

PFALZ!

I vini del Pfalz

I sapori e i vigneti del Pfalz



MAPPA

SAPORI



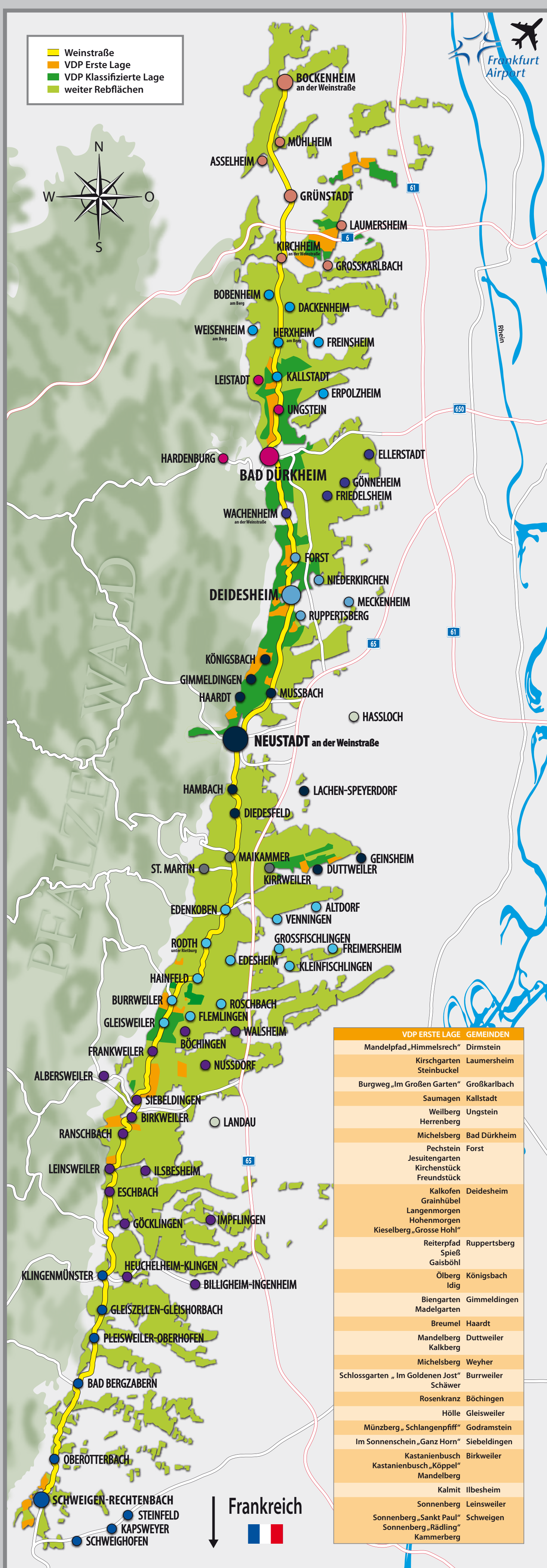
Zum Wohl. Die Pfalz.



www.neustadt.eu

Die Deutsche Weinstraße

DA BOCKENHEIM A SCHWEIGEN



Conoscere meglio i vini del Pfalz

Classificazione dei vini Tedeschi

Il sistema qualitativo dei vini tedesco prevede specifiche categorie, stabilite da una legge del 1971 poi modificata nel 1994, che classificano il vino in base al peso del mosto (grado Oechsle), all'eventuale aggiunta di zucchero e alla denominazione regionale di provenienza.

TAFELWEIN - Vini da tavola

LANDWEIN - Vini ad indicazione di provenienza regionale

QUALITÄTSWEIN BESTIMMTER ANBAUGEBIETE (QBA) - Vini di qualità

Prodotti in una delle 13 regioni, devono soddisfare specifici requisiti di qualità.

PRÄDIKATSW EIN O QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT (QMP) - Vini di qualità superiore con predicato

Devono soddisfare i più alti requisiti qualitativi. Ottenuti con uve provenienti da zone ben definite delle 13 regioni autorizzate ai Qba, si dividono in:

KABINETT:

Oltre ad avere tutti i requisiti di un Qba deve rispettare la tipicità della sua categoria in base all'uva utilizzata e alla zona di produzione. L'uva utilizzata deve contenere un grado Oechsle minimo di 70/80 a seconda della zona e della varietà.

È il più leggero dei vini con predicato ed è sia secco, sia con residuo zuccherino.

SPÄTLESE (VENDEMMIA TARDIVA):

La vendemmia si svolge in un periodo più avanzato rispetto ai Qba e Kabinett e deve garantire la raccolta di uve completamente mature, quindi con un più elevato grado Oechsle (80/90). Sono vini maturi ed eleganti, con residuo zuccherino importante. Sia secco, sia con residuo zuccherino.

AUSLESE (VENDEMMIA SELEZIONATA):

Sono vini nobili da uve molto mature, talvolta già attaccate da muffa nobile, e frutto di una vendemmia con selezioni dei grappoli direttamente in vigna. Quelli non maturi o danneggiati vengono scartati. Sia secco, sia con residuo zuccherino con grado Oechsle di 90/110.

BEERENAU SLESE (VENDEMMIA DI ACINI SELEZIONATI):

Vini ottenuti da una raccolta effettuata a mano tra fine ottobre e inizio novembre che seleziona solo gli acini sani e attaccati dalla muffa nobile o almeno surmaturi. È solo in versione dolce in quanto gli

zuccheri non svolgono interamente in alcol per l'alto grado Oechsle (125/150). Grado alcolico presente nel vino: minimo 5,5°.

TROCKENBEERENAU SLESE (TBA) (VENDEMMIA DI ACINI SELEZIONATI SECCHI):

Sono i vini al vertice qualitativo, i più rari e costosi, di grande concentrazione, complessità e potenziale di invecchiamento, prodotti solo in annate favorevoli. Ottenuti dalla raccolta e selezione, effettuata a mano, solo degli acini appassiti sulla pianta o bottrizzati. Grado Oechsle: 150/154. Grado alcolico presente nel vino: minimo di 5,5°.

EISWEIN (VINO DEL GHIACCIO):

La vendemmia avviene a novembre/dicembre con temperature sotto lo zero che portano gli acini ad essere ghiacciati, caratteristica che consente un concentrazione naturale del mosto e la separazione, durante la pressatura, dell'acqua ghiacciata. È sempre dolce con grado Oechsle di 110/128 e grado alcolico presente nel vino di minimo di 5,5°.



RIESLING

È il vitigno più coltivato nel Pfalz. Il vino è aristocratico, di straordinaria eleganza e capacità di invecchiamento, dal colore giallo verdolino, dal bouquet complesso con note di mela verde, pesca, albicocca e frutta esotica che in affinamento evolvono in aromi speziati e miele. Al gusto è altrettanto ricco, rotondo, con bella acidità e ricchezza aromatica, senza eccessi alcolici o note burrose. Insomma, un grande vino!



SILVANER

Antico prolifico vitigno nato dall'incrocio Traminer-Osterreichisch Weiß a bacca bianca. È molto resistente alle gelate, produce vini dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, straordinariamente fragrante e floreale nei profumi, sapore armonico con bella acidità, poco adatti all'invecchiamento.



GEWÜRZTRAMINER

Il Gewürztraminer trova nel Pfalz il terreno e il clima ideale per la sua maturazione. Il colore tendente al rosa degli acini maturi conferisce al vino tonalità cariche di giallo intenso, quasi dorato, che in affinamento si accentuano fino ad assumere sfumature ambrate. Un universo di aromi fruttati, fioriti e speziati compongono il bouquet. La struttura e l'alcol sono sostenuti da un'acidità ben equilibrata.



MÜLLER-THURGAU/RIVANER

Un vino ideato da Hermann Muller nel 1882 dall'incrocio di Riesling e Silvaner dal colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdolini, dal profumo fine, intenso e fruttato, oltre ad una spiccata nota vegetale. Il sapore è fine, fresco, ritornano cenni floreali, buona acidità e un leggero gusto di noce moscata.



SCHEUREBE

Frutto di un incrocio tra Riesling e un altro vitigno di origine sconosciuta, lo Scheurebe produce una delle migliori uve bianche del Pfalz: dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Gli aromi sono inconfondibili, ampi e fruttati. Spiccano note di pesca e agrumi.



WEISSBURGUNDER / PINOT BIANCO

Considerato una mutazione genetica del Pinot Nero, è un vino dal profumo e sapore delicato, dallo spiccato gusto secco, con buona struttura e un'acidità ricca di nerbo. Adatto ad un invecchiamento in botti o barriques di rovere dove assume sfumature dorate ed esprime le sue migliori caratteristiche.



GRAUBURGUNDER / PINOT GRIGIO

Anche il Pinot Grigio è una mutazione genetica del Pinot Nero, di colore è giallo paglierino con riflessi oro antico, profumi intesi di frutta esotica, fiori d'arancio, gusto pieno strutturato e con buon equilibrio acido.



KERNER

Incrocio di due vitigni, Trollinger e Riesling, da cui si ricava un vino brillante, seducente e fine, dai sentori agrumati e di erbe aromatiche. Sapido e intrigante dal leggero sapore di noce moscata, di buona struttura è sostenuto da una piacevole freschezza e densità al palato.



SAUVIGNON BLANC

Varietà di uva coltivata largamente nel Pfalz. Di singolare freschezza e ampi profumi di uva spina, ribes, agrumi e spiccata mineralità originata dai terreni. Se vinificata in acciaio, mantiene intatta la sua naturale e decisa aromaticità.



SPÄTBURGUNDER / PINOT NERO

Vino aristocratico, elegante e raffinato dal colore rosso rubino. In terreni adatti, e condizioni climatiche adeguate, offre un vino di rara bellezza. L'aroma delicato, sottile e tuttavia ben pronunciato, varia a seconda del terroir di origine. È un vino dalle caratteristiche uniche.



CABERNET SAUVIGNON

Un'uva coltivata nel Pfalz con sempre maggior successo, dal colore rubino con riflessi violacei. Il vino sviluppa eleganza e morbidezza, profumi intensi di piccola frutta nera, cioccolato, spezie aromi che si conservano anche in un lungo invecchiamento.



DORNFELDER

Creato nel 1955 da un incrocio tra i vitigni Helfensteiner e Heroldrebe, il Dornfelder è un vino dal colore scuro molto fruttato al naso e dal corpo strutturato.