RIESLING

Il Re dei Vini Bianchi

Guida alle Annate 2005–2023

Mosella · Alsazia · Rheingau · Nahe · Pfalz · Rheinhessen

Clima · Caratteristiche · Potenziale di Invecchiamento

onlymywinetasting

Il Riesling e il Tempo

Il Riesling è il vitigno bianco più nobile e longevo al mondo. Originario delle rive del Reno e della Mosella, capace di trasformare i suoli di ardesia, granito, calcare e scisto in vini di mineralità unica, il Riesling incarna meglio di qualsiasi altro vitigno il concetto di terroir. La sua buccia spessa, la sua acidità naturalmente elevata e la sua straordinaria capacità di preservare gli aromi varietali nel tempo ne fanno un vino che può invecchiare per decenni, trasformandosi in qualcosa di radicalmente diverso e affascinante.

Le principali regioni di produzione — la Mosella con i suoi terrazzamenti di ardesia blu, l'Alsazia con i suoi Grand Cru su granito e calcare, il Rheingau e la Nahe — producono stili molto diversi tra loro, ma accomunati da una tensione acida e una mineralità che sono il DNA del vitigno. Il Riesling tedesco si esprime su uno spettro che va dal Kabinett leggerissimo (7–8% alcol) all'Auslese dolce fino ai capolavori botrytizzati delle Beerenauslese e Trockenbeerenauslese, alcune tra le bottiglie più rare e costose al mondo.

Gli ultimi vent'anni (2005–2023) hanno portato sfide enormi legate al cambiamento climatico, con estati sempre più calde e siccitose che stanno cambiando il profilo stilistico del vitigno. Eppure alcune annate recenti — il 2018, il 2020, il 2009 — dimostrano che il Riesling, quando il clima è giusto o il produttore è attento, continua a raggiungere vette di complessità e longevità inarrivabili per qualsiasi altro vitigno bianco. Questa guida è uno strumento per navigare tra le annate, capire cosa aspettarsi da ogni bottiglia e soprattutto sapere quando aprirla.

GERMANIA	ALSAZIA (Francia)	ALTRE REGIONI
Mosella, Rheingau, Nahe, Pfalz, Rheinhessen, Mittelrhein	Grand Cru su granito, calcare, gneiss; Vendanges Tardives e SGN	Austria (Wachau, Kamptal), Australia (Clare Valley, Eden Valley)

LEGENDA VALUTAZIONE

★★★★★	**Leggendario / Straordinario**	Annata storica di riferimento assoluto — rarissima e irripetibile
★★★★	**Eccellente / Molto Buono**	Grande annata con ottima qualità e longevità — da non perdere
★★★	**Buono / Difficile**	Annata dignitosa o irregolare — valutare produttore per produttore

2005 — Leggendario

Mosella · Alsazia · Renania
Stile: Classico / Longevo

★★★★★
Invecchiamento
25–40 anni
Picco: 2015–2035

CLIMA	Estate eccezionalmente calda e secca, in continuità con la grande ondata del 2003 ma più equilibrata. Luglio e agosto con temperature ideali, senza eccessi termici. Settembre splendido con escursioni termiche notturne perfette per la maturazione aromatica del Riesling. Vendemmia tardiva con uve in stato sanitario impeccabile. Acidità naturale ben conservata nonostante il calore.
VINO	Considerato uno dei millesimi di riferimento assoluti per il Riesling tedesco e alsaziano. Equilibrio magistrale tra dolcezza, acidità e estratto minerale. Mosella straordinaria: vini di tensione litica con note di ardesia affumicata, agrumi canditi, fiori di tiglio. Alsazia: Grand Cru di potenza e grazia rare. Spätlese e Auslese di purezza cristallina. Lunghissima persistenza, retrogusto infinito.

2006 — Eccellente

Mosella · Alsazia · Rheingau
Stile: Generoso / Fruttato

★★★★
Invecchiamento
15–22 anni
Picco: 2012–2025

CLIMA	Estate calda con picchi di caldo a luglio. Agosto portò qualche pioggia che alleviò lo stress idrico. Settembre prolungato e soleggiato favorì la maturazione graduale. Ottimo stato sanitario. Alcune zone della Mosella registrarono una maturazione quasi troppo rapida, mentre il Rheingau beneficiò delle temperature più moderate.
VINO	Riesling generosi, fruttati, con corpo medio-pieno. Note di pesca bianca, albicocca, agrumi maturi e miele d'acacia. Acidità ben presente ma meno tagliente rispetto alle annate fredde. Alsazia con Vendanges Tardives di bella struttura. Mosella con Kabinett e Spätlese di grande piacevolezza immediata. Stile opulento e seducente.

2007 — Molto Buono

Mosella · Alsazia · Pfalz
Stile: Elegante / Minerale

★★★★
Invecchiamento
18–28 anni
Picco: 2013–2028

CLIMA	Annata di grande qualità, spesso sottovalutata. Primavera calda e precoce poi estate fresca. Settembre e ottobre con meteo eccellente: caldo di giorno, fresco di notte. Maturazione lenta e progressiva ideale per il Riesling, che ama le escursioni termiche. Uve raccolte in perfetto stato, acidità naturalmente elevata.
VINO	Vini di eleganza raffinata, con profilo aromatico preciso e dettagliato. Note di lime, pesca nettarina, fiori bianchi, spezie sottili. Acidità vibrante e freschezza durevole. La Mosella produsse Kabinett e Spätlese di rara finezza, quasi delicati come pizzi. Alsazia con Riesling secchi di grande tensione minerale.

2008 — Buono / Difficile

Mosella · Alsazia · Rheingau
Stile: Fresco / Acido

★★★
Invecchiamento
8–14 anni
Picco: 2012–2020

CLIMA	Annata irregolare con estate fresca e piovosa. Luglio deludente con frequenti piogge. Agosto altrettanto instabile. Settembre portò un miglioramento parziale, ma la pressione botrytis fu elevata in molte zone. Vendemmia sotto pressione sanitaria. Acidità alta ma talvolta spigolosa. Grande variabilità tra produttori e parcelle.
VINO	Qualità molto eterogenea. I migliori produttori con selezione rigorosa riuscirono a fare vini snelli, acidi, croccanti, ideali da aperitivo. Acidità marcata e frutto verde (mela verde,

	limone, ananas non maturo). Poca struttura. Alcuni Kabinett curiosamente riusciti per freschezza e bevibilità. Alsazia generalmente modesta.

2009 — Straordinario

Mosella · Alsazia · Rheingau · Pfalz
Stile: Sontuoso / Complesso

★★★★★
Invecchiamento
20–35 anni
Picco: 2016–2040

CLIMA	Una delle grandi annate del decennio. Estate lunga, calda e soleggiata con temperature costantemente elevate. Pochissime piogge da giugno ad agosto. La vendemmia si anticipò di qualche giorno per catturare la freschezza residua. Lo stato sanitario fu perfetto. Acidità naturalmente più bassa ma la maturazione completa degli aromi compensò magnificamente.
VINO	Riesling di grandiosità e complessità rare. Frutto maturo straordinariamente dettagliato: pesca gialla, frutto della passione, mango, zafferano, miele di fiori. Alsazia con SGN (Sélection de Grains Nobles) di livello assoluto. Mosella con Auslese e Beerenauslese da leggenda. Pfalz e Rheingau con Grosses Gewächs di potenza mediterranea ma eleganza germanica.

2010 — Classico

Mosella · Alsazia · Rheingau
Stile: Classico / Minerale

★★★★
Invecchiamento
20–30 anni
Picco: 2018–2035

CLIMA	Ritorno a un profilo climatico classico renano. Estate fresca con temperature moderate. Agosto con qualche perturbazione. Settembre magnifico: caldo e soleggiato di giorno, fresco la notte. Maturazione lenta e aromaticamente precisa. Acidità naturale elevata. Condizioni ideali per il Riesling secco di alta gamma.
VINO	Annata di grande stile classico. Riesling secchi di purezza e tensione assolute. Acidità tagliente e precisa, mineralità da calcare e ardesia profondissima. Mosella con Spätlese di straordinaria finezza. Rheingau con Erstes/Grosses Gewächs longevi e gastronomici. Alsazia con Grand Cru tesi e verticali. Stile che ricorda la grandezza degli anni '90.

2011 — Molto Buono

Mosella · Alsazia · Nahe
Stile: Speziato / Maturo

★★★★
Invecchiamento
12–18 anni
Picco: 2014–2025

CLIMA	Primavera molto calda e precoce anticipò la fioritura di settimane. Estate irregolare con luglio caldo e agosto più fresco. Settembre con qualche pioggia ma globalmente positivo. Vendemmia anticipata rispetto alla media. Acidità naturale buona nonostante il caldo primaverile. La Nahe e la Mosella si distinsero particolarmente.
VINO	Vini di stile maturo e speziato, con frutto generoso e nota speziata di zenzero, noce moscata, pesca in confettura. Corpo medio, buona bevibilità. Mosella con Spätlese di fascino immediato. Nahe con Riesling secchi di bella profondità. Alsazia con vini corposi e aromatici. Non la più longeva ma di piacere indiscutibile.

2012 — Eccellente

Mosella · Alsazia · Rheingau · Rheinhessen
Stile: Strutturato / Preciso

★★★★
Invecchiamento
15–25 anni
Picco: 2017–2030

CLIMA	Annata di recupero dopo una primavera difficile. Gelate tardive in alcune zone colpirono la fioritura. Estate poi recuperatrice con luglio caldo e agosto equilibrato. Settembre

	ottimo con condizioni ideali per la maturazione finale. Acidità naturale ben conservata. Uve sane e concentrate grazie alle rese ridotte.
VINO	Riesling di grande personalità e carattere. Struttura solida, frutto preciso (pesca bianca, cedro, frutto della passione acerbo), mineralità pronunciata. Mosella con Spätlese e Auslese di ottimo equilibrio zucchero/acidità. Rheinhessen con Grosses Gewächs che stupirono per profondità. Alsazia con Grand Cru di bella concentrazione. Profilo longevo.

2013 — Difficile

Mosella · Alsazia · Rheingau
Stile: Austero / Acido

★★★
Invecchiamento
10–18 anni
Picco: 2018–2028

CLIMA	Una delle annate più fredde e tardive degli ultimi decenni. Primavera ritardata con gelate fino a maggio. Estate fresca con frequenti piogge. Solo settembre e ottobre offrirono condizioni migliori. Vendemmia tardiva (fine ottobre, novembre in Mosella) con selezione severissima. Botrytis presente ma gestita dai migliori produttori.
VINO	Annata di sfida. I produttori più esperti e pazienti ricavarono vini di rara eleganza acida, quasi austeri, con profilo litico e verticale. Mosella con Kabinett e Spätlese di purezza quasi monastica. In Alsazia difficile ma con qualche perla nei Grand Cru meglio esposti. Da bersi giovane o aspettare a lungo: poco in mezzo.

2014 — Molto Buono

Mosella · Alsazia · Rheingau · Nahe
Stile: Fresco / Minerale

★★★★
Invecchiamento
15–25 anni
Picco: 2018–2032

CLIMA	Bel recupero dopo il complicato 2013. Estate generalmente soleggiata con agosto di qualità. Settembre splendido con escursioni termiche ideali. Uve in ottimo stato sanitario. Acidità naturale elevata grazie alle temperature moderate. La Nahe ebbe forse la sua migliore annata del decennio.
VINO	Riesling freschi, precisi, eleganti con acidità vivace e ben integrata. Profilo classico renano: lime, pesca nettarina, fiori di sambuco, ardesia bagnata. Mosella con Spätlese di rara finezza. Nahe con vini secchi di straordinaria purezza minerale. Alsazia con Grand Cru tesi e verticali. Ottimo rapporto qualità-longevità.

2015 — Eccellente

Mosella · Alsazia · Rheingau · Pfalz
Stile: Solare / Opulento

★★★★
Invecchiamento
18–28 anni
Picco: 2019–2035

CLIMA	Estate calda, seconda più calda del dopoguerra. Luglio con temperature record in molte zone. Agosto portò piogge preziose che evitarono lo stress idrico. Settembre fresco e luminoso con escursioni termiche perfette. Vendemmia in condizioni sanitarie impeccabili. Acidità naturale sorprendentemente presente nonostante il calore.
VINO	Champagne solari e fruttati, con grande generosità aromatica. Frutto maturo straordinariamente dettagliato: pesca gialla, ananas, frutto della passione, miele di acacia. Alsazia con Vendanges Tardives di struttura imponente. Mosella con Auslese di lusso. Pfalz con Riesling secchi di potenza e grazia mediterranea. Corpo ampio, finale lungo e speziato.

2016 — Irregolare

Alsazia (ridotta) · Nahe · Rheinhessen

★★★
Invecchiamento

	Stile: Concentrato / Variabile	**12–20 anni** Picco: 2020–2030
CLIMA	Gelate tardive ad aprile e maggio ridussero drasticamente le rese in molte zone, soprattutto in Alsazia e Mosella inferiore. Estate recuperatrice con luglio soleggiato. Settembre di qualità nelle zone risparmiate dalle gelate. Grande variabilità: alcune parcelle eccellenti, altre compromesse.	
VINO	Annata di quantità ridotta e qualità variabile. Dove le gelate risparmiarono i vigneti, le uve erano concentrate e di buona qualità. I Riesling prodotti mostrano intensità, frutto preciso, acidità spiccata. Alcune cuvée di grande carattere dalla Nahe e dal Rheinhessen. In Alsazia quantità bassissime ma qualità nelle parcelle sane.	

2017	**Molto Buono** *Mosella · Alsazia · Rheingau · Pfalz* Stile: Concentrato / Intenso	★★★★ Invecchiamento **15–25 anni** Picco: 2020–2035
CLIMA	Primavera precoce poi gelate catastrofiche ad aprile in alcune zone. Tuttavia estate lunga e calda che recuperò magnificamente. Luglio e agosto soleggiati. Settembre ottimo. Rese ridotte ma uve di qualità elevata. Lo stato sanitario fu eccellente. La Mosella e il Pfalz si distinsero in modo particolare.	
VINO	Riesling di grande concentrazione e carattere, frutto della bassa resa. Frutto maturo e speziato, corpo generoso, finale persistente e complesso. Mosella con Spätlese e Auslese di straordinaria profondità. Pfalz con Grosses Gewächs potenti ma eleganti. Alsazia con vini corposi e aromatici, qualche Vendanges Tardives eccezionale.	

2018	**Straordinario** *Mosella · Alsazia · Rheingau · Pfalz · Rheinhessen* Stile: Monumentale / Complesso	★★★★★ Invecchiamento **25–40 anni** Picco: 2022–2045
CLIMA	Anno di riferimento per l'era del cambiamento climatico. Estate caldissima e secca da giugno a settembre senza interruzioni, con temperature oltre 40°C a luglio. Le vigne più vecchie su ardesia e calcare reggono meglio grazie alle radici profonde. Vendemmia precocissima (fine agosto) in condizioni perfette. Acidità sorprendentemente preservata nei migliori terroir.	
VINO	Riesling di grandiosità inaspettata. Ricchezza tropicale, complessità speziata, opulenza da vino del Sud ma con una freschezza sottostante che sorprende. Mosella con vini potenti e minerali, quasi impossibili da Kabinett. Alsazia con Grand Cru di struttura monumentale. Rheinhessen e Pfalz con Grosses Gewächs di livello assoluto. Considerato il millesimo del secolo per molte regioni.	

2019	**Molto Buono** *Mosella · Alsazia · Rheingau · Nahe* Stile: Maturo / Tropicale	★★★★ Invecchiamento **15–25 anni** Picco: 2022–2038
CLIMA	Estate con due ondate di caldo record (giugno e luglio). La prima, a fine giugno, fu la più intensa della storia moderna in molte zone tedesche. Agosto più fresco portò equilibrio prezioso. Settembre splendido con escursioni termiche ideali. Maturazione ottima nonostante lo stress termico estivo. Acidità presente ma non dominante.	
VINO	Riesling di grande maturità aromatica e complessità. Frutto tropicale e speziato (mango, papaya, zenzero candito), corpo generoso, retrogusto speziato. Acidità presente ma integrata nella struttura. Mosella con vini potenti e profondi. Nahe con Riesling secchi di grande finezza e personalità. Alsazia con Grand Cru di rara completezza.	

2020 — Eccezionale

Mosella · Alsazia · Rheingau · Nahe · Rheinhessen

Stile: Classico / Perfetto

★★★★★

Invecchiamento
25–40 anni
Picco: 2025–2050

CLIMA	Annata di rara bellezza e precisione. Primavera precoce poi estate equilibrata con caldo moderato. Agosto freschissimo con notti quasi autunnali: le escursioni termiche raggiunsero i 20°C tra giorno e notte. Settembre di perfezione assoluta: soleggiato, fresco, con vento che asciugava le uve ogni mattina. Condizioni quasi da libro di testo per il Riesling.
VINO	Profilo che ricorda i grandi millesimi degli anni '70 e '80: acidità scalpitante, mineralità da ardesia e calcare di precisione chirurgica, frutto al limite tra maturo e fresco. Mosella con Kabinett e Spätlese di perfezione rara: leggeri, tesi, di una freschezza glaciale. Alsazia con Grand Cru verticali e longevi. Considerato da molti il più grande annata recente per stile classico.

2021 — Buono / Variabile

Mosella · Alsazia · Rheingau

Stile: Fresco / Delicato

★★★

Invecchiamento
10–16 anni
Picco: 2024–2030

CLIMA	Annata difficile condizionata da gelate primaverili e peronospora. Estate piovosa e fresca con difficoltà sanitarie. Agosto portò qualche schiarita. Settembre parzialmente recuperatore con qualche settimana di bel tempo. Vendemmia tardiva con selezione rigorosa indispensabile. Rese ridotte nella maggior parte delle zone.
VINO	Qualità variabile ma con sorprese nei migliori produttori. I Riesling riusciti mostrano freschezza, delicatezza, acidità vivace e profilo aromatico floreale. Mosella con Kabinett eleganti e leggeri. Alsazia meno convincente. Da valutare produttore per produttore. Migliore come stile da aperitivo che da grande gastronomia.

2022 — Molto Buono

Mosella · Alsazia · Rheingau · Pfalz

Stile: Concentrato / Potente

★★★★

Invecchiamento
18–28 anni
Picco: 2026–2042

CLIMA	Estate torrida e siccitosa con due ondate di caldo (giugno e luglio). Siccità tra le più intense degli ultimi decenni. Uve concentrate, rese basse, stato sanitario impeccabile. Acidità naturale sorprendentemente preservata grazie alle notti fresche di agosto e settembre. Vendemmia precoce, tra le più anticipate della storia.
VINO	Riesling di grande concentrazione e potenza. Frutto intenso e maturo (pesca in confettura, cedro candito, zafferano), corpo ampio, finale speziato e lungo. Acidità presente come contrappeso alla ricchezza. Mosella con Auslese e Beerenauslese di qualità eccezionale. Pfalz con Grosses Gewächs di potenza impressionante. Necessitano di tempo.

2023 — Promettente

Mosella · Alsazia · Rheingau · Nahe

Stile: Equilibrato / In evoluzione

★★★★

Invecchiamento
Da definire — stima 15–25 anni
Picco: Da valutare

CLIMA	Annata di equilibrio e piacevolezza. Primavera piovosa con buona vegetazione. Estate calda ma non estrema, con agosto che portò piogge benvenute. Settembre eccellente

	con escursioni termiche ottimali per preservare l'acidità naturale e sviluppare gli aromi varietali. Rese abbondanti in molte zone. Ottimo stato sanitario.
VINO	Riesling ancora in elaborazione o appena commercializzati. I primi assaggi suggeriscono un profilo equilibrato tra frutto maturo e freschezza: pesca bianca, lime, fiori di sambuco, tocco gessoso. Acidità ben presente e vivace. Mosella promettente con Kabinett eleganti. Alsazia con Grand Cru che sembrano seguire lo stile fresco del 2020.

Riepilogo Comparativo

Anno	Giudizio	Stile	Invecchiamento	Picco
2005	Leggendario ★★★★★	Classico / Longevo	**25–40 anni**	2015–2035
2006	Eccellente ★★★★	Generoso / Fruttato	**15–22 anni**	2012–2025
2007	Molto Buono ★★★★	Elegante / Minerale	**18–28 anni**	2013–2028
2008	Buono / Difficile ★★★	Fresco / Acido	**8–14 anni**	2012–2020
2009	Straordinario ★★★★★	Sontuoso / Complesso	**20–35 anni**	2016–2040
2010	Classico ★★★★	Classico / Minerale	**20–30 anni**	2018–2035
2011	Molto Buono ★★★★	Speziato / Maturo	**12–18 anni**	2014–2025
2012	Eccellente ★★★★	Strutturato / Preciso	**15–25 anni**	2017–2030
2013	Difficile ★★★	Austero / Acido	**10–18 anni**	2018–2028
2014	Molto Buono ★★★★	Fresco / Minerale	**15–25 anni**	2018–2032
2015	Eccellente ★★★★	Solare / Opulento	**18–28 anni**	2019–2035
2016	Irregolare ★★★	Concentrato / Variabile	**12–20 anni**	2020–2030
2017	Molto Buono ★★★★	Concentrato / Intenso	**15–25 anni**	2020–2035
2018	Straordinario ★★★★★	Monumentale / Complesso	**25–40 anni**	2022–2045
2019	Molto Buono ★★★★	Maturo / Tropicale	**15–25 anni**	2022–2038
2020	Eccezionale ★★★★★	Classico / Perfetto	**25–40 anni**	2025–2050
2021	Buono / Variabile ★★★	Fresco / Delicato	**10–16 anni**	2024–2030
2022	Molto Buono ★★★★	Concentrato / Potente	**18–28 anni**	2026–2042
2023	Promettente ★★★★	Equilibrato / In evoluzione	**Da definire — stima 15–25 anni**	Da valutare

Note di Lettura

Le valutazioni si riferiscono al consenso critico internazionale per le principali regioni produttrici di Riesling (Germania e Alsazia). Le singole bottiglie possono variare significativamente in base al produttore, alla parcella e alla tipologia (secco, semisecco, dolce, botrytizzato).

Il potenziale di invecchiamento indicato si riferisce ai Riesling di qualità superiore (Spätlese, Auslese, Grand Cru, Grosses Gewächs). I Riesling semplici da tavola hanno generalmente finestre di consumo più brevi.

Il Riesling attraversa una fase di evoluzione media chiamata 'Reifeton' (nota di maturità petrolizzata): un aroma di idrocarburi che compare tra i 5 e i 15 anni di vita, per poi integrarsi e trasformarsi in complessità. È normale, non è un difetto.

Documento editoriale a scopo divulgativo. Le valutazioni rispecchiano il consenso critico internazionale aggiornato.