“Riesling, questione di dolcezze”, il primo libro di Santi Natola

Dall’acidità alla dolcezza, dalla nota di idrocarburo agli abbinamenti a tavola: il primo libro di un autore catanese è dedicato al Riesling

Un viaggio nella **Mosella**, il territorio che ha reso il Riesling uno dei vitigni più importanti a livello internazionale, si è trasformato in un libro, il primo di **Santi Natola**, Brand Ambassador di una nota azienda vitivinicola etnea.

Riesling: un vino non compreso appieno ma dalle caratteristiche uniche

«Non mi aspettavo questo libro, nato letteralmente per caso. Io sono un lettore e non nasco come scrittore. ma dopo questo viaggio che ho compiuto, scrivere è stato quasi naturale. In questo piccolo progetto editoriale ho voluto dare un contributo alla letteratura enoica, raccontando un vino e un vitigno perché sul Riesling forse si è scritto poco e in Italia rimane ancora poco compreso», spiega l’**autore**, che prosegue: «Ho deciso di fare un viaggio in Mosella e perdermi tra le vigne. Ho cercato di fissare appuntamenti con i produttori più importanti e rappresentativi, storici della

regione, grandi e piccoli e da loro ho scoperto tante cose, entrando nei segreti di questo vino e di questo vitigno».

Santi Natola durante una degustazione abbinata alla presentazione del libro.

Perché ha scelto proprio il Riesling?

«Perché è da molti anni che lo assaggio: in fondo ho un'anima bianchista, mi piacciono molto i **bianchi** che hanno corpo, fibra ma anche uno slancio aromatico. La mia curiosità nasceva dall'aver bevuto soprattutto Riesling giovani: mi mancavano la profondità e la sfida del tempo. Così, un po' incuriosito dalle caratteristiche del Carricante sull'Etna, dopo aver fatto degustazioni verticali anche di dieci anni, è nata in me la curiosità di provare un Riesling di annate più evolute. Ho quindi intrapreso questo viaggio, iniziando a intercettare alcune bottiglie, e mi si è aperto un mondo: ho scoperto potenzialità nascoste e le caratteristiche di un vitigno che, dietro un'apparente e talvolta frivola aromaticità, nasconde invece una sensibilità e una personalità importante».

Riesling e cibo, alcune idee di abbinamento

Quella dolcezza finale tipica del Riesling, che nella beva contemporanea si è progressivamente attenuata, ha creato nel tempo alcune difficoltà ai consumatori mediterranei, in particolare per noi italiani.

«A un certo punto in Germania si bevevano vini dolci, mentre in Italia il gusto stava cambiando, perché abbiamo iniziato ad apprezzare maggiormente i vini secchi. Nel Riesling, quindi, la dolcezza per anni ha rappresentato un ostacolo anche negli abbinamenti a tavola. In realtà, però, il segreto sta proprio lì, in quella dolcezza, in quell'equilibrio che ho voluto approfondire per comprendere l'essenza di questo vino, la sua capacità di mantenere un filo così sottile tra acidità, dolcezza e complessità dei terziari».

A proposito di **abbinamenti a tavola**, oggi, grazie a una maggiore consapevolezza di vitigni come il Riesling, le possibilità si sono ampliate, come spiega anche **Santi Natola**.

«C'è un capitolo del libro che parla della **musicalità del Riesling**, di come abbia un proprio ritmo e di come non sbagli una nota, grazie a un equilibrio gustativo estremamente preciso. Gli abbinamenti più interessanti li ho sperimentati con i **Riesling Spätlese**, vini con una maggiore presenza zuccherina, sostenuta però da un'acidità che allunga il sorso, ne definisce il profilo e richiama continuamente il cibo. Con questi vini, sicuramente il pesce va benissimo – e in questo noi italiani abbiamo una grande tradizione – ma anche con i formaggi erborinati l'abbinamento, a mio avviso, è azzeccato».

Oltre alla celebre nota di idrocarburo che ha "marchiato" il Riesling nell'immaginario collettivo, questo vitigno può avere un suo "equivalente" in Italia?

«Secondo me, vini che concettualmente possono avvicinarsi al Riesling sono il **Vermentino** e il **Verdicchio dei Castelli di Jesi**. E poi il **Carricante**, soprattutto quando non è troppo giovane ma ha già qualche anno di evoluzione: inizia infatti a sviluppare **alcune caratteristiche riconducibili alle note di idrocarburo**.

Non è magia, ovviamente: ci sono motivi precisi che **dipendono direttamente dalle scelte produttive**, sia in vigna sia in cantina», spiega Natola.

Alcuni Riesling in degustazione.

Vini italiani simili al Riesling

Oltre alla famosa nota di idrocarburo che ha “marchiato” i Riesling nell’immaginario collettivo, questo vitigno può avere un suo “simile” in Italia?

«Secondo me, vini che concettualmente possono avvicinarsi al Riesling sono il **Vermentino** e il **Verdicchio dei Castelli di Jesi**. E poi il **Carricante**, soprattutto quando non è troppo giovane ma ha già qualche anno di evoluzione: inizia infatti a sviluppare alcune caratteristiche riconducibili alle note di idrocarburo.Non è magia ovviamente, ci sono dei motivi che ricadono direttamente sulla produzione, sulle scelte che si compiono in vigna», spiega **Natola**.

“***Riesling, questioni di Dolcezze***”, è il primo libro di **Santi Natola** edito con BookaBook, che ha visto una fase di crowdfunding di 100 giorni. Il volume è attualmente in fase di editing e revisione finale e sarà presto avviato alla stampa, per poi entrare in distribuzione nelle librerie grazie a **Messaggerie Libri**.

Sono inoltre previste **presentazioni in diverse librerie**, che accompagneranno l’uscita del libro.

VIDEO Intervista a Santi Natola

Data di creazione

14/04/2026
Autore
fabrizio-deangelispuglisi