

OSTERIA LE TERME&URANO CUIPISTI

“Germania Obiettivo Riesling”

Venerdì 3 maggio 2024

Nelle vallate dei fiumi Mosella e Reno la vite selvatica cresceva prima degli insediamenti umani ma per cominciare a parlare dei vini tedeschi bisogna attendere i Romani.

Il 75% del territorio tedesco è allevato a vitigni a bacca bianca.

La superficie complessiva vitata è di circa 120.000 ettari.

I terreni migliori: ardesie, e silice.

Germania vitivinicola

1. Ahr
2. Mittelrhein
3. Mosel-Saar-Ruwer
4. Nahe
5. Rheingau
6. Rheinhessen
7. Pfalz
8. Franken
9. Wurttemberg
10. Baden
11. Hessische Bergstrasse,
12. Saale-Unstrut,
13. Sachsen (meno conosciuti)

Il Riesling:

Il Riesling è una varietà di uva antica e nobile che predilige i climi freddi con buona esposizione al sole, dove dà vita a un bianco elitario e di grande eleganza, dall'inconfondibile aroma di frutta e idrocarburi. La spiccata freschezza gli permette di mantenersi giovane anche dopo diversi anni di invecchiamento e di classificarsi come uno dei più longevi vini al mondo. Originario delle terre tedesche che si affacciano lungo il corso dei fiumi della Germania sudoccidentale, tra cui la

Mosella e il Reno, si è poi diffuso anche oltre confine, in Alsazia, Austria e Italia, facendosi apprezzare e stimare dai più grandi appassionati e ritagliandosi un posto nell'olimpo dei grandi bianchi mondiali.

Le classificazioni:

- Tafelweine
- QbA la nostra DOC
- QmP la nostra DOCG
- Kabinett
- Spatlese
- Auslese
- Beerenauslese
- Trockenbeerenauslese TBA
- Eiswein
- Sekt

Oechsle Oe°, peso specifico del mosto.

Un orafo di nome Ferdinand Oechsle ne è l'inventore.

Grado alcolico, peso specifico del mosto. Un litro di acqua pesa 1000 gr. E se per caso il mosto pesa 1090 gr, la densità sarà 90 Oe°

Da questo calcolo si prevede il risultato e il valore della vendemmia.

Il "fenomeno" UNPLUGGED

ingl. (propr. «sganciato dalla presa di corrente»). – Nel linguaggio della musica pop, di concerto o di musicista che non prevedono amplificazione ad alta potenza, ma si basano sulle sole doti naturali degli artisti.

Nel Vino significato di vino dritto, schietto e fuori dagli schemi. Il ritorno al vitigno.

LA DEGUSTAZIONE:

1. Brut Riesling Jagergrun Kessler. Zona Wurttemberg

Giallo dorato brillante con riflessi verde chiaro. L'attacco al naso con la copertura degli idrocarburi provenienti dai primari. A seguire aromi di frutta di mela matura. Carbonica media. Acidità fresca e frizzante. Spumante sekt

adatto agli operativi. **PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi DOSAGGIO 12 grammi/litro.**

Abbinato all'aperitivo di benvenuto. Voto: buono, 85/100

2. Riesling Mosel Feinherb Fritz Willi 2021 Bischofliche W. Trier

Un Riesling fresco e leggero dal profumo di mela verde, limone, erba fresca e spezie. Molto minerale e tracce evidenti di residui dati dalla carbonica. Il

marchio Bischöfliche Weingüter Trier nasce nel 1966 dalla fusione di tre prestigiose aziende tedesche (Bischöfliches Konvikt, fondata nel 1840, Bischöfliches Priesterseminar, fondata nel 1773 e Hohe Domkirche, fondata nel 1851) e delle rispettive parcelle, conosciute e ricercatissime dagli appassionati di tutto il mondo. La complessità dei territori rispecchia l'armonia che caratterizza i paesaggi della Mosella: ripidi pendii, terreni con una prevalenza di **ardesia** e un clima ideale per la maturazione del Riesling. L'azienda porta avanti le tradizioni della viticoltura ed enologia locale, seguendo i principi dell'agricoltura sostenibile e ragionata, e lavorando nel rispetto della natura e dell'ambiente .

Abbinato a Carpaccio di Salmone affumicato. Quel residuo petillant lo ha riqualificato nell'abbinamento. Voto buono, 86/100.

3. Riesling Mosel Steillage Feinherb 2020 Peter&Peter

Feinherb sta per una classificazione di questo Tafelweine. Riesling prodotto con uve coltivate e selezionate nella Valle della Mosella, dove la particolare posizione geografica garantisce un'esposizione ottimale e la perfetta maturazione dei grappoli. Al palato, STEILLAGE FEINHERB ha **offerto un bell'equilibrio fra dolcezza e acidità, con aromi di mele mature e lime che hanno reso l'insieme particolarmente vivace e raffinato.** Un Riesling di ottima fattura

Abbinato a Carpaccio di Salmone affumicato. Devo dire che questo Riesling è stato apprezzato più per le sue doti che nell'abbinamento proposto. Voto, ottimo 88/100

4. Riesling Trocken Lieschen 2022 Lisa Bunn. Rheinhessen

Giallo paglierino. Al naso aromi floreali, accompagnati con note di lime e spiccata mineralità. Al palato il vino è risultato fresco e persistente.

L'affollato Lieschen è una miscela dei Riesling provenienti da un'ampia varietà di terreni: Kalk e Rotliegend Vinificazione: **Le uve sono state raccolte a mano a metà settembre, fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox e una piccola parte in botti di legno. Dopo 6 mesi sui lieviti pieni, i vini sono stati imbottigliati.** LISA BUNN: I nostri Riesling crescono principalmente a Nierstein am Roten Hang, più precisamente nei siti di Oelberg, Orbel e Hipping. Senza dubbio, uno dei terroir più emozionanti dell'Assia Renana. Il caldo microclima e le molte ore di sole sui ripidi pendii conferiscono alle nostre uve una grandiosa maturità. Il pavimento poroso in ardesia rossa crea il perfetto equilibrio con un'energica acidità, mineralità e salsedine.

Abbinato a insalata di totano. Ottimo abbinamento. Voto ottimo, 88/100

5. Riesling Nierstein 2021 Trocken Lisa Bunn. Rhinehesse

Nierstein Riesling trocken Rhinehesse Lisa Bunn, **aroma leggermente nocciolato (dovuto al legno) e lievitato con note fruttate bianche e gialle, sfumature floreali ed erbacee e un pizzico di bacche scure. Acidità vivace, tracce di lievito, abbastanza asciutto, stile diretto.** Pendii ripidi nel Red Hang, prima della vendemmia dei nostri vini dei vigneti, Orbel, alcuni Oelberg e Hipping e Castello di Schwabsburg, **argilla rossa-arenaria Raccolto a mano nel mese di ottobre, pigiato con macerazione di 24 ore, fermentazione spontanea in semibotti e stoccaggio completo dei lieviti fino ai primi di maggio. Percorso tutto in legno.**

Abbinato a Insalata di Totano. Anche questo riesling ben abbinato. Voto ottimo 89/100.

6. Riesling Bone Dry Pfalz 2022 Von Buhl. Palatinato

Con la sua etichetta accattivante Reichsrat Von Buhl Bone Dry Riesling è, come suggerisce il nome, "secco" (ancora confusione nelle terminologie). Vino bianco secco di medio corpo. Con oltre 150 anni di proprietà familiare nel Palatinato, Weingut Reichsrat von Buhl è una delle aziende vinicole più conosciute anche perché produttrici di prestigiosi assemblaggi. A differenza di molti Riesling del Palatinato, dove un Riesling "secco" può contenere fino a 9

g/l di zucchero residuo, la gamma Bone Dry di Von Buhl celebra l'estremo opposto, con zucchero residuo tipicamente a 0-1 g/l. Il Bone Dry Riesling 2022 **mostra note speziate di agrumi e pesca bianca insieme a sentori di pietra bagnata e pietra focaia.**

Abbinato a Risotto Gamberi e semi di papavero. Non ha sfigurato per il suo residuo zuccherino quasi a 0. Voto buono 86/100

7. Riesling Nahe Trocken 2021 Donnhoff

Il Riesling Trocken 2021 di **Donnhoff al naso vira da subito su profumi di pesca, agrumi di diverso colore, pera ed anche frutta esotica, al palato ritroviamo la frutta e una piacevole mineralità che si combina con una struttura che permetterà di invecchiare per molto tempo.** Il Riesling Trocken 2021 di Donnhoff proviene da una'area ben ventilata che giova alle uve per la protezione dal caldo e per problemi di umidità. Helmut Donnhoff è una leggenda vivente. A soli 22 anni ha preso in mano la gestione della famiglia, diventando prima responsabile della vinificazione, poi proprietario della tenuta. Era il 1971. È riuscito a rendere famosa la Nahe, dimostrando quali superlativi vini di importanza mondiale sia in grado di produrre questa regione un tempo bistrattata. Tre sono gli elementi essenziali che devono essere presenti nella sua cantina: pulizia estrema, tempo e la disponibilità a comprendere le esigenze che ogni annata , ciascuna con le sue caratteristiche diverse.

Abbinato a gnocchi cozze e zafferano. Meglio averlo assaggiato lontano dal piatto dove ha dato il meglio di se. Voto ottimo, 88/100.

8. Riesling Nahe Unplugged 2022 Tesch

Nel campo della musica (come sopra riportato), il termine **UNPLUGGED** indica le performance acustiche e intime in cui non c'è uso di tecnologia e i musicisti sono quindi portati a sviluppare un suono più puro. È a questo tipo di filosofia che l'azienda TESCH si è ispirata per creare il proprio Riesling. **Dietro al bouquet di pesca bianca e mela verde, questo Riesling rivela una gradevole trama acidula. Il risultato è un vino vibrante e raffinato di grande freschezza e dotato di una bella struttura e il suo marchio di fabbrica: la mineralità.** Dopo aver rilevato la cantina di famiglia nel 1997, Martin Tesch ha avviato

un'importante opera di riconversione: la superficie vitata è stata ridotta a 19 ettari per concentrarsi solo sui siti migliori ed è coltivata quasi esclusivamente a Riesling. Da allora non si utilizzano più additivi chimici, né in vigna né in cantina, e l'azienda Tesch è diventata famosa per i suoi vini fermentati naturalmente che riflettono chiaramente il carattere dei rispettivi territori. I siti sono in tutto cinque e non potrebbero essere più differenti: oltre all'orientamento e all'inclinazione dei pendii, anche il suolo è molto diversificato (loess limoso intervallato da strati di calcare di conchiglia, argilla, arenaria rosso e terreno vulcanico). Non per nulla, oltre ad aver ricevuto numerosi premi, nel 2012 Martin Tesch è stato nominato vignaiolo dell'anno. **Abinato a gnocchi cozze e zafferano. Ha retto bene l'abbinamento per il suo carattere, Voto ottimo 89/100.**

9. Riesling Mosel Dry Dr L 2022 Loosen

Devo dire la verità senza lasciarmi influenzare del nome aziendale? Non è stato all'altezza della sua fama!

La cantina Dr. Loosen, vero e proprio punto di riferimento per gli appassionati della regione della Mosella, presenta solitamente nei suoi vini i caratteri più classici e comprensibili di ciò che può **offrire un Riesling realizzato in quest'area.**

Questo vino bianco Riesling Mosel Dry Trocken "Dr. L" si è caratterizzato al contrario. Leggermente petillant (uso scomposto della solforosa?) per un sorso secco **Le uve, una volta raccolte e portate nei locali adibiti alla vinificazione, fermentano alcolicamente grazie alla presenza di lieviti indigeni, in contenitori d'acciaio. Sempre in acciaio il vino rimane a maturare poi per qualche mese, sino a quando non si procede con le operazioni di imbottigliamento e commercializzazione.**

Abbinato a tempura di gamberi e crauti caramellati. Buono l'abbinamento per il suo petillant. Voto buono, 87/100

10. Riesling Mosel Steillage Trocken 2022 Peter&Peter

LO DICO SUBITO: QUELLO CHE HA RACCOLTO MAGGIOR CONSENSO!

Il RIESLING STEILLAGE TROCKEN è prodotto unicamente con uve Riesling provenienti dalla Valle della Mosella, in Germania, ed è un grande classico di

questa regione che si distingue per il suo profilo fresco e i suoi gusti particolari. Le uve sono coltivate in modo rigoroso e con la vinificazione conferiscono al vino **la mineralità e la freschezza che lo caratterizzano. Il bouquet è risultato elegante e avvolgente. Il naso con profumi di pesca, mela e albicocca. Al sorso, ha rivela subito tutta la sua mineralità, con un frutto che si è fatto via via più intenso e un'acidità precisa che ha conferito all'insieme una freschezza molto gradevole.** In poche parole, un vino raffinato e di carattere. Nel 2004 è stata posta la prima pietra per i vini Peter & Peter. Nella collaborazione tra i viticoltori locali e la ZGM è stata prestata particolare attenzione agli storici e ripidi vigneti lungo la Mosella. L'idea era quella di assecondare i pendii ripidi raccogliendo uve con ottimi aromi, mineralità ed eleganza. Cosa riuscita benissimo!

Abbinato anch'esso alla Tempura di gamberi e crauti caramellati. Ottimo abbinamento! Voto ottimo, 89/100

Schede elaborate da Urano Cupisti