

Gewürztraminer

Traminer aromatico



Origini

L'origine del nome "Traminer aromatico" o "Gewürztraminer" è un argomento assai controverso per i vignaioli altoatesini. Che il nome del vitigno tragga origine dal villaggio vinicolo altoatesino di Termeno (in tedesco Tramin) sarebbe dimostrato dal fatto che il "vino di Termeno" già nel Medioevo godesse di un'ottima fama ben oltre i confini del territorio. Analogamente ad altri vitigni, quindi, anche questo prese il nome dal luogo in cui, partendo da queste uve, si producevano i vini più apprezzati. Questa tesi, fra l'altro, trova conferma in un'annotazione riportata in un regolamento emanato dalle autorità bavaresi nel 1346, dove a proposito dei vini provenienti da Bolzano e Termeno si stabiliva che "Il vino è chiamato a seconda del luogo in cui cresce". Inizialmente, il Traminer prodotto in Alto Adige era un bianco, ottenuto con molta probabilità vinificando uve di Lagrein bianco. Nel Sei e Settecento, invece, il Traminer era un vino dal colore rossastro. Una tesi diversa sull'origine del nome Traminer lo fa invece risalire alla vitis aminea, vitigno d'origine greca conosciuto ai tempi dei Romani, che più tardi alcuni monaci tedeschi avrebbero ribattezzato in "der Aminer", poi contratto in "dr'Aminer" e infine in Traminer, ma quest'ipotesi non è suffragata da alcuna menzione nella letteratura. Il luogo da cui il vitigno cominciò a diffondersi fu – come presumono insigni studiosi – la Francia sudoccidentale già ai tempi dei Romani. Nel 1483, in un convento situato a Stoccarda, si nomina per la prima volta il vitigno Traminer. È probabile che la varietà di partenza fosse il Traminer bianco, tuttora coltivato nello Jura francese col nome di "Savagnin Blanc". Una mutazione cromatica di questo vitigno produsse il Traminer rosso. Da una mutazione aromatica, invece, derivò successivamente, il Gewürztraminer. La prima menzione scritta di questo nome risale

al 1827 in un documento del Rheingau, distretto situato sulla sponda destra del Reno.

Il Traminer è uno dei vitigni autoctoni più antichi d'Europa, e geneticamente deriva dall'incrocio fra numerose varietà europee, fra cui il Sauvignon, il Sylvaner, il Rotgipfler, il Veltliner verde e lo Chenin Blanc. In Alto Adige i primi impianti documentati di Traminer rosso furono realizzati nel 1848 ad Appiano per iniziativa dell'arciduca Giovanni, e poco dopo seguirono altri impianti in vigneti selezionati di Bolzano, Merano, Bressanone e Termeno.

Diffusione

A livello mondiale, il Gewürztraminer è coltivato attualmente su 16.000 ettari. Il paese in cui è più diffuso, con 3.400 ettari, è la Francia, dove lo si coltiva esclusivamente in Alsazia, seguita da Moldavia (2700 ha). Al secondo posto figura l'Italia, con quasi 1.400 ettari, di cui il 45 per cento in Alto Adige (631 ha), seguito da Trentino (406 ha), Friuli (300 ha) e Veneto. Altre zone di coltivazione si trovano nei stati uniti (1200 ha), Germania (1.100 ha), Ucraina (960 ha), Bulgaria e Australia (900 ha ciascuno), Ungheria (800 ha), seguita da Repubblica ceca e Romania. La Nuova Zelanda, l'Austria, la Slovenia e il Canada detengono circa 300 ettari ciascuno. I dati statistici non distinguono fra il Traminer rosso e il Traminer aromatico, ma in Alto Adige si coltiva esclusivamente la varietà aromatica, quasi ovunque utilizzando un clone selezionato all'Istituto sperimentale di Laimburg. Ma non mancano i vigneti coltivati col clone francese, soprattutto con le selezioni più recenti provenienti dall'Alsazia.

Le zone di produzione più importanti del Gewürztraminer si trovano ad Appiano e Termeno, ma anche a Caldaro, Cortaccia e Bolzano parecchi vignaioli puntano su questo vitigno. Nella Val d'Isarco i vigneti di Gewürztraminer abbracciano 74 ettari. Se nel 1965 gli appezzamenti di Traminer in tutto l'Alto Adige arrivavano a malapena a 50 ettari, successivamente il vitigno si diffuse maggiormente, soprattutto a partire dal 1990, tanto che nel 1996 si era già arrivati a 169 ettari, e nel 2005 a 380 ettari. Oggi il Gewürztraminer, con una superficie coltivata di 613 ettari, è tra i vitigni a bacca bianca più diffusi in Alto Adige. Questa crescita è stata favorita dal buon andamento del prezzo di vendita ottenuto sia per le uve che per i vini, ma è probabile che ormai le opportunità di collocare la produzione sul mercato sino giunte ai limite.

Vite

Il Gewürztraminer è un vitigno difficile da coltivare. Se ci sono fattori di disturbo fisiologici o una fioritura incompleta, soprattutto in seguito a gelate, la resa può subire delle contrazioni notevoli. I grappoli sono piccoli e serrati, con acini piccoli a buccia compatta, e con un colore che varia dal grigio al rossastro. Quasi sempre la maturazione ottimale arriva alla fine di settembre, e i luoghi in cui cresce meglio sono i versanti ben soleggiati fino a 600 metri di quota. Il Gewürztraminer si presta bene anche per le vendemmie tardive. Gli aromi, assai spiccati, si percepiscono già masticando gli acini, e si sviluppano molto intensamente nelle uve maturate su versanti a quote medie (soprattutto nelle località di Ronco e Sell, nel comune di Termeno), oppure su terreni argillosi e calcarei mediamente compatti.

Vino

Nella zona di produzione principale, intorno a Termeno, si produce un Gewürztraminer tendenzialmente opulento, con aromi molto spiccati. Spesso questi vini hanno un tenore alcolico elevato, con un'acidità piuttosto bassa e una struttura complessa. Il Gewürztraminer prodotto nella Val d'Isarco, invece, è più delicato e slanciato, con aromi prevalentemente floreali. Gli aromi tipici del Gewürztraminer altoatesino comprendono il petalo di rosa, il chiodo di garofano, la cannella, gli agrumi, l'albicocca, il lici, il fiore d'acacia e il timo. I Gewürztraminer sono gli unici vini cosiddetti "amabili" prodotti in Alto Adige, con un residuo zuccherino di più di quattro grammi al litro (5-10 g/l). Diverse cantine vinificano con queste uve anche dei vini dolci.