

	<b>Sebastian Schäfer</b> del Weingut Joh. Bapt. Schäfer Burg Layen 8 55452 Burg Layen	<b>Frank Schönleber</b> del Weingut Emrich-Schönleber Soonwaldstraße 10a 55569 Monzingen	<b>Andreas Barth</b> del Weingut von Othegraven Weinstr. 1 54441 Kanzem	<b>Theresa Breuer</b> di Georg Breuer Grabenstraße 8 65385 Rüdesheim	<b>Reinhard Löwenstein</b> del Weingut Heymann-Löwenstein Bahnhofstraße 10 56333 Winnigen	<b>Reinhard und Beate Knebel</b> del Weingut Reinhard & Beate Knebel August-Horch-Straße 24 56333 Winnigen
Quale è la sfida più grande lavorando il Riesling?	Di raggiungere al alta maturità dell'uva; creare uno stile individuale; imbottigliare possibilmente 100% quello che ci da il vigneto.	Più difficile è sicuramente di trovare la giusta posizione data che Riesling è reagisce estremamente al Terroir. Inoltre si deve far attenzione ad abbassare la vigoria e avere acini piccoli per raggiungere una aromaticità ottimale.	La consapevolezza che non si può fare il Riesling (inteso come non fare a meno a prendere quello da la natura) e che questa varietà è estremamente sensibile a fronte di ogni sforzo.	Dato che Riesling è un vitigno il quale reagisce sensibilmente ad influenze esterne (Terroir) ogni passo in vigna vuole essere ben pensato. In cantina, invece, risulta abbastanza robusto, se arriva forte dalla vigna. Riesling si dimostra più sincero se lasciato più naturale possibile.	Per produrre un Riesling con l'impronta del Terroir valgono gli stessi criteri come p.es. per il Pinot Noir in Borgogna. Non esiste un gusto del Riesling. Riesling è un medio neutrale il quale è capace di trasmettere il terreno in cui cresce nel bicchiere. Perciò è essenziale il terreno e il clima per andare avanti. Terreni poveri e condizione clima-tiche fresche fanno maturare i Riesling più emozionanti, se ... alta densità d'impianto, bassa resa, il non utilizzo di concime artificiale, con cura intensa, attenta selezione nella vendemmia tardiva. In cantina per i "vini di Terroir" evitiamo completamente lieviti ed enzimi aggiuntivi.	La decisione del tempo per la raccolta e tenere integro la cartea eristica del vigneto nel vino.
Quale vinificazione/affinamento del Riesling viene preferito nella vostra cantina?	L'affinamento si svolge sia in vecchie botti di quercia di 1.200 litri sia anche in acciaio inox. Per i vini con fermentazione spontanea preferiamo la botte di legno. Altrimenti utilizziamo anche lieviti selezionati. Cerchiamo di avere un contatto prolungato con i lieviti, poi affinamento in ambiente fresco senza contatto con ossigeno (riduttivo) fino al imbottigliamento.	Le migliori partite vengono legger-mente schiacciate e macerate fino a 5 ore. Dopo la pressatura e pre-chiarificazione fermenta lentamente con lieviti classici per il Riesling oppure spontaneo, possibil-mente in botti di legno, rimane sui lieviti fino la fine di febbraio.	Rifiutiamo ad ogni manipolazione. Non praticiamo ne chiarificazioni ne abbassamenti d'acidità. La fermentazione è esclusivamente naturale spontanea a molto lunga durata.	70% dei vini Riesling vengono affinati in legno tedesco grande che premette una raccolta sanissima con caratteri complessi che ha la forza a superare questo stile ossidativo. Vini più leggeri per una beva più giovane vanno in acciaio inox. La fermentazione in tutti i due recipienti viene messo in moto con il lievito selezionato SIHA 7, senza aggiungere ulteriori sostanze nutritive e senza controllare la temperatura. Dopo la fermentazione il vino viene una volta svinato e lasciato fino al imbottigliamento nella botte sui i lieviti nobili (fino ad ulteriori 6 mesi).	Lieviti selvatici. Botte di legno. Permanenza sui lieviti fino ad 18 mesi.	Tutti i nostri vini vengono fermentati naturalmente (spontaneo).
Avete cambiato qualcosa recentemente e perché?	No.	No.	Dal 2004, da quando sono responsabile io, non abbiamo cambiato niente nella filosofia in cantina.	Il tempo per la macerazione è stato leggermente accorciato per evitare che i vini risultino fenolici. In vigna consideriamo ovviamente i cambiamenti climatici con provvedimenti adatti.	No.	
Utilizzo degli solfiti?	Dipende dell'annata e della raccolta. Non impegniamo mai la quantità massima.	Meno possibile è il motto. Con i vostri valori di PH ce la caviamo con 40 mg/l di SO2 libera.	Grazie allo stile riduttivo non necessitiamo d'impegnare i valori alti di solfiti.	I Riesling secchi non hanno bisogno i valori massimi ammessi della legge per la solforazione. I nostri vini hanno in media una SO2 libra tra 35 e 45 mg/l.	Dipende della raccolta e tipo di vinificazione in cantina.	
Riesling e legno, cosa ne dice?	Abbiamo solamente i vecchi Stückfässer (botti di 1.200 l) i quali non trasmettono nessun gusto di legno al vino, ma danno un'impronta al carattere del Riesling: diventa più individuale e sembra leggermente più morbido.	Fantastico se si tratta di legno vecchio e neutrale. Per vini freschi e fruttati l'impegno di legno è, però, controproducente.	Non per forza una combinazione vincente, ma esistono delle eccezioni.	Le vecchie botti tedesche vanno perfettamente per i Riesling ricco di gusto e corpo.	Se il legno viene impegnato per aromatizzare il vino è brutto. -invece, se il legno come superficie specifico viene utilizzato per catalizzare certi processi di maturazione è utile.	

Allegato: Le risposte dei produttori tedeschi (pagina 2 di 2)

Composizione dei terreni?	scisto, ciottolo, quarzo, argilla.	I nostri terreni sono caratterizzati da scisto e quarzo. Ai vini danno finezza ed eleganza e una pronunciata mineralità.	Il nostro Riesling cresce su formazioni geologiche di scisto di Devon (creati 580 fino 220 milioni di anni fa) che regala ai vini una mineralità esponenziale e una frutta molto matura.	Terreni di scisto e quarzo sono il particolare dei nostri vigneti e regalano al vino soprattutto note minerali.	Diversi formazioni di scisto di Devon che danno al vino la sua identità.	Roccia scistosa che da soprattutto mineralità.
Ettari totali e a Riesling?	6 ettari di cui circa 3,5 a Riesling.	17 ettari, 85% Riesling.	11 ettari, 100 % Riesling.	I nostri vigneti si espandono su 33 ettari di cui 85% coltivati a Riesling.	15 ettari di cui 14,7 a Riesling	7; 6,5 davon Riesling
Zona di produz.	Nahe	Nahe	Mosella - Saar	Rheingau	Mosella - Terrassenmosel	Mosella - Terrassenmosel
Ultimo vino quotato di grande classe	Dorsheim-Pittermännchen Goldkapsel Trockenbeerenauslese 2003 (6%) con un punteggio di 99-100/100 = grande classe/indimenticabile	Monzingen- Halenberg Großes Gewächs Riesling QbA trocken 2006 (13%) con un punteggio di 97/100 = grande classe	Kanzern-Altenberg Erste Lage Trockenbeerenauslese 2007 (6%) con un punteggio di 99+/100 = grande classe/indimenticabile	Rauenthal-Nonnenberg Riesling QbA 2003 (12,5%) con un punteggio di 99/100 = grande classe	Terrassenmosel von blauem Schiefer Trockenbeerenauslese 2002 (7,5%) con un punteggio di 99+/100 = grande classe/indimenticabile	Terrassenmosel Winnigen-Röttgen Trockenbeerenauslese 2007 (6%) con un punteggio di 100/100 = indimenticabile
Descrizione di questo vino super quotato in Wein-Plus	Profumo molto profondo, complesso e concentrato di agrumi canditi, ananas, pesche, albicocche, minerale e erbe aromatiche. Denso e morbidissimo in bocca, enorme concentrazione e una dolcezza molto alta ma nello stesso momento franco, tanto caramello e frutta candita al palato. Acidità fine, seducente al palato, grande persistenza e struttura, aromaticità appassionante e complessa, finale grandioso morbido-cremoso. Un assoluto capolavoro a cui servono due o 3 decenni per far sviluppare tutte le sue sfaccettature. Si svilupperà ancora per tante generazioni.	Profumo particolarmente profondo e marcato di maturissimi agrumi e pesche, erbe fresche con una immensa e avvincente mineralità. Molto franco, strutturato e succoso in bocca, non totalmente secco. Acidità molto fine e vivace, aromi di erbe aromatiche al palato, intensivo e ancora avvincente mineralità ma oltre del potere anche ampio con enorme profondità, seducente e con sorprendente leggerezza per un vino di questo calibro. Perfettamente equilibrato, incredibile lunghezza. Perfetto fino il 2014 e oltre.	Seducente, profondo e complesso profumo e nello stesso momento incredibile franchezza di frutta drupacea candita e secca e agrumi e tanta mineralità ma anche leggermente di erbe aromatiche e aromi di tabacco. Concentratissimo, dolce e morbidissimo in bocca, acidità ben presente ma fine, ancora aromi di erbe e tabacco, grande persistenza e profondità, perfetto equilibrio, ancora troppo giovane, mineralissimo in fondo, molto strutturato, note floreali, ancora di una leggendaria franchezza, grandiosa lunghezza. Consigliarlo per il consumo dal 2020 al 2100 e oltre.	Altamente complesso, intenso profumo minerale con tabacco, erbe seccate, pesche, albicocche e agrumi. Netto, franco e molto energico in bocca, una aromaticità altamente complessa-. Pesca, aromi aggrumati, massiccia ma nello stesso momento leggera e finissima mineralità nello stile non totalmente secco. Tanta forza e morbidezza al palato, struttura vibrante, estremamente profondo e persistente, grandiosa e seducente lunghezza. Un capolavoro che tiene senza problemi fino il 2025.	Altamente concentrato, profondo e ampissimo profumo di albicocche e pesche secche, frutta candita e caramello. Strutturato, pieno e molto marcato in bocca, estremamente concentrato con acidità "tagliante" e chiara mineralità al palato. Gusto incredibilmente versatile e ampio, coinvolgente, di razza mozzafiato, finale sconcertante, quasi eterno. Godibile da subito, dal 2010 a 2100.	Molto persistente e complesso, incantevole nel profumo di frutta drupacea parzialmente secca e candita con leggere note aggrumate, delicatamente di erbe aromatiche, accenni floreali, grande mineralità. Complessissimo. Concentratissimo. Frutta dolce, con tanto nerbo e assolutamente armonico con un'acidità finissima. In bocca scorre come seta dolcissima, percorso da un brivido fresco. Splendido e perfettamente equilibrato. Avvolge il palato con una interminabile scia aromatica e minerale con accenni di note caramellate in fondo. Molto strutturato e lunghissimo. Ancora estremamente giovane. Un vero capolavoro enologico. Un vino al quale viene data una vita tra il 2025 e il 2100 e oltre: