

Il 2016 in Alto Adige

Un'annata molto promettente per i rossi e i bianchi

I giudizi dei produttori

Bassa Atesina – Martin Foradori, Tenuta Hofstätter

Vini assai equilibrati

Dopo le bizzesse meteorologiche della primavera e dei primi mesi estivi – afferma Martin Foradori della tenuta Hofstätter di Termeno - anche nella Bassa Atesina l'autunno ha ribaltato in positivo le sorti dell'annata, infatti i vini del 2016 sono molto equilibrati. Per il Gewürztraminer si conferma la tendenza degli ultimi anni, con vini sempre più eleganti e raffinati. Per il Pinot nero, analogamente agli anni passati la buona acidità ha prodotto una buona struttura, prova ne è che “il Pinot nero 2016 si presenta con una perfetta maturazione fisiologica, freschezza, eleganza e tannini equilibrati in un vino piacevolmente beverino.”

Oltradige – Martin Lemayr, Cantina di Colterenzio

Ottimi voti per i bianchi e il Lago di Caldaro

Nell'Oltradige l'annata 2016 è stata positiva soprattutto per i vini bianchi, eleganti e raffinati, freschi e fruttati. A entusiasmare di più Martin Lemayr, enologo della Cantina di Colterenzio, è il Pinot bianco, “con note classiche e tipiche di questa varietà, un vino raffinato, delicato e accattivante, con fresche note fruttate, morbidezza ed eleganza.” La vendemmia più tardiva, eseguita al momento giusto per ciascun vitigno, ha sortito dei risultati eccellenti, e a trarre ottimi benefici dal bel tempo autunnale è stata anche la Schiava, con grappoli spargoli e ad acini piccoli. Di conseguenza, il Lago di Caldaro del 2016 si presenta con una meravigliosa colorazione brillante, struttura matura, spiccata freschezza, morbidezza ed eleganza.”

Bolzano – Stephan Filippi, Cantina di Bolzano

Una grande annata per il Santa Maddalena e il Lagrein

“Sarà una delle migliori annate che il Santa Maddalena abbia avuto negli ultimi decenni – sostiene esultante Stephan Filippi, enologo della Cantina di Bolzano – Il Santa Maddalena 2016 affascina per intensità di colorazione e note fruttate, per tipicità varietale e un gioco assai stimolante fra acidità e grado zuccherino, per struttura e freschezza, tutte caratteristiche che culminano in un vino molto invitante e beverino.” Ma non gli è da meno il Lagrein del 2016: “un vino maturo, fruttato e aromatico, intenso, con una colorazione scura e tannini di tutto rispetto”. Anche i vini bianchi della conca di Bolzano si presentano in grande spolvero, soprattutto il Pinot bianco e lo Chardonnay. Sembrano promettere bene anche gli altri vini rossi dell'annata, in particolare il Cabernet, che “spicca per i tannini morbidi, la colorazione intensa e una struttura vigorosa e armonica.”

Valle dell'Adige – Harald Schraffl, Nals Margreid

Vini bianchi molto tipici e vini rossi assai stimolanti

La vendemmia ritardata eseguita nei vigneti più soleggiati della Valle dell'Adige ha avuto effetti molto positivi sull'annata 2016, “sorprendentemente buona sia per i bianchi che per i rossi – afferma convinto Harald Schraffl, enologo della Cantina di Nals Margreid – con un buon equilibrio fra acidità, note fruttate e complessità che si riscontrano in tutti i vini bianchi, come il Pinot bianco, il Sauvignon, lo Chardonnay, il Pinot grigio e il Müller Thurgau. Le notti fresche che hanno preceduto la vendemmia hanno giovato soprattutto al Sauvignon: il 2016 presenta aromi fruttati assai gradevoli di sambuco, pompelmo e pepe, ma anche una struttura complessa con grande spessore e piacevoli note minerali.” Fra i vini che spiccano maggiormente in quest'annata – secondo Harald Schraffl – figurano lo Chardonnay tra i bianchi e la Schiava tra i rossi.

Val Venosta – Martin Aurich, Tenuta Unterortl - Castel Juval

Vini di classe dai tratti alpini

Nel 2016, i viticoltori venostani hanno potuto protrarre la vendemmia fino alla fine di ottobre. “Il periodo vegetativo, calcolato dalla fioritura alla vendemmia, è durato due settimane più del normale – ricorda Martin Aurich della Tenuta Unterortl-Castel Juval – creando così ottime premesse per un’annata molto promettente.” Uve sane, con un rapporto equilibrato fra acidità e tenore zuccherino, hanno prodotto dei vini venostani molto caratteristici. Il Riesling, ad esempio, si presenta con aromi freschi e fruttati, una struttura decisa e complessa, piacevoli note minerali e una spiccata tipicità territoriale. Il Pinot nero – aggiunge Martin Aurich – colpisce per i suoi tratti alpini, freschi e fruttati, ma anche per un buon rapporto fra l’acidità e i tannini bene integrati.

Val d’Isarco – Günther Kerschbaumer, Tenuta Köfererhof

Vini eleganti, beverini e con una forte tipicità

È molto soddisfatto dell’annata 2016 anche Günther Kerschbaumer, della Tenuta Köfererhof di Novacella. “Le escursioni termiche ideali fra il giorno e la notte registrate in autunno hanno prodotto una grande ricchezza aromatica e un grado di maturazione ideale delle uve. Per ogni vitigno abbiamo potuto scegliere il momento più propizio per la vendemmia.” I vini del 2016 della Val d’Isarco hanno tutti una forte tipicità varietale, spiccate note fruttate e molta eleganza. “È vero – precisa Günther Kerschbaumer - che a quest’annata manca un po’ la complessità del 2015, ma in compenso i vini del 2016 della Val d’Isarco sono gradevolmente beverini, più tipici, incisivi e con ammalianti note minerali, caratteristiche che ritroviamo in tutti i bianchi come il Sylvaner, il Kerner e il Veltliner. Insomma, un’annata tutta da gustare.”