

## **L'annata 2017 in Alto Adige Vini tipici, eleganti e fruttati**

Le bizzarrie del clima nel 2017 – in particolare gelo e grandine – hanno lasciato il segno sui vigneti altoatesini, soprattutto in termini di quantità. Quella del 2017 si presenta però come una buona annata con qualità convincente e con vini gradevoli, invitanti e tipici dell'Alto Adige.

### **Un'annata ricca di sfide**

Dopo un inverno assai secco e freddo, già alla fine di marzo le temperature sono risultate eccezionalmente calde. Ciò ha portato a un inizio della fase vegetativa assai precoce e a un rapido germogliamento delle viti. L'improvviso arrivo del freddo nelle notti intorno al 20 aprile, con forti gelate primaverili a livello locale, ha causato notevoli danni a molti vigneti in tutta la provincia.

Una piccola consolazione per i vignaioli: nel 2017 non si sono verificati problemi dovuti alla comparsa di malattie quali la peronospora e l'oidio né problemi provocati dal temuto moscerino dei piccoli frutti. Le grandinate hanno colpito fortemente soprattutto alcuni comuni della Bassa Atesina e della Valle Isarco. I contadini hanno dovuto lavorare duramente nei vigneti per potare ed eliminare i grappoli danneggiati. Il faticoso lavoro, però, ha contribuito a ottenere un raccolto costituito esclusivamente di grappoli di buona qualità.

Nei vigneti dell'Alto Adige il raccolto dell'uva ha preso il via già intorno al 20 agosto, quindi dai dieci ai quattordici giorni prima rispetto a un anno normale. Dopo diversi giorni di pioggia all'inizio del raccolto, il clima autunnale, con temperature fino a 30 gradi di giorno e sotto i 20 gradi di notte, ha influito positivamente sulla vendemmia. Tutti i vignaioli e i "kellermeister" dell'Alto Adige, senza eccezioni, sono assai soddisfatti della qualità delle uve raccolte.

### **Qualità sorprendentemente buona**

Dopo l'assai buona annata 2016 – con vini bianchi intensi, vivaci e complessi e vini rossi dell'Alto Adige particolarmente promettenti e strutturati – il settore vinicolo dell'Alto Adige può dirsi più che soddisfatto anche dell'annata 2017. Le perdite quantitative fino al 20 per cento e oltre hanno in effetti lasciato un retrogusto amaro ma la qualità dei vini, senza eccezioni di sorta, è risultata sorprendentemente da buona a molto buona.

Per quanto riguarda i vini bianchi l'annata si presenta con vini lievemente più leggeri ma molto eleganti, fruttati e intensi, dagli aromi tipici delle rispettive varietà. Emergono in particolare il Pinot Bianco e il Pinot Grigio, il Sauvignon, il Müller Thurgau e il Sylvaner. La Schiava con il Santa Maddalena e il Lago di Caldaro hanno colori leggermente più chiari, fruttati e freschi, forse lievemente più leggeri ma tanto più invitanti da degustare. Oltre al Lagrein, anche il Pinot Nero, il Merlot e il Cabernet si presentano eleganti, di grande raffinatezza e con tannini fini.

## **Le voci delle singole regioni vinicole**

### **Bassa Atesina – Hannes Pfitscher, Tenuta Pfitscher Vini fruttati e tipici**

Nei vigneti della Bassa Atesina, in alcuni casi, le gelate invernali e tardive hanno provocato diversi problemi. Le forti grandinate di inizio agosto hanno causato danni nella fascia tra Magrè e Montagna. Per questo motivo la quantità del raccolto in Bassa Atesina

si è ridotta di una percentuale tra il dieci e il venti per cento. "Ciononostante la qualità è assai migliore di quanto avevamo temuto", sintetizza Hannes Pfitscher. Chi ha diramato con cura durante il raccolto ha ottenuto una qualità molto buona. Si è trattato di un lavoro molto impegnativo che però ha dato i suoi frutti. I vini bianchi 2017, soprattutto il Pinot Bianco e il Sauvignon, si presentano eleganti, fruttati e molto tipici, mentre i vini rossi hanno una bella complessità, sono eleganti e invitanti. Hannes Pfitscher: "Non si può certo dire che in Bassa Atesina il 2017 sia stata l'annata migliore del secolo ma la definirei comunque da buona a molto buona".

### **Oltradige – Andrea Moser, Cantina Caldaro Vini bianchi particolari e un Lago di Caldaro tipico**

Nel 2017 le gelate invernali e tardive, ma anche la grandine, non hanno risparmiato nemmeno alcune tenute dell'Oltradige. Soprattutto nelle zone più basse e sul confine orografico si sono verificati alcuni problemi legati a siccità e freddo. Le viti hanno sofferto un certo stress dovuto a gelo, siccità e grandine. La diretta conseguenza è un calo del raccolto pari al 20 per cento. Andrea Moser è assai soddisfatto dei vini bianchi 2017; in particolare il Pinot Bianco e il Sauvignon, così come il Pinot Grigio, registrano una buona qualità grazie a una struttura fresca e aromatica e una gradevole acidità. Le maggiori riduzioni si sono registrate nel raccolto del Gewürztraminer e del Moscato Giallo. La Schiava e il Lago di Caldaro del 2017 si presentano invece con tutte le loro tipiche caratteristiche: leggermente più leggeri nel colore, molto fruttati e freschi. I Pinot Neri 2017 hanno note fruttate e fresche abbinata a una struttura elegante. Per quanto riguarda invece il Cabernet e il Sauvignon, Andrea Moser sostiene che si debba ancora aspettare e si dice convinto che, nelle selezioni, ci saranno senza dubbio alcune piacevoli sorprese.

### **Bolzano – Hannes Rottensteiner, Tenuta Hans Rottensteiner Non eccezionale ma comunque una buona annata**

Gelate invernali solo nelle zone più elevate, gelate tardive senza grandi danni e grandinate che hanno colpito l'area solo in maniera leggera – per Hannes Rottensteiner, Bolzano "se l'è cavata bene nell'annata 2017 e ha avuto fortuna". La vendemmia è iniziata a fine agosto, circa una settimana prima del consueto. Anche nell'area di Bolzano e dintorni la quantità del raccolto è calata dal 15 al 20 per cento ma la qualità delle uve è risultata assai buona. "Il grado zuccherino si è rivelato sorprendentemente alto", riferisce Hannes Rottensteiner. "Dopo la buona annata 2016 i vini sono risultati complessivamente più leggeri ma molto fruttati, eleganti e minerali, con un'invitante bevibilità". Tra i vini bianchi per Rottensteiner spiccano in particolare il Pinot Bianco e il Müller Thurgau. Il Santa Maddalena 2017 risulta di colore leggermente più chiaro ma molto sapido, fruttato e fresco. Il Lagrein giovane si presenta invece con tannini delicati e una struttura elegante.

### **Merano & Valle dell'Adige – Stefan Kapfinger, Cantina Merano Meglio del previsto e molto tipici**

Nel Burgraviato non si era mai cominciato così presto con la vendemmia – già il 21 agosto – e per di più con una nota amara: la quantità del raccolto è stata senza eccezioni inferiore del 20 per cento rispetto all'anno scorso. Soprattutto nelle zone più basse le gelate invernali e tardive hanno causato gravi danni. In compenso la qualità dei grappoli raccolti è stata di molto superiore al previsto. I vini bianchi 2017, soprattutto quelli prodotti dalle tenute più elevate, sono assai tipici secondo la varietà e ben riusciti: in particolare il Pinot Bianco, il Sauvignon e il Müller Thurgau si distinguono per la loro buona struttura. Le Schiave sono lievemente più leggere del 2016 ma assai sapide e con un'intensa aromaticità di frutti. Nell'ambito dei vini rossi 2017, Stefan Kapfinger apprezza soprattutto il Pinot Nero, dal colore stabile e ricco del carattere tipico della varietà. In generale, Kapfinger giudica l'annata "non eccezionale per via della quantità ridotta ma complessivamente da buona a molto buona".

**Val Venosta – Markus Fliri, Himmelreichhof**  
**Vini freschi dal carattere alpino**

Il gelo invernale ha causato la morte di alcune viti nelle zone più esposte ma nel complesso non ha provocato danni particolarmente rilevanti. Le gelate tardive in primavera hanno causato alcuni problemi solo nella bassa Venosta. E la vallata è stata risparmiata dalle grandinate più gravi. La vendemmia 2017 è cominciata circa due settimane prima del consueto – registrando una quantità solo leggermente ridotta. In compenso ne ha goduto la qualità. Le uve sono risultate molto sane e hanno presentato buoni valori anche giunte in cantina. Il Riesling e il Pinot Bianco 2017 della Val Venosta si presentano assai bene, molto fruttati e dalla fresca acidità. I vini rossi, invece, in particolare il Pinot Nero e lo Zweigelt, convincono già da giovani per intensità del colore, presenza di aromi fruttati e tipicità. “Possiamo sicuramente dirci assai soddisfatti di questa annata”, conferma Markus Fliri.

**Valle Isarco – Peter Pliger, Kuenhof**  
**Vini della Valle Isarco eleganti e invitanti**

Peter Pliger del Kuenhof di Bressanone parla espressamente di un “anno stregato”. Nell’area di Bressanone le gelate tardive hanno causato gravi danni e anche le grandinate hanno interessato tutta la vallata; avvenimento davvero eccezionale per la Valle Isarco. Per questi motivi, alcune aziende, in particolare quelle situate nella parte più settentrionale della Valle Isarco, hanno visto ridursi il raccolto fino alla metà. Nonostante tutto, la qualità delle uve è risultata sorprendentemente buona. Soprattutto le varietà principali, il Sylvaner e il Veltliner, hanno superato l’annata con successo e si presentano notevolmente tipiche, risultando molto invitanti, con una grande acidità, freschezza e aromaticità fruttata. “Per quanto riguarda la Valle Isarco, non possiamo certo parlare del 2017 come di una grande annata”, afferma Peter Pliger. “Ma nonostante tutto è andata bene e possiamo dirci più che soddisfatti della qualità dei vini 2017.”

Herbert Taschler – 02/2018