

I grandi riesling austriaci, ovvero della Wachau

Sandro Amaducci

“The troubador Blondel had been looking for his master (King Richard) in several countries. He travelled from castle to castle, singing a stanza of a song only known to his King and himself. Having arrived at Durnstein he sang his song and suddenly he heard the second stanza in return. He had found his master at last”.

Dal monumento di Riccardo Cuor di leone e Blondel sulla strada della Wachau.

Una sera di qualche anno fa, durante l'ERS di Vienna, invece di fiondarci nell'ovvio, ovvero il ristorante dell'Hotel Sacher, dove si dovrebbe andare solo a mangiare la torta, visitammo, al tramonto, una parte della splendida valle danubiana della Wachau (ehm.. un collega la scambiò per Dachau!). Si evitò un simposio satellite e fummo iniziati ai riesling austriaci...

Il riesling trova in Italia qualche buona espressione. Non certo nell'Oltrepò pavese, ma specie in Alto Adige. Per gli amanti consiglio il Kaiton di Pigler (Bressanone). Ma è in Alsazia, in Germania ed in Austria che trova il suo trionfo. L'Austria e la Wachau in particolare, godono di un clima soleggiato, più simile a quello italiano, con notti fresche. Ed è da questo microclima che il riesling trae le sue migliori note di secchezza e di mineralità. Volendo affrontare l'approccio senza scervellarvi, arrivate dall'Abbazia di Melk, lungo la splendida strada che costeggia il Danubio, a Durstein. Lì fu imprigionato per 1 anno Riccardo al ritorno da una crociata fino a che Blondel lo ritrovò e lì (precisamente a



Loiben) Napoleone nel 1805 fu sconfitto dalle truppe austriache e russe. E proprio lì troverete, oltre allo splendido monastero, un castello “del vino” sede della cooperativa “Freie Weingartner Wachau”. Puntate dritti alla tipologia smaragd (vini prodotti con uve molto mature, vendemmia tardiva, senza zuccheraggio). Sono i vini migliori, per un lungo affinamento in bottiglia (oltre 15 anni). Scegliete oltre al Riesling il Gruner Veltliner: è il vitigno emergente.

Se non volete arrivare sin laggiù potete rivolgervi al notissimo produttore piemontese Gaja che li importa! Ma, personalmente, vi consiglio un viaggio ed un approfondimento. Allora fermatevi qualche giorno e, magari in bicicletta, gironzolate per gli splendidi villaggi siti tra alberi di merillen (albicocche), vigne ed il grandioso Danubio. Ogni piccolo villaggio ha la sua storia, il suo castello e ... la sua cantina. Vi affinerete cercando i grandi bianchi che vengono presentati sulle tavole dei più noti ristoranti di Parigi o New York: consiglio Franz Hirtzberger a Spitz, Emmerich Knoll a Unterloiben, Frank Xaver Pichler a Oberloiben. Acquistateli con parsimonia (dai 20 euro in su!), dimenticateli in cantina e riscopriteli dopo qualche anno. Non ve ne pentirete!