

## 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?**

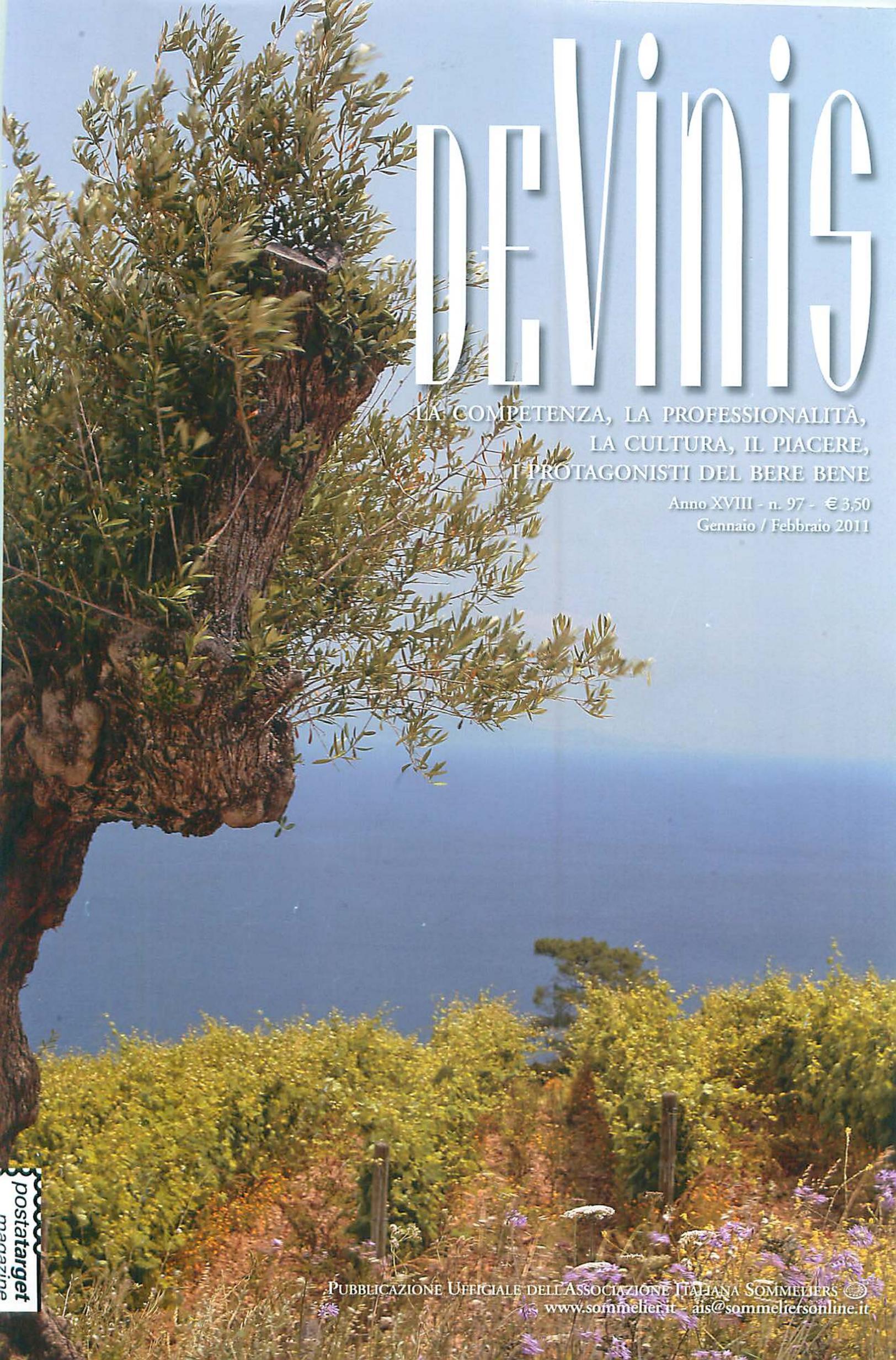
I vini provengono tutti da produttori con una propria personalità. Il criterio è che il vino sia buono, sano e onesto. Un ulteriore criterio di scelta è stato quello di scegliere vini che si accompagnassero bene alla cucina italiana, che fossero quindi "fini" e "leggeri".

**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](http://www.sommelier.it) - [ais@sommelieronline.it](mailto:ais@sommelieronline.it)