

La Vetrina del Gusto

TASTE VIN

I vini d'acciaio dall'anima dolce e raffinata

Una leggenda narra che nel lontano 1775 presso un'importante tenuta della Mosel-Saar-Ruwer per uno strano inconveniente tardò ad arrivare l'ordine di raccolta delle uve nella vigna. Il padrone si rassegnò allora a dare i grappoli in avanzato stato di maturazione ai contadini del posto, ritenendoli ormai inutilizzabili. Costoro provarono ugualmente a produrre del vino che risultò eccezionalmente buono.

Da allora in quella regione renana della Germania cominciò una nuova tipologia di *raccolta tardiva* che ha assunto l'equivalente nome tedesco di *spatlese*. La vendemmia viene effettuata di solito dopo la metà di ottobre e l'inizio di novembre, soprattutto con il Riesling perché è un vitigno molto resistente alle gelate invernali. Non è chiaro quale sia l'esatta area di origine del Riesling e le attuali teorie suggeriscono che potrebbe essere proprio



RIESLING - sopra: panoramica della regione viticola della Mosella, zona di produzione dei migliori Riesling tedeschi. - nell'altra pagina: il Rebenhof Riesling Spatlese Urziger Wurzgarten, proveniente dai colli dei Grands Crus.

VINI DAL MONDO: GERMANIA

SCHEDA TECNICA

NOME: RIESLING SPATLESE URZIGER WURZGARTEN

PRODUTTORE: REBENHOF

ZONA DI PRODUZIONE: MOSEL-SAAR-RUWER - GERMANIA

MICROZONA: URZIG

VITIGNO: RIESLING RENANO

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5

ABBINAMENTO: ANTIPASTI, UOVA, LARDO DI ARNAD, FRUTTI DI MARE

NOTE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO: COLORE GIALLO PAGLIERINO CON TENUI RIFLESSI DORATI

PROFUMO: AROMA DI MELA VERDE E CEDRO, SENTORI DI CAMOMILLA

SAPORE: NOTE MINERALI, APPENA DOLCE CON GUSTO DI ANANAS E PERA

quella della Mosella oppure del Palatinato (Pfalz), tutte in Germania. Testimonianze storiche attendibili raccontano che questo vitigno era diffuso nella zona lungo il corso del Reno già nel XV secolo, tuttavia altre fonti suggeriscono che fosse già coltivato nel IX secolo per ordine del sovrano Ludovico il Germanico, ed altre ancora lo fanno risalire a 2.000 anni fa. Si ritiene che il Riesling riesca a dare il meglio di sé nei pendii scoscesi della Mosel-Saar-Ruwer che abbiano un'inclinazione ideale di 30° in modo da sfruttare al massimo l'incidenza dei raggi solari e il calore riflesso dalla superficie dei fiumi. Ma esiste un'ulteriore "microzona", nei pressi di Urzig, dove si trovano i colli dei Grands Crus. Si chiama Ürziger Würzgarten e tutti i Riesling provenienti da quest'area sono caratterizzati da grande qualità, sono cremosi, vigorosi, con una piacevole dolcezza. Sono anche soprannominati *vini d'acciaio* non solo per la già menzionata "resistenza" ma anche per la caratteristica marcata acidità e la presenza di note minerali.

Abbiamo assaggiato proprio un tradizionale Riesling Spatlese Ürziger Würzgarten Rebenhof. Un vino che rispecchia appieno le tipicità di questi Grands Crus che grazie all'acidità sanno raggiungere un ottimo equilibrio. Dal colore invitante per i tenui riflessi dorati che illuminano il giallo paglierino, ha sentori minerali, di frutti asprigni e agrumi. Al gusto si presenta fine ma dall'armonia rotonda ed elegante, semplice nelle varietà di sapori ma entusiasmante per la leggera dolcezza che ben si sposa alla delicata mineralità, ricordando alle papille ananas e pera. Per queste caratteristiche è davvero piacevole da bere come aperitivo o con gli antipasti perché un po' difficile negli abbinamenti. Piatti troppo sapidi possono infatti esaltarne la vena dolce facendolo apparire un po' stucchevole. Perché non provare con delle ostriche Belon?

In vendita presso l'enoteca **TRE ARCHI DISTRIBUZIONE**
via Novara 108/A - OLEGGIO - TEL. +39 0321-992338



PHOTO MAX GIANNOTTI

