

Kerner



Origini

Questo vitigno - che deve il proprio nome al poeta e medico Justus Kerner - fu ottenuto per la prima volta nel 1929 a Weinsberg (D), incrociando il Blauer Trollinger (nome locale della Schiava) col Riesling bianco. Fra le nuove selezioni tedesche, dopo il 1969 il Kerner si diffuse soprattutto in Germania, dove un alto tenore zuccherino, unito a una buona resa degli impianti, hanno favorito la crescita rapida di questa varietà fino agli anni Novanta. Dopo il 1995, però, la superficie coltivata scese repentinamente di ben 4.200 ettari, assestandosi al valore attuale di 2400 ettari.

Diffusione

Al di fuori del suo paese natale, la Germania, il Kerner ha trovato parecchi estimatori soprattutto in Alto Adige, dove oggi è coltivato su 135 ettari di superficie. Ci sono 25 ettari a Trento ed eccezionalmente 300 ettari in Giappone. Già nel 1970 in Alto Adige si misero a dimora i primi vigneti sperimentali in posizioni diverse, e la buona resistenza di queste viti alle temperature invernali fece sì che a partire dal 1981 se ne piantassero parecchie nelle zone della Val d'Isarco più esposte al gelo. Nel 1993 la superficie totale in provincia di Bolzano era ancora di soli 5 ettari, ma negli anni successivi ci fu una crescita degli impianti alle quote più alte anche fuori della Val d'Isarco, benché questa valle resti tutt'ora la sua zona di produzione trainante.

Vite

L'aumento della diffusione in Alto Adige si deve soprattutto agli aromi molto intensi che si ottengono con le uve di questa varietà. I grappoli del Kerner, spargoli, di media grandezza, spesso alati e conici, hanno acini di una colorazione inizialmente giallo-verdognola, che a maturazione completata tende al giallo rossastro. Una caratteristica di questo vitigno è l'elevato tenore zuccherino che produce, mantenendo però un buon grado di acidità. Lo spettro aromatico comprende il mandarino, il melone, la passiflora, la melissa e la salvia. Le posizioni più idonee sono quelle esposte al sole a una quota compresa fra 600 e 900 metri sul livello del mare.

Vino

Per far sì che questi vini non siano troppo alcolici, ma esprimano ugualmente un'elevata intensità aromatica, occorre scegliere con molta attenzione il momento giusto per la vendemmia. In genere, il Kerner altoatesino si vinifica piuttosto secco, con zuccheri residui inferiori a 4 g/l.