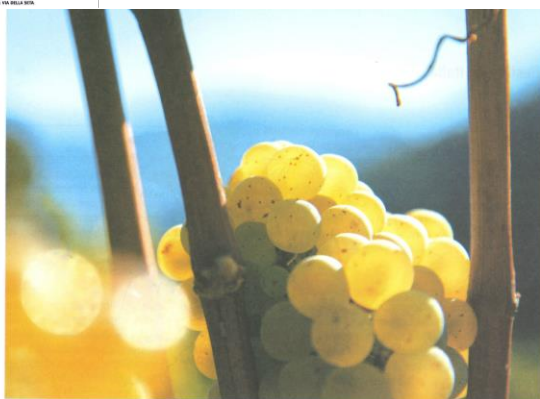


Civiltà del bere

CIVILTÀ DEL BERE – MAGGIO 2018



RIESLING IN ITALIA

Nato per soffrire dà il meglio di sé al Nord

Le condizioni climatiche particolarmente rigide di cui necessita ne hanno impedito una diffusione significativa › Da noi si alleva soprattutto in Alto Adige, Oltrepò Pavese e Langhe › Proprio da queste ultime arrivano le versioni più renane

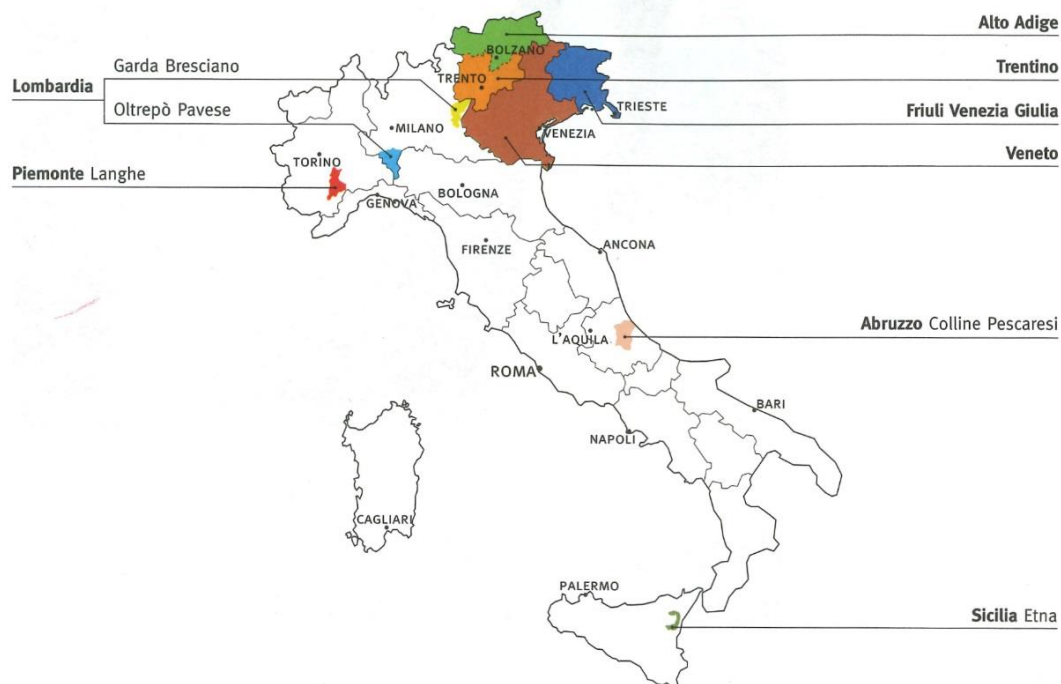
di Roger Sesto

Per sgombrare il campo da equivoci, va subito chiarito che il nobile **Riesling renano** non ha nulla a che vedere con l'italico. Gli ampelografi avevano inizialmente ritenuto che la sua genesi fosse asiatica (ma non mediterranea), pensando fosse approdato in Europa dai Balcani per poi giungere in area teutonica, espandendosi quindi verso Alsazia, Svizzera e Italia settentrionale. Da tempo però sono arrivati alla conclusione che, invece, le origini del vitigno non siano affatto caucasiche, considerandolo viceversa europeo a tutti gli effetti. È probabilmente frutto di successivi incroci e selezioni operati su varietà autoctone selvatiche del nostro continente; presente nella valle del Reno almeno dal XV secolo, se non addirittura dall'epoca romana.

Le aree più vocate

Il Riesling si adatta egregiamente ai climi freddi, mal tollerando il caldo eccessivo. Si trova pertanto a suo agio nelle aree tedesche del Reno, della Mosella e della Saar, oltre che in alcune zone austriache come la Wachau. Si può dire che per raggiungere pienamente il suo più alto profilo qualitativo, abbia bisogno di "soffrire". Ecco perché, al di là della continentale Germania, quest'uva si sia poco diffusa in giro per il mondo, e solo in areali circoscritti e caratterizzati da condizioni climatiche particolarmente rigide. E in Italia? Da noi – giunto solo a fine Ottocento – la sua presenza è pressoché limitata alle regioni più settentrionali: **Alto Adige** e **Oltrepò Pavese in primis**, parte in Trentino, con sporadiche presenze in **Friuli**, **Veneto** e **Garda Bresciano**. Vi sono poi dei viticoltori curiosi e appassionati che hanno tentato l'azzardo (andato più che a buon fine) di piantarlo nelle **Langhe**, in cru particolarmente vocati; fra questi vanno ricordati Aldo Vajra di Barolo, ed Ettore Germano di Serralunga d'Alba. Non

Riesling in Italia



manca infine qualche esempio di Riesling coltivato più a sud, come sulle **colline pescaresi** e sull'**Etna**, ma è davvero poca, quasi a titolo sperimentale.

Nel lungo periodo si esprime al meglio

In ogni caso, i numeri del Riesling (renano) nel nostro Paese sono ancora poca cosa, essendo coltivato su circa 680 ettari, pari a circa lo 0,1% del Vigneto Italia, che consentono la produzione di un numero molto limitato di bottiglie, subito "razziate" dagli estimatori. L'età di queste piante, inoltre, è compresa tra i 20 e i 40 anni e dimostra come negli anni più recenti l'interesse per una varietà così complicata, rischiosa e costosa da vinificare sia rimasta abbastanza contenuta e non abbia più di tanto stimolato la realizzazione di nuovi e più moderni impianti viticoli. Certo è che quando trova il suo habitat ideale ed è ben coltivato, questo vitigno – persino da noi – è capace di dare risultati di grande personalità, soprattutto dopo un adeguato invecchiamento, quando i suoi precursori aromatici hanno la possibilità di sprigionarsi, come i famosi sentori di pietra focaia e idrocarburi. Difatti è un vino assai longevo e offre le sue migliori doti in termini di finezza organolettica solo dopo molti anni, stravolgendo l'implan-

to gusto-olfattivo iniziale. Se da giovane mostra una relativa semplicità e una certa durezza acida, quando i suoi aromi cominciano a terziarizzarsi si fa molto complesso, non facilmente accessibile da parte dei neofiti. Questo perché il lungo periodo di maturazione, imposto dalle severe condizioni climatiche nelle quali viene coltivato, consente agli acini di arricchirsi non solo di zuccheri, ma anche dei succitati precursori aromatici. Proprio per questo suo patrimonio olfattivo latente, almeno da noi in Italia, si preferisce vinificarlo e affinarlo in recipienti inerti, quindi acciaio, cemento o al massimo botti grandi usate, evitando l'uso di piccoli legni micro-ossigenanti, che inficerebbero la capacità di esprimere le sue più affascinanti note sul lungo periodo.

Regione che vai, profumo che trovi

Analizzando brevemente le caratteristiche organolettiche in relazione alle principali zone di coltivazione nella nostra Penisola, possiamo notare come in **Langa**, terra "rossista" per eccellenza (ma solo perché Barolo, Barbaresco e in parte Barbera d'Alba offuscano la presenza di qualsiasi altro vino), il Riesling sappia esprimersi al meglio, quasi a lambire i tratti caratteriali degli inarrivabili renani o della Mosella. Pietra fo-



IL MEGLIO IN 8 CALICI

Germano Ettore

Hérzu, Langhe Riesling Doc, Piemonte

Le uve provengono dalle Langhe Monregalesi, da vigne esposte a sud-est e sud-ovest, dimoranti su suoli calcareo-marnosi, con sabbia e pietre. La lenta fermentazione avviene in acciaio a 16 °C; segue una sosta *sur lies* per 6 mesi, senza *bâtonnage*. Paglierino-brillante, ha naso fine di idrocarburi, iodio, poi frutta gialla e pasticceria; da giovane è tagliente, dal grande potenziale evolutivo, ricco di sapidità minerale.

Vajra

Pétracine, Langhe Riesling Doc, Piemonte

Le uve provengono da vigne esposte a est, su suoli marnoso-sabbiosi, con fossili e depositi del messiniano. Dopo delicata pressatura e decantazione, ha luogo la fermentazione in acciaio. Ne scaturisce un bianco caldo e polposo, oltre che minerale. Il bouquet è assai fine, dai ricordi di frutta candita, pompelmo e camomilla, pera e fiori gialli, con finale cremoso. In bocca è ricco e affilato al contempo: richiede anni prima di raggiungere un perfetto equilibrio.

Monsupello

Provincia di Pavia Riesling Igt, Oltrepò Pavese

Le vigne sono esposte a est e nord-est, nel cuore dell'Oltrepò, su suoli calcareo-argillosi e gessosi; il mosto fiore viene chiarificato e poi fatto fermentare in acciaio a 18 °C. Seguono stabilizzazione e microfiltrazione. Giallo paglierino, ha naso gradevole dai ricordi di fiori di campo, malva, frutta a polpa gialla, con note salmastre, di idrocarburi e pietra focaia; il sorso è vibrante, sapido, persistente.

Travaglini

Campo della Fojada, Oltrepò Pavese Riesling Riserva Doc

Le vigne dimorano sulle alte colline di Casteggio, su suoli calcarei, argillosi, marnosi e sassoso-gessosi. Dopo una breve criomacerazione, il mosto fermenta in piccole vasche d'acciaio termocondizionate; seguono travaso e affinamento in inox. Dal naso fine, di stile evoluto, con sentori di burro, crema pasticceria e macedonia, in bocca ha piglio maturo, non troppo acido, morbido, con finale di fiori secchi.

Cantina San Michele Appiano

Montiggi, Alto Adige Riesling Doc

Le vigne giacciono sopra il lago di Monticolo, terroir perfetto per il Riesling: suoli poco fertili e vulcanici, 500 m slm, adeguata ventilazione, esposizione a sud, sud-est, basse rese. Fermenta in acciaio e affina *sur lies* per 5 mesi. Brillante, ha un gradevole bouquet dall'attacco agrumato che poi evolve in mela renetta, pietra focaia, idrocarburi; il sorso è vibrante, con un'acidità citrina bilanciata da concentrazione e mineralità.

Falkenstein

Alto Adige Riesling Val Venosta Doc

Le vigne sono sui 500-900 m slm, esposte a sud; i suoli sono ricchi di sostanze minerali. La fermentazione è in botti grandi di acacia. Affinamento di 9 mesi sempre in botte. Paglierino brillante, ha naso intrigante che spazia dalla frutta a polpa bianca matura ai fiori gialli secchi, sino a ricordi più esotici; il palato, coerente al bouquet, è armonico, fresco, sapido e, da giovane, di piglio tagliente.

Fondazione Edmund Mach

Monastero, Trentino Riesling Doc

La vigna, a pergola semplice, è densa 4.200 ceppi/ha per 70 q/ha di uva; esposta a sud-ovest, giace su suoli calcarei. Criomacerazione e vinificazione sono seguite da una sosta *sur lies* in acciaio di 7 mesi. Per una migliore armonia, si lascia un residuo zuccherino di 7 g/l. Paglierino brillante, ha un olfatto fine e immediato, dai ricordi di fiori bianchi e frutta fresca; in bocca si avvertono morbidezza e intensità, ma anche una certa spigolosità.

Aquila del Torre

Colli Orientali del Friuli Riesling Doc

L'azienda gode di un terroir vocato, grazie anche alle escursioni termiche e al suolo: una stratificazione di marne, arenarie, argilla. La vinificazione è spontanea; con affinamento in inox *sur lies* di 9 mesi. Brillante, ha un bouquet non così complesso, dall'attacco citrino che poi volge ai fiori bianchi, pesche, agrumi, idrocarburi. Il palato è coerente al naso, con una certa spigolosità che necessita di tempo per equilibrarsi.

caia, gomma calda, idrocarburi ne tratteggiano l'olfatto, mentre al palato la decisa sapidità minerale, la schietta acidità e la sostanza estrattiva ne completano il suo quadro sensoriale. In **Alto Adige**, dove trova la più ampia diffusione, in particolare nella **Valle Isarco** e in **Val Venosta**, offre invece sensazioni un po' più lontane da quelle dei Riesling mitteleuropei. Qui emergono maggiormente note fruttate dolci di mela e pera mature, e poi pesca e albicocca, con un evidente tocco floreale di rosa e una discreta speziatura alla cannella e chiodi di garofano. Al palato dominano ancora freschezza e sapidità, ma i toni sono più caldi e morbidi, con una componente minerale sempre presente ma meno evidente. Probabilmente questi tratti assunti dai Riesling altoatesini non sono avulsi dalle evoluzioni climatiche: anni fa nella Valle Isarco e nella Val Venosta questa cultivar faticava a matu-

rare, mentre oggi non ha più alcun problema a raggiungere un ottimale ed equilibrato rapporto tra zuccheri, acidità e polifenoli. Sorge però un altro problema, relativo a un insolito caldo umido per queste aree, che porta in alcune annate allo sviluppo di marciume. Infine, l'altro comprensorio ove il Riesling ha trovato un buon insediamento è quello oltrepadano, soprattutto nella parte centrale del territorio, in particolare sui lembi collinari più alti **sopra a Casteggio** (Pavia), dove le note fruttate si fanno ancor più suadenti, come di pesca a polpa gialla, ananas, ribes bianco e pasta di mandorle, rinfrescate da ricordi di erbe aromatiche dai tratti mentolati, mentre il gusto diventa più opulento, caldo di alcol, leggermente meno minerale sapido-minerale e più fruttato, pur nel quadro di un'armonia che non viene mai a mancare.