

In dom recepì en il patrimoni mundial

L'ierta multifara d'ina claustra medievala

DA GUIU SOBIELA-CAANITZ

Dapi 2008 stattan las viafiers reticas da l'Alvra e dal Bernina en la glista da l'Unesco davart il patrimoni mundial. Lezza cumpiglia dentant era baselgias medievalas. L'emprim da fanadur ha il comite da l'Unesco recepì il dom da Naumburg (Saale), situà en il «Bundesland» tudestg da Saxonia-Anhalt. Maria Böhmer, parsura da la cumissiun tudes-tga da l'Unesco, punctuescha: «Lez dom, cun ses claustrigl, sia structura dubla, ses iert ed ils bajetgs limitrofs, è in excellent complex architectonic da la romanica tardiva e da la gotica tempriva. L'entir mund enconuscha las ovras da l'uscheditg maister da Naumburg, numnadaman las impressiunantas figuras dal chor dal vest, sco [la marchesesa] Uta, e la lautga da spartida encounter vest cun ils reliefs da la Passiun» (1). En la citad da Naumburg (32'784 olmas il 2016) residiava in uestg dapi l'indeschavel tschientaner enfin a la refurmaziun. Pir en il 13avel ha il maister representà quels fundaturs da l'uestgiu. Las duas figuras las pli renumadas èn marches Ekkehard da Maißen (oz en il «Freistaat» da Saxonia), mort il 1046, e sia dunna Uta, naschida enturn il 1000 sco contessa da Ballenstedt (oz en Saxonia-Anhalt). «Ekkehard è representà sco caracter decidi e conscient da sia pussanza; era ses sguard è decidi. El para (...) da savair tge ch'el vul, (...) sco in um ferm ed energic, dentant era segrir e dir (...). Uta, parenta dals imperaturs, derivava da l'auta noblezza (...). Ella porta ina schlappa surdorada e sisura ina pumpusa curuna da gilgia (...). Ina broscha gronda sin il pèz tegna ensemble la vestgadira» (2).

Gimnasi e vignas da qualitat

La decisiu da l'Unesco a favor da Naumburg vegn segir a promover il turissem en la regiun dal flum Saale. Ma questa è già renumada per in motiv tuttafatg different. Ina fraczin da Naumburg ha num oz Schulpforte (pli baud Schulpforta). 1137 ha l'uestg da Naumburg fundà là il «Claustrum Sanctae Mariae ad Portam» sco «monasteriu Cisterciensis ordinis



Il dom da Naumburg.

MAD

apud Portam». Lez ha promovì la viticatura, necessaria per celebrar la messa cun vin. La refurmaziun, la guerra da trent'onns e la filossera han manà a renunziar a la viticatura en bunama in l'entira Germania dal nord. 1543 ha il prinzi electoral protestant Moritz da Saxonia (1521-1553) fundà la «Fürsten- und Landesschule Pforta» en ils anteriurs bajetgs da la claustra cisterziensa. En il 19avel tschientaner ha Pforta scolà giuvens talentads sco Leopold von Ranke (1795-1886) e Friedrich Nietzsche (1844-1900). Il gimnasi exista anc adina sco «Landesschule» da la Saxonia-Anhalt. In'ierta da la claustra medievala è la viticatura en la regiun da la Saale e da ses flum lateral l'Unstrut, pia en la Saxonia-Anhalt dal sid e la Turinga (stadi liber) dal nord. «Las vignas han ina surfatscha totala da var 600 ha (...). L'entir intsches è situà a nord dal 50avel grad da ladezza [quel da Prag, Magonza e Frankfurt am Main]; lez vala generalmain sco cunfin nord da la viticatura. Sper Saale ed Unstrut pon ins tuttina producir vins excel-

lents en singuls lieus climaticamain favu-raivels. Las meglieras vits, cunzunt las alvas temprivas, prospereschan sin las rivas da la Saale, da l'Unstrut e da l'Ilm [flum lateral da l'Unstrut] (...). Il center da la viticatura sper l'Unstrut è la citad da Freyburg [4748 olmas, en Saxonia-Anhalt] (...). La specia principala da vit è Müller-Thurgau; lura vegnan Weissburgunder e Sylvaner (...). Ils vins cotschens n'en betg impurtants; il principal è il Portugais blau, ins dovrà però pauc sias ivas per producir vin cotschen, mabain cunzunt per sect da la marca „Rotkäppchen“ [da Freyburg]. Dapi var 20 onns bad'ins però la tendenza da cultivar savens specias da vit che dattan vins cotschens, sco Schwarzriesling, Trollinger u Zweigelt» (3). Tgi che vegn a visitar il dom da Naumburg na sto pia betg murir da la said.

1. <https://www.unesco.de/kultur-und-natur/welterbe-deutschland/naumburger-dom.im-dritten-anlauf-unesco>
2. [Naumburger Stifterfiguren - Wikipedia](#)
3. <https://www.lebensmittellexikon.de/s0003270.php>