

L'Associazione produttori spumante Alto Adige metodo classico compie trent'anni

Creare vini eccezionali è un'arte. E la sua massima espressione è la produzione di spumanti secondo il metodo classico. Questo è, da sempre, l'obiettivo dei produttori altoatesini, che hanno creato un'associazione arrivata a festeggiare, quest'anno, il trentennale della fondazione. Anche con un proprio metodo classico ambasciatore e un nuovo logo.

In Alto Adige la produzione di metodo classico ha una lunga tradizione. Ai primi passi, mossi intorno al 1900, è seguita però un'interruzione ed è solo nella seconda metà del XX secolo che alcuni coraggiosi vignaioli osarono riavvicinarsi al metodo classico. Nel 1990 si sono riuniti nell'Associazione produttori spumante Alto Adige metodo classico che, da allora, è soprattutto una cosa: un'inflexibile guardiana degli standard di qualità che il metodo classico dell'Alto Adige è tenuto a soddisfare.

“Il nostro regolamento stabilisce che, per il nostro metodo classico, si possano utilizzare solo uve di prima qualità da territori DOC, ed esclusivamente dei vini base Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero”, spiega Sepp Reiterer, presidente dell'associazione. Oltre a questo, i membri dell'associazione, diventati nel frattempo dieci, si sono impegnati nell'adottare il metodo classico di produzione dello spumante, che prevede una seconda fermentazione in bottiglia. “La fermentazione in bottiglia richiede una grande mole di lavoro perché, per tutto il periodo di affinamento, ogni singola bottiglia deve essere regolarmente scossa a mano”, precisa Reiterer.

Il periodo di affinamento minimo per il metodo classico dell'Alto Adige è di quindici mesi ma la maggior parte degli spumanti affina per due, tre o più anni. 94 mesi sono invece il periodo di affinamento sui lieviti del metodo classico ambasciatore dell'Associazione produttori spumante Alto Adige metodo classico. Porta questo nome perché rappresenta l'associazione verso l'esterno: tramite i 100 litri di vino base conferiti da ciascuno dei membri dell'associazione.

Il metodo classico ambasciatore è un prodotto esclusivo, imbottigliato in bottiglie doppio magnum che, nelle occasioni ufficiali, fungono da biglietto da visita collettivo dell'associazione. Esso è pertanto l'espressione di coesione, ma è anche uno strumento di comunicazione: “Ciascuno di noi, singolarmente, non sarebbe in grado di trasmettere sui diversi mercati la nostra rigorosa politica sulla qualità, la nostra consapevolezza derivata dalla tradizione, il nostro

spirito innovativo e, non da ultimo, la nostra passione per il metodo classico”, spiega il presidente dell'associazione.



La presenza collettiva è ora sottolineata anche con un nuovo sigillo che adorerà la capsula o il collo della bottiglia del metodo classico Alto Adige. Consiste in una S stilizzata, che permette non solo di intravedere la trasformazione del vino in spumeggiante metodo classico ma che sta anche per Sekt, Südtirol-Alto Adige e Spumante. Dato che si attribuisce particolare valore alla fermentazione in bottiglia e al lungo periodo di affinamento, il sigillo è stato completato con le diciture “Südtirol Sekt” e “Metodo classico”.

Anche il nuovo logo lo indica chiaramente: a trent'anni dalla sua fondazione, l'Associazione produttori spumante Alto Adige metodo classico non è più solo un luogo di scambio di idee, ma è rappresentanza di interessi, strumento di marketing e guardiana della qualità, tutto in uno. E anche, in un certo senso, la Signora regnante sulle circa 400.000 bottiglie di spumante prodotte di anno in anno in Alto Adige secondo il metodo classico.

Cari amici!

Avremmo desiderato festeggiare insieme il nostro trentesi-mo anniversario, ma la pandemia di Covid-19 purtroppo non ce lo permette (ancora). Per questo motivo vi inviamo una bottiglia di metodo classico ambasciatore dell'Alto Adige, così da poter festeggiare il nostro anniversario almeno in questo modo.

Cantine associate:

Cantina Arunda
Metodo Classico
www.arundavivaldi.it

Cantina Kettmeir
www.kettmeir.com

Cantina San Paolo
www.stpauls.wine

Cantina vini e spumanti Braunbach
www.braunbach.it

Azienda agricola Haderburg
www.haderburg.it

Cantina Kaltern
www.kellereikaltern.com

Cantina Kurtatsch
www.kellerei-kurtatsch.it

Cantina Spumanti Lorenz Martini
www.lorenz-martini.jimdo.com

Cantina Merano
www.kellereimeran.it

Tenuta Pfitscher
www.pfitscher.it