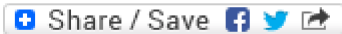


I Riesling della Germania

di Paolo Valente - 18 febbraio 2010 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



AIS Milano, venerdì 29 gennaio ha organizzato una serata di degustazione dedicata ai riesling tedeschi con due relatori di eccezione: Dick ten Voorde, importatore, olandese di nascita ma trapiantato in Emilia e Guido Invernizzi, brillante relatore ben noto a tutti i sommelier lombardi e non solo.



La Germania, oggi universalmente conosciuta per la produzione di birra, vanta una storia della vinificazione lunga oltre duemila anni; già Tacito scriveva della produzione di vino in questa terra, mentre le prime testimonianze del Riesling risalgono al 1400.

Questo vitigno, che si esprime al meglio in terreni ricchi di arenaria, è attualmente coltivato nelle regioni della Mosella, nel Palatinato e nella Franconia, dove lo si produce nella versione secca, e nel Nahe, dove invece viene vinificato

con residuo zuccherino naturale.

È l'arenaria a conferire quei sentori minerali che lo rendono così tipico. Questo particolare terreno, che favorisce le escursioni termiche tra giorno e notte, ha, tra l'altro, impedito il diffondersi della fillossera; è facile trovare ancora in produzione viti a piede franco che risalgono al periodo pre-fillosserico.

La mineralità è un fattore determinante per la longevità del vino: i Riesling di Germania infatti sopportano anche lunghissimi invecchiamenti.

A causa delle temperature non particolarmente elevate durante il periodo estivo, la maturazione dell'uva avviene molto lentamente e si completa solo verso la fine del mese di ottobre; dopo la vendemmia il mosto viene posto in fermentazione, la quale, per via del freddo e in particolari regioni, si interrompe naturalmente; da qui la presenza residuale di zucchero nel vino e il titolo alcolometrico piuttosto basso, cosa che, per i vini tedeschi, non costituisce un fattore discriminante.

La vinificazione tradizionale contempla l'uso di botti grandi utilizzate per decine di anni e non di barrique; non viene effettuata fermentazione malolattica.

Nella regione della Mosella le vigne sono inerpicate sui ripidi pendii scavati nel corso dei secoli dal fiume; la meccanizzazione è praticamente impossibile e ogni ettaro di vigneto richiede una quantità di ore di lavoro tre o quattro volte superiore rispetto a quella occorrente in un vigneto di pianura.

Nel 1986 il commercio di Riesling tedesco subisce una tragica battuta di arresto a causa di una sofisticazione alimentare: vengono trovate



tracce di glicerolo nel Riesling austriaco. È solo grazie alla costanza e perseveranza dei vignaioli tedeschi che hanno continuato per circa vent'anni la produzione, senza di fatto una reale commercializzazione, se oggi possiamo trovare ancora interessantissimi esempi di vinificazione di questo vitigno.



Durante la serata sono stati degustati ben otto campioni, tutti rigorosamente prodotti con vitigno Riesling Renano.

- Si comincia con un “**Sekt**”, locuzione tedesca che definisce gli spumanti. In questo caso si tratta di un metodo classico del 2004 prodotto in Mosella da Von Schubert (11,7%). Giallo paglierino delicato, brillante, al naso la nota minerale di idrocarburi molto fine ed elegante lascia trasparire il sentore dei lieviti, completato da aromi floreali e fruttati; in bocca troviamo corrispondenza con quanto percepito al naso con un finale persistente di minerale e lievito.

Segue una batteria di tre vini “Troken”, termine che nella classificazione tedesca identifica i vini con un residuo zuccherino massimo di 9 grammi/litro, cioè “secchi”.

- Il primo, **Horst Sauer, Kabinett 2007**, proviene dalla Franconia ed è presentato nella tradizionale bottiglia che ricorda la nostra Pulcianella. La Franconia, conosciuta per i vini bianchi anche se non particolarmente per il Riesling, ha un clima continentale e i terreni sono costituiti prevalentemente da marne rosse e scisti colorati.

Il vino si presenta giallo paglierino di straordinaria trasparenza. Al naso la nota minerale di idrocarburo e ardesia non sovrasta i sentori floreali di camomilla e tè. In bocca è persistente e di corpo, la freschezza si esprime attraverso sentori agrumati che lasciano spazio a note erbacee e di frutta fresca, di pesca, di melone.

- Segue un vino proveniente dal Nahe, zona nella quale il clima è temperato, con una buona regolarità e stagionalità delle piogge; i vigneti sono rivolti a sud e poggiano su terreni di ardesia, quarzo e arenarie colorate. Il **Tonschiefer 2008 QbA di Donnhof**, giallo paglierino cristallino, svela al naso profumi fruttati, floreali, erbacei che terminano con sentori minerali; in bocca riscontriamo una perfetta corrispondenza gusto-olfattiva con una buona persistenza.

- Ultimo vino della batteria è il **Rebholz, Kastanienbusch, Grosses Gewachs 2005**, prodotto nel Palatinato, una delle zone più calde della Germania. Di colore paglierino intenso con sfumature che raggiungono il dorato, si presenta elegante al naso con i tipici sentori di idrocarburi accompagnati da quelli della frutta matura e della camomilla. In bocca è persistente; si percepiscono nette note di tabacco anch'esse tipiche del vitigno e poi ancora liquirizia con un finale amaricante.

La serata prosegue con una seconda serie di vini, questa volta con residuo zuccherino naturale tradizionale. Sono tutti vini della **Mosella** che presentano una gradazione alcolica relativamente bassa, compresa tra il 6% e il 9%, ma caratterizzati da un residuo zuccherino superiore ai 50 grammi/litro che li farebbe, secondo la nostra classificazione, rientrare tra i vini dolci.



- Iniziamo con un **Von Schubert, Abtsberg, QbA, 2004**: di colore paglierino, complesso al naso, minerale e floreale con riconoscimenti di



biancospino e glicine, sentori di salvia, ma anche una nota terrosa di muschio e funghi. Elegante. In bocca si presenta fresco di agrumi e di mora, persistente ed equilibrato chiude con una leggera nota di salvia.

- Continuiamo poi con un **Markus Molitor, Zeltinger Sonnenuhr, Spatlese (vendemmia tardiva) 2007**: Colore giallo paglierino tenue, il naso svela note minerali di grafite, accompagnate da frutta fresca e fiori con un finale di salvia. In bocca una piacevole scoperta... il residuo dolce (88 grammi/litro) non è assolutamente stucchevole grazie alla mineralità.

- Per finire, **Karlsmuhe, Kasesler, Kehrnagel, Auslese (vendemmia selezionata di uve sovrarmature) 1994**. Di un bellissimo colore giallo dorato, al naso presenta note fruttate, speziate e minerali, chiari riconoscimenti di confettura di pesca e di albicocca, zafferano e cannella, sul finale emergono sentori balsamici e poi ancora minerali. In bocca l'agrumato esplode in scorze di agrumi fresche, cedro e mandarino; complesso, con finale di frutta esotica.

- Ultimo vino della serata, un **Eiswine**, ovvero un vino prodotto con uva raccolta ad una temperatura inferiore ai -7 °C e sottoposto, ancora ghiacciato, a pigiatura. Le rese sono estremamente limitate; per ottenere 100 l di vino occorre raccogliere 2500 kg di uva ormai rinsecchita che, a peso pieno corrisponderebbero a 4500 kg. **Dr. Loosen, Blauschiefer, Eiswine, 2007**. Giallo paglierino tenue, elegante e complesso, fruttato e floreale, con una buona acidità già percepita al naso, frutta esotica e mela verde, uva spina, poi ancora note minerali. In bocca miele, cera, note terziarie, e ancora agrumato, persistente. L'acidità controbilancia perfettamente lo zucchero presente che raggiunge ben i 172 g/l.