
iPad
09:42
Civiltà del bere
Dal 1974.
La rivista italiana di vino
e cultura gastronomica
€ 10,00
2023
3
Sangiovese
Evoluzioni d'ALTO ADIGE
La guida alle NUOVE ANNATE in commercio • Inchiesta PROSECCO • Cronache di VINOVIP AL FORTE
Rinascimento tedesco in RHEINHESSEN • INTELLIGENZA ARTIFICIALE alleata del vino
BIRRE da PUB INGLESE • CAFFÈ globale • Viaggio nella MATERIA PRIMA



GERMANIA

# Rinascimento della Rheinhessen

Dopo i fasti del passato e il declino a seguito della Prima guerra mondiale, la regione vinicola più grande del Paese è risorta › Dal “mare dolce” si torna a puntare sui vini secchi, complessi e di territorio › Il contributo dell’associazione dei vignaioli

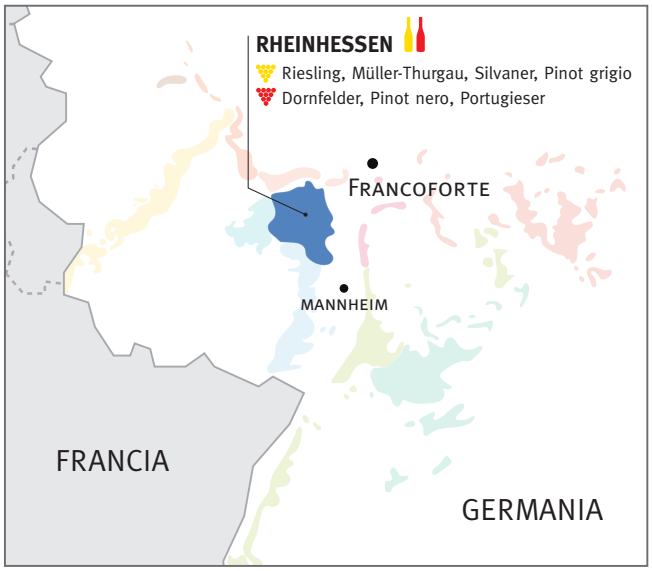
*di* **Ulrich Kohlmann**

La regione vinicola **Rheinhessen (Assia Renana)** è la più grande della Germania. Situata tra Worms a sud e Magonza a nord, i suoi vigneti, divisi tra le zone Wonnegau, Nierstein e Bingen, si estendono per ben **27.159 ettari** (2021) con una produzione annuale di circa **2,7 milioni di ettolitri**. Oltre alla grande rilevanza economica che ne risulta, la regione è anche una sorta di microcosmo storico del vino tedesco degli ultimi cent’anni.
A cavallo tra XIX e XX secolo alcuni dei suoi vini, insieme alle migliori etichette della Mosella e del Rheingau, spuntavano prezzi stellari nelle aste internazionali e si trovavano sulle carte dei vini di grandi ristoranti accanto alle più blasonate etichette della Borgogna e del Bordeaux.

## L’affermarsi dello stile *cheep & sweet*

Purtroppo questo prezioso patrimonio si è perso dopo la Prima guerra mondiale. Il vino tedesco che, ad eccezione delle famose Spätlesen (vendemmie tardive), è stato quasi sempre secco, si era trasformato in una bevanda dolciastra.
Un caso particolarmente interessante è quello del **Liebfraumilch**, che nasce come un vino dolce ottenuto da piccoli vigneti intorno alla Liebfrauenkirche di Worms. Nell’Ottocento raggiunse fama internazionale contando tra i suoi estimatori Charles Dickens, il Barone Rothschild e il vescovo di Canterbury (Anne Krebiehl, *The Wines of Germany*, p. 230). Dopo la Grande guerra, però, questo vino dolce, raro e costoso, si è tramutato in uno dolciastro, economico e venduto con numeri da capogiro. Sarà lui ad aprire la strada a uno stile nuovo del vino tedesco: *cheep & sweet*.
Le ragioni di questo declino sono molteplici e ancora discusse tra gli storici. Secondo Peter Sichel, il più grande produttore di Liebfraumilch, furono soprattutto i giovani consumatori di Gran Bretagna, Stati Uniti e Canada a richiedere un vino più semplice con un deciso resi-

IN APERTURA la storica vigna intorno alla Liebfrauenkirche di Worms, dove nasce il Riesling Liebfrauenstift-Kirchenstück di Gutzler © AM. Santangelo




A SINISTRA nella regione vinicola tedesca si producono 2,7 milioni di ettolitri annui da 27.159 ettari (dati 2021)

duo zuccherino e adatto a tutti i pasti (Peter M.F. Sichel, *The Secrets of My Life*, 2016). La causa determinante per l'ondata dolce del vino tedesco va, infatti, cercata nel gusto dei consumatori in un preciso momento storico. Come ha dimostrato lo storico americano Sidney Mintz, la preferenza del gusto dolce diventa preponderante solo in certe fasi storiche di alcune società e grazie a specifici fattori economici e culturali (Sidney W. Mintz, *Storia dello zucchero*, 2020).
Interessante quindi l'ipotesi che la massiccia presenza di soldati americani, di stanza in Germania, abbia spinto la richiesta di vini dolci. Abituati alle bevande zuccherose i militari avrebbero preferito vini amabili o abboccati (St. Pigott, *Life Beyond Liebfraumilch*, 1988, p. 5).

## Lo stallo e la ripartenza

Da non sottovalutare anche il ruolo del nascente turismo del vino. Dopo le privazioni della guerra, la predilezione per cibi e bevande dolci era diffusa non solo nel mondo anglosassone ma anche tra ampie parti della popolazione tedesca. Portando grandi masse di bevitori inesperti nelle zone vinicole si è creata una forte domanda domestica di vini semplici e abboccati prontamente accolta da parte dei produttori.
Il ruolo della scienza poi non è stato meno incisivo. Con la creazione di varietà come **Siegerrebe**, **Huxelrebe**, **Bacchus** o **Optima**, ora si disponeva di vitigni che garantivano ogni anno mosti con un alto grado zuccherino. Dopati da concimi chimici e protetti da un efficace arsenale di prodotti fitosanitari, i limiti naturali della vite sembravano un lontano ricordo. Il cerchio si chiude con una legislazione vinicola che con la legge del 1971 riconosceva il grado zuccherino del mosto come unico criterio di qualità. Davanti alla legge una Spätlese (vendemmia tardiva) ottenuta dalla varietà Huxelrebe, piantata in un nuovo vigneto in pianura dove prima prosperavano le barbabietole, aveva lo stesso valore di una da uve Riesling cresciute sui ripidi vigneti storici della Mosella o del Rheingau.

Poi la svolta. A partire dalla metà degli anni Ottanta la richiesta di vini dolci tedeschi diminuisce rapidamente. Per spiegare questa tendenza si è tirato in ballo l'aumento dei viaggi all'estero. In Francia e in Italia i tedeschi avrebbero scoperto nuovi sapori e pietanze che mal si abbinavano a vini dolciastri.
Una spinta ancora più forte per il cambiamento è stato lo scandalo del **glicole dietilenico** del 1985. Quando si scoprì che alcuni viticoltori austriaci avevano aggiunto questa sostanza ai loro vini per renderli più soavi, il mercato dei vini dolci è crollato anche in Germania che ne aveva importato la maggior parte. Con ciò era giunta l'ora per una nuova partenza.

## Lavorare in sinergia

Senza sottovalutare il ruolo di grandi precursori in altre regioni vinicole come Bernhard Breuer nel Rheingau, Hans-Günter Schwarz nel Palatinato o Helmut Dönnhoff alla Nahe, il cambiamento più radicale avvenne nel Rheinhessen. Proprio lì, in quella regione che una volta era il regno di vini semplici e dolciastri, ora nascevano prodotti secchi, complessi e territoriali che potevano di nuovo competere a livello internazionale. Come l'araba fenice rinasce dalle sue ceneri, il vino tedesco secco riemerse da un mare dolce, un vero rinascimento.
Da notare che questa rivoluzione qualitativa non è partita dalla zona che da sempre era famosa per grandi vini, ovvero la Roter Hang, un'area caratterizzata dalla presenza di *Rotliegendes*, arenaria rossa. I vigneti dei protagonisti della prima ora, come Klaus Peter Keller, Daniel Wagner e Philipp Wittmann, si trovano piuttosto in zone che in passato praticamente nessuno associava alla viticoltura di qualità.
Certo, la rapidità della rinascita del vino secco sarebbe stata impossibile senza fare sistema. In collaborazione con la VDP (Associazione dei viticoltori tedeschi di qualità) e uniti nell'associazione **Maxime Herkunft**, i **vignaioli del Rheinhessen** hanno scambiato tra di loro idee ed esperienze, generando forti sinergie. A vantaggio di tutta la regione.

## LA NOSTRA SELEZIONE

### WONNEGAU

**Raumland, Pinot Kirchenstück Reserve Brut Nature 2014**
Un Pinot nero, che sosta 90 mesi sui lieviti, dal pioniere del Metodo Classico in Germania. Perlage fine e persistente. Fragranze intense di buccia di limone, fieno, caramello e pane lievitato. Al palato pieno, avvolgente con freschezza gagliarda. Finale lungo, sapido.

**Gutzler, Liebfrauenstift Kirchenstück Riesling GG 2021**
Giallo paglierino con riflessi dorati. Frutta matura, melone cantalupo, papaya, mela cotogna, accompagnati da note fumé. Al palato sorprende con freschezza da vendere che regala energia vibrante. Chiude sapido. Una perfetta espressione della rinascita di questa famosa vigna.

**Wittmann, Morstein Riesling GG 2021**
L'azienda è un benchmark per il Riesling Trocken. Vigneti biodinamici certificati. Paglierino luminoso, bouquet raffinato e profondo ma ancora sussurrato, composto da sentori di lime, nocciole e note minerali. Corpo pieno, setoso con freschezza agrumata. Grande potenziale di invecchiamento.

### NIERSTEIN

**Bunn-Strebel, Orbel, Riesling 2021**
Giovane azienda con enorme potenziale. L'Orbel è una Grosse Lage che chiude il Roter Hang a sud-ovest. Giallo paglierino con rilessi verdolini, naso intenso con profumi freschi, ben delineati di pesca gialla e pompelmo rosa, note mentolate. Fresco, corpo medio, verticale. Chiude decisamente sapido.

**Gunderloch, Nackenheim Rothenberg, Riesling GG 2021**
Il Rothenberg è la parte più settentrionale del Roter Hang. Profumi intensi di pietra focaia e pietre macinate, pennellate di pesca e di basilico. In bocca raffinato e puro. Corpo pieno, avvolgente con una vena di acidità rinfrescante. Travolgente e sublime.

**Fritz Ekkehard Huff, Nierstein Pettenthal, Riesling 2021**
Una piccola azienda del Roter Hang in ascesa, da seguire con attenzione. Giallo paglierino luminoso, con intensi profumi di pompelmo, accenni di pesca e timo. In bocca entra fresco, ma regala sensazioni cremose grazie a un ricco estratto di frutto. Chiude sapido.

**Kühling-Gillot, Riesling Réserve Vom Rotliegenden 2018**
Un anno sulle fecce piene, 4 anni in bottiglia prima di essere venduto. Paglierino, luminoso, con riflessi dorati e profumi intensi di papaya e albicocca, note di zenzero e pepe bianco. Al palato fresco, cremoso e avvolgente. Finale sapido con ritorno di frutta tropicale.

### BINGEN

**Knewitz, Steinacker Riesling GG 2022**
Vigna fresca con suolo calcareo e ferroso. Paglierino cristallino, sentori fumé, erbe aromatiche; in sottofondo frutta gialla e miele millefiori. L'abbondante freschezza dà uno slancio verticale. Palato pieno, declinato su sensazioni di frutta carnosa, sapido. Da decantare un paio d'ore prima.

**Riffel, Binger Scharlachberg, Riesling 2021**
Azienda biodinamica. Suolo di quarzite con ossido di ferro. Incanta con profumi di rosa, mandorla e pesca seguiti da note di pietra focaia. Ingresso in bocca maestoso, corpo pieno, fresco, finale molto sapido e persistente. La forza che sposa l'eleganza. Irresistibile.

**Thörle, Hölle, Riesling 2018**
Vigneto con esposizione a sud. Biologico certificato. La sala di degustazione vale da sola il viaggio. Giallo dorato cristallino. Intenso e ampio, frutta gialla, albicocca disidratata, ananas, note mielate, zagara, fiori secchi, fresco con ritorno di note agrumate, molto sapido, finale interminabile.



**CANTINE DISTRIBUITE IN ITALIA**
**Bunn-Strebel** da Partesa (a.pesolo@partesa.it)
**Raumland** da Pellegrini
**Wittmann** da Pretzhof Selection

**LE ALTRE CANTINE**
**Gunderloch** info@gunderloch.de
**Gutzler** info@gutzler.de
**Fritz Ekkehard Huff** info@weingut-huff.de
**Knewitz** info@weingut-knewitz.de
**Kühling-Gillot** info@kuehling-gillot.de
**Riffel** Service@weingut-riffel.de
**Thörle** info@thoerle-wein.de

A SINISTRA la zona da sempre più famosa per i grandi vini della Rheinhessen è Roter Hang © Bunn-Strebel