

VINI DELL'ALTO ADIGE, DAI 200 AI 1.000 METRI LA QUALITÀ È SU PIÙ QUOTE

La varietà del territorio ha portato a scelte agronomiche originali: tanta diversità ma anche un'identità comune che vede l'incontro tra Alpi e Mediterraneo

(Verona, 18 maggio 2017) L'Alto Adige è un territorio in cui si incontrano l'aria del Mediterraneo e i freddi venti alpini, in una varietà paesaggistica che va dai 200 agli oltre 3000 metri di altitudine. Anche se la coltivazione della vite si concentra in una stretta fascia al di sotto dei mille metri, i vini dell'Alto Adige sono figli di questo contrasto. La complessità geologica, le diverse esposizioni, insieme alle altitudini hanno determinato scelte agronomiche originali: oltre venti vitigni si dispongono su più livelli in un territorio viticolo che copre solo 5400 ettari (circa l'1% della superficie nazionale).

Di questo si è parlato lunedì 15 maggio all'hotel The Westin Palace di Milano nel corso del seminario "Alto Adige, qualità su più quote" condotto da Pierluigi Gorgoni, *wine educator* del Consorzio Vini Alto Adige. L'incontro ha preso in esame 6 vini del territorio, rappresentativi del tema dell'altitudine, e ha visto la partecipazione degli enologi di tre importanti aziende del territorio: **Ivan Giovanett** di Castelfeder, **Harald Schraffl** di Cantina Nals Margreid e **Gerhard Kofler** di Cantina Giran.

"In Alto Adige abbiamo tantissime varietà ad altitudini diverse, e abbiamo dovuto individuare dove piantare la varietà giusta – ha detto Schraffl in apertura del seminario – per il nostro Pinot Bianco è ideale la fascia dei 500-600 metri, poi si va fino agli 800-900 metri del Kerner. In pianura coltiviamo Pinot Grigio e Chardonnay, che hanno bisogno di caldo e terreni calcarei. Quello che ancora mi sorprende è che pur con tutta questa varietà, abbiamo anche una forte identità, tutti i vini del territorio parlano dell'Alto Adige".

"Castelfeder produce vino da tre generazioni, originariamente producevamo solo rossi, mentre oggi abbiamo dodici varietà in totale, su vitigni con esposizioni, climi e terreni molto diversi - ha dichiarato Ivan Giovanett – più andiamo in alto, più possiamo coltivare varietà precoci, perché a 900 metri la curva di maturazione si allunga e otteniamo una maggiore mineralità e sapidità. Queste altezze sono ideali per il Müller Thurgau e il Kerner".

Kofler ha sottolineato le caratteristiche tipiche dell'Oltradige, dove la cantina Giran ha sede: "Questa zona rappresenta la vallata più ampia dell'Alto Adige, con una forte ventilazione calda che porta a temperature alte e umidità in periodo di maturazione. Noi ci concentriamo sul Pinot Bianco, che è di zona, sul Sauvignon con forti ventagli climatici, sulla Schiava e sul Pinot Nero".

La degustazione ha visto protagonisti sei vini esemplificativi del tema dell'incontro, commentati da **Pierluigi Gorgoni** con il contributo dei tre enologi presenti.

Müller Thurgau Graun 2015, Cantina Kurtatsch. Il Müller è un vitigno che preferisce l'alta quota, e in questo Graun 2015 l'altitudine tempera gli aspetti mediterranei fortemente pronunciati dell'annata 2015. Frutto di un vero e proprio lavoro sul Cru con solo tre conferitori, il 2015 è pieno, speziato e floreale, con note più contenute di erbe alpine rispetto ad altre annate.

Pinot Bianco Sirmian 2015, Cantina Nals Margreid. I vitigni di Sirmian, poco sopra Nals, tra 500 e 700 metri, rappresentano una delle zone migliori per il Pinot Bianco, come spiega Harald Schraffl. "Vendemmiamo molto tardi, verso la fine di ottobre – spiega l'enologo – il 2015 è stata un'annata calda, che ha favorito l'altitudine. In poche altre zone il Pinot Bianco raggiunge questi livelli". Il vino è tondo, ampio, pulsante, con una sfumatura di legno che si lega al vitigno. L'acidità premente bilancia i 14 gradi alcolici. Grazie a queste caratteristiche, il potenziale di invecchiamento può arrivare anche a 10 anni. Per Schraffl, l'abbinamento perfetto è con un risotto agli asparagi, o con piatti leggeri della cucina italiana.

Kofler è intervenuto per spiegare le differenze di altitudine su Pinot Bianco: "Noi siamo tra i 400 e i 600 metri, con un clima più caldo, tutto un altro suolo, più ore di sole, per cui lo stile è più ampio, con un frutto più esotico".

Kerner Aristos 2016, Cantina Valle Isarco. Il Kerner ha una curva di maturazione adatta alle quote alte, dove le temperature sono mediamente più basse. In Valle Isarco i vigneti sono esposti al sole del mattino, quindi i vitigni sono

dovuti salire a quote più alte e la zona è poco adatta alle uve rosse. La freschezza dell'Aristos 2016 poggia su sensazioni floreali, a cui si aggiunge il frutto bianco teso e acido. Un gioco tra estremi: il grado alcolico che fa emergere il melone e l'uva matura e l'acidità che arriva dopo la dolcezza a restituire bevibilità.

Gewürtztraminer Von Lehm 2015, Castelfeder. "L'altro estremo del Kerner", lo definisce Ivan Giovanett per introdurre un vitigno che in Alto Adige è legato alle zone più calde che ospitano la varietà tardiva. Le uve del Von Lehm provengono da quattro vitigni, il più basso a 250 m, con un'età compresa tra i 9 e i 25 anni. Il terreno argilloso, con un alto contenuto di calcare, unito alla maturazione tardiva lo rendono un vino ampio e avvolgente, quasi da meditazione, o da abbinamento con i formaggi stagionati.

Schiava Gschleier Vecchie Vigne 2015, Cantina Girlan. Quella di Girlan è una delle Schiave più storiche dell'Alto Adige, ottenuta da vigne su pergole di oltre 80 anni. "Cantina Girlan è fedele alla Schiava da tempo – commenta l'enologo Kofler – se si crede a questo vitigno si ottengono risultati eccellenti". Un vino che dietro l'apparente semplicità ha una cura estrema nella selezione delle uve e nelle fasi di lavorazione. La pronunciata acidità della stagione 2015 favorisce l'invecchiamento.

Pinot Nero Schweizer 2014, Franz Haas. Un Pinot Nero paradigmatico, avvolgente, elegante e in grado di trattenere complessità, vinificato con estrema cura. "Il Pinot Nero è interessante perché a parità di conoscenze tecniche, può dare risultati molto diversi", è il commento di Giovanett. Aggiunge Kofler: "L'annata 2014, con le sue difficoltà, è stata motivo di grande orgoglio. E' stata fatta una grande selezione delle uve e i risultati sono stati fenomenali".

Sempre il 15 maggio, all'Hotel The Westin Palace, in contemporanea al seminario si è svolto il banco di assaggio "Dalle valli alle vette, l'Alto Adige nel calice" organizzato dal Consorzio Vini Alto Adige in collaborazione con AIS Milano. Cinquanta i vini del territorio proposti in occasione dell'appuntamento, che ha registrato un totale di oltre 700 presenze.

Per ulteriori informazioni: www.vinialtoadige.com

Contatti stampa

Jessica Busoli e Alice Camellini
E. alice.camellini@fruitecom.it
T. 059-7863894