

Di Antonio Indovino

Brauneberger Juffer Riesling Kabinett VDP, Schloss Lieser, 2017



Handwritten: Riesling

SCHLOSS LIESER

THOMAS HAAG

BRAUNEBERGER JUFFER
RIESLING KABINETT
2017

PRÄDIKATSWEIN · A.P. NR. 2 589 314 08 18
GUTSABFÜLLUNG WEINGUT SCHLOSS LIESER · D-54470 LIESER/MOSSEL
PRODUCE OF GERMANY

MOSEL

Brauneberger Juffer Riesling Kabinett 2017

Le spalle larghe e forti di un'esperienza maturata insieme al papà **Fritz**, cui deve tanto per gli insegnamenti ed il supporto nel momento della svolta: una cantina ed un vigneto tutto suo! Sono questi i primi tratti dell'identikit di **Thomas Haag**, l'autore della rinascita del **Niederberg Helden**, di cui ho avuto già modo di parlare in precedenza (leggi del [Niederberg Helden 2015](#)).

Il suo racconto, a pochi passi dal meraviglioso Castello di Lieser, palesa le ragioni per cui è stato eletto Viticoltore dell'anno nel 2015. I suoi vini sono il frutto di un lavoro rispettoso e molto complesso, svolto giorno dopo giorno nei 24ha di vigne che ha comprato in questi ultimi 20 anni o poco più. Un mosaico di 180 piccoli fazzoletti distribuiti all'interno di 8 parcelle, nelle quali solitamente effettua 4 passaggi diversi in vendemmia: una mole di lavoro incredibile che si traduce in ben 720 raccolte! Numeri da capogiro che fanno intuire la notevole attenzione volta a valorizzare, secondo annata, le differenze macroscopiche dei terroir delle diverse vigne!

Stavolta sono qui a parlarvi del **Brauneberger Juffer Kabinett 2017**, un Cru di cui si narra che fosse coltivato da un vecchio contadino che aveva 3 figlie zitelle, ed a cui deve il suo nome (juffer= vergine, illibata). È tra i vigneti più ripidi della Mittelmosel, la cui pendenza sfiora in alcuni punti l'80%, ed è caratterizzato da ardesia devoniana, mista a quella grigia e composti ferrosi.

La conduzione è rigorosamente biologica ed, in cantina, le lunghissime fermentazioni spontanee in acciaio si protraggono fino a primavera inoltrata, periodo in cui avvengono gli assemblaggi delle diverse micro-vinificazioni!

Di questo vino mi ha colpito la sua schiettezza e la sua piacevolezza assoluta nella beva, a tratti irrefrenabile. I Kabinett con il loro residuo zuccherino (in questo caso di 58g/l) incarnano perfettamente l'immagine collettiva del Riesling della Mosella, e questa selezione di Thomas non è certo da meno!

Nel calice si tinge d'un tenue giallo paglierino attraversato da riflessi giovanili, denotando sin dalla vista una ricchezza non trascurabile. Al naso c'è la frutta in primo piano, non ancora matura, con la mela che è accompagnata dal mandarino e da un lieve tratto esotico. Successivamente si colgono i fiori d'arancio insieme ad un tocco erbaceo ed un accenno minerale/fumé. Il sorso è amabile, pieno, ed avvolge il palato in prima istanza. La delicata sensazione di dolcezza si fonde ad una rinfrescante vena citrica ed una pungente salinità, in perfetto equilibrio ed alternanza, scandendo una chiusura di bocca per nulla scontata ed in cui si apprezzano i ritorni agrumati, erbacei e minerali.

Un Kabinett godurioso, da bere intorno ai 10°C con del buon Sushi, così come una Toma di capra alle erbe.

Prezzo in enoteca: 25-30€

Contatti: www.weingut-schloss-lieser.de

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,
Degustatore Ufficiale e Responsabile del GDS AIS Penisola Sorrentina**

I contenuti presenti sul blog **IL Narratore Enoico**, dei quali è autore il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti perché appartenenti all'autore stesso.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.

E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autore.

Copyright © **IL Narratore Enoico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.