

In evidenza

Sette sfumature di Riesling: viaggio nel cuore della Mosella per riscrivere la grammatica del vino tedesco

di: Liliana Rosano

14 febbraio 2026



Sette sfumature di Riesling: viaggio tra Mosella e Palatinato per riscrivere la grammatica del vino tedesco

C'è un filo narrativo che attraversa la Mosella, scivola tra le colline del Palatinato, si arrampica sulle pendenze vertiginose del Saar e del Ruwer. È il filo dell'acidità e della dolcezza del Riesling, entrambe fraintese, quasi temute, ma in realtà architrave di uno dei vitigni più longevi e identitari al mondo. Un viaggio in Germania, tra cantine storiche e vigneti eroici, diventa così l'occasione per scardinare pregiudizi duri a morire: nel Riesling l'acidità non è semplice freschezza, ma struttura; la dolcezza non è concessione al dessert, ma asse portante dell'equilibrio.

Narratori di questo viaggio “7 Sfumature di Riesling”, tra i grandi terroir tedeschi con sette etichette iconiche (Fritz Haag • Dr. Loosen • Egon Müller • J.J. Prüm • Maximin Grünhaus • Dönnhoff • Rebholz), sono stati Francesco Chittari (Docente FIS), insieme a Simona Cacopardo (Vino&Design) e Santi Natola, autore del libro “Riesling. Questione di dolcezza” (Riesling, questione di dolcezza – 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. I vigneti si specchiano nel fiume, riflettono il sole, amplificano la maturazione delle uve su suoli di ardesia e roccia vulcanica rossa. 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 a basso grado alcolico e acidità sferzante, capaci di sfidare il tempo per decenni. Nei grandi Riesling la dolcezza non apre il sorso, ma lo chiude: è una carezza finale che modella l’acidità, la rende plastica, la cesella. Non è calore, non è zucchero che appesantisce: è architettura.

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 alito salino; al palato il vino cambia registro, si fa asciutto, luminoso, con una freschezza che non è magrezza ma energia. Il secco tedesco – Grosses Gewächs – è un concetto diverso dal nostro: non è negazione della dolcezza, ma sua integrazione armonica.

Palatinato, tra arenaria rossa e precisione teutonica

Lasciata la Mosella, il viaggio prosegue verso sud, nel Palatinato. 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 larga parte dei 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 più che del legno. Le vecchie botti da mille litri sopravvivono, ma marginalmente.

Il risultato sono vini eleganti ed equilibrati, con raccolte talvolta anticipate per preservare tensione e finezza. «Qui parliamo di una cultura fredda», commenta Santi Natola: verticalità, acidità alta, un filo di residuo zuccherino che modella il sorso. Un vino continentale che però sa viaggiare verso il Mediterraneo, con accenni di macchia e cenni balsamici. Entra senza aggressività, mantiene la bocca pulita nonostante la persistenza, invita alla bevuta compulsiva».

Nahe e Ruwer, finezza e austerità

Nel Nahe, regione spesso bistrattata, produttori come Dönnhoff – sesta generazione – 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 Ruwer, affluente della Mosella, l'ombra prevale sulla luce. Nel castello di Maximin Grünhaus (von Schubert), uno dei rari monopole tedeschi, il Kabinett esprime un profilo più austero: residuo zuccherino basso, acidità tesa come un filo d'acciaio, agrumi e pera al naso. Non alza la voce, ma conquista per eleganza e misura.

Saar e i Prädikatswein: il grado zuccherino come misura

Sul 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 Prädikat – Kabinett, Spätlese, Auslese fino al Trockenbeerenauslese – parte infatti dal livello di maturazione e concentrazione zuccherina dell'uva, non dall'intervento in cantina. Negli ultimi vent'anni molti si sono concentrati sui Trocken, i secchi. Ma anche qui il cambiamento climatico sta rimescolando le carte. Annate come la 2022, più calda, e la 2023, più fresca ed elegante, mostrano come il territorio resti il vero protagonista".

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.

Santi Natola, autore di "Riesling. Questione di dolcezza", 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”.

Link per l’acquisto del libro di Santi Natola (prefazione di Alessio Turazza) Riesling, questione di dolcezza – bookabook

.