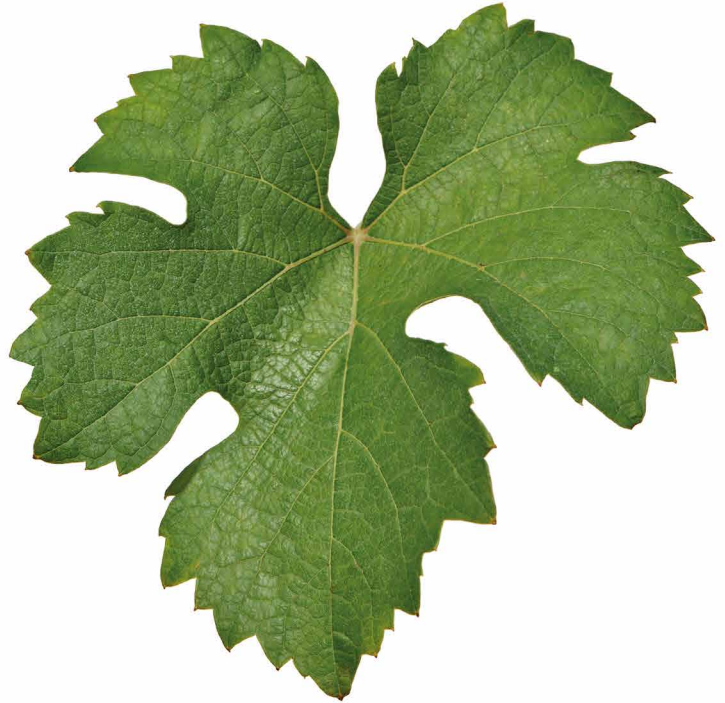
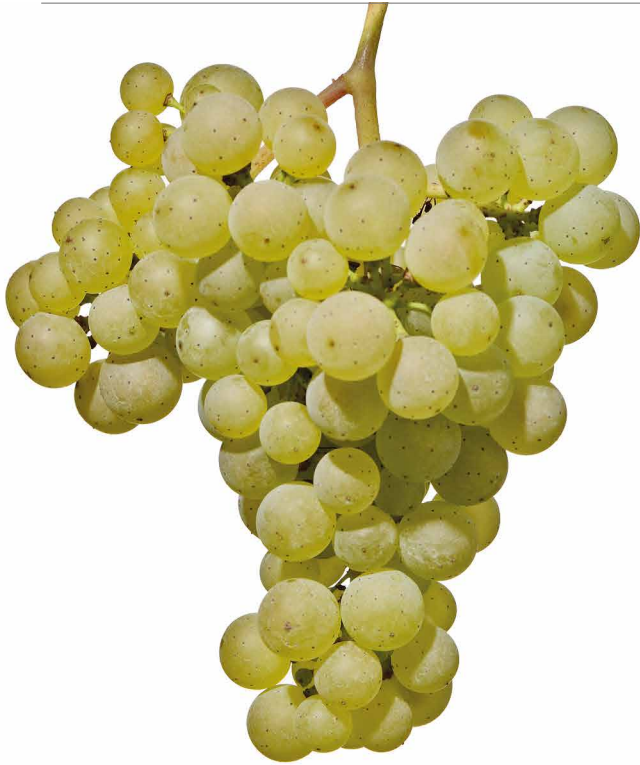


Riesling



Origini

Il Riesling bianco nacque da un incrocio fra Heunisch bianco, una vite selvatica (*vitis sylvestris*) e il Traminer. Nel 1435 fu menzionato per la prima volta in un documento scritto, e dopo il 1500 si diffuse in tutta la Germania. In Alto Adige le prime viti di Riesling bianco giunsero già nel 1840, con barbatelle provenienti dalla sponda destra del Reno. I primi impianti degni di nota sorsero intorno al 1850 a Bressanone e Merano, e dieci anni dopo anche a Bolzano. Dopo la prima guerra mondiale il vitigno non fece più parlare di sé, finché nel 1950, credendo erroneamente che fosse resistente al gelo, alcuni viticoltori ripresero a piantarlo a fondovalle nella Bassa Atesina, su circa 40 ettari. Nel frattempo, anche da quegli appezzamenti è sparito quasi del tutto. Ma nel 2000, alcuni viticoltori della Val Venosta e della Val d'Isarco riscoprirono il Riesling, e da allora lo producono. In Alto Adige il vitigno prende anche il nome di "Riesling renano", probabilmente per distinguerlo dal "Riesling italico", benché quest'ultima varietà sia ormai praticamente scomparsa.

Diffusione

In tutto il mondo, i vigneti coltivati a Riesling si estendono su quasi 64.000 ettari, e il paese che ne detiene il primato incontrastato è la Germania, dove attualmente la superficie coltivata è di 24.000 ettari. Seguono la Romania (6.200 ha), gli USA (4.600 ha), la Francia (Alsazia 4.000 ha), l'Australia (3200 ha), il Sud Africa (3.000 ha), l'Ucraina (2.500 ha), seguito dall'Austria con 2.000 ettari, infine la Moldavia (1400 ha) e la Nuova Zelanda (1.000 ha). In Italia il Riesling si coltiva solo in Lombardia (200 ha),

seguita dall'Alto Adige (110 ha) e dal Trentino (46 ha). Gli impianti altoatesini si trovano prevalentemente nell'Oltradige, in Val d'Isarco, in Val Venosta e intorno a Merano.

Vite

I grappoli di Riesling sono da piccoli a medi, quasi sempre alati, e nei cloni più recenti sono spargoli, con acini di colore giallo-verdastro punteggiati di nero. È un vitigno che matura tardi, predilige le quote più elevate (da 550 a 800 metri sul livello del mare) in posizioni soleggiate e ventilate, mentre alle quote più basse non riesce a sviluppare a sufficienza il suo profilo aromatico. I terreni con una componente scistosa elevata gli conferiscono delle buone note minerali. Nella formazione della parete fogliare occorre fare attenzione che i grappoli non siano mai esposti direttamente all'irraggiamento solare.

Vino

I vini prodotti con uve Riesling si distinguono per la loro acidità fruttata. Gli aromi comprendono agrumi (pompelmo e arancia) e drupacee (pesca e albicocca), a volte anche la passiflora, e sono accompagnati da note tipiche di geranio o mugugno. Al palato risultano vinosi, e col tempo sviluppano note di petrolio. Diversamente da quanto accade in altre regioni italiane, in Alto Adige il Riesling non si definisce in base agli zuccheri residui. Al momento con queste uve non si vinificano vendemmie tardive, e sono poche le località in Alto Adige dove si producono dei Riesling veramente espressivi.