

## **I produttori di spumante dell'Alto Adige presentano il loro spumante collettivo**

### **Josef Romen: "Tutta la varietà in una sola bottiglia"**

*Dieci produttori, uno spumante: presso la Cantina Merano, l'Associazione produttori spumante Alto Adige metodo classico ha presentato l'edizione di quest'anno del suo spumante collettivo.*

Kettmeir, Arunda, von Braunbach, Comitissa – Lorenz Martini, Pfitscher, le Cantine San Paolo, Kurtatsch, Kaltern e Merano nonché la Tenuta Haderburg portano avanti una tradizione che, in Alto Adige, vanta una storia più che secolare. Già all'inizio del XX secolo, ad Appiano, si produceva un vino spumante che, all'epoca, si poteva ancora chiamare champagne; con il passare del tempo la produzione di spumante metodo classico in provincia è stata regolamentata e ora lo spumante dell'Alto Adige è tutelato anche con la denominazione DOC.

I dieci produttori sono riuniti nell'Associazione produttori spumante Alto Adige metodo classico; quest'ultima, di tanto in tanto, lancia un prodotto speciale: uno spumante collettivo per il quale vengono riuniti in una cuvée 100 litri di vino base per ciascuno degli iscritti: 100 litri provenienti a loro volta da zone di produzione differenti, sono caratterizzati dallo stile di ciascun produttore.

In questo modo, lo spumante collettivo riflette tutta la particolare varietà che influisce in maniera determinante sull'intera produzione di spumante metodo classico dell'Alto Adige. Per via della sua topografia, l'Alto Adige presenta condizioni estremamente diverse in uno spazio geografico assai limitato, con un'enorme varietà di terreni, altitudini delle vigne, esposizioni dei pendii e microclimi. A essere decisive per la qualità di questo vino spumante base fortemente caratterizzato dal terroir di provenienza sono soprattutto le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte durante la fase di maturazione. "È proprio questa immensa varietà che mettiamo in ogni singola bottiglia del nostro spumante collettivo", afferma Josef Romen, presidente dell'Associazione produttori spumante Alto Adige metodo classico. "In fin dei conti, sebbene ogni singolo produttore abbia una sua particolare visione, seguiamo tutti la stessa filosofia: creare delle bollicine altoatesine di altissimo livello".

Ad accomunare tutti i membri dell'Associazione dei produttori di spumante, è naturalmente la produzione secondo il metodo classico, che prevede cioè una seconda fermentazione in bottiglia. Il medesimo procedimento viene utilizzato anche per lo spumante collettivo. "L'edizione di quest'anno è stata imbottigliata in 290 doppie magnum nell'aprile 2014 il che vuol dire che ha riposato sui lieviti per 116 mesi", spiega Romen, descrivendo poi lo spumante collettivo presentato al pubblico come "complesso, pieno di carattere e dal perlage finissimo".

L'etichetta è stata nuovamente disegnata da Jochen Gasser. Il paesaggio montano stilizzato sottolinea il carattere alpino delle bollicine dell'Alto Adige. Un elemento centrale è il logo dell'Associazione produttori spumante, oggi visibile anche su ogni bottiglia prodotta dalle aziende associate e in grado, pertanto, di identificare inequivocabilmente il vero spumante dell'Alto Adige metodo classico.

Lo spumante collettivo dell'Associazione produttori spumante Alto Adige metodo classico, presentato oggi presso la Cantina Merano, è disponibile in bottiglie doppio magnum e in tiratura limitata. I pochi esemplari sul mercato saranno venduti esclusivamente presso i membri dell'Associazione produttori spumanti metodo classico dell'Alto Adige.

### **Produttori di spumante metodo classico Alto Adige**

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