

# GAMBERO ROSSO

anno 15  
numero 170  
mensile marzo '06

IN REGALO  
bar d'Italia  
del Gambero  
Rosso 2006

Tuorlo e albume sono al centro della sperimentazione dei cuochi che dibattono su tecniche e temperature di cottura. **Tutto in nome di nuove frontiere del gusto.** Ma per ottenere grandi risultati bisogna partire da un prodotto eccellente.



## Heymann-Löwenstein. L'essenza del "terroir"

Reinhard Löwenstein viene da una famiglia che produce vini a Winningen, nella Zell-Untermosel o Bassa Mosella, dal 1540. A 17 anni sfugge al destino d'ereditare l'azienda: va a Cuba, in Francia, tra studi e conoscenze varie, alla ricerca della verità, della sua e nostra identità. Torna dopo undici anni: l'azienda di famiglia è passata al fratello. Reinhard incontra Cornelia Heymann, la sposa e fonda una propria azienda vinicola: Heymann-Löwenstein, anch'essa a Winningen. Soltanto allora è pronto a fare il mestiere che i suoi antenati hanno fatto per generazioni, soltanto allora è una sua scelta: nel 1980. Prende in gestione alcuni vigneti nei "lage" più splendidi e pregiati della regione, già classificati come tali dalla mappa napoleonica del 1802, alcuni dei quali non più coltivati

perché ostili. E col tempo li acquista: Winner Uhlen e Röttgen, Hatzenporter Kirchberg, Stolzenberg e altri "terroir" eccezionali, screziati di ardesia, ricchi di fossili, con spettacolari terrazze lungo la Mosella che Reinhard Löwenstein restaura senza badare a spese. Come restaura l'importanza e l'immagine di tali "grand cru" e di ogni "terroir" della regione. È tra i primi e tenaci promotori del cambiamento della classificazione vinicola attuale, adoperandosi in ogni modo. Oggi ha circa 14 ettari, 99% è Riesling, da cui con una resa media di 50hl/ha ottiene vini meravigliosi e pieni di carattere, secchi o dolci. È da poco vicepresidente del VDP (l'associazione che riunisce i produttori di qualità). Un anno fa è stato premiato da M. Bettane a Parigi, come miglior vino straniero del mondo.



**WEINGUT HEYMANN-  
LÖWENSTEIN**  
Bahnhofstraße 10  
Winningen  
tel. +49 (0) 26 061 919  
www.heyman-  
loewenstein.com

**94  
KIRCHRBERG 2004**

**0,75 lt**  
PREZZO 19 euro (in Italia)  
Hatzenport Kircherberg è uno dei primi "Erste Lage" apparsi nella nuova classificazione legislativa applicata dal VDP. Eppure di tale "grand cru" non c'è traccia negli atlanti del vino tedesco degli anni '90, nonostante fosse segnato nella mappa di zonazione vinicola fatta dallo stato Prussiano nel XIX secolo. La parte della "Bassa Mosella" di quella mappa viene ripubblicata da Reinhard Löwenstein nel 1995, insieme ad articoli sui più importanti quotidiani nazionali. Questo "Erste Lage" dalle terrazze rossicce offre un vino secco che è potente e atletico. Dai sentori fini e dal corpo vigoroso. Ha una splendida struttura minerale e armonica, con una lunghezza interminabile. Un vino di razza, piacevolezza e longevità. Completo.

**95  
UHLEN "ROTH LAY" 2004**

**0,75 lt**  
PREZZO 31 euro (in Italia)  
Terrazze anche in questo "grand cru" di ardesia variegata, quarzo e fossili. La sua storia comincia 400 milioni d'anni fa, nel periodo devoniano, quando l'Europa era tra le zone tropicali a sud dell'equatore: nella fascia costiera dell'oceano preistorico si depositavano i vari sedimenti del continente, mescolandosi con quanto portato dal mare: argille e sabbie, conchiglie, coralli.... Il vino che ne trae Löwenstein è maestoso, pieno di forza ed impeto. Al naso è prezioso ricco minerale speziato salmastro vario; alla bocca fervido ed esplosivo ma sempre elegante per acidità.

Un vino a strati, da scoprire nel bicchiere e nel tempo, che eccelle tra i secchi di Germania. Magnifico carattere. Bisogna trattenerci dal berlo oggi.

**98  
UHLEN "ROTH LAY"  
TROCKENBEEREN  
AUSLESE 2003**

**0,375 lt**  
PREZZO 320 euro  
È solo un TBA? Vino sorprendente: colore molto ambrato, con accese sfumature rossastre, richiama un cognac ma non fluisce nel bicchiere come un cognac. È oleoso, viscoso. Al naso è intenso e profondo con la sua miriade di sentori: mela cotogna, fico secco, rosa canina, noce, infuso di camomilla, miele, scorza d'arancio candita, spezie, marzapane, cacao. Alla bocca entra denso e caldo, inonda il palato e lo travolge con la sua intensità, che sembra non attenuarsi più nel retronaso. Poi un lieve pizzico di acidità minerale emerge sotto il corpo dolce e grandioso. È un miele, senza fine. Da dimenticare in cantina.

