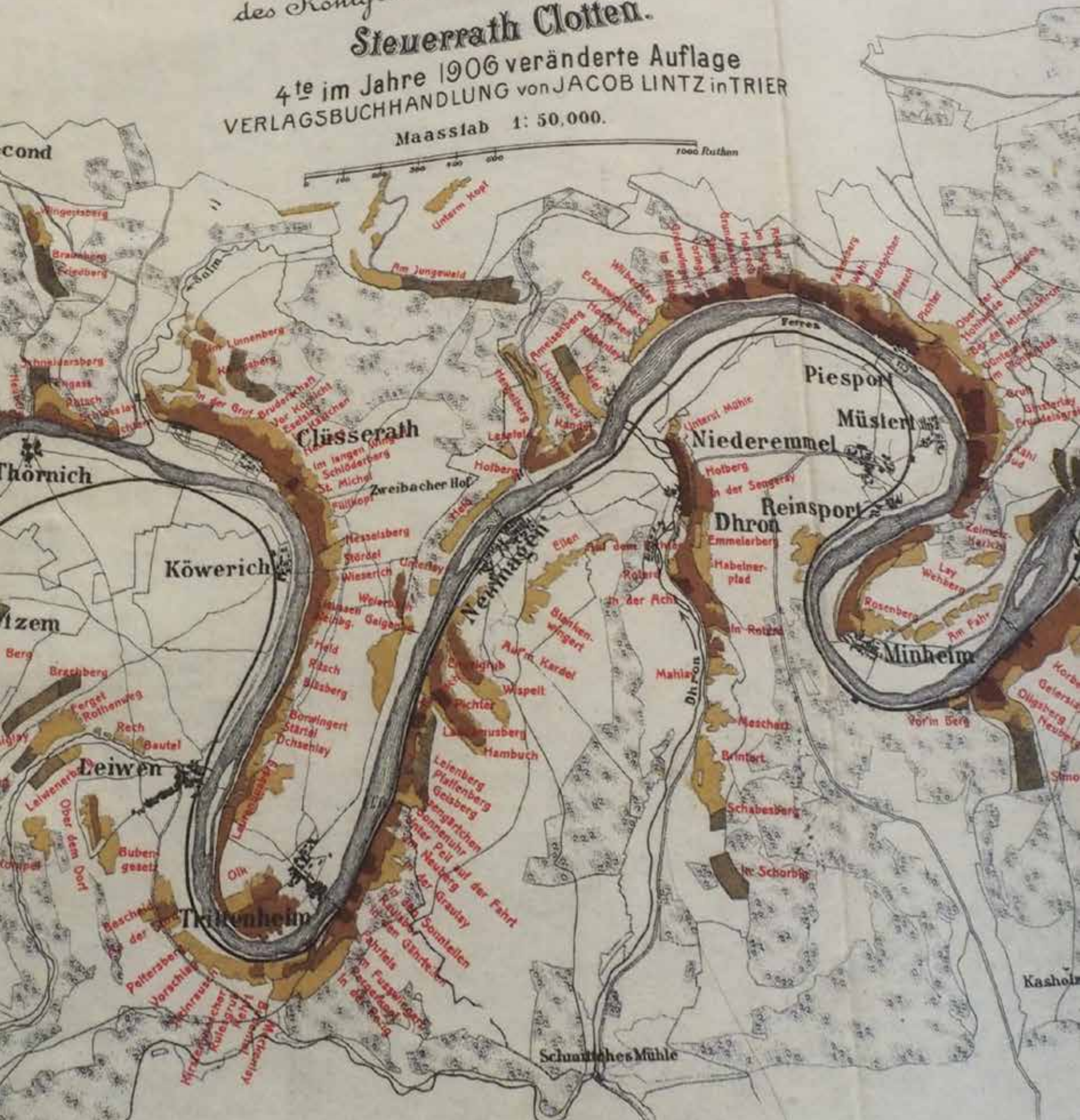


Saar und Mosel WEINBAU-KARTE

für den
Regierungsbezirk Trier.

Im Auftrage
der Königlichen Regierung zu Trier
Angefertigt im Jahre 1868 unter der Leitung
des Königlichen Kataster Inspectors
Steuerrath Clotten.

4^{te} im Jahre 1906 veränderte Auflage
VERLAGSBUCHHANDLUNG von JACOB LINTZ in TRIER
Maassstab 1: 50,000.



RIESLING ÜBER ALLES

È il vino minerale per definizione. Siamo andati a conoscerlo nella sua culla, la Mosella. E ne abbiamo scelti cinque

di **Alessandra Piubello**

La quintessenza della mineralità? Riesling, *ça va sans dire*. Freschezza, vivacità, cristallinità, energia. I grandi Riesling esprimono il perfetto equilibrio tra acidità e dolcezza. Un dono delle latitudini settentrionali (siamo tra il quarantanovesimo 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.

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), 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. Il rinascimento del Riesling, cominciato negli anni Novanta, continua con successo il suo percorso di eccellenza. 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).

Assaggiare un Riesling tedesco vuol anche dire fare un viaggio nel territorio dal quale proviene, tanto è il legame del vino con il terroir, e fra gli uomini che l'hanno prodotto, visto che centinaia di anni di continuità di produzione aziendale, e si tratta quasi sempre di piccole case vinicole familiari, hanno permesso di creare un connubio unico fra uomini, ambiente, e vitigno.



Una veduta sul fiume Mosella

MOSELLA, UN VIAGGIO FRA I VIGNETI

La Valle della Mosella è una delle regioni vinicole più suggestive del mondo. Nel corso dei secoli il fiume ha scavato ampie anse nella roccia creando un paesaggio con caratteristiche assolutamente uniche. La Mosella 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 Mosel-Saar-Ruwer, (semplificata in Mosella), 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 Mittelmosel (la più vocata), Untermosel o Terrassenmosel, 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 della Mosella 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. La tipica ardesia della Mosella è grigia e blu, ma alcune volte le inclusioni ferrose portano ad un colore rossastro.

La Mosella è molto marginalmente toccata dalla presenza di terreni vulcanici, che invece sono sempre più diffusi man mano che ci si sposta ad est, nella regione

della Nahe e successivamente nel Palatinato. E nel bicchiere, che differenze troviamo? Generalmente nella Mosel i vini sono eleganti, ricchi di acidità, di aromi fruttati (mela verde, limone, cedro, lime), floreali (biancospino, gelsomino, camomilla, glicine) e finemente minerali, mentre quelli della Ruwer e dalla Saar, pur differenti fra loro, sono generalmente più fragranti, acidi e meno morbidi della vicina Mosella. Con il tempo, evolvono in quelle note di idrocarburi che tanto li caratterizzano. Pensiamo che una grande espressione del Riesling, forse nella sua più cristallina purezza, si abbia nella Mosella centrale, ma anche qui non si può generalizzare.

Ci sono notevoli differenze nel carattere dei vini provenienti dai vari cru di spicco della regione. I Riesling della Trittenheimer Apotheke sono pieni e dotati di molta finezza. Ancora più forti risultano quelli del Goldtröpfchen, a Piesport, anche se bisogna tener conto del fatto che è stato troppo gonfiato nella legge sui vini, aggiungendo alcuni lotti di minor valore. La Juffer-Sonnenuhr di Brauneberg, una delle vigne più rinomate in assoluto, fornisce, con i suoi terreni in prevalenza aridi, vini eccellenti anche in annate umide e fredde. Buoni quasi quanto i vini della Juffer-Sonnenuhr sono quelli del Paulinshofberger (Kesten), anche se il potenziale di questa zona non viene sfruttato veramente da quasi nessun viticoltore.

Ernst Loosen



Egon Müller IV

Manfred e Katharina Prüm
(in basso)



La Lage più cara della Germania – probabilmente anche del mondo – è il Doctor, a Bernkastel, che produce vini di grande eleganza. I comuni di Wehlen e di Zeltingen si spartiscono la famosa Sonnenuhr, anche se Wehlen ne possiede la parte migliore. Non a caso vi risiede un numero insolitamente elevato di viticoltori di alto livello. Ancora diversi risultano i vini delle vigne che sorgono un po' più in là, scendendo il corso del fiume, del Würzgarten (Ürzig), con i suoi terreni di arenaria rossa, e del Prälät (Erden), che coniugano vigore e aroma con l'eleganza del Riesling.

UNA CINQUINA DI TUTTO RISPETTO

L'annata 2014 non resterà certo negli annali storici per il Riesling. Però, è proprio in un'annata così complicata, e per di più così straordinariamente giovane per l'espressione di un vitigno che notoriamente abbisogna di tempo, che escono i veri fuoriclasse. Sono tutti capaci di fare buoni vini nelle annate promettenti, ma è quando il gioco si fa duro che emergono le aziende che sanno gestire bene in vigna le difficoltà. Ne abbiamo assaggiati oltre duecentotrenta alle anteprime per la stampa, di tutte le regioni vinicole e la Mosella si è piazzata al primo posto. Ne abbiamo scelti cinque, andiamo a visitarli insieme.

VON SCHUBERT

La tenuta Von Schubert-Maximin Grünhaus appartiene alla famiglia da cinque generazioni e vanta una storia antica e ricca di fascino. L'attuale proprietario Carl Von Schubert è un nobile proprietario terriero, legato alla tradizione (l'etichetta dei suoi vini non cambia da circa un secolo), un vero signore d'altri tempi. I vigneti si estendono nella valle della Ruwer, attorno all'antica casa padronale (un tempo abbazia dedicata a San Massimino) immersa in un parco, suddivisi in tre *Lagen*, denominate anticamente in base alla gerarchia monastica in ordine discendente: Abtsberg (Monte dell'abate), Herrenberg (Monte dei signori) e Bruderberg (Monte dei frati). Il suo Riesling Qba 2014 ci ha colpito per integrità, eleganza e purezza, capace di evolversi in bocca con dinamismo e precisione, chiudendosi fitto e salino.

DR. LOOSEN

Ernst Loosen, conosciuto anche come Mr. Riesling, ha assunto il controllo dell'azienda che porta il nome della sua famiglia da duecento anni, nel 1988. Sfruttando il potenziale delle viti a piede franco di età media di 60 anni, situate nei vigneti più vocati della Mosella centrale (le sei

Oliver Haag

Maximin e Carl Von Schubert



principali vigne furono classificate Grand Cru nella classificazione prussiana del 1868), Ernst produce dei vini incisivi per bouquet, spessore, contenuto di estratti e grado alcolico. Il suo Riesling Red Slate 2014, olfattivamente ampio (spicca il cedro, pesca bianca, cenni di pietra focaia, grafite e zafferano), caratteriale, si distingue per un approccio morbido e avvolgente, sviluppandosi in complessità e finezza.

FRITZ HAAG

Oliver Haag ha vinto tantissimi premi di prestigio (tre cui enologo dell'anno, miglior produttore di vino bianco) in questi tredici anni a capo dell'azienda con sede a Brauneberg, su un'estensione di sette ettari e mezzo. Ha raggiunto fama internazionale con i suoi Riesling dello Juffer-Sonnenhur, da far tremare i polsi per purezza ed eleganza. I successi della tenuta sono il frutto del lavoro di tre generazioni. Il vino si caratterizza per una vivace verve acida e sapida all'assaggio, per un sorso di struttura e tensione, con un ritmo rimarchevole.

EGON MÜLLER

La famiglia Müller produce vini nel cru Scharzhofberger, uno dei più eleganti e longevi di tutta la regione, dal 1797. La cantina, di storica importanza, si trova nel

comune di Wiltingen nell'area di Saar. Egon Müller IV, quinta generazione della famiglia, possiede sedici ettari di vigneti, in gran parte pre-filossera, gestiti senza utilizzare chimica. I suoi vini sono rigorosamente con residuo zuccherino, perché secondo lui questa è la tradizione da rispettare. Ai Müller va il riconoscimento di essere stati i padri dei Trockenbeerenauslese in una regione in cui questa categoria non era prodotta, raggiungendo prezzi da record alle aste. Il suo Qba Schwarzhof 2014 si annuncia increspato dall'acidità, ricco di un tessuto materico di spessore gustativo, poi progressivamente lascia emergere dolcezza e leggerezza del sogno.

JOH. JOS. PRÜM

Joh.(annes) Jos.(eph) Prüm, noto come JJ Prüm, è considerato uno dei simboli della tradizione della Mosella. La sede dell'azienda si trova a Wehlen. Qui, da 400 anni, i Prüm coltivano le proprie vigne in terreni "tra i più favorevoli lungo l'intero fiume", come sosteneva nell'Ottocento uno storico locale. Manfred Prüm, elegante signore sulla settantina, produce dei vini (si occupa personalmente della cantina) di una longevità straordinaria. Tra i suoi 22 ettari di vigne (la maggior parte a piede franco) spicca il Wehlener Sonnenhur, dalla meridiana collocata dagli antenati nel 1842. Il suo Kabinett 2014 mostra slancio sapido, sostanza vibrante, sottile equilibrio per un sorso d'infinito.