

L'Alto Adige, terra di vini

Dove il nord è ancora sud



L'Alto Adige in pillole



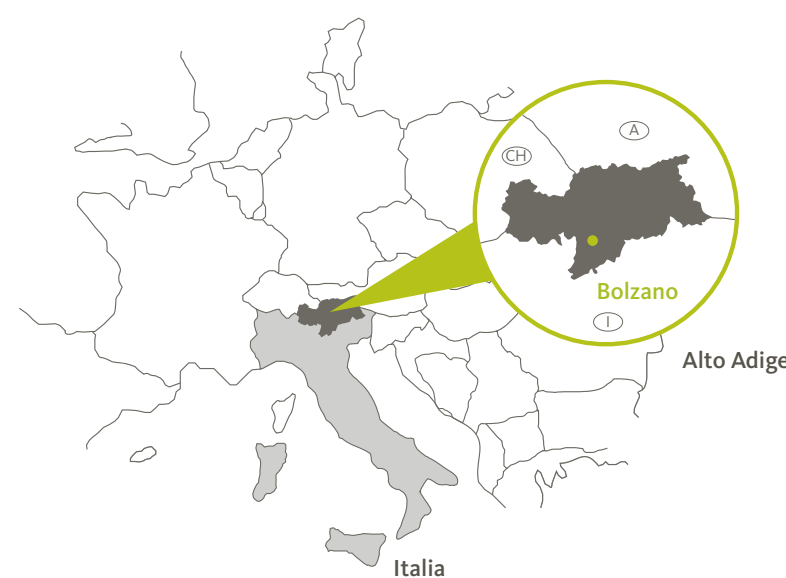
Vuoi saperne di più?
Visita il nostro sito.
vinaltoadige.com



Un terroir ricco di sfaccettature

Fra tutte le zone vinicole italiane, l'Alto Adige è una delle più circoscritte, ma, grazie alla sua posizione geografica, anche una delle più variegata. Quasi 4.800 viticoltori coltivano circa 5.860 ettari di vigneti in zone climatiche molto eterogenee, su terreni diversi e ad altitudini che variano dai 200 ai 1000 metri di quota. È da questa varietà di terroir che scaturisce un numero così ampio di vini d'eccellenza.

Tra il nord e il sud



Un intreccio di influssi alpini e mediterranei

L'Alto Adige gode di un clima mite, di tipo continentale alpino, che si distingue per le forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, creando così le condizioni ideali per coltivare la vite. Mentre a settentrione la catena alpina, con le guglie svettanti, protegge il territorio dai venti freddi e umidi che spirano da nord, verso sud le catene montuose si aprono, lasciando entrare nel territorio le correnti calde mediterranee.

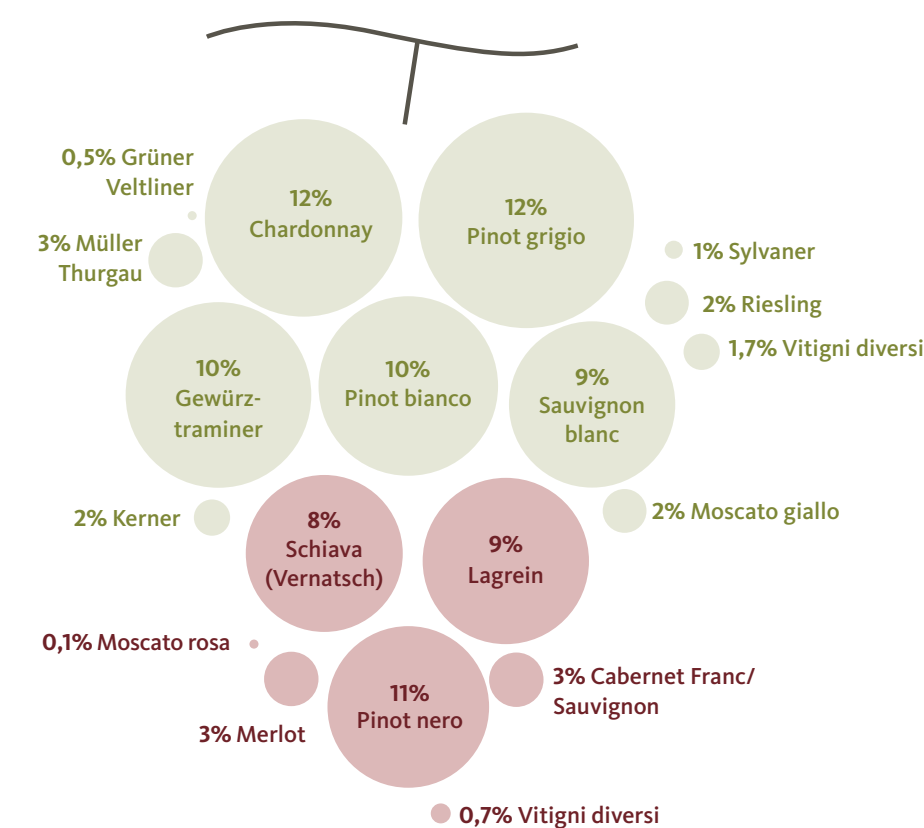
Il profilo orografico di questa terra si presenta come un mosaico complesso, solcato da valli e montagne che racchiudono tanti microclimi diversi.

Tanti vitigni in un territorio ristretto

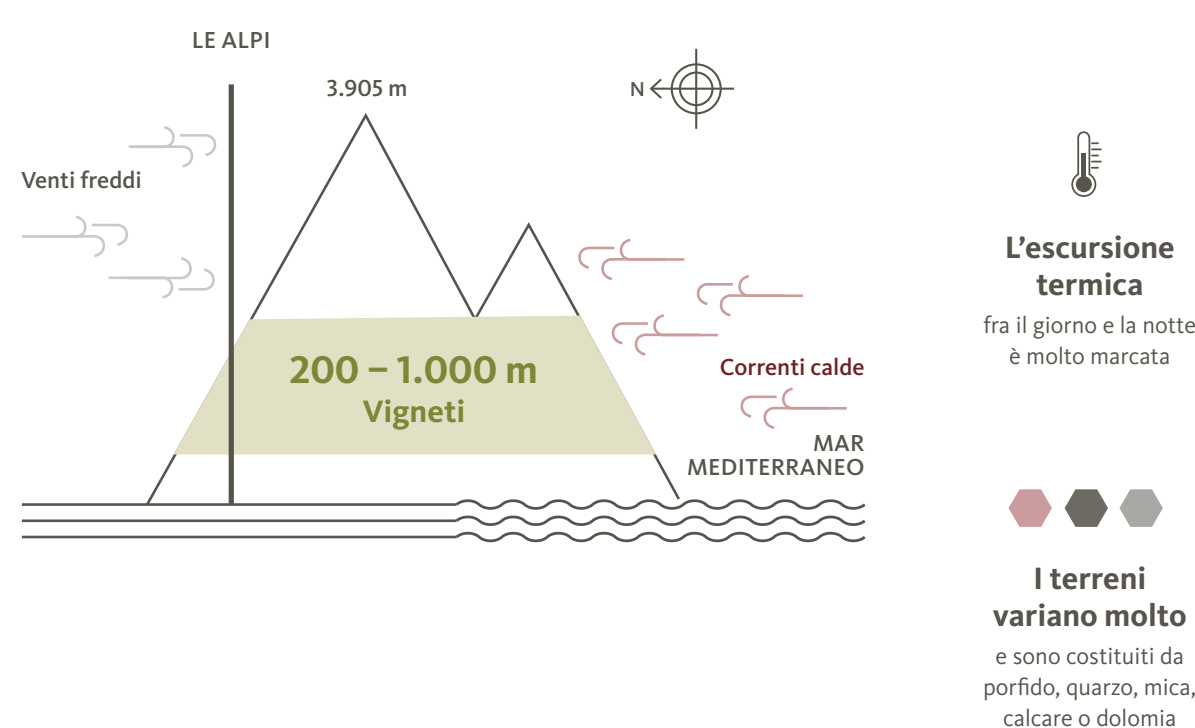
La molteplicità del terroir fa sì che in Alto Adige trovino condizioni di crescita ideali ben 20 vitigni diversi, da cui deriva una quantità di vini d'eccellenza davvero sorprendente per una zona di produzione così circoscritta. I vitigni più diffusi sono i bianchi, che abbracciano il 65 per cento della superficie coltivata, mentre fra i rossi si coltivano in modo sistematico da più di un secolo quasi tutte le varietà più note, oltre ai due vitigni autoctoni Schiava e Lagrein.

Grazie alla diffusione crescente dei vitigni bianchi, negli ultimi decenni l'Alto Adige si è conquistato una fama internazionale di produttore di vini bianchi eleganti e pregiati.

Quando la varietà dei vitigni diventa un'opportunità



Un mosaico complesso di terreni e microclimi



Il lavoro manuale e la sostenibilità

Prima che in cantina, la qualità di un vino nasce in vigneto, e lo sanno bene anche i viticoltori altoatesini, che da anni si adoperano per ridurre le rese. E poiché molti vigneti sorgono su versanti in forte pendenza, per i vignaioli di questa terra il lavoro manuale è tuttora un fattore imprescindibile. Oltre a migliorare la qualità delle uve vendemmiate, questa cura meticolosa degli impianti riduce l'impatto sugli ecosistemi e promuove la biodiversità nelle vigne.

Una cultura vinicola millenaria

La cultura vinicola dell'Alto Adige è fra le più antiche d'Europa, basti ricordare che quando i Romani giunsero in questo territorio, nel 15 a.C., vi trovarono una viticoltura già sviluppata da secoli da parte dei Reti. A partire dall'ottavo secolo dopo Cristo, diversi ordini monastici bavaresi e svevi acquistarono delle tenute in Alto Adige. Un periodo di grande fioritura della produzione vinicola fu anche quello della dominazione asburgica, culminata nella scelta dell'arciduca Giovanni di coltivare per la prima volta in questo territorio i vitigni borgognoni e bordolesi. A lui si deve anche l'introduzione e la diffusione del Riesling.

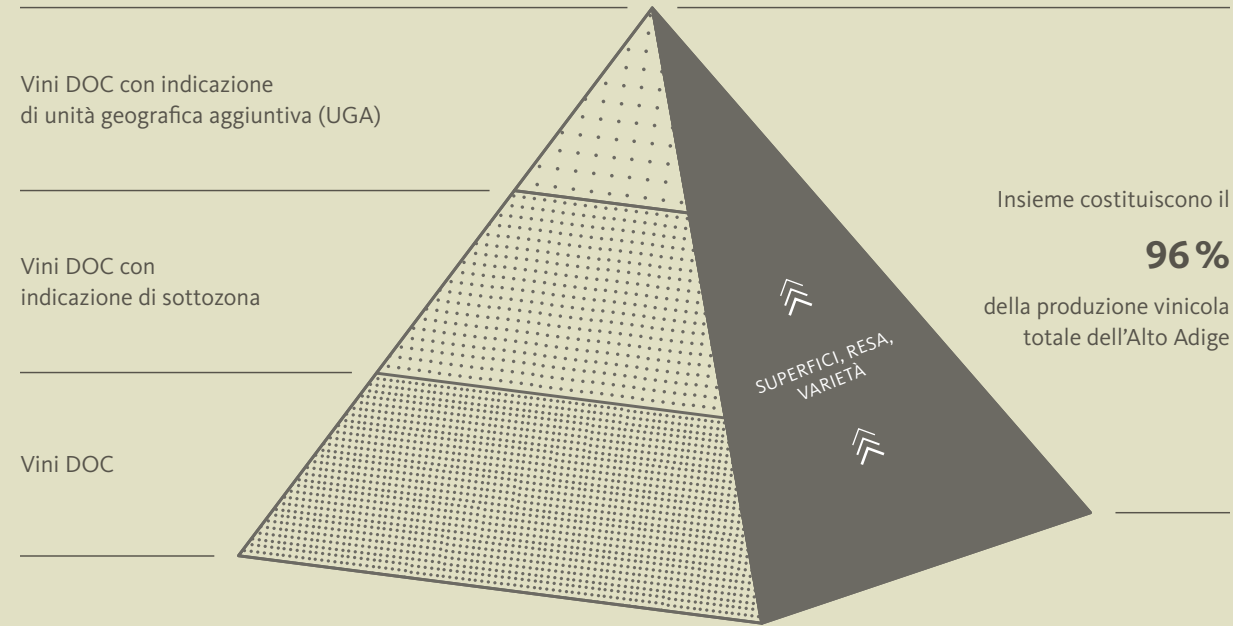
Dal 1980, la viticoltura altoatesina ha compiuto dei passi avanti sorprendenti imprimendo una spinta qualitativa inarrestabile, tanto che oggi il 96 per cento di tutta la superficie vitata di questa terra è tutelata dal disciplinare DOC.

L'origine che fa la differenza

La piramide dell'origine controllata dei vini dell'Alto Adige

I viticoltori altoatesini sono abituati a rispettare i disciplinari che fissano meticolosamente le rese consentite per ettaro e i vitigni ammessi. Non è un caso, infatti, che il 96 per cento dei vini prodotti in Alto Adige beneficiano della denominazione d'origine controllata (DOC). Ora, con la cosiddetta zonazione della produzione vinicola, alla piramide dell'origine controllata si

sovrappone un nuovo vertice, ossia le 86 "unità geografiche aggiuntive" (UGA), seguite in termini di eccellenza dai vini DOC delle sottozone, vale a dire Valle Isarco, Terlano, Merano, Santa Maddalena, Colli di Bolzano e Val Venosta.



Are di coltivazione DOC con indicazione di sottozona

Le due denominazioni d'origine controllata (DOC) "Alto Adige" e "Lago di Caldaro" attestano ufficialmente l'origine geografica dei vini altoatesini.

A sua volta, la denominazione "Alto Adige DOC" abbraccia sei sottozone, vale a dire "Valle Isarco", "Val Venosta" e "Terlano", dove a svolgere il ruolo

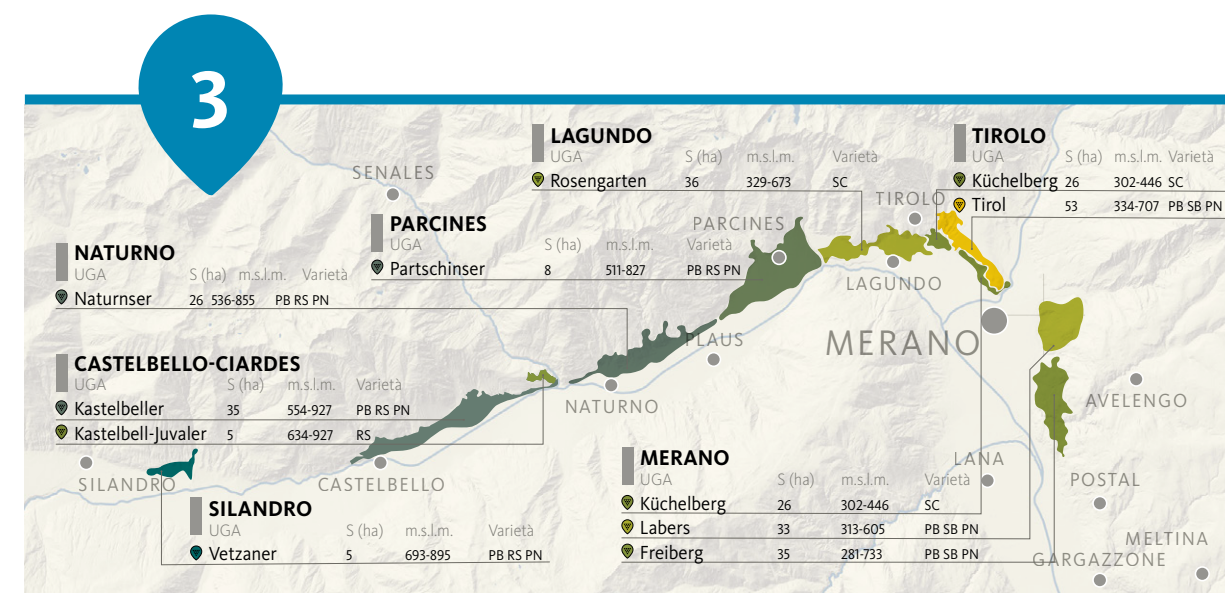
primario sono i vitigni bianchi, poi le sottozone "Merano" e "Colli di Bolzano" dove il vitigno rosso della Schiava è la protagonista indiscussa, e infine la sottozona "Santa Maddalena", dove la Schiava assume un ruolo prevalente.



Alto Adige DOC La mappa ufficiale delle Unità Geografiche Aggiuntive (UGA)

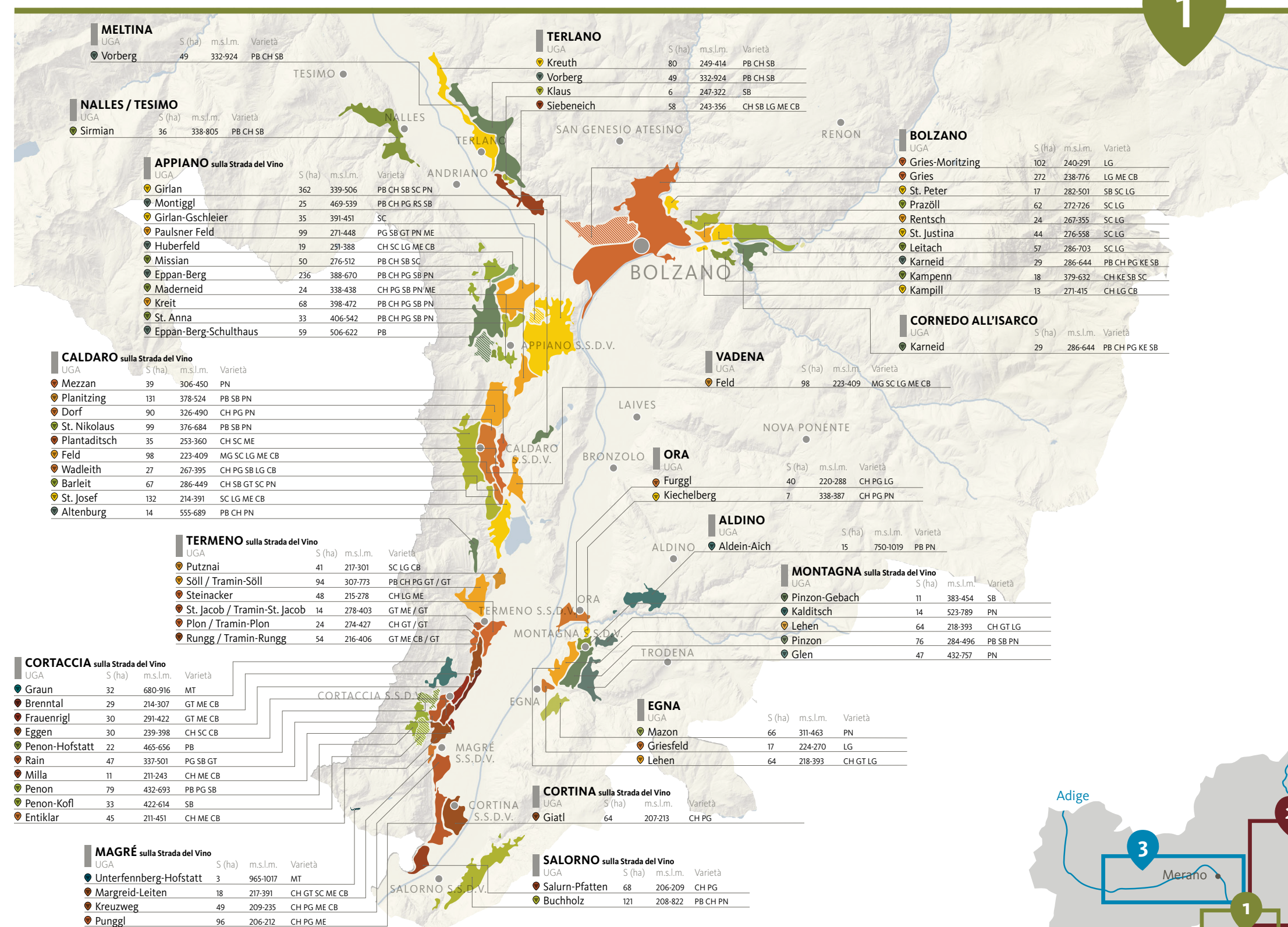
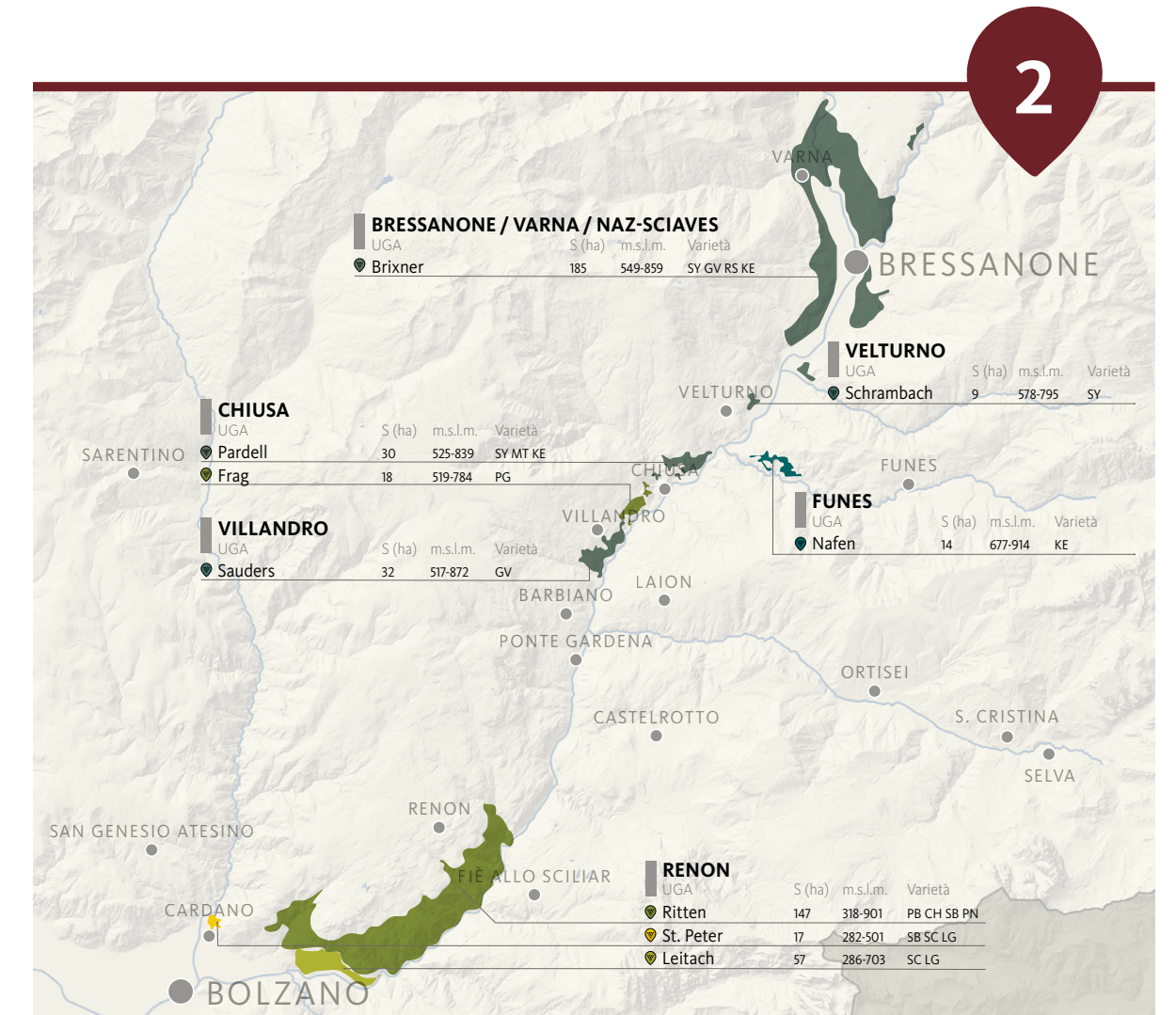
La zonazione introdotta nella produzione vinicola in Alto Adige, vale a dire la creazione di 86 unità geografiche aggiuntive (UGA) chiaramente delimitate, scaturisce dalla consapevolezza che la qualità di un vino sia frutto, prima di tutto, del terreno e del microclima in cui crescono le uve, come l'altitudine, la pendenza, l'irraggiamento solare, la circolazione dell'aria e le precipitazioni che insistono sull'area specifica di coltivazione. E siccome dietro ai vini UGA si cela sempre anche una buona porzione di cultura enologica, nella definizione delle 86 unità geografiche si è tenuto conto della loro

storia, per esempio consultando mappe e documenti rinvenuti in diversi archivi storici del territorio. Ogni UGA, inoltre, è vincolata a una serie di prescrizioni qualitative che i vini in questione sono tenuti a rispettare. Le più importanti riguardano da un lato i vitigni ammessi per ciascuna unità geografica, e dall'altro l'obbligo di ridurre fino al 25% le rese ammesse per ettaro dai rispettivi disciplinari DOC.



Un sigillo di garanzia per i vini UGA

Il simbolo UGA garantisce la provenienza di un vino Alto Adige DOC da un'unità geografica aggiuntiva (UGA), definita con precisione e geograficamente protetta. Su ogni etichetta di un vino proveniente da un'unità geografica aggiuntiva altoatesina sono chiaramente indicati sia il simbolo UGA che la denominazione esatta della località.



Varietà

Pinot bianco	PB
Chardonnay	CH
Sauvignon blanc	SB
Pinot grigio	PG
Müller Thurgau	MT
Gewürztraminer	GT
Sylvaner	SY
Grüner Veltliner	GV
Kerner	KE
Riesling	RS
Moscato giallo	MG
Pinot nero	PN
Cabernet	CB
Merlot	ME
Lagrein	LG
Schiava	SC

Superficie totale (ettari) = Superficie vitata all'interno dell'UGA (dati aggiornati al 2024)

