

Otto Geisel: dobbiamo ispirarci all'Italia

Gastronomo e gourmet, Otto Geisel (classe 1960) è una figura di riferimento per quanto riguarda il vino in Germania. Membro permanente del Gran Jury europeo del vino dal 1999, l'anno successivo è stato insignito pubblicamente del titolo di esperto per la valutazione dei vini dalla Camera di Commercio di Franconia. È stato, inoltre, presidente di Slow Food Germania dal 2006 al 2009. Dopo avere gestito per oltre vent'anni l'Hotel Victoria a Bad Mergentheim rendendolo uno dei luoghi più importanti per gli appassionati di cibo e di vino, oggi continua a occuparsi di vino tenendo seminari, scrivendo libri e rilasciando interviste.

In questi ultimi anni il vino tedesco ha fatto parlare di sé per un costante aumento della qualità. Come è la situazione oggi?

Grazie alle esperienze fatte all'estero dai vignaioli tedeschi il nostro vino in questi ultimi anni ha raggiunto una grande spinta qualitativa, che per fortuna non si è ancora esaurita. Nei distretti più freddi si registra un enorme potenziale soprattutto per quanto riguarda l'eleganza e la finezza dei vini.

A suo avviso come è considerato il vino tedesco in Italia?

Durante i miei viaggi in Italia percepisco un grande interesse per il nostro vino, che potrebbe concretizzarsi in uno scambio culturale, a vantaggio di entrambi. Dovunque vado il vino tedesco suscita sempre entusiasmo che si tratti di Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, oppure Pinot nero. Ma per far sì che un vero scambio culturale funzioni e si realizzi si deve proseguire sul cammino intrapreso e ci deve essere la stessa volontà anche in Germania – che poi è uno dei mercati più importanti per il vino italiano –.

A volte il consumatore italiano percepisce un residuo zuccherino eccessivo anche nei vini considerati secchi (trocken).

Pensa che possa rappresentare un problema?

I vini provenienti dalle zone più fredde sono spesso caratterizzati da una maggiore acidità e da un minimo residuo zuccherino, che li rendono in ogni modo freschi e fruttati e a mio avviso eccellenti per la cucina mediterranea. Non un problema ma un ulteriore stimolo. D'altronde l'offerta dei nostri vini è completa visto che ce ne sono alcuni senza residuo zuccherino, penso ad esempio alla Franconia e al Baden.



▲ Otto Geisel

◀ Il Riesling Spätlese Trocken di Andreas Laible è una delle bottiglie più vendute in Italia tra quelle scelte da Otto Geisel nell'ambito del "Progetto Europa"



Infatti ultimamente ha puntato proprio su questi vini con il "Progetto Europa". Come sono stati scelti e che caratteristiche hanno rispetto a quelli di altri distretti?

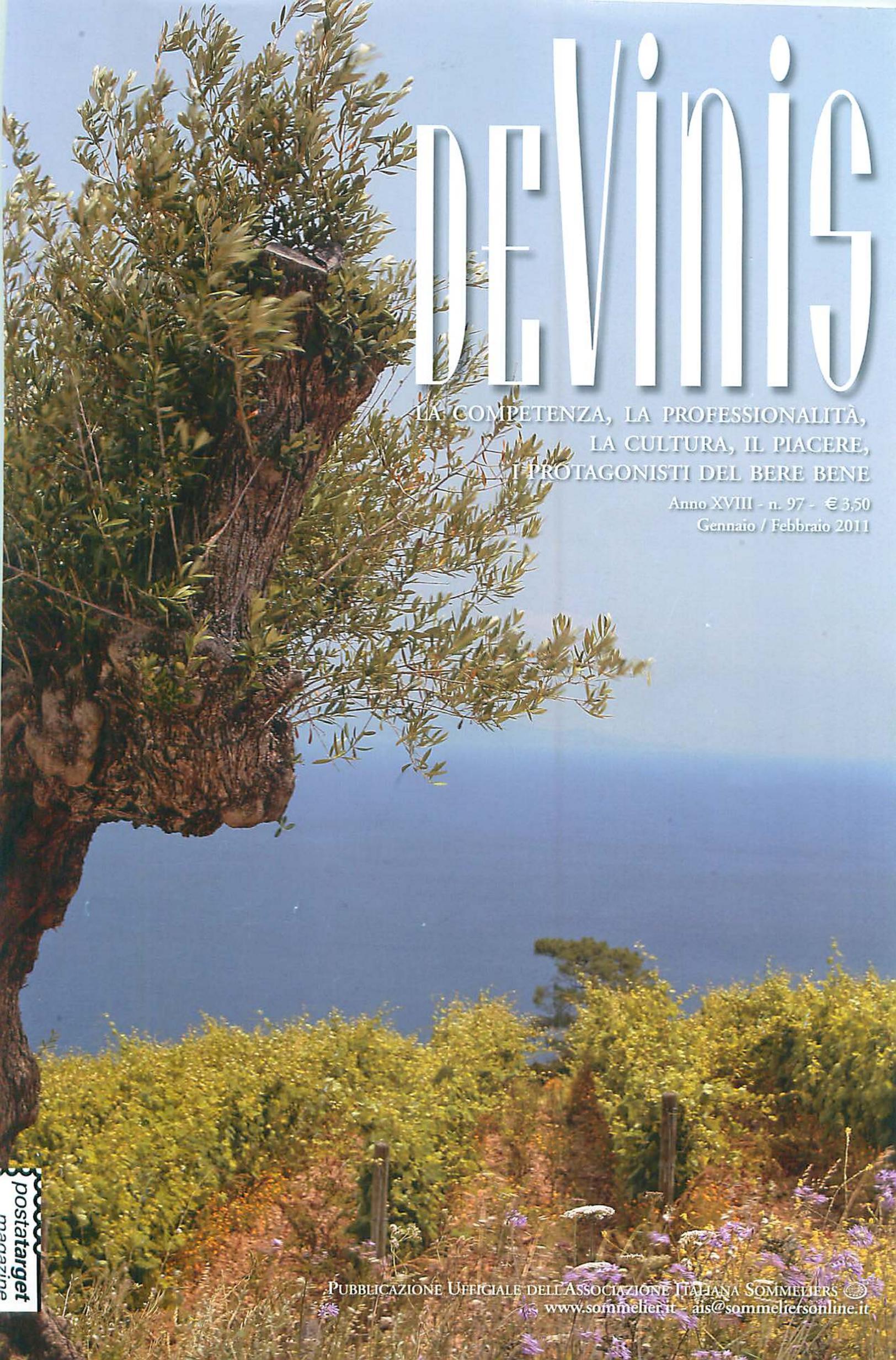
I vini provengono tutti da produttori con una propria personalità. Il criterio è che il vino sia buono, sano e onesto. Un ulteriore criterio di scelta è stato quello di scegliere vini che si accompagnassero bene alla cucina italiana, che fossero quindi "fini" e "leggeri".

Come sta vivendo il mercato tedesco l'attuale crisi generale dei consumi?

Attualmente il mercato è buono, ma qualcosa è cambiato. Una bella etichetta oggi non basta più. Chi si avvicina al mondo del vino, soprattutto i più giovani, è spesso spinto dalla voglia e dalla curiosità di fare nuove esperienze fra tutte quella di scoprire quale storia ruoti intorno al mondo del vino. Questo è ciò che intendo per scambio culturale.

Cosa si augura per il futuro del vino tedesco?

Vorrei incoraggiare i vignaioli tedeschi a proseguire con grande attenzione il cammino intrapreso nel vasto mondo del vino, e spingerli a cercare sempre nuove ispirazioni, soprattutto in Italia.



DEVINIS

LA COMPETENZA, LA PROFESSIONALITÀ,
LA CULTURA, IL PIACERE,
I PROTAGONISTI DEL BERE BENE

Anno XVIII - n. 97 - € 3,50

Gennaio / Febbraio 2011

postatarget
magazine

PUBBLICAZIONE UFFICIALE DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS 
www.sommelier.it - ais@sommelieronline.it