

Primo Piano

Il Riesling, dalla Gola del Reno alle città dell'Impero romano. Un viaggio lungo la Mosella

di: Marco Miuccio

26 ottobre 2021

|

In una Taormina che ha subito il prepotente *fall-out* di sabbia vulcanica proveniente dall'Etna si sono riaperte sabato 23 ottobre le porte della quinta edizione del Taormina Gourmet (23-25 ottobre). Tanti gli appuntamenti nei tre giorni, tra degustazioni, eventi di cucina e masterclass. Tra queste vi parleremo de *Il Riesling tra Mosella e Reno*, un viaggio alla scoperta di 11 vini tedeschi.

"In Germania il vino è un fatto d'acqua". Esordisce così il direttore di WIS / Wine in Sicily, Francesco Pensovecchio, chiamato a condurre la degustazione per raccontare, insieme a Pasquale Buffa e Marina Carrera, i segreti di questi luoghi. Il microclima – reso favorevole dall'azione erosiva dell'acqua, fluviale o lacustre, dai terreni scuri ricchi di ardesia-lavagna, dalle esposizioni dei vitigni con pendenze fino al 70% – provvede a far crescere frutti rigogliosi su piante coltivate ad alberello, qui chiamato *Einzelpfahlerziehung* (lett. allevamento a palo singolo), che affondano le radici strati più profondi sfruttando le poche ore di luce e calore.

Dopo più di 545 chilometri, la Mosella si tuffa nel Reno a Coblenza (*Castellum apud Confluentes*) nel tratto del cosiddetto *Mittelrhein*, anche questa una piccola ma celebre regione vinicola con (soli) 467 ettari vitati. Il Riesling è sempre protagonista, con una quota di Pinot Nero. Particolare la suggestione paesaggistica, il tratto tra i comuni di Bingen e la città di Coblenza, meglio conosciuto con il nome di "Gola del Reno", è patrimonio dell'Unesco. E città che insistono su questo tratto di fiume hanno nomi inequivocabili e ricordano antichi fasti sin dalla dominazione di Roma: ad esempio, Bacharach, la cui etimologia deriva da *Bacchi-Ara*, poiché proprio qui si poteva trovare un altare dedicato al dio Bacco. Non è insolito trovare palmenti di epoca romana o curiose ricostruzioni contemporanee di navi antiche, dedicate al trasporto fluviale del vino. Da qui, si risale la Mosella, sino a Treviri (*Augusta Treverorum*), capoluogo della provincia romana della Gallia Belgica e città più antica del territorio tedesco, sino ad arrivare a Saarbùrg, in prossimità del confine lussemburghese.

Prima della degustazione, qualche nota sul vitigno *Riesling* e sul suo nome che si ritiene riferirsi ad alcune caratteristiche. Infatti, in prossimità della piena maturazione, gli acini presentano piccoli puntini neri che richiamano la cenere dei camini (in tedesco *Ruß*), prefisso che diede il primo nome documentato al vitigno denominato in documenti risalenti al 1402 col nome di *Rußling*. Le sue origini, secondo studi recenti, sono da attribuirsi ad incrocio spontaneo tra *weisser heunisch* e l'incrocio – altrettanto spontaneo – tra *traminer* e la *vitis silvestris*, una varietà autoctona del Reno, che invece dona al vitigno la peculiare resistenza al gelo.

Tra le sue unicità, i tedeschi sono riusciti a utilizzare il grappolo dello stesso vitigno in condizioni di maturazione, acidità e dolcezza diverse. In un territorio in cui le condizioni climatiche non rendono semplice il processo di vinificazione, per la fragilità dei frutti esposti, viene in aiuto un "utile nemico", quella muffa nobile che protegge gli acini, ne modifica i valori e le caratteristiche, entrando a gamba tesa nell'elenco dei fattori determinanti del risultato finale.

La differenza di colore nel calice è strettamente dipendente dall'età, dalla maturazione del grappolo e dalla lavorazione eventuale in botte (*Fuder*), da toni giallo paglierino tendenti ad un verde molto chiaro, per i *Kabinett*, a tinte più dorate nello *Spät-* (tardiva) *Lese*(vendemmia), ambrate e bronzo nelle successive *Auslese*, *Beerenauslese* e *Trockenbeerenauslese*, indipendentemente dalle gradazioni alcoliche, a volte inferiori a 8% Vol.. Un discorso a parte andrebbe fatto per gli *Eiswein*.

Tanti i giornalisti, anche dal circuito *Vinitaly*, o semplici estimatori presenti: italiani e stranieri hanno partecipato con attenzione e curiosità. Le sensazioni riferite hanno spaziato fra commenti seri e altri più faceti: dal "questo lo sento un po' chiuso a naso, ma si apre in bocca" sino al più esplicativo a "...questo sa troppo di copertone", espressione diretta e inequivocabile per indicare un marcato sentore di idrocarburo, figlio illegittimo di un probabile squilibrio idrico della pianta.

Sagace e pertinente l'intervento di Pasquale Buffa che ha definito l'esperienza gustativa "*...un ottovolante, passando dal citrico al sapido. Il vino riesce a diventare anche piccante a temperature più alte di quella di servizio conservando, all'interno della sua dolcezza, un'acidità che lo rende differente dai vini dolci classici. Unica la sua capacità di lasciare la bocca pulita e richiamare un nuovo sorso*"; e definendo il Riesling: "... facile da amare nelle sue versioni *Kabinett*, *Spätlese* e *Auslese*, ma decisamente più eretico nella tipologia secca (*Trocken*)".

Rassicurante l'intervento di Marina Carrera che ha sottolineato "*i Riesling godono di una versatilità della quale pochi altri vitigni beneficiano, cosa che li rende facilmente abbinabili ad un crudo di pesce quanto ad un panino con le panelle*".

La batteria schierata è di 11 bottiglie, scelte tra le cantine della "VDP" – Verband Deutscher Prädikatsweingüter – l'associazione dei migliori produttori tedeschi di vini con "predicato", una associazione tra le più antiche al mondo. La sequenza:

Cantina Clemens Busch – Vom Blauen Schiefer Trocken 2016

Esprime note agrumate e di fiori bianchi, con una leggera affumicatura e un colore chiaro.

Cantina Matthias Muller – Bopparder Hamm Steilstück Trocken 2020

Denuncia la sua giovane età già dal colore, più chiaro rispetto al primo, con una fine aromaticità.



Cantina St. Urbanshof – Nik Weis, Laurentiuslay GG 2020

Dal un Grand Cru della Mosella centrale è un vino potente, secco, elegante che alterna note agrumate a quelle speziate, fino ad arrivare alle piccanti con l'innalzamento della temperatura di servizio dovuta al trascorrere del tempo. La vigna ha tra 60 e 80 anni. Fermentazione in acciaio e affinamento nel *Fuder*, la botte da 1.000 litri usata tradizionalmente nella regione. Nel finale, agrumi maturi, zenzero, anice e noce moscata.

Cantina Clemens Busch, Marienburg Rothenpfad GG 2016

Il vino di questo Cru appare inizialmente chiuso al naso. Sentori erbacei e mentolati dopo qualche minuto nel bicchiere. Poi, soprattutto in bocca, grande energia.

Cantina Peter Lauer – Ayler Neuenberg “Nr.17” Feinherb 2020

si presenta con una forte mineralità e una persistenza decisa, un equilibrio tra legra dolcezza e acidità. Notevole lunghezza al palato.

Cantina St. Urbans-Hof – Wiltinger Riesling “Alte Reben” 2020

Il frutto di una “Vigna vecchia” (prefillossera) dell’età di 116 anni, cresce su un terreno di ardesia rossa. Sarebbe più corretto parlare di “vigna eterna”: le fallanze vengono rimpiazzate con nuove piante, rigenerando la vigna costantemente. Viti centenarie convivono con piante giovani. Il vino regala al naso sentori terra, erbe aromatiche con intensa mineralità.

Cantina Peter Lauer – Ayler Kupp Riesling Spatlese 2018 “Alte Reben”

Anche qui domina la “Vigna Vecchia”, raccolte *tardivamente* quando le uve di metà ottobre sono già di un color oro bruno. Il tempo, gli agenti atmosferici e biologici, insieme all’ardesia blu “devoniana”, regalano un carattere tropicale, con uno straordinario gioco tra dolcezza, freschezza e acidità.

Cantina Forstmeister Geltz-Zilliken – Saarburg Riesling Kabinett 2020

La cantina è una delle più antiche del fiume Saar, un affluente della Mosella. Naso esile e mineralità accentuata in un difficile e dinamico gioco di equilibrismo con il residuo zuccherino.

Cantina Schloss Lieser – Brauneberger Juffer Riesling Kabinett 2017

Intensamente fruttato e cristallino. In bocca si propone con un residuo zuccherino più evidente del precedente. Alla vista è giallo paglierino tenue, brillante, con note olfattive di frutta bianca e menta.

Cantina Matthias Müller – Bopparder Hamm Feuerlay Spatlese 2019

La vendemmia tardiva modifica gli aromi speziati, la caratteristica di questo vino, e vira verso fiori di campo, miele, zagara. Al palato è ricco, cremoso e si allarga immediatamente in tutta la sua dolcezza.

Cantina Tony Jost – Bacharach Hahn – Riesling Auslese 2015

Caratteristiche nota di pesca si accompagnano ad una elegante struttura minerale, per un vino opulento, esplosivo, avvolgente, con persistenza aromatica ed un color ambrato. La botritis è l’acceleratore che proietta il vino verso un finale interminabile.

Durante la Masterclass, gli ospiti sono stati accompagnati per mano in luoghi incomparabili. Nel racconto, si sono alternate passione ed emozioni, dai relatori ai vini. Ammirabile la filosofia di tanti vignaioli della Mosella e del Reno che, al complimento “Che vino meraviglioso che sei riuscito a realizzare” rispondono, “*Ma io non ho fatto nulla... È merito della vigna*”.

di Marco Miuccio