

Alto Adige, vini alpini dal fascino mediterraneo

di Sara Missaglia | 



Il vino di montagna ha un fascino inequivocabile: le condizioni pedoclimatiche rendono la viticoltura sinonimo di eccellenza.

In primis ricordiamo l'altitudine, che conferisce una migliore esposizione ed illuminazione; a seguire le temperature più fresche e la migliore ventilazione, che evitano la formazione di umidità e muffe potenzialmente dannose; e ancora il regime idrico più siccitoso rispetto alle pianure, con una limitazione dell'attività vegetativa della vite a favore dell'accumulo degli zuccheri e dei polifenoli nobili nel frutto; infine gli sbalzi termici tra giorno e notte, che favoriscono l'amplificazione del corredo aromatico con una maggiore acidità fissa: sono tutti elementi distintivi di una produzione qualitativamente invidiabile.

Condizioni che, se pensiamo a luce e calore, ci rimandano ad un nord che è già sud: 300 giornate di sole all'anno, un cielo così azzurro, così intenso, limpido e vivace da far pensare ad un "ritocco" con photoshop. Un'area limitata, con solo 5.400 ettari vitati e circa cinquemila produttori; una media quindi di un ettaro di vigneto per azienda, che in termini di volumi (il 60% della produzione è relativa a uve a bacca bianca) rappresenta meno dell'1% su scala nazionale.

Una regione tuttavia ricca di vitigni: **Pierluigi Gorgoni**, enologo e docente presso la scuola Alma di Colorno e firma di numerose riviste del settore, ci guida in un interessante percorso di conoscenza e degustazione, alla scoperta dei produttori e delle loro storie.

Arunda (in degustazione **Arunda Excellor Rosé**): maso di Meltina, 1.200 metri di altitudine. E' qui che nascono gli spumanti che Josep Reiterer ha dedicato alla moglie Marianne, innamorata del perlage. Una quota che favorisce una maturazione elegante, con almeno 24 mesi sui lieviti per raggiungere un'articolazione aromatica ricca. Il rosé nasce dalla combinazione della cuvée tra pinot bianco e pinot nero, nella misura del 50%; un vino giocato sull'equilibrio tra toni delicati e potenza della bacca nera, dal colore buccia di cipolla. Presenta un perlage vivace, fine e persistente, dove il profumo di piccoli frutti rossi si fonde ai sentori di lievito, eleganti e mai prevaricanti, il risultato è un palato vibrante, con un finale di bocca sapido.



Weingut Kornell: la tenuta, che ha oltre 700 anni di storia, si trova nella zona di Terlano, ad un'altitudine di circa 350 metri: terreni ricchi di porfido, accarezzati dal vento Ora, il vento mediterraneo che soffia con vigore da sud, e che qui incontra i venti più freddi e secchi del nord. Degustiamo un **Pinot Bianco Eich 2015**; il descrittore olfattivo è la mela, ma in presenza di una nota di cenere quasi affumicata, che conferisce al vino propulsione. La nota verde, che si fonda nel sambuco e in speziature delicate, non è un fattore limitante, ma regala un allungo nella struttura grazie anche all'accesa mineralità. Un vino di polpa e scheletro.



Della **Cantina di San Michele Appiano**, Pierluigi ha scelto per noi un **Sauvignon Sanct Valentin 2015**, il vino più noto e premiato della cantina: qui i vigneti sono tra i 460 ed i 600 metri terreni, su terreni ghiaiosi a contenuto calcareo che regalano una significativa mineralità, declinata in presenza di un bouquet olfattivo che gioca tra l'intensità dei profumi di fiori di sambuco e di frutta gialla, con un'elegante persistenza.

Della tenuta **Tiefenbrunner** Castel Turmhof a Niclara/Cortaccia, una delle più antiche aziende vinicole dell'Alto Adige, degustiamo un **Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner 2013**, le cui uve nascono oltre i 1.000 metri di quota nell'altopiano di Favogna, una frazione di Magrè. Discreto e delicato nel colore, con sfumature tra il verdolino ed il giallo chiaro, si rivela una vera esplosione di profumi al naso ed al palato: le sensazioni olfattive giocano tra note floreali, fruttate ed erbacee ed i più complessi e strutturanti sentori minerali ed eterei, in perfetta alternanza tra speziature delicate ed un'acidità che lo rende dinamico e mai monotono. La lunghezza di questo vino è impressionante, propria di un succo molto ricco.

Cantina Colterenzio, un territorio a cui i romani riconoscevano una straordinaria fertilità già nel 15 a.C.; in degustazione un **Gewürztraminer Atisis 2014**. Atise è l'antico nome del fiume Adige, ricco di depositi argillosi, in presenza di un terreno a prevalenza calcarea, crea un ambiente ideale per la coltivazione dei migliori vitigni di gewürztraminer; il vino è leggermente speziato con note di cannella, chiodi di garofano e noce moscata, che grazie a profumi di frutta esotica alternati a sbuffi di agrumi, risulta perfetto in abbinamento a piatti di buona aromaticità e sapidità. Gli ultimi tre calici sono dedicati a tre grandi vitigni a bacca rossa; schiava, lagrein e pinot nero.

Nei calici segue il **Lago di Caldaro cl. sup. Pfarrhof 2015** della **Cantina Kaltern** di Caldaro, schiava in purezza, il **Pinot Nero Riserva Matan 2013** di **Pfitscher**, ed il **Lagrein Riserva Castel Ringberg 2011** di **Elena Walch**: vini che grazie all'età della vigne ed al terroir, con terreni calcareo argillosi, caldi e ben drenati, esprimono eleganza e note aromatiche di grande impatto. I colori vivaci dalle tonalità esuberanti sprigionano aromi di frutti di bosco ed una trama tannica di grande equilibrio; l'uso sapiente del legno trasferisce tannini eleganti e tostature che si fondono in un mentolato gradevolissimo. Affinamenti in bottiglia per vini che presentano ottime capacità di invecchiamento, ci rivedremo sicuramente tra qualche anno, ma la Strada del vino dell'Alto Adige merita di essere percorsa sempre.

