**Classificazioni dei vini tedeschi**

La classificazione dei vini tedeschi – basata sulla legge del 1971 – prevede un vino di qualità base (QbA) e sei vini con il predicato.

**QbA** (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiet) Viene prodotto in una determinata zona di produzione con uve consigliate e/o ammesse in quella zona e deve soddifare specifici requisiti di qualità. Tante volte quando si parla di Qualitätswein intendono dire QbA.

**Kabinett**

E’ il primo e più leggero dei vini con predicato. Oltre ad avere tutti i requisiti di un QbA deve rispettare la tipicità della sua categoria in base all’uva utillizzata e alla zona di produzione. L’uva utilizzata deve contenere un grado Oechsle minimo di 70/80a seconda della zona e della varietà. Sia secco, sia con residuo zuccherino.

**Spätlese ( = Vendemmia tardiva)**

Fa riferimento a una vendemmia effettuata in un momento più avanzato nell’anno rispetto ai QbA e Kabinett. Completamente diverso dalla tipologia italiana “Vendemmia Tardiva”, perché questa si riferisce normalmente a vini più corposi e glicerici o anche dolci. Una Spätlese non deve essere per forza né corposo, né dolce. Il momento della vendemmia deve garantire la raccolta di uve completamente mature e quindi con un più elevato grado Oechsle: 80/90. Sia secco, sia con residuo zuccherino.

**Auslese ( = Vendemmia selezionata)**

Si tratta di una raccolta selezionata effettuata a mano. I grappoli non maturi o danneggiati non devono essere utilizzati per la produzione di questi vini. Gli acini possono anche essere stati attaccati dalla muffa nobile. Grado Oechsle: 90/110. Sia secco, sia con rediduo zuccherino.

**Beerenauslese ( = Vendemmia di acini selezionati)**

Si tratta di una raccolta selezionata effettuata a mano che deve individuare solo gli acini sani e attaccato dalla muffa nobile o almeno sovvramaturi. Grado Oechsle: 125/150: Grado alcolico presente nel vino: minimo 5.5°.

Esiste solo la versione dolce, visto che il grado Oechsle è già talmente alto che sarebbe impossibile trasformare tutto lo zucchero naturale contenuto nell’uva in alcol. Vendemmia a fine ottobre/novembre.

**TrockenBeerenAuslese ( = Vendemmia di acini selezionati secchi)**

Si tratta di una raccolta selezionata effettuata a mano che deve individuare solo gli acini “asciutti”, cioè appassiti sulla pianta dovuto al momento avanzato della vendemmia e/o per l’attacco della Botrytis. Grado Oechsle: 150/154, Grado alcolico presente nel vino: minimo di 5,5 °.

Questi sono i vini più rari e costosi prodotti in Germania e vengono prodotti solamente in annate particolarmente favorevoli. Sono sempre dolci.

**Eiswein ( = Vino del Ghiaccio)**

Si chiama così perché al momento della vendemmia e della pressatura gli acini devono essere ghiacciati. La vendemmia avviene a temperatura sottozero (novembre/dicembre). Questo requisito porta ad una concentrazione naturale del mosto, perché la parte ghiacciata (in sostanza acqua) viene eliminata durante la pressatura.

Grado Oechsle: 110/128. Grado alcolico presente nel vino: minimo di 5,5 °. E’ sempre dolce.

Le classificazioni QbA, Kabinett, Spätlese e Auslese possono essere sia trocken (secco), sia con un residuo zuccherino. Le classificazioni Beerenauslese, TrockenBeerenAuslese e Eiswein sono sempre dolci.

                                                                                                                                                ====================================================================