

S come Südtirol-Alto Adige, Sekt e Spumante:

Il metodo classico dell'Alto Adige si presenta col nuovo marchio

In futuro gli spumanti metodo classico dell'Alto Adige si distingueranno dalla concorrenza fin dal primo sguardo. Lo si deve al marchio ideato dall'Associazione produttori spumanti Alto Adige e inserito sulla capsula o sul collo delle bottiglie di spumanti metodo classico dell'Alto Adige. Al centro del marchio, la lettera "S" simboleggia i concetti chiave "Südtirol-Alto Adige, Sekt e Spumante."

In Alto Adige si produce spumante metodo classico da oltre un secolo; le prime bottiglie apparvero ad Appiano intorno al 1900. Da oltre trent'anni, le cantine che producono, esclusivamente oppure no, spumante metodo classico dell'Alto Adige, diventate col tempo



dieci, si sono riunite nella "Associazione produttori spumanti metodo classico dell'Alto Adige". L'associazione è luogo di condivisione, rappresentanza di interessi e organo di controllo dei severi criteri di qualità previsto per gli spumanti metodo classico dell'Alto Adige.

Per sottolineare visivamente le affinità e la provenienza degli spumanti metodo classico dell'Alto Adige, l'associazione ha dato vita, in occasione del proprio trentesimo anniversario, a un "Marchio Metodo Classico Alto Adige". Al centro campeggia una "S" stilizzata che simboleggia la trasformazione del vino in spumante ricco di perlage e, allo stesso tempo, rappresenta i concetti chiave: Südtirol-Alto Adige, Sekt e ~~in italiano,~~ Spumante. La lettera "S" è incorniciata dalle informazioni aggiuntive "Südtirol Sekt" e "Metodo Classico".

La dicitura "Südtirol Sekt" sottolinea che il contenuto delle bottiglie è al 100 per cento altoatesino, dai grappoli fino al prodotto finale. Possono essere utilizzati solo grappoli dell'Alto Adige di prima qualità ed esclusivamente dei vitigni Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, e l'intero processo produttivo deve avvenire in Alto Adige.

"Metodo classico", invece, sottolinea la qualità. Secondo il metodo classico, infatti, la seconda fermentazione deve avvenire in bottiglia, come nella produzione dello champagne. Durante gli almeno quindici mesi di maturazione le bottiglie devono essere ruotate, un procedimento molto laborioso. Al termine avviene quindi la sboccatura, o

“degorgement” – che elimina il lievito, si procede al dosaggio e la bottiglia viene chiusa con tappo di sughero e gabbietta.

Il “Marchio Metodo Classico Alto Adige” decora la capsula o il collo delle circa 400.000 bottiglie di Metodo Classico Alto Adige prodotte annualmente. “Con questo marchio vogliamo segnalare al consumatore, fin dal primo sguardo, che in queste bottiglie sono contenute bollicine di prima qualità altoatesine al 100 per cento”, spiega Sepp Reiterer, presidente dell’Associazione produttori spumanti metodo classico dell’Alto Adige. “Allo stesso tempo, in questo modo presentiamo le affinità e la grande ricerca di qualità che accomunano tutti e dieci i produttori di spumante metodo classico dell’Alto Adige.”

Facts:

Metodo classico Alto Adige

- ✓ 100 per cento Alto Adige – dal grappolo al prodotto finale
- ✓ Esclusivamente grappoli di prima qualità dei vitigni Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero
- ✓ Produzione secondo il metodo classico – seconda fermentazione in bottiglia
- ✓ Almeno quindici mesi di maturazione – per le bottiglie Riserva almeno trentasei mesi
- ✓ Produzione annua di sole 400.000 bottiglie circa
- ✓ Dieci produttori di spumante metodo classico Alto Adige

Produttori di spumante metodo classico Alto Adige

Arunda Sektkellerei www.arundavivaldi.it	Cantina Kettmeir www.kettmeir.com	Cantina Produttori San Paolo www.stpauls.wine	Cantina vinicola e spumanti Braunbach www.braunbach.it	Tenuta Haderburg www.haderburg.it
Cantina Kaltern www.kellereikaltern.com	Cantina Kurtatsch www.kellerei-kurtatsch.it	Cantina Spumanti Lorenz Martini Comitissa www.lorenz-martini.jimdo.com	Cantina Merano www.kellereimeran.it	Tenuta Pfitscher www.pfitscher.it