

Un viaggio nel mondo del Riesling della Mosella con la Confraternita del grappolo

25 Maggio 2024



MONTESILVANO - Un viaggio nella valle della Mosella, dove il Riesling trova una delle sue migliori espressioni al mondo, guidati da **Francesco Agostini**, profondo conoscitore della celebre area che si estende tra Germania, Francia e Lussemburgo. Dalle origini della viticoltura nell'area, che risalgono ai romani, passando per le mappe di Jean-Joseph Tranchot, cartografo militare francese noto proprio per il suo rilevamento topografico della Renania, per i rilevamenti topografici effettuati tra il 1816 e il 1828 e per la mappa catastale del 1868 che classificava i vigneti considerata un contributo importante per la comprensione e la gestione della viticoltura nella regione, fino ai giorni nostri, con un'illustrazione delle eccezionali condizioni in cui crescono le vigne di Riesling: terreni ricchi di ardesia, pendii ripidi fino al

70% e un microclima temperato dal fiume Mosella.

Ha catturato i numerosi appassionati la degustazione organizzata nei giorni scorsi a Montesilvano (Pescara) dalla Confraternita del grappolo, associazione di esperti e appassionati che promuove la cultura del vino in Abruzzo, presentata dal giornalista **Massimo Di Cintio**.

La viticoltura nella valle della Mosella - ha ripercorso Agostini - ha radici profonde: nonostante furono i romani, provenienti dalla Borgogna attraverso la Lorena, a strutturarla, la coltivazione era già presente ed era stata avviata dai celti. Numerosi reperti archeologici, come antichi torchi romani, testimoniano l'amore per il vino dei conquistatori. La città di Treviri, fondata nel 16 a.C. come Augusta Treverorum, divenne un importante centro di viticoltura.

Il Riesling, uno dei vitigni più antichi della regione della Mosella, veniva coltivato insieme a Elbling, Silvaner e Räuschling. Nel 1787, il principe vescovo di Treviri, Clemens Wenzeslaus, ordinò che nei suoi vigneti si coltivasse esclusivamente Riesling, contribuendo alla sua diffusione e reputazione.

Dal XIX secolo agli inizi del XX, il Riesling tedesco era il vino bianco preferito nei menù reali e imperiali. Dopo i periodi bellici, il vitigno ha conosciuto una rinascita, grazie anche alle analisi del dna che hanno rivelato la sua origine da un incrocio spontaneo tra Weisser Heunisch e Vitis silvestris autoctona del Reno, combinata con il Traminer.

Ben 8 le referenze in degustazione: Adam Goldtröpfchen Grosses Gewachs trocken 2022, un Riesling sorprendente, giovane, fresco e acido, con aromi complessi di frutta a nocciolo, agrumi, erbe aromatiche e note minerali, che ha mostrato una grande profondità e potenza senza pesantezza; Vollenweider a Schimbock Grosses Gewachs trocken 2011, caratterizzato da estrema concentrazione, struttura e acidità precisa, con note di spezie e agrumi, è stato invecchiato per 12 mesi in fuder di legno, perfetto con pesce affumicato o speziato; Hofgut Falkenstein T Niedermenniger Herrenberg Spätlese Feinherb Meyer Nepal (AP 11) 2022, un feinherb di grande qualità, con profumi minerali, agrumi aranciati, fiori ed erbe; Willi Schaefer Graacher Himmelreich Kabinett (AP 02) 2022, un vino che gioca su profumi floreali e agrumati, con il pompelmo protagonista. In bocca risulta succoso e completo, un ottimo esempio del prodotto di ingresso di un'azienda di tale levatura; Willi Schaefer Graacher Domprobst Kabinett (AP 03) 2022, al naso molto complesso, con note minerali, aromi di pesca bianca, melone, arancia, ananas e fiori, in bocca mostra una bella struttura ed un bel finale; Dr Hermann Piesporter Goldtröpfchen Kabinett 2022, giallo paglierino con riflessi verdi, al naso è complesso, con note fruttate di ananas e mela, al palato il vino è strutturato,

elegante e fine; Vollenweider Kröver Steffensberg Spätlese 2012, aromi complessi di pesca, arancia e spezie, con una struttura ben delineata e una spina dorsale robusta, ha offerto una degustazione memorabile; Dr Hermann Erdener Prälat Auslese "Alte Reben" 2022, per la prima volta dal 2006, Christian Hermann non ha selezionato una tipologia Auslese per i Goldkapsel, bensì uno Spätlese con un grado Oechsle di 87°, le uve, raccolte nella prima decade di novembre, sono state vinificate in acciaio e imbottigliate a fine aprile, esibisce un naso profondo, complesso e rifinito, con una nota di pietra focaia, una eccitante e unica espressione di questo Grand Cru Prälat.