

In evidenza

Sette sfumature di Riesling: viaggio nell'enologia tedesca a cura di FIS

di: Liliana Rosano

14 febbraio 2026



La Germania enologica è spesso vittima di un equivoco. Per molti appassionati coincide ancora con vini dolci, leggeri, talvolta semplici. In realtà il sistema tedesco è tra i più complessi e strutturati d'Europa: una viticoltura settentrionale che ha costruito la propria identità sull'equilibrio tra maturazione zuccherina, acidità e precisione stilistica.

Al centro di questo sistema c'è il **Riesling**, un vitigno che è anche una chiave di lettura attraverso cui comprendere la classificazione dei "Prädikat", il ruolo del residuo zuccherino, l'importanza delle vigne classificate e l'impatto, oggi sempre più evidente, del cambiamento climatico.

Sette le etichette iconiche narrate in questo viaggio denominato **"7 Sfumature di Riesling"** attraverso i grandi terroir tedeschi:

- Fritz Haag (Mosella centrale);

- Dr. Loosen (Mosella centrale);
- Egon Müller (Saar);
- J.J. Prüm (Mosella centrale);
- Maximin Grünhaus (Ruwer);
- Dönnhoff (Nahe);
- Rebholz (Palatinato);

spiegate da Francesco Chittari (Docente FIS), insieme a Simona Cacopardo (Vino & Design) e Santi Natola, autore del libro "Riesling. Questione di dolcezza" di bookabook. La serata è stata ideata dalla Fondazione sommelier Sicilia e rientra in una serie di appuntamenti che la FIS realizza nel corso dell'anno con l'obiettivo di approfondire temi e vitigni attraverso una prospettiva nuova, insieme alla degustazione di grandi etichette.

Mosella, terra di luce e ardesia

In Mosella il concetto chiave è la luce e l'ardesia. I vigneti si specchiano nel fiume, riflettono il sole sulla pietra scura e rossa amplificando la maturazione delle uve. Le pendenze possono toccare il 70, persino l'80 per cento: viticoltura eroica, dove ogni grappolo è conquistato con la resilienza e la resistenza. Qui nascono vini con acidità sferzanti capaci di sfidare il tempo per decenni. Nei grandi Riesling la dolcezza è una carezza finale che modella l'acidità, la rende plastica, la cesella. Un gioco dinamico dove zucchero, freschezza e aroma si muovono ad inarrestabile velocità. Ad esempio, produttori come Dr. Loosen interpretano tutte le sfaccettature del vitigno attingendo a vigne di 120 anni, spesso a piede franco. Il profilo è delicato, con sbuffi minerali e pungenze sapide; al palato il vino cambia registro, è asciutto, luminoso, con un'energica freschezza. I vini secchi le cui vigne sono classificate hanno poi una classificazione diversa, i *Grosses Gewächs* (per noi Grand Cru) sono la punta di diamante del nuovo metro introdotto dalla VDP. Come in questo specifico caso.

Il vino: *Ürziger Würzgarten Riesling (Dry) Alte Reben 2023* – Dr. Loosen

Classificazione: VDP.Grosses Gewächs



Palatinato, tra arenaria rossa e precisione teutonica

Lasciata la Mosella, il viaggio prosegue verso sud, nel Palatinato, la regione vinicola più calda della Germania. Ma parlare di "un" Palatinato è riduttivo: i microclimi e i suoli – dall'arenaria rossa all'argilla – disegnano territori diversi, capaci di dare vini verticali, tesi, di grande respiro. Qui l'approccio è spesso biodinamico (in Germania si stima che una discreta percentuale di produttori lavori secondo questi principi) e la ricerca stilistica è rigorosa. Cantine come *Rebholz*, oggi rappresentati dalla terza generazione, vinificano esclusivamente in acciaio, convinte che il Riesling abbia la necessità e il bisogno di una purezza espressiva. Le vecchie botti da mille litri sopravvivono, ma marginalmente. Il risultato: vini eleganti ed equilibrati, con raccolte talvolta anticipate per preservare tensione e finezza. Sebbene Santi Natola descriva la regione come algida, «Qui parliamo di una cultura fredda», avvertiamo potenza, struttura ed una grassezza incrementale se si salgono i gradini della classificazione. Sebbene il vino rimanga teso e verticale, un leggero residuo zuccherino modella il sorso verso la piacevolezza. Un vino continentale che però sa viaggiare verso il Mediterraneo, con accenni di macchia e note balsamiche. Entra senza aggressività, mantiene la bocca pulita nonostante la persistenza, invita alla bevuta compulsiva.

Il vino: *Birkweiler Riesling Vom Rotliegenden trocken 2020* – Ökonomierat Rebholz

Classificazione: VDP.Ortswein



Nahe e Ruwer, finezza e austerità

Nella Nahe, regione spesso bistrattata, produttori come Dönnhoff lavorano su un mosaico di vigne vecchie e giovani. Il vino può inizialmente sfuggire, richiedere tempo. Poi emergono la pietra focaia, l'erba di montagna, una dolcezza misurata che fa salivare e prepara a una longevità impressionante. «Mostri a sangue freddo», capaci di farsi attendere vent'anni, commentano i relatori. Sul fiume Ruwer, affluente della Mosella, l'ombra prevale sulla luce. Di fronte al castello di Carl von Schubert, l'Abtsberg (un raro monopolio), il cui Kabinett esprime un profilo austero e deciso: residuo zuccherino basso, acidità tesa come un filo d'acciaio, agrumi e pera al naso. Un vino elegante e disciplinato. Il vino: *Tonschiefer Riesling Trocken 2023 – Dönnhoff* (Nahe)
Classificazione: VDP.Gutswein
Il vino: *Abtsberg Riesling Kabinett 2022 – Maximin Grünhaus* (Ruwer)
Classificazione: Prädikatswein, Kabinett



Saar e i Prädikatswein: il grado zuccherino come misura

Sul fiume Saar, Egon Müller rappresenta un riferimento assoluto. Il naso è preciso come una melodia classica; al palato il vino unisce struttura e magnetismo. “Nel Riesling, ricordano i conduttori di questa serata – Francesco Chittari, Santi Natola, Simona Cacopardo – la potenza non è data dall'alcol ma dal grado zuccherino”. La classificazione classica, quella vigente e legale, dei cosiddetti vini con predicato (*Prädikat*), segue la scala crescente Kabinett, Spätlese, Auslese fino al Trockenbeerenauslese. Questa classificazione tiene conto del livello di maturazione e concentrazione zuccherina dell'uva, non dal lavoro in cantina. Negli ultimi vent'anni molti produttori si sono concentrati sui vini secchi, o “Trocken”, rendendo più difficile la comprensione della classificazione e dando il via alla nuova classificazione proposta dalla VDP secondo criteri più condivisi a livello europeo. Oltre questo, l'incognita indecifrabile è il cambiamento climatico che sta rimescolando le carte delle vinificazioni. In ogni caso, annate come la 2022, più calda, e la 2023, più fresca ed elegante, mostrano come il territorio resti il vero protagonista. Un esempio di questo dedalo legislativo è il vino “base” di Egon Müller, un Riesling di soli 9 gradi alcolici espressione netta e senza filtri di quella che è una delle parcelle più iconiche della regione della Mosella. Il fiume Saar è infatti un suo affluente, non lontano dalla città di Treviri. Tensione e acidità unite ad una sottile dolcezza regalano un vino prezioso di notevole beva.

Il vino: *Scharzhof Riesling 2022 – Egon Müller, Scharzhof* (9% vol)
Classificazione: VDP.Gutswein

Dolcezza come armonia, tempo come destino

Il settimo vino del percorso, proveniente da uno dei vigneti più ripidi e celebrati al mondo, firmato Fritz Haag, riassume il senso del viaggio: note candite al naso, ingresso ampio, residuo zuccherino evidente ma sostenuto da una freschezza che accende la salivazione. La dolcezza, qui, diventa ebbrezza leggiadra. “Un funambolo che cammina sul filo dell'equilibrio” – commenta Francesco Chittari. «La lettura dei vini tedeschi non è facile», ammette Santi Natola. «È un universo sconfinato, complesso. Una vita non basta». «Eppure il filo conduttore resta chiaro, come sottolinea anche Francesco Chittari: acidità e freschezza non sono dettagli, ma identità. Il residuo zuccherino non è un numero, è materia che plasma l'acidità e definisce il vino». Il Riesling è forse l'unico vitigno che rende la dolcezza elemento centrale senza perdere tensione. La qualità non si misura in grammi di zucchero residuo, ma nella piacevolezza della bevuta. E soprattutto nel tempo: pochi vini sfidano gli anni con la stessa leggerezza strutturata, con la stessa capacità di evolvere restando vibranti. In Germania, tra Mosella, Palatinato, Nahe e Saar, il Riesling continua a raccontare che dolcezza può essere armonia, che acidità può essere architettura. E che la longevità, qui, non è promessa: è destino.

Il vino: *Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese 2018 – Fritz Haag* (Cru)
Classificazione: Prädikatswein, Auslese

Santi Natola, autore di "Riesling. Questione di dolcezze", e quel viaggio che gli ha cambiato la vita

Santi Natola, autore del primo libro italiano dedicato al Riesling, con la prefazione del giornalista Alessio Turazza, ha scelto di partire dalla Mosella per cambiare prospettiva e leggere il Riesling attraverso un dialogo continuo tra residuo zuccherino e acidità, non come opposti ma come forze complementari. Il suo libro è un reportage di viaggio, ma anche un lavoro d'archivio e di memoria personale. Insieme alla classificazione dei Riesling, ci sono gli appunti di degustazione e riflessioni maturate negli anni. C'è un resoconto sui produttori e sui territori, ma anche una parte dedicata alle grandi vigne e ai toponimi e storie affascinanti. Infine, una selezione di una serie di produttori – dalla Mosella alla Saar, dalla Ruwer al Mittelrhein – che Natola considera tra i più rappresentativi del Riesling tedesco. "Il Riesling è un vino che assaggio da anni e che continuo ad amare per la sua luminosità, per quella trasparenza espressiva che lo rende unico. Al di là della sua matrice aromatica – essendo figlio di un incrocio tra il Traminer e il Gouis Blanc – il Riesling ha una capacità straordinaria di leggere il territorio. Riesce a mimetizzarsi tra le vigne e a raccontarsi in modo originale, autentico. In bocca poi si allunga, ha una fibra gustativa, un ritmo intenso durante la degustazione. È uno dei pochi vini che affronta il tempo con grazia, mantenendo significato e profondità anche dopo molti anni". E quando chiediamo a Santi Natola se vede delle analogie tra il Riesling e il Carricante, con riferimento alla loro verticalità, Natola non ha dubbi: "è un paragone interessante. Sono pochi i vitigni capaci di generare la nota TDN ovvero trimetil -didronaftalene- quel composto terziario che si sviluppa con l'evoluzione che vira verso il petrolio, la benzina, spesso considerata il marchio di fabbrica del Riesling. Uno di questi è proprio il Carricante, oltre al Riesling e il Verdicchio. Nella fase terziaria abbandona le note floreali per sviluppare una complessità più profonda, con sentori di cherosene che, uniti a mineralità e salinità, rendono questi vini tra i più interessanti al mondo".

