



Clüsserath-Weiler





L'AZIENDA VINICOLA

Da più di 300 anni, la famiglia Clüsserath-Weiler si dedica alla coltivazione delle viti di Riesling, che hanno scavato in profondità nella roccia e riflettono il gusto del terroir nel vino come nessun altro vitigno.

Dopo molti anni in cui Helmut e Hilde Clüsserath si sono dedicati con grande passione alla produzione di vini Riesling di alta qualità, la figlia Verena continua la tradizione con suo marito Raphael. Ha completato i suoi studi di viticoltura a Geisenheim nel 2004 e ha fatto esperienza in varie cantine in Germania, Italia e Australia.

Su un totale di sette ettari di vigneti nelle denominazioni migliori e più alte di Trittenheim (vigneto Apotheke) e Mehring (vigneto Zellerberg), viene coltivato il 100% di Riesling. Soprattutto grazie all'altissima percentuale di vecchie viti profondamente radicate nell'ardesia, i vini ottengono la loro caratteristica grande mineralità.

Nella parcella più vecchia del vigneto Apotheke, il "Fährfels", le viti sono documentate a partire dall'anno d'impianto 1900. Questo biotopo molto speciale è stato designato come "Faro della biodiversità".

La coltivazione naturale - senza fertilizzanti e insetticidi - con basse rese (una media di 60 ettolitri per ettaro), la cura intensiva nei vigneti e la vendemmia tardiva e selettiva garantiscono una maturazione ottimale e la massima qualità.

Dopo una delicata pressatura delle uve, i mosti vengono fermentati in parte in acciaio inox (vini di qualità base) e in parte nelle vecchie e tradizionali botti in legno "Fuder" (Lagenweine). Nel clima fresco e umido della vecchia cantina con volta a crociera, la lenta fermentazione spontanea produce vini dalla personalità spiccata ed un carattere individuale, con molta frutta, mineralità ed eleganza che riflettono le loro origini. I vini di Clüsserath-Weiler sono secchi (trocken) per il 65%, semi secchi (feinherb) per il 30% e amabili (lieblich) per il 5%.

Clüsserath-Weiler utilizza un pratico sistema per identificare il grado di dolcezza dei propri vini: la capsula bianca identifica i vini secchi, quella verde i vini semi secchi e quella rossa i vini dolci.



LA REGIONE

Il fiume Mosella, spina dorsale dell'omonima regione situata nell'ovest della Germania, è tra i principali affluenti del Reno, nasce sui Vosgi in territorio francese e per un lungo tratto rappresenta il confine tra il Lussemburgo e la Germania per poi dirigersi verso nord-est. Dopo aver percorso le ampie anse scavate nella roccia nel corso dei secoli, sfocia nel Reno nei pressi di Coblenza.

La zona enologicamente più vocata e prestigiosa, dove sono concentrati i migliori vigneti, è quella conosciuta come Mittelmosel, compresa tra Trier (Treviri) e Zell, proprio dove sono situate le vigne della famiglia Clüsserath-Weiler, tra Mehring e Trittenheim. La posizione geografica della zona, situata intorno al 50° parallelo, limite massimo per la coltivazione della vite di qualità, comporta precarie condizioni climatiche generali, un'insolazione insufficiente e gelate tardive che impediscono il raggiungimento della maturazione ideale degli acini. Il motivo per cui nella Mosella Centrale si riesca a produrre tra i più straordinari, eleganti e durevoli vini bianchi al mondo si spiega con le particolari condizioni microclimatiche, la conformazione dei terreni e la scelta di un grande vitigno, il Riesling, vitigno tedesco per antonomasia nonché la varietà a bacca bianca più straordinaria al mondo per carattere, versatilità e potenziale di invecchiamento. Questo vitigno si adatta perfettamente al clima ed alla morfologia della regione della Mosella in quanto ha un periodo di maturazione molto lungo che ben si combina con il tipico maggior bisogno di luce e di calore della vigna (da marzo a settembre più cresce la latitudine più le giornate si allungano).

Il suolo, principalmente composto da rocce di ardesia che virano dal nero, al blu, al grigio e fino al rosso, assorbe il calore dei raggi solari riflessi dalle acque del fiume, che svolge un'azione mitigante dal punto di vista climatico. L'ardesia durante il giorno accumula calore, che restituisce alle vigne durante la notte. Grazie alla sua porosità, svolge inoltre un'importantissima azione drenante che compensa l'abbondante surplus idrico che caratterizza la regione. Il sottile strato che ricopre le rocce costringe le radici delle viti a cercare il proprio nutrimento in profondità conferendo ai vini una forte e caratteristica nota minerale. Le elevate pendenze (fino a 70%) dei vigneti, situati nei pendii rivolti verso sud e sud-ovest, consentono l'ideale irraggiamento solare, permettendo una perfetta e lenta maturazione delle uve. Grazie al fatto che in questa zona la fillossera non si è propagata a causa della peculiare conformazione del suolo, esistono vigne molto vecchie con ceppi originali, alcune delle quali ultracentenarie. Queste caratteristiche consentono di produrre tra i migliori Riesling al mondo.





LA STORIA

La vite, presente in Germania ancora prima dell'arrivo dei Romani, venne coltivata in modo sistematico ed organizzato per merito dell'imperatore Probo (III secolo d.C.), in special modo lungo le sponde del Reno e della Mosella. Successivamente, intorno all'anno 800, Carlo Magno promulgò una serie di norme in favore dei vignaioli e volte a incentivare la selezione dei migliori vitigni e delle migliori zone enologiche. Nel secondo millennio il ruolo di protagonisti e di promotori della conoscenza e della qualità in campo enologico fu svolto dai monasteri, il primo dei quali fu quello di Eberbach, che divenne l'azienda vinicola più grande e famosa d'Europa.

A questo periodo di sviluppo seguì, nella seconda metà del millennio, un periodo funestato da guerre e da un peggioramento delle condizioni climatiche che culminò con l'arrivo, dalla Francia, della fillossera e con le due guerre mondiali.

La ripresa si ebbe soltanto a partire dagli anni '70 del secolo scorso, con un'iniziale tendenza a privilegiare la quantità sulla qualità, tendenza che si è invertita a partire dagli anni '90 sulla spinta della ricerca, da parte dei consumatori, di vini di qualità superiore. Questa ricerca ha fatto crescere una serie di produttori di eccellenza che, con una viticoltura che si può definire eroica, rappresentano l'orgoglio nazionale in campo enologico.





LA CLASSIFICAZIONE

A differenza della maggior parte degli altri paesi produttori, che classificano i vini in base alla zona di origine o alla loro qualità, in Germania la classificazione è stata storicamente basata sul peso specifico del mosto e quindi sul grado zuccherino nell'uva al momento della vendemmia (Grado Oechsle - °Oe che conteggia di quanti grammi un litro di mosto superi il peso di un litro di acqua, partendo dal principio che la differenza sia lo zucchero presente nel mosto). Negli ultimi anni, a partire dal 2012, a questo criterio è stato però affiancato, sulla falsa riga delle classificazioni in uso in Francia, anche quello basato sulla qualità e sul prestigio dei vigneti di provenienza.

Secondo la classificazione storica, i vini vengono suddivisi in quattro macrocategorie:

- **Tafelwein** (vino da tavola): è la categoria dei vini più semplici, da uve non necessariamente provenienti dalla Germania e prodotti in quantità oramai residuale. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 44 ed i 50°Oe con un minimo di tenore alcolico pari a 8,5%.
- **Landwein** (vini igt): categoria introdotta nel 1982 per rendere le regole maggiormente stringenti rispetto ai Tafelwein. Possono venire prodotti solo in determinate zone, il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 47 ed i 53°Oe, con un tenore alcolico minimo dell'8,5%
- **Qualitätswein bestimmter anbaugebiete – QBA** (vino di qualità con origine controllata): i vini di questa categoria sono soggetti a norme molto più severe, le uve devono infatti provenire esclusivamente dall'area di pertinenza del produttore, il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 50 ed i 72°Oe mentre la gradazione alcolica svolta minima dev'essere del 7% (potenziale 9%). L'arricchimento del mosto con zucchero è consentito.
- **Qualitätswein mit pradikat – QMP** (vino di qualità superiore con attributi): si tratta della categoria con i requisiti qualitativi maggiormente stringenti ed è ulteriormente suddivisa in 6 sottocategorie basate sul tenore zuccherino delle uve al momento della raccolta. Le prime 3 tipologie vengono vinificate sia secche (trocken), sia con residuo zuccherino, mentre le altre tre categorie sono sempre dolci. Non è mai consentito l'arricchimento del mosto con zucchero.

1. Kabinett: tipologia di vino prodotta con uve raccolte con una buona maturazione, solitamente in ottobre. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 67 e gli 85°Oe con un tenore alcolico minimo del 7%. Esiste sia secca (trocken, con un massimo di 9 gr/l di zucchero) che con residuo zuccherino.

2. Spätlese (vendemmia tardiva): per questa tipologia di vini la vendemmia delle uve viene posticipata, mediamente di una decina di giorni. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 76 e i 95°Oe con un tenore alcolico minimo del 7%. Questi vini vengono prodotti sia secchi (trocken), che semi secchi (halb trocken o feinherb), che dolci, ma presentano una acidità piuttosto alta che dona ai vini una freschezza che copre in ogni caso la eventuale dolcezza.

3. Auslese (vendemmia di grappoli selezionati): in questo caso alla vendemmia tardiva si aggiunge la selezione dei grappoli. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra gli 83 e i 105°Oe con un tenore alcolico minimo del 7%. Sono solitamente vini dolci e ricchi, a volte anche densi, anche se qualche produttore li vinifica in versione secca (trocken). Alcuni acini possono essere attaccati dalla muffa nobile. Anche per questi vini, l'acidità bilancia ottimamente le sensazioni di dolcezza e morbidezza.

4. Beerenauslese (vendemmia di acini selezionati e appassiti): questa tipologia di vini viene prodotta con uva selezionata sulla pianta e vendemmiata esclusivamente a mano, in base al grado di appassimento e spesso attaccata dalla muffa nobile. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 110 e i 120°Oe con un tenore alcolico minimo del 5,5%. Sono vini molto dolci e densi, rari e costosi.

5. Eiswein (vino del ghiaccio): sono vini che, partendo dagli stessi parametri analitici dei Beerenauslese ma generalmente con acini non attaccati dalla muffa nobile, vengono vendemmiati solitamente in gennaio, di notte, in condizioni di freddo estremo (almeno -8°C) per permettere di ghiacciare l'acqua contenuta negli acini, concentrando il mosto zuccherato. Gli acini vengono pressati ancora ghiacciati. Vengono solitamente prodotti da vigneti situati nelle zone di pianura, più basse e quindi più fredde poiché ricevono meno irraggiamento solare. Sono vini ancora più rari e costosi, anche per la bassissima resa in base alle uve impiegate per produrli.

6. Trockenbeerenauslese - TBA (vendemmia di acini selezionati ed essiccati): è l'apice della piramide. Sono vini rari, prodotti con uve essiccate sulla pianta e attaccate dalla muffa nobile. Il peso specifico del mosto deve essere superiore ai 150/154°Oe con un tenore alcolico minimo del 5,5%. Sono vini decisamente intensi e complessi, in grado di coniugare una grande dolcezza (fino a 250 gr/l di zucchero) con una marcata acidità (anche oltre i 10 gr/l)





La attuale classificazione su quattro livelli è stata introdotta a partire dal 2012 per una maggiore fedeltà alle origini e per premiare la qualità dei vini. Questa nuova classificazione mantiene le tradizionali sottocategorie dei classici Pradikät: Kabinett, Auslese, Spätlese, Beerenauslese, Eiswein e Trockenbeerenauslese. In linea teorica, oggi è possibile trovare i classici vini Pradikät di tutti e quattro i livelli, limitatamente però ai soli vini dolci.

- Gutswein: sono i vini alla base della piramide qualitativa, hanno uno stretto legame con il terroir di provenienza (che può anche essere rappresentato da diversi villaggi) e devono provenire da vigneti di proprietà del produttore, costituendo per quest'ultimo una sorta di "biglietto da visita".
- Ortswein: sono vini provenienti dai migliori vigneti di una ristretta zona vinicola (un solo villaggio), risultando gli ambasciatori di quel determinato terroir.
- Erste Lage®: sono i vini di prima classe (comparabili ai premier cru francesi) provenienti da singoli vigneti con particolari caratteristiche di qualità e soggetti a disciplinari molto stringenti. I vini secchi provenienti da questi vigneti sono denominati Erstes Gewächs® e sono contraddistinti dal logo 1G sull'etichetta.
- Grosse Lage®: sono i vini al vertice della piramide (comparabili ai grand cru francesi), provenienti dalle singole parcelle d'eccellenza dei migliori vigneti tedeschi. I criteri di produzione sono estremamente rigorosi. I vini secchi provenienti da queste parcelle sono denominati Grosse Gewächs® e sono contraddistinti dal logo GG sull'etichetta.



RIESLING TRITTENHEIMER APOTHEKE - TROCKEN

**CATEGORIA**

LAGENWEINE.

DENOMINAZIONE

Trittenheimer Apotheke.

ETÀ DELLE VITI

30-55 anni.

SITO

Trittenheimer Apotheke
(pendio ripido con una pendenza fino al 70%).

SUOLO

Ardesia blu-grigia del Devon sottoposta a intemperie.

VITIGNO

100% Riesling.

RESA

45 ettoltri/ettaro.

VINIFICAZIONE

10-12 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri in vecchie botti di rovere, 5 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO

7,9 g/l

ACIDITÀ

7,3 g/l

ALCOOL

12% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Da 6 a 10 anni a seconda dell'annata.

AROMA

Pompelmo, sentori minerali.

GUSTO

Pompelmo, pera, mele mature "Golden Delicious".



RIESLING "TERRA ROSSA" MEHRINGER ZELLERBERG - TROCKEN

**CATEGORIA**

LAGENWEINE.

DENOMINAZIONE

Mehringer Zellerberg.

ETÀ DELLE VITI

55-60 anni.

SITO

Mehringer Zellerberg.

SUOLO

Ardesia blu intervallata da terra rossa.

VITIGNO

100% Riesling.

RESA

25 ettoltri/ettaro.

VINIFICAZIONE

10-12 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri in vecchie botti di rovere, 5 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO

8,1 g/l

ACIDITÀ

7,1 g/l

ALCOOL

12% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre a seconda dell'annata.

AROMA

Erbe selvatiche, buccia d'arancia.

GUSTO

Acidità piccante, ananas, pompelmo, mela cotogna, pepe.



RIESLING TRITTENHEIMER APOTHEKE “PRIMUS” - TROCKEN

**CATEGORIA**

GROSSE LAGE - Großes Gewächs (GG).

DENOMINAZIONE

Trittenheimer Apotheke.

ETÀ DELLE VITI

50-75 anni.

SITO

Trittenheimer Apotheke
(pendio ripido con una pendenza fino al 70%).

SUOLO

Ardesia blu-grigia del Devon sottoposta a intemperie.

VITIGNO

100% Riesling.

RESA

30 ettolitri/ettaro.

VINIFICAZIONE

10-12 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri in vecchie botti di rovere, 5 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO

8,1 g/l

ACIDITÀ

7,2 g/l

ALCOOL

12,5% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre a seconda dell'annata.

AROMA

Erbe, mela..

GUSTO

Ananas, erbe, pompelmo, mela matura; minerale, finale lungo.



RIESLING TRITTENHEIMER APOTHEKE - SPÄTLESE

**CATEGORIA**

LAGENWEINE Spätlese.

DENOMINAZIONE

Trittenheimer Apotheke.

ETÀ DELLE VITI

30-55 anni.

SITO

Trittenheimer Apotheke
(pendio ripido con una pendenza fino al 70%).

SUOLO

Ardesia blu-grigia del Devon sottoposta a intemperie.

VITIGNO

100% Riesling.

RESA

45 ettolitri/ettaro.

VINIFICAZIONE

6 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri in vecchie botti di rovere (1000 l), 5 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO

81,1 g/l

ACIDITÀ

7,6 g/l

ALCOOL

8% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni a seconda dell'annata.

AROMA

Pesca bianca, pera.

GUSTO

Pesca, mela gialla, dolcezza rinfrescante.

RICONOSCIMENTI

Guida dei vini Eichelmann 90 punti.



RIESLING MEHRINGER ZELLERBERG - AUSLESE



CATEGORIA
LAGENWEINE Auslese.

DENOMINAZIONE
Mehringer Zellerberg.

ETÀ DELLE VITI
40-65 anni.

SITO
Mehringer Zellerberg.

SUOLO
Ardesia blu intervallata da terra rossa.

VITIGNO
100% Riesling.

RESA
25 ettoltri/ettaro.

VINIFICAZIONE
6 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri, 3 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO
109 g/l

ACIDITÀ
9 g/l

ALCOOL
7% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
30 anni e oltre a seconda dell'annata.

AROMA
Prugna, ananas.

GUSTO
Pesca bianca, arancia rossa, albicocca dolce.

RICONOSCIMENTI
Guida dei vini Eichelmann 91 punti.



RIESLING MEHRINGER ZELLERBERG - BEERENAUSLESE

**CATEGORIA**

LAGENWEINE Beerenauslese.

DENOMINAZIONE

Mehringer Zellerberg.

ETÀ DELLE VITI

30-55 anni.

SITO

Mehringer Zellerberg.

SUOLO

Ardesia blu intervallata da terra rossa.

VITIGNO

100% Riesling.

RESA

20 ettoltri/ettaro.

VINIFICAZIONE

36 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri, 3 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO

181 g/l

ACIDITÀ

9,5 g/l

ALCOOL

8% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

40 anni e oltre a seconda dell'annata.

AROMA

Melone, fiori bianchi.

GUSTO

Vaniglia, mela gialla, prugna.

RICONOSCIMENTI

Guida dei vini Eichelmann 93 punti.



TRIMBOLI
WINES S.r.l.

Trimboli Wines S.r.l.

Via Ferrante Aporti, 18

20125 Milano (MI)

+39 02 8239 6508

info@trimboliwines.com

www.trimboliwines.com



@TrimboliWines



trimboli_wines



www.youtube.com/channel

C.F. e P.IVA: 10532380960