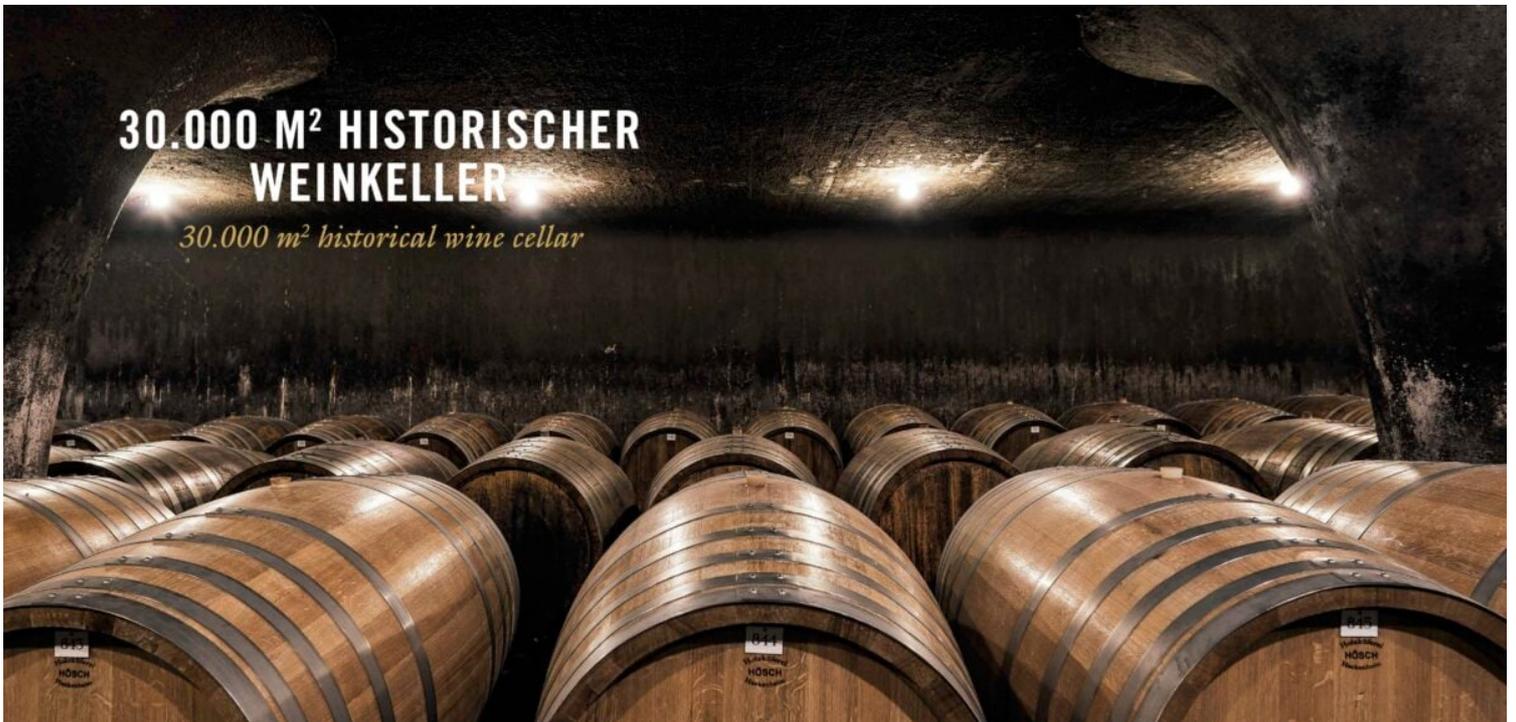


Senza categoria

Cantine Episcopali di Treviri, una masterclass a Taormina Gourmet

di: Redazione

27 ottobre 2023



Bischöfliche Weingüter Trier, tradotto *Cantine Episcopali di Treviri*, con sede e cantina nel cuore della città di Treviri, è il risultato della fusione di tre diverse cantine legate ad altrettante istituzioni ecclesiastiche di Treviri: il duomo, "*Hohe Domkirche Trier*", fondata nel 1851; il seminario episcopale, "*Bischöfliches Priesterseminar Trier*", fondato nel 1773; e il Convento Vescovile "*Bischöfliches Konvikt Trier*", fondato nel 1840. Ovviamente, i possedimenti della Chiesa risalgono a tempi ben più remoti, ma solo più recentemente – in particolare dal 1966 – hanno fatto fronte comune per raggiungere obiettivi commerciali.

La tradizione vinicola della Chiesa di Treviri è, dunque, molto antica e rispecchia una filosofia produttiva rispettosa della Natura, tanto per motivi pratici quanto ideologici.

L'estensione totale delle vigne è di 130 ettari totali ed è il risultato di tante piccole parcelle lungo i tre fiumi della regione, la Mosella, la Saar e la Ruwer. Gli appezzamenti, in zone vocate e classificate, includono ben 12 Gran Cru (*Große Lagen*). Tra le denominazioni più famose della Mosella, Apotheke (Trittenheim), Domprobst e Himmelreich (Graach), Goldtröpfchen (Piesport), Treppchen (Erden), Würzgarten (Ürzig) e Matheisbildchen (Bernkastel); della Saar, Hofberg (Falkenstein), Altenberg (Kanzem), Kupp e Herrenberg (Ayl), così come Kupp e Scharzhofberg (Wiltingen); della Ruwer, Marienholz (Eitelsbach), e Kehrnagel e Nies'chen (Kasel).

Dal 2003, anche gli appezzamenti del *Friedrich-Wilhelm-Gymnasium*, una istituzione fondata dai Gesuiti nel 1561 e i cui vigneti furono donati quale sostegno dagli arcivescovi Johann von der Leyen e Jacob zu Eltz, partecipano alla produzione del gruppo.

In vendemmia il 70% delle uve sono raccolte e selezionate a mano. Due i punti di pigiatura, al Scharzhof, sulla Saar, e al Duisburger Hof, sulla Ruwer. Successivamente, il mosto viene trasferito nella cantina di Treviri per la fermentazione e l'affinamento. Il vitigno principale è il Riesling (90%). Piccole quote riguardano il Pinot Bianco, l'Elbling, il Pinot Nero e il St. Laurent. I vini fermentano spontaneamente e maturano in acciaio inox o, secondo il metodo tradizionale, in botti di rovere della misura di 240, 500 (Doppelstück) e 1.000 litri (Fuder). Le Beerenauslesen, le Trockenbeerenauslesen e gli Eiswein sono prodotte solo negli anni migliori. I vini sono generalmente molto longevi. La "cella del tesoro" conserva Riesling di oltre 40 anni.

I vini in degustazione in pdf: <https://www.wineinsicily.com/wp-content/uploads/2023/10/trier-combinato-2.pdf>