

Cultura, arte, storia, tradizione sono solo alcuni dei temi che accomunano le 13 Città Storiche della Germania, l'associazione turistica che da oltre 25 anni promuove alcuni dei più bei centri del Paese. Questa volta il viaggio porta tra lussureggianti vigneti, cantine storiche, feste del vino e rinomati ristoranti, alla scoperta di una tradizione enogastronomica di tutto rispetto.

Il viaggio alla scoperta della migliore tradizione enologica tedesca non può che iniziare da quella che è forse **la zona vinicola più conosciuta della Germania** e che si sviluppa lungo il corso della principale arteria fluviale tedesca, il Reno.



Schloss Johannisberg-
Geisenheim-Germania

Il vino in condizioni climatiche ideali

Nel **Land Renania Palatinato** il "Padre Reno" dà il meglio di sé, disegnando una valle impregiata da rocche, castelli, rovine ed estesi vigneti, che tanto ha colpito gli animi dei poeti romantici del passato e dei turisti di oggi. Il vino, il Riesling in particolare che qui trova le condizioni climatiche ideali, ha un'importanza e una storia ben radicate.

Proprio lungo il Reno Romantico, alla confluenza con il fiume Mosella, nella valle dichiarata patrimonio mondiale UNESCO, sorge la città di **Coblenza** (Koblenz), che con i suoi 2000 anni di storia si presenta come punto di partenza ideale per la scoperta paesaggistica e culturale di questo pittoresco angolo di Germania.

Reno e vino vanno a braccetto anche a **Wiesbaden**. La capitale dell'**Assia** sorge nel cuore della Germania, nella regione del **Rheingau**. Fonti storiche testimoniano che sulla collina

Johannisberg già nell'817 si coltivava la vite. Nel 1100 i benedettini vi costruirono un monastero a cui si aggiunse nel 1715 un castello.

Oggi lo **Schloss Johannisberg** è circondato da uno dei vigneti di Riesling più antichi del mondo.



Kloster Eberbach-Coblenza-
Germania

Una regione dai notevoli vini

Non meno impressionante è il monastero dei cistercensi **Kloster Eberbach**. Fondato nel 1138, continua a far parlare di sé non solo perché è stato la location del film "Il nome della rosa" ma anche come rinomata cantina. In occasione della "**Settimana del vino del Rheingau**" circa 115 stand presentano l'offerta enologica della regione e dei vigneti intorno a Wiesbaden, tra i più belli e ricchi di tradizione d'Europa.

Scendendo verso sud continuano le zone in cui la produzione enologica ha una tradizione importante. I notevoli vini della regione tra i fiumi **Mosella, Saar e Ruwer** devono le proprie origini agli antichi romani. La città di **Treviri** (Trier) continua orgogliosamente la tradizione, dedicando alla bevanda di Bacco numerose feste popolari, visite guidate e pacchetti soggiorno. Ad agosto cantine e stand gastronomici propongono degustazioni, musica dal vivo e spettacoli nel quartiere Olewig, dove si concentra la produzione enologica della città sulla Mosella.



Panorama-Friburgo-Brisgovia-
Germania

La coltivazione della vite introdotta da celti e romani

Proseguendo verso sud, si attraversa la regione del **Baden** fino a raggiungere una città nei cui dintorni la coltivazione della vite era stata introdotta già prima della sua fondazione (1120) da celti e romani: è **Friburgo** (Freiburg), la frizzante città alle porte della Foresta Nera. I frutti di questa estesa coltivazione sono oggi diversi tipi di **Burgunder**, il **Müller-Thurgau** e lo speciale **Gutedel**.

Nel cortile e sotto i portici del grande magazzino storico sulla piazza Münsterplatz, saranno di scena i vini frutto delle viti maturate al sole della regione del Baden. Dai vini più prestigiosi al particolare vino fatto dalle uve raccolte dopo le gelate, gli intenditori e gli amanti della bevanda troveranno tutto quello che può riscaldare il cuore.

Rimanendo a sud ma spostandoci verso **est si arriva a Würzburg**, nella regione bavarese della **Franconia**, che vanta una **tradizione enologica vecchia di dodici secoli e originali bottiglie per il vino dalla forma panciuta: le inconfondibili "Bocksbeutel"**. A riempirle sono il Müller-Thurgau, il Silvaner, il Riesling o amabili rossi.



Panorama-Würzburg-Germania

Anche al nord la cultura enologica

In città sono 3 le cantine storiche che raccontano il legame della città con il vino e che offrono visite guidate, degustazioni e ristoranti storici: il Bürgerspital del 1316 , il Juliuspital con i suoi 452 anni e la Staatlicher Hofkeller sotto la Residenza patrimonio UNESCO, una delle cantine più grandi e ricche di tradizione della Germania. La

“Weinparade” porta nel centro storico della città francone oltre 100 diversi vini e stand gastronomici della regione per una festa dei sensi .

Chi pensa che le città nordiche siano prive di cultura enologica si sbaglia. Ne è una prova **Lubecca** (Lübeck). Nella storica città anseatica sul Mar Baltico si coltiva ancora una tradizione che risale al XIII secolo, quando le prime navi della Lega anseatica approdavano nella costa francese e importavano bordeaux. Il vino rosso francese veniva poi conservato e invecchiato nelle cantine di Lubecca. Il risultato era un prodotto unico.



Castello-Postdam-Germania

Sapori caratteristici dati dal legno delle botti

Sia il viaggio in nave che il clima nordico, davano al vino una nota particolare. Così Lubecca creò il suo famoso “**Rotspon**”, nome derivato da “roter Span” (truciolo rosso) in riferimento al legno che veniva usato per le botti. Per gustarlo basta prenotare un tavolo all’**Historischer Weinkeller Lübeck**. Nella storica taverna nel cuore della città vecchia vengono serviti i piatti della tradizione culinaria anseatica sotto antiche volte in mattoni rossi.

Rimanendo a nord, anche la capitale del **Brandeburgo** rivela sorprese in campo enologico. Nella zona intorno a **Potsdam** si trova il vigneto situato più a nord d’Europa ufficialmente riconosciuto.



Panorama-Augusta-Germania

Anche la gastronomia regna in questi paesi

A **Werder**, otto chilometri ad ovest da Potsdam, sulla collina Wachtelberg crescono le uve per il Müller-Thurgau, il Saphira, il Regent e il Dornfelder. I monaci cistercensi coltivavano la vite già nel 1317. Nella metà del XVIII secolo molti erano i viticoltori che curavano circa 200 vigneti per una produzione annuale di circa 1.650 ettolitri di vino. La cantina Wachtelberg organizza degustazioni e visite guidate.

Il viaggio gastronomico tra i locali storici parte da sud e più esattamente dalla bavarese **Augusta** (Augsburg). Dal punto di vista gastronomico la città sul fiume Lech è il risultato di diverse tradizioni. Agli antichi romani, che qui arrivarono circa 2000 anni fa, si affiancano le influenze culinarie dei due ceppi autoctoni: gli svevi e i bavaresi.

Vino e birra di ottima qualità accompagnano i piatti della tradizione ma l'anima mediterranea di matrice romana influenza tutt'oggi l'ambiente come i menu dei ristoranti di Augusta. Nel centro storico si trova un indirizzo da non perdere. Il **"Fuggerei-Stube"** prende il nome dai Fugger, la ricca famiglia di commercianti e banchieri che nel tardo Medioevo fecero di Augusta una città imperiale. Nella sua offerta culinaria il ristorante rispecchia la visione aperta di questa famiglia di imprenditori "ante litteram". Dall'Europa alla Svevia, il menu ha un sapore internazionale: medaglione di capriolo in salsa di barolo, agnello con ratatouille o il "pranzo dei Fugger" con gli svevi "Käsespätzle" (pasta all'uovo con formaggio fuso), filetto di maiale e crauti.



Panorama-Ratisbona-Germania

“Historische Wurstküche”: luogo di culto

La cucina bavarese sarebbe impensabile senza la specialità di **Ratisbona** (Regensburg): i **Regensburger**, le croccanti e saporite salsicce della città sul Danubio. Tra stretti vicoli, chiese, torri ed edifici medioevali c'è un indirizzo d'eccezione per entrare in contatto con la vera anima gastronomica di Ratisbona. È la “**Historische Wurstküche**”, una piccola casa in pietra che si affaccia sullo Steinerne Brücke, il ponte di pietra sul Danubio, mirabile esempio di architettura medioevale. Nata come punto di ristoro per i manovali che lavoravano alla costruzione del ponte, oggi la “Historische Wurstküche” è un luogo di culto per gli amanti dei wurst.

Cotti al momento e serviti con crauti di produzione propria (ben circa 80 tonnellate all'anno!), vengono venduti in porzioni pari: 2, 4, 6 e via di seguito fino a 12. Ad accompagnarli “bretzel” o pane nero e una birra fresca. E questo ininterrottamente da oltre 850 anni.

Per completare il viaggio gastronomico, è d'obbligo una tappa verso nord-est, in **Turingia**. Ambasciatrici culinarie del Land sono le famose e speziate salsicce alla brace, i “**Bratwürste**”.



Cattedrale-Erfurt-Germania

Erfurt: città d'adozione di Lutero

Secondo gli estimatori, vanno gustate appena tolte dal grill, tra due fette di pane fresco e servite con un'insalata calda di patate. Ci sono poi altri due piatti che sono da considerare una vera delicatezza: i “rohe Klöße”, gnocchi grezzi preparati con patate, e la saporita “**Zwiebelkuchen**”, la

torta di cipolle. A **Erfurt**, la più grande città della Turingia caratterizzata da uno dei centri storici meglio conservati della Germania, il "**Lutherkeller**" propone un vero e proprio viaggio nel tempo gastronomico.

L'ambiente rustico e accogliente sotto il soffitto a volte della taverna, piatti medioevali, camerieri in costume storico e accompagnamento musicale dei Minnesänger, i poeti lirici cortesi, riportano ai tempi del riformatore Lutero, che a **Erfurt** trascorse il periodo più importante della sua vita, gettando le basi della sua formazione intellettuale e spirituale.

INDIRIZZI UTILI: <http://www.hhog.de> –
<http://www.vacanzeingermania.com>

INDIRIZZI UTILI: Germania Turismo – C.P. 10009 – 20110 Milano-Isola – Tel. 02 84744444 – Fax 02 2820807 – gntomil@d-z-t.com

ARTICOLI CORRELATI:

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/movimento-del-bauhaus/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/cultura-appuntamenti/cosa-vedere-a-stoccarda/>