

Le Vigne di Turmhof: la pratica

in L'Approfondimento • 6 febbraio 2017 • di Marco Magnoli

[In un precedente articolo](#), vi avevamo promesso un resoconto dettagliato delle degustazioni organizzate tra il 27 e il 28 gennaio dalla **Schlosskellerei Turmhof** per presentare la **Selection Vigna**, la nuova linea al top di gamma di vini da singoli vigneti che incarna l'idea di Cru della famiglia **Tiefenbrunner**: quattro etichette, ciascuna delle quali è espressione di una vigna attentamente selezionata e del vitigno che con essa ha dimostrato la miglior sintonia. Tre di questi preziosi vini (**Rachtl, Au e Toren**) sono stati proposti venerdì 27, presso il Castel Turmhof a Niclara, in una degustazione comparata con alcuni campioni provenienti da importanti vigne delle più prestigiose aree viticole mondiali, mentre al celebre ed assai celebrato **Müller Thurgau Feldmarshall von Fenner zu Fennberg**, uno dei simboli della cantina, è stata giustamente riservata una splendida verticale di sei annate, comprese tra il 1996 ed il 2015, che si è svolta sabato 28 presso la tenuta Hofstatt di Favogna di Sotto, dove è impiantato il suo vigneto d'origine.



I SAUVIGNON



La prima batteria di vini degustata è stata quella dedicata ai Sauvignon, tra i quali il **Rachtl** di Tiefenbrunner. Si tratta di un vino proveniente da un vigneto di 0,4 ettari posto all'imbocco della Valle Isarco, ad Aica di Fié (Rachtl è il nome, tramandato ormai da generazioni, del podere viticolo qui ubicato). Le viti sono impiantate a un'altitudine compresa tra i 590 e i 630 metri s.l.m. su terreno prevalentemente sabbioso a medio contenuto di limo, ma con alti tenori salini e bassa dotazione di humus; peculiarità della vigna è la presenza di porfido grigio, noto solamente in quest'area del territorio. Dopo 8/12 ore di macerazione ed una pressatura soffice, Rachtl fermenta per metà in tonneau e per metà in botti di legno grandi; si affina, quindi, per quasi un anno prima dell'imbottigliamento.

Scopriamo, dunque, **come si è comportato al fianco di alcuni autentici campioni**, che presenteremo seguendo l'ordine con il quale sono stati serviti.



Le Mont Damné 2014

Didier Dagueneau – Sancerre, Loira, Francia

Prodotto in una delle aree più vocate al mondo per il Sauvignon, sulle marne di Kimmeridge di uno dei vigneti più pregiati del Sancerre, incanta con la sua personalità nitida, equilibrata ed elegantissima, ornata da un sottile tocco vegetale davvero appena accennato e subito rimpolpato da un frutto di fragrante dolcezza; sul palato sfoggia un garbo signorile, freschissimo e mirabilmente sapido.



Smith Haut Lafitte Blanc 2013

Château Smith Haut Lafitte – Bordeaux, Graves, Pessac-Leognan, Francia

Uno Château di successo nel comprensorio bordolese di Pessac-Leognan, nei cui vigneti caratterizzati da ghiaie del Quaternario (*graves Günziennes*) il sauvignon si carica di una ricca aromaticità. Le uve, pressate in ambiente privo di ossigeno, fermentano in barriques dove poi il vino si affina per 12 mesi. Lo Smith Haut Lafitte Blanc 2013 mostra una personalità ricca e consistente, con note fruttate dolci e spezie morbide e tostate; il sorso svela struttura e grande intensità gustativa, esprimendosi sempre su registri ben fruttati e speziati, che pure mantengono freschezza e vigore.



Sauvignon Rachtl 2014

Tiefenbrunner – Castel Turmhof – Niclara, Alto Adige

Il Sauvignon di casa Tiefenbrunner regala una nota un poco più verde, piacevolmente avvolta da un tocco fruttato piuttosto dolce, con delicati ricordi di fico e frutto della passione; sul palato sfoggia maggior ampiezza ed espressività: sapido e pulito, si allunga in un finale lievemente amaricante che stimola la sensazione gustativa. Un vino che riesce a raccontare le proprie peculiarità varietali con equilibrio, misura e fresca leggerezza.



Silex 2014

Didier Dagueneau – Pouilly Fumé, Loira, Francia

Un vino "culto", che non manca mai di stupire per la sua originalità. Nasce da terreni ricchi di silice, elemento dal quale prende il nome ed il particolare carattere. Assaggiando alla cieca l'annata 2014 a qualcuno è parso di cogliere lievi imprecisioni tecniche. Noi, invece, siamo rimasti affascinati da un Sauvignon assai interessante, il più singolare della batteria: colpiva per l'evidentissimo tocco di pietra focaia (*pierre à fusil*, direbbero i francesi), condito da un vago accenno floreale e da un garbato timbro vegetale, persino lievemente balsamico; sul palato si è, poi, rivelato dritto e profondo, con un'affascinante vena di freschezza, algida, quasi metallica, una volta tanto davvero minerale. Scoperta l'etichetta, però, tutto si è subito chiarito: Silex! Chi altri mai poteva essere?



Zieregg 2014

Tement – Südsteiermark, Austria

Un Sauvignon piuttosto raro, da autentici cultori. Proviene da un singolo, vecchio vigneto posto su un ripido pendio calcareo nella Stiria meridionale, incantevole regione austriaca. Apre con una strana sensazione di caucciù e di gomma bruciata, ma presto si ripulisce, si rifinisce e si fa viepiù complesso, con ricordi di erbe aromatiche, agrumi, frutta fragrante e succosa che ritornano sul palato insieme a una decisa freschezza e ad una sapidità dal piglio minerale.

GLI CHARDONNAY



La batteria degli Chardonnay è risultata la più complicata della giornata: tutti vini ben eseguiti e di perfetta fattura, ma al momento molto chiusi, poco espressivi, difficili da leggere e decifrare per via della loro giovane età. Tiefenbrunner era rappresentato dallo **Chardonnay Vigna Au** (nome già citato in antichi libri fondiari, compare anche nelle mappe catastali del 1858), che nasce in un vigneto esteso per un ettaro sui versanti a nord-est di Niclara, tra 260 e 320 metri s.l.m.; il terreno di origine morenica è qui molto profondo, poco compatto e sabbioso, ad alto contenuto di argilla ed elevato tenore salino e calcareo. La vinificazione prevede pressatura soffice delle uve e fermentazione in piccoli fusti di rovere, dove il vino si affina per un anno per rifinirsi, poi, con altri 6 mesi in botti d'acciaio. Ma ecco **la lista completa** dei vini proposti.



Gaia & Rey 2014

Gaja – Barbaresco, Langhe

Uno dei migliori Chardonnay italiani fin dal suo esordio nel 1983, dalla terra di Langa ricava forza e struttura. Al naso spiccano i frutti tropicali e a polpa gialla, messi in risalto da un tocco appena tostato e da una delicatissima vena balsamica; il gusto è ricco e caldo, sebbene ancora imbrigliato e frenato nella sua espressività dalla giovane età.



Les Noisetiers 2014

Kistler Vineyards – Sonoma Coast, California, USA

Il clima fresco della Sonoma Coast, in California, mitigato dall'influsso dell'Oceano Pacifico, si rivela particolarmente adatto ai vitigni borgognoni, pinot noir e chardonnay. Kistler Vineyards è un'azienda che anche stilisticamente si ispira alla vitivinicoltura di Borgogna. Il suo Chardonnay si offre al naso con note di banana e frutta tropicale dall'intensità un poco trattenuta, avvolte da un accenno di spezie dolci; sul palato recupera maggior freschezza, esaltata da una sensazione di sapidità che dona fragranza al frutto.



Bâtard-Montrachet 2014

Domaine Leflaive – Borgogna, Francia

Con questo vino puntiamo dritti al cuore del regno dei migliori vini bianchi di Borgogna e, quindi, del mondo. Montrachet è, infatti, sinonimo di Chardonnay dalla superlativa personalità. Dei Grand Cru che portano questo nome, Bâtard-Montrachet è quello dal terreno più pesante, che dà pertanto un vino forse meno delicato, ma decisamente intenso e strutturato. Non fa eccezione questo 2014, che di tutta la batteria è apparso al momento il vino più aperto ed espressivo: al naso sfoggia una vigorosa carica aromatica, con frutta tropicale matura, nocciola, un bel tocco vanigliato ed elegantemente tostato; ancor più ricco e completo sul palato, dove la dolce sensazione di spezie e vaniglia si lega ad una struttura ben tornita e sostenuta da un'equilibrata vena di freschezza e spigliata sapidità.



Chardonnay Vigna Au 2014

Tiefenbrunner – Castel Turmhof – Niclara, Alto Adige

Lo Chardonnay di Castel Turmhof ci ha lasciati inizialmente un po' confusi con la sua personalità realmente singolare, piuttosto lontana dai paradigmi altoatesini ai quali siamo di solito abituati. Gli apporti ellagici arrotondano gusto e profumo, ma si offrono con eleganza e grande misura; al naso appare vivo e dinamico, gradevolmente speziato ed attraversato da un sottile richiamo vegetale, un timbro lievemente balsamico avvertibile anche sul palato, dove accompagna le note mature di mela golden e pesca, di nuovo avvolte da una sfumatura speziata davvero interessante.

I CABERNET SAUVIGNON



L'ultima batteria della prima giornata di degustazioni era dedicata al Cabernet Sauvignon, vino che riveste un significato particolare per Tiefenbrunner, considerato che proprio la zona di Cortaccia e Niclara si sta accreditando come una delle aree altoatesine più vocate per questo vitigno. La nuova etichetta di Castel Turmhof, il **Cabernet Sauvignon Riserva Vigna Toren**, proviene da 0,6 ettari di vigneto posti su un ripido pendio rivolto a sud tra 270 e 320 metri s.l.m. sopra Niclara, disteso a semicerchio intorno al rudere del castello di

Linticlar (il nome Toren sta, infatti, ad indicare la torre dell'antico maniero). Qui le viti riescono ad affondare profondamente le radici in un terreno ad alto tenore sabbioso con elevata presenza di ciottoli calcarei. In cantina si esegue una diraspatura accurata, eliminando le parti verdi; la vinificazione prevede una fermentazione con macerazione di 3 settimane ed una successiva elevazione del vino in barrique per un anno, seguita da altri 6 mesi in cisterne e da 2 anni di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Ecco come si è rapportato con i Cabernet di altre aree viticole.



Sassicaia 2007

Tenuta San Guido – Bolgheri

Si inizia subito con un mito dell'enologia italiana, quel Sassicaia che ha giocato un ruolo fondamentale nella moderna rivoluzione vitivinicola del nostro Paese. In realtà questa particolare bottiglia ci è sembrata un filo sottotono, rimanendo per qualche tempo cheta e un po' silente. Poi, con l'ossigenazione, il calice ha cominciato a restituirci profumi fragranti di frutti di bosco, accompagnati da un cenno di violetta, di scorza d'arancia, più tardi anche da un pizzico di sentori vegetali ed erbacei; il gusto, invece, è da subito più dolce e accogliente, intessuto da una trama tannica di bella maturità e fittezza.



Linticlarus 2007

Tiefenbrunner – Castel Turmhof – Niclara, Alto Adige

Questo vino fino ad ora è stato commercializzato da Tiefenbrunner come Riserva Linticlarus, ma dalla vendemmia 2015 prenderà il nome di **Vigna Toren**. Per ora godiamoci

questo buonissimo 2007, che al naso offre con immediatezza il tratto più riconoscibile dei Cabernet Sauvignon di quest'area particolarmente calda del Südtirol, soprattutto quando provengono da vigneti ben esposti a sud, ovvero un peculiare ed intenso profumo di more, mirtillo e cassis, maturo e concentrato, ingentilito da un fascinoso tocco di rosa; sul palato è gentile, avvolgente, dolce e confortevole, ornato da un tannino minuto e raffinato.



Château Latour 2006

Château Latour – Bordeaux, Pauillac, France

Celeberrimo Premier Cru Classé del Bordolese, Château Latour rappresenta davvero la più alta nobiltà dei vini di Francia e una delle massime espressioni di Cabernet dell'intero pianeta. Ed infatti questo 2006 – bisogna riconoscerlo – si stacca immediatamente dai suoi compagni e comincia a battere strade solo a lui riservate, esibendosi in un'incredibile progressione floreale, che via via richiama le dolcezze del giacinto e del glicine; sul palato è aristocratico ed elegantissimo, ancora segnato da una giovanile ed austera irruenza, testimoniata da una tannicità fitta e serrata ma per nulla doma, bensì vivissima e scalpitante. Per apprezzarlo al meglio occorre attendere almeno un'altra decina d'anni e magari qualche lustro in più.



Herb Lamb Vineyard 2007

Colgin – Napa Valley, St. Helena, California, USA

Il Cabernet Sauvignon è in qualche modo il vino simbolo della californiana Napa Valley, che grazie ad esso si è imposta nel panorama vitivinicolo come una delle aree di produzione di maggior pregio. Con questo 2007 Colgin Cellars ce ne offre una versione particolarmente

ricca e densa, a nostro giudizio sicuramente priva di difetti, ma per certi versi un poco caricaturale. Al naso è immediata, intensa e forse appena ingombrante la sensazione di prugna matura e frutta rossa in confettura, imbellettata da calde note di torrefazione e accompagnata da una vaga suggestione quasi di idrocarburi, che appesantisce leggermente il quadro; il sorso è, invece, più spigliato e dinamico, grazie all'acidità ed ai tannini che si aggrappano fitti al palato, vivacizzando un insieme che resta, comunque, segnato da un'impressione di grande maturità.

IL FELDMARSHALL VON FENNER ZU FENNBERG



La degustazione della seconda giornata era dedicata ad un'attesissima **verticale di Feldmarschall von Fenner zu Fennberg**, strepitoso **Müller Thurgau** che ormai da decenni rappresenta il fiore all'occhiello della Schlosskellerei Turmhof. Il primo vigneto venne, infatti, messo a dimora nel lontano 1972 sui terreni della **tenuta Hofstatt**, che giace a 1000 metri s.l.m. sull'altipiano di **Favogna/Fennberg** (il che ne fa **la vigna di Müller Thurgau più alta d'Europa**). L'intuizione di creare una vigna tanto estrema fu di Herbert Tiefenbrunner, padre dell'attuale proprietario Christof, che nei suoi anni di studi vitienologici all'istituto di San Michele all'Adige aveva potuto osservare come il Müller Thurgau raggiungesse ottimi risultati anche ad altitudini elevate. Oggi il vigneto si estende per 3 ettari su un declivio quasi pianeggiante ed è piantato con viti di età compresa tra 20 e 30 anni alla densità di 8500 ceppi/ha. La profondità dei suoli raggiunge in alcuni punti i 2 metri, ma per lo più oscilla fra 40 e 50 cm. Il colore rosso intenso della terra è dovuto ad una roccia morenica eterogenea di origine glaciale; negli strati intermedi prevale la sabbia con limo e argilla, punteggiata di marmo bianco e di numerosi massi erratici di porfido e granito, mentre negli strati più profondi si trovano dolomia e calcare. Il periodo di maturazione delle uve varia da una zona all'altra del vigneto, per cui è necessario procedere ad una vendemmia per passaggi successivi, fino a 3 o 4, anche per tenere sotto controllo il regolare sviluppo della muffa nobile che colpisce parte dei grappoli. Vinificato fino al 2010 completamente in acciaio,

dall'annata 2011 il Feldmarschall von Fenner fermenta per metà in botti grandi di legno e per metà in botti d'acciaio; in seguito il vino si affina per circa un anno sulle fecce fini. Oltre ad essere un vino favoloso, celebrato da ogni appassionato degno di questo nome, il Feldmarschall (come affettuosamente viene chiamato dai suoi più fedeli estimatori) è **un autentico precursore della filosofia dei Cru in Alto Adige**, testimone da più di quarant'anni dello straordinaria sintonia che in casi rari ed eccezionali può venirsi a creare tra un vigneto ed un vitigno. Una sorta di dialogo armonioso raccontato attraverso una verticale di **sei annate** che si è spinta indietro nel tempo per oltre vent'anni e con la quale vogliamo idealmente brindare a tutte le magnifiche Vigne altoatesine.



Feldmarschall von Fenner zu Fennberg 2015

Annata dedicata a Herbert Tiefenbrunner, scomparso proprio nel 2015, si offre al naso in tutta la sua giovinezza con un tripudio di frutti fragranti, pesca bianca, mela golden, pera, un pizzico di salvia ed un lieve cenno di agrume; sul palato è netto e pulito, ravvivato dalla fresca acidità che si allunga in un finale appena amarognolo. Ancora molto legato agli aromi fermentativi, lascia comunque intuire la complessità che saprà raggiungere con il trascorrere del tempo.



Feldmarschall von Fenner zu Fennberg 2012

Sempre molto fresca e fragrante l'impressione di frutta gialla e bianca, accompagnata da un tocco di gesso bagnato e da un accenno agrumato di pompelmo, che poi lasciano spazio ad una sensazione di resina, balsamica e piacevolmente speziata; sul palato appare più grasso e rotondo, attraversato da una sottile vena idrocarbureca, sapida e minerale.



Feldmarschall von Fenner zu Fennberg 2004

È il vino più evoluto fra quelli in verticale, se poi di evoluzione si può propriamente parlare a proposito delle suadenti e delicate note di burro d'alpeggio, di caramella d'orzo, di camomilla lievemente mielata, arricchite da un morbido vezzo floreale e da una sottile speziatura dolce; sul palato il frutto si fa più preciso, ben stimolato dal tocco sapido, mentre i timbri più maturi avvertiti al naso sembrano riproporsi con le sensazioni retro olfattive. Christof Tiefenbrunner ci ha confidato di aver avuto qualche sospetto sulla perfetta tenuta dei tappi di un paio fra le bottiglie in degustazione, circostanza che spiegherebbe l'indole vagamente rilassata di questo 2004, la cui integrità non è comunque in discussione.



Feldmarschall von Fenner zu Fennberg 2003

Figlio di un'annata eccezionalmente calda, i cui torridi effetti si sono fatti sentire anche alle alte quote dell'altipiano di Favogna, al naso è inizialmente un po' ritroso e circoscritto, svelando pian piano leggeri sentori di resina e una sottile vena di idrocarburi; solo in seconda battuta esce più deciso un tocco di pasticceria, crema, spezie dolci e agrume candito; sul palato è saldissimo, ampio, per nulla cadente, dotato di un'esemplare freschezza acida che mantiene assai vitale il gusto. Una superba prova di integrità ed equilibrio, a dispetto del millesimo.



Feldmarschall von Fenner zu Fennberg 1997

I geni del Riesling, di cui il Müller Thurgau è figlio, si mostrano con evidenza in questo 1997, svelati da una raffinata ma decisa nota di resina e idrocarburi, che fa da contorno al tocco fruttato dolce e tropicale impreziosito da un ricordo di cera d'api; al sorso appare più trattenuto, lasciando solo intuire la ricca complessità avvertita al naso.



Feldmarschall von Fenner zu Fennberg 1996

Vino fantastico, regala al naso una magnifica progressione olfattiva che dalla resina si apre su deliziose suggestioni di fiori bianchi, note dolci e mature di frutti gialli e tropicali, freschi ritorni agrumati e minerali; sul palato la sensazione gustativa è ampia ed articolata, declinata con una freschezza, pulizia e integrità – dopo oltre vent'anni – francamente disarmanti, senza il benché minimo cedimento evolutivo o ossidativo: davvero splendido.

Marco Magnoli