al gelo. Il clima "fresco" (anche qui si risente del cambiamento climatico: è stato stimato che il territorio si è scaldato di un grado negli ultimi venticinque anni), le giaciture e le esposizioni a sud, consentono di far maturare le sue uve molto lentamente, dando loro modo di arricchirsi di estratti, acidità, zuccheri, sostanze aromatiche. Non tutte le annate sono favorevoli però, e il 2014 è stato un millesimo che ha messo alla prova l'abilità dei vignaioli tedeschi. Indubbiamente una vendemmia anticipata e molto selettiva, con un grande lavoro manuale in vigna.

Agli assaggi dell'anteprima dei Grosses

Gewächs organizzata dal VDP (vedi box), i vini sono apparsi generalmente freschi e acidi, a volte taglienti, ma decisamente meglio delle catastrofiche previsioni. Va detto a chiare lettere che un vitigno come il Riesling (uno fra i primi a fiorire e solitamente uno degli ultimi ad essere vendemmiato, con la più lunga vita vegetativa in assoluto), più di molti altri proprio per la sua complessità e "saggezza", ha assoluto bisogno di tempo per esprimersi ed evolversi in bottiglia, manifestando così la sua distintività inimitabile e la sua emozionante magia. Quindi le impressioni di quest'anteprima andranno prese con le dovute cautele e aggiornate, lasciando ai vini il giusto periodo di affinamento. Indubbiamente la squadra dei vignaioli del VDP ha saputo tirar fuori il meglio da un andamento climatico complicato. La re-



gione che ci sembra emersa meglio nella difficile annata 2014 è stata il Palatinato. Conferme da Rheingau e dalla Mosel-Saar-Ruwer, stabile la Nahe e luminose sor-

prese dal Rheinhessen. Scarso il Franken (presente però con soli quindici campioni), il Württemberg (fra i sedici esemplari spiccavano il Gips di Gerhard Aldinger

e il Lämmle di Rainer Schnaitmann) e il Baden (con soli sei produttori). Il quadro degustatorio d'insieme raccoglie tutte le pennellate dei duecentocinquanta campioni provenienti dalle varie regioni tedesche. Il rinascimento del Riesling, cominciato negli anni Novanta, continua con successo il suo percorso di eccellenza, quest'anteprima lo dimostra. Forse pochi sanno nell'Ottocento e fino agli anni Venti del ventesimo secolo, questo vino godeva di un prestigio mondiale ed era presente nelle migliori carte vini con prezzi superiori ai più famosi Bordeaux, Borgogna e Champagne (per egoismo da riesling addicted, fortunatamente i prezzi dei secchi, categoria che sta conoscendo un rinnovato interesse, ad oggi invece sono in genere convenienti). Ad maiora Riesling!

MOSEL SAAR RUWER

La Valle della Mosella è una delle regioni vinicole più suggestive del mondo. Il fiume scorre in tortuosi meandri tra Hunsrück ed Eifel verso il Reno, in direzione nord-ovest, e i suoi ripidi pendii sono quasi completamente coperti di viti. La denominazione

LE AQUILE VOLANO IN ALTO: IL VDP

Il VDP (Verband Deutscher Qualitäts und Prädikatsweingüter – approssimativamente traducibile in associazione tedesca dei viticoltori di qualità e dei poderi di denominazione), società registrata con sede a Mainz, è stata creata nel 1910. Fondata in origine come "Associazione dei produttori venditori all'asta di vini naturali" (VDN) dalle associazioni regionali del Rheingau, del Baden, della Mosella e della Nahe, dopo l'entrata in vigore della legge sul vino del 1971, dovette cambiare nome, poiché attribuiti come "naturale" non erano più consentiti in relazione con la commercializzazione del vino.

Si può entrare a far parte dell'associazione solo su invito, riservato ai produttori che hanno dimostrato in Germania e all'estero la loro qualità indiscutibile e la capacità di evoluzione nel tempo dei loro vini, e che devono aver convinto favorevolmente i membri già parte del gruppo. Quindi non si può aderire su richiesta o acquistandone l'appartenenza. Ispezioni regolari nelle aziende assicurano che gli associati ottemperino alle ristrette regole associative. Gli scopi dell'associazione mirano al raggiungimento di diversi obiettivi: dall'attestazione della potenzialità qualitativa dei migliori vigneti tedeschi all'assicurare il futuro del paesaggio viticolo della Germania, così unico e peculiare; dal rilanciare i migliori vini secchi dello stato al sottolineare la connotazione tradizionale dei Prädikats come caratteristica riservata ai vini con dolcezza naturale e con maturazione piena, ma anche a sforzi di marketing comuni delle aziende associate con presentazioni all'esterno dell'operato della società.

Oggi il VDP conta 200 soci da tredici regioni vinicole tedesche, che nell'insieme gestiscono 4.900 ettari, cioè circa il 5% della superficie vitata germanica (102.000 ettari). Predominano i poderi di piccola e media estensione, e, in questa élite della viticoltura tedesca, compaiono i più rinomati produttori della Germania. I soci, che possiedono vigneti nelle zone più vocate (e che devono garantire varietà tipicamente regionali per l'80%), si impegnano, per fare qualche esempio, a immettere sul mercato i vini pregiati della categoria più alta solo dopo mesi di maturazione e a effettuare la vendemmia manuale (sempre in riferimento ai cru).

Il progetto di maggior rilievo portato avanti dal VDP negli ultimi anni è stata la classificazione territoriale. Su esempio delle AOC francesi (Borgogna docet: grands crus, premiers crus e via via), è stato promulgato uno statuto (riservato ai soci) per i vini di grande qualità che, pur rispettando le categorie di concentrazione zuccherina nel mosto, premia però le migliori vigne e le basse rese. Ecco il sistema, operativo dalla vendemmia 2012, in ordine d'importanza qualitativa: Grosse Lage (la punta della piramide, con rese massime di 70 quintali per ettaro), Erste Lage, Ortswein e Gutswein. Il Grosses Gewächs (GG) designa un vino secco tratto dalla denominazione di punta Grosse Lage.

Il logo del VDP, un'aquila stilizzata con un grappolo d'uva, è obbligatorio sulle capsule. I soci beneficiano così del riconoscimento di valore assegnato al marchio.

“*Non c'è solo uno spirito del tempo; c'è anche un vino del tempo, e il Riesling è il vino bianco del nostro tempo.*”

Stuart Pigott,

The Riesling story. Best white wine on earth

Mosel-Saar-Ruwer, (semplificata in Mosel), permette di identificare le tre identità di questo paradiso enoico.

Percorrendo i chilometri di estensione del trittico, si possono trovare molti terroir diversi, con una suddivisione generale in Mittmosel, Untermosel, Obermosel (lungo il corso del fiume Mosel) e Saar-Ruwer (lungo il corso dei due affluenti del Mosel, il Saar e il Ruwer). I terreni (tipica l'ardesia, in particolare quella blu) sono di formazione devoniana e scisto-argillosi, caratterizzanti, per ampi tratti, il corso medio e inferiore del fiume, mentre nel flusso superiore della Mosella dominano formazioni di calcare conchilifero. A caratteri generali possiamo dire che nella Mosel i vini sono eleganti, ricchi di acidità, di aromi fruttati (mela verde, per esempio), e finemente minerali, mentre quelli della Ruwer e dalla Saar, pur differenti fra loro, sono generalmente più fragranti, acidi e meno morbidi della vicina Mosel.

I nostri migliori assaggi iniziano con Clemens Busch, in particolare Marienburg e Marienburg Falkenlay, che si distinguono per profumi tropicali e minerali, con una vivace verve acida e sapida all'assaggio. Complessità e finezza nel Treppchen di Dr. Loosen, che firma altri vini di superba tensione e rotondità allo stesso tempo, come Würzgarten e Sonnenhur (top di gamma). Proseguiamo con i vini che ci hanno colpito di più, con Sonnenhur di Geheimrat J. Wegeler, ricco, complesso e pieno; il Niederberg Helden di Schloss Lieser, grintoso e sapido senza essere tagliente; il Doctor di Geheimrat J. Wegeler, estremamente fine per un'interpretazione davvero impressiva. Il Juffer-Sonnenhur di Fritz Haag si evolve in bocca con dinamismo e precisione, chiudendosi fitto e salino; il Juffer-Sonnenhur di Schloss Lieser resta impresso per la sua mineralità impattante, per la sua forza acida e integra e la lunghissima persistenza; Karthäuserhofberg di Karthäuserhof si annuncia al

orso con un'acidità importante, che progressivamente lascia emergere dolcezza e leggerezza del sogno. Chiudiamo con due fuoriclasse, il Kupp di Peter Lauer, un capolavoro di equilibrio e piacere, arricchito da un tessuto materico di grande spessore gustativo e il Rausch di Forstmeister Geltz-Zilliken, su note più evolute, dalla bocca sontuosa senza essere dolce, dalla grande freschezza ben equilibrata, capace di unire struttura e finezza per un sorso memorabile. Trentasei in totale i campioni degustati (tutti quelli presentati).

RHEINGAU

La regione è una delle più piccole, ma anche una delle più ricche di tradizione e storia vitivinicola che le hanno dato fama (fino a qualche tempo fa si era un po' seduta su questa nomea). Qui, sul Reno, si trovano in prevalenza terreni profondi, spesso calcarei, sabbia, ardesia, loess e ghiaia, talvolta anche arenaria. Il tipo di suolo dà la sua impronta anche al carattere dei vini che qui non presentano né il frutto né la leggerezza

dei Riesling della Mosella, ma, in compenso, spesso mostrano più razza e carattere, più corpo e robustezza.

In generale il profilo della regione emerge abbastanza bene nei quarantadue assaggi. In particolare abbiamo apprezzato Künstler con il suo Hölle, che avrà bisogno di tempo ancora per esprimersi al meglio, il suo Weiss Erd, dinamico e progressivo nella sua piacevolezza, e, ancora sopra, il Berg Rottland, integro, evocativo e lunghissimo. Interessante anche l'Hölle di Johannishof, materico e fresco con un riuscito equilibrio. Il Rosengarten di Geheimrat J. Wegeler esprime la sua forza, sapidità e lunghezza ma sarà tutto da riscoprire con qualche anno in più; anche il Rothenberg della stessa azienda è una bella interpretazione, ma è il Jesuitengarten quello che ci convince di più, per complessità e finezza. Il Barth di Hassel è succoso, fresco e beverino nella sua armoniosità; bella prova anche con il Schönhell, un punto sopra per la misura fra spinta acida, sapidità e materia. Balthasar Röss con il suo Berg Rottland offre un bilanciato esempio di slancio sapido e sostanza vibrante, da restare impresso. Ma i tre indimenticabili, sopra le righe per finezza, vocabolario gustolattivo, luminosità e lunga prospettiva sono il Walkenberg di Toni Jost, il Kirchenstück di Künstler e il celestiale Domdechaney della Hessische Staatswiengüter Kloster Eberbach (però in questo caso va specificato che l'annata è la 2013, il che fa la differenza).



NAHE

I vini che nascono nella Nahe si identificano per una gamma vasta ed eterogenea, accomunati da profumi di fiori di campo, erbe aromatiche, note balsamiche, spezie leggere, mineralità. Come caratteristiche sono di solito collocati a metà strada tra quelli della Mosella e quelli della Rheingau. Le composizioni del terreno sono diversificate, con suoli di ardesia, argilla, terriccio, löss, sabbia, ghiaia e roccia vulcanica.

Dei ventidue esemplari sperimentati sono emersi Dr. Crusius con Bastei e, ancora meglio, Felsenberg; Schlossgut Diel con Burgberg; Joh. Bapt. Schäfer con Goldloch; Kruger-Rumpf con Dautenpflänzer; Dönhoff con Dellchen, Hermannshöhle e Felsenberg; Schäfer-Fröhlich con Kupfergrube ed Emrich-Schönleber con Frühlingsplätzchen e Halenberg.

RHEINESSEN

In questa regione si è verificata, in pochi anni, una vera e propria rivoluzione verso l'alto, con sostanziali miglioramenti d'incredibile entità, riscontrabili anche negli assaggi del 2014. Una rinascita (la regione, con la densità vinicola più alta di tutta la Germania, scontava il fatto di essere la patria del Liebfraumilch) che è passata attraverso un fondamentale cambio generazionale e una valorizzazione dei terroir storici. I vigneti crescono su terreni di quarzite, sedimenti, marna e sabbia fine, e godono di un notevole irraggiamento solare. È in questa regione, già negli anni Settanta del secolo scorso, che la viticoltura biologica

ha mosso i primi passi sul suolo tedesco, dove in seguito ha trovato molti imitatori.

Trentaquattro le voci vinicole dei produttori VDP seguite nel tasting. Vanno sottolineati il Rothenberg di Gunderloch, il Pettenthal di St. Antony e quello di Rappenhof, il Morstein di Wittmann, il Kloppberg di Winter. Ancora più articolati e godibili l'Ölberg di Küling-Gillot, l'Aulerde di K. F. Groebe, il Schrlachberg di Kruger-Rumpf, il Falkenberg di Brüder Dr. Becker, il Kloppberg di Winter, l'Am Schwarzen Herrgott di Battenfeld-Spanier. Ancora più interessanti il Kirchspiel di K. F. Groebe, l'Höllberg di Wagner-Stempel. I più commoventi in assoluto per quest'aerea? L'Hubacker di Keller, Heerkretz di Wagner-Stempel e i due fuoriclasse di Battenfeld-Spanier, Kirchenstück e Frauenberg, inaspettatamente lirici e delicati nella loro eleganza spirituale.

PFALZ

È la seconda regione vinicola tedesca, con una notevole importanza di mercato (una su tre bottiglie di vini tedeschi acquistati proviene dal Palatinato). La Pfalz, con le sue milleottocento ore di sole all'anno, è una delle aree con più luce dell'intera Germania. Caratterizzata da un microclima unico, sia per escursione termica sia per temperature, possiede un sottosuolo dalla composizione estremamente variabile. Nei vigneti ben protetti dai venti freddi, la vegetazione assume dei caratteri quasi mediterranei. In base alla legislazione, il Palatinato è diviso in due zone (Palatinato Superiore o Alto Palatinato e Palatinato Inferiore o Renano), sebbene in effetti dal

punto di vista viticolo se ne debbano distinguere tre: la parte più settentrionale, la Deutsche Weinstrasse (Strada del vino tedesca), si estende dal confine con l'Assia Renana, nei pressi di Worms, fino a Grünstadt; la seconda, la Mittelhaardt (la più rinomata, le sue migliori parcelle potrebbero appartenere all'élite, insieme a quelle della Mosella e del Rheingau), arriva fino a sud di Neustadt; la terza, la Südliche Weinstrasse (Strada del vino meridionale), fino al confine con l'Alsazia, vicino a Wissembourg.

Le molteplici formazioni del terreno favoriscono la forza espressiva dei vini: svariati tipi di arenaria, argilla, marna, calcare conchilifero, porfido, granito e ardesia. I vini del Sud, dove il suolo è più argilloso e sabbioso, tendono a essere più fruttati e più freschi, con spiccata acidità; quelli del Nord si presentano più morbidi e rotondi.

Ed eccoci all'assaggio dei cinquantaquattro rappresentanti del Palatinato, una folta schiera, la più ampia di tutte le regioni. Un bel gruppo, di alto profilo. Cominciamo con Philipp Kuhn e i suoi Saumagen, Im Grossen Garten e, un punto più su, il Steinbuckel, vini avvolgenti e sapidi, delicati e mai aggressivi nella spinta acida. Filotto pieno per Georg Mosbacher che convince con i suoi Freundstück, Ungeheuer, Kieselberg e, soprattutto, il suo Jesuitengarten, per finezza e armonia. Anche von Winning presenta una serie di vini interessanti, Ungeheuer, Kirchenstück, Kalkofen, Kieselberg, Langenmorgen e un po' sopra gli altri, il Jesuitengarten. Messmer con Schäwer propone un vino lieve e dinamico, leggermente increspato dall'acidità. Buoni risultati anche per Dr. Bürkling-Wolf con Hohenmorgen, Langenmorgen e Gaisböl. Proseguiamo con il Pechstein di Reichrat von Buhl, morbido e ben articolato nello sviluppo. Verticali, rocciosi e strutturati i vini di Geh. Rat. Dr. Von Basermann-Jordan con Ungeheuer, Kalkofen e più su con il punteggio a Kirchenstück, per la sua complessità, sapidità e infinita lunghezza. A. Christmann coinvolge con il suo Idig, ancor più con Reiterpfad "Hofstück", profondo, intenso, dalla classe raffinata. Interessante anche il Reiterpfad di Bergdolt-St. Lamprecht, originale nella sua espressività.

