

# BIBBENDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del *vino*

*online*

77

duemiladiciannove





# SUA ALTEZZA LA SCHIAVA

ANNA LORENA FANTINI

IN QUESTE PAGINE, UN ARTICOLATO RESOCONTO DELL'IMPORTANTE APPUNTAMENTO DI DEGUSTAZIONE INCENTRATO SULLA SCHIAVA CHE SI È SVOLTO A GENNAIO PRESSO LA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER A ROMA. TRA BANCHI D'ASSAGGIO E SEMINARIO D'APPROFONDIMENTO, UN BELLISSIMO VIAGGIO CON DESTINAZIONE ALTO ADIGE.





La schiava era il vino della semplice convivialità, un vino da bere in famiglia. Considerato il più antico vitigno autoctono a bacca rossa dell'Alto Adige, per anni è rimasto lontano dai riflettori sottovalutato per via del suo colore pallido, basso tenore alcolico e corpo snello ed esile. Erano i tempi in cui si credeva che più un vino era scuro e corposo meglio era. Caratteristiche che la delicata, sottile ed aromatica schiava decisamente non ha. Definito vino di sottrazione, rubino luminoso e trasparente, fruttato e fresco, un vino immediato che dà piacevolezza. Solare, duttile, leggero, profumato, piacevolmente fresco e con tannini morbidi, ideale per accompagnare tante cucine nostrane, arricchendole con piacevolezza e versatilità. Servito a temperatura di servizio di 14-16 °C

si abbina con tante pietanze tra cui il polpo, il pesce azzurro, lo speck e persino la selvaggina. Il prezzo medio si aggira sui 15-16 € a bottiglia.

Col passare degli anni, pur rimanendo il vitigno più coltivato in Alto Adige con circa 850 ettari, all'incirca il 16 % dei vigneti, la Schiava è stata espianata per fare posto ad altre varietà a bacca rossa, soprattutto internazionali. Basti pensare che nel 1978 l'area vitata da uve Schiava nella zona del Lago di Caldaro è passata da 2.545 ettari a 326, a Santa Maddalena da 559 ettari a 196, mentre prima della rivoluzione bianchista e dell'arrivo dei vitigni rossi internazionali, la Schiava dominava incontrastata nei vigneti della regione.

Il vitigno si declina in 4 varietà: Schiava Gentile, Schiava Grigia, Schiava Grossa e una selezione di quest'ultima, il Tschaggele. Kleinvernatsch (Schiava Piccola) a Bolzano; Mittervernatsch (Schiava Media) a Caldaro; secondo Goethe anche Rother-Vernatsch (Schiava Rossa).

I vini più conosciuti a base Schiava sono il Caldaro (Kalter) o Lago di Caldaro (Kalterersee) e il Santa Maddalena (St. Magdalener). La Denominazione di Origine Lago di Caldaro

o Caldaro include le province di Trento e Bolzano e risale al 1970. I vini della denominazione si basano principalmente sui vitigni Schiava Grossa, la più produttiva, Schiava Gentile e Schiava Grigia, con 565 ettari vitati che corrispondono ad una produzione annuale di 60.000 ettolitri.

Il vitigno è probabilmente di origine slava, l'ipotesi più accreditata vuole che arrivi dalla Slavonia, regione delimitata

dal fiume Drava e dal fiume Sava in Croazia. Secondo altri studiosi invece la Schiava sarebbe un vitigno autoctono del Sud Tirolo presente nell'area fin dai tempi più remoti. I Reti, le popolazioni autoctone che abitavano le valli alpine prima dell'arrivo dei romani, diedero il maggior contributo allo sviluppo della viticoltura nei tempi antichi.

Esistono varie tracce documentali a testimoniare che l'Alto Adige è stata la più antica zona vitivinicola di tutta l'area di lingua tedesca e fino al 1916 era il bacino a cui golosamente l'impero austro ungarico attingeva vino rosso.

Il suo particolare nome Schiava, in tedesco Vernatsch, e dal latino vernaculus, sembra derivi dalla pratica di "schiavizzare" le viti con una forma di allevamento detta "altanum", che significa legarle e appenderle a dei supporti e allevarle in filari anziché lasciare gli alberelli liberi. Ad oggi, il sistema principale di allevamento è la pergola con tetto obliquo, per fare in modo che la superficie fogliare possa assicurare un buon riparo dal sole e dalle grandinate leggere. Negli ultimi anni si è diffusa anche la spalliera, sistema d'allevamento che rende più facile l'utilizzo dei macchinari tra i filari. I vigneti, curati come giardini, si trovano per lo più sulle colline dell'Oltradige (Überetsch) ad un'altitudine variabile dai 300 ai 450 metri sul livello del mare. I suoli sono estremamente variegati con caratteristiche geologiche che variano quasi da vigneto a vigneto passando dal terreno ghiaioso dei pendii collinari, derivato dai movimenti dei ghiacciai e dalla conseguente erosione, fino al suolo prevalentemente di origine

ET PERÒ CREDO CHE  
MOLTA FELICITÀ SIA  
AGLI HOMINI CHE  
NASCONO DOVE SI  
TROVANO I VINI BUONI.  
LEONARDO DA VINCI

vulcanica attorno a Caldaro, costituito da porfido rosso mescolato ad argilla e sabbia. In questo areale la vite trova le condizioni ottimali per svilupparsi: a nord le Alpi formano uno scudo che tiene lontano il vento freddo e a sud si beneficia ancora degli effetti del clima mite mediterraneo, con terreni che si riscaldano facilmente grazie alle molte ore di sole. Venti e precipitazioni in quantità adeguata contribuiscono a creare un microclima ideale che favorisce lo sviluppo di tutti i piacevoli profumi che caratterizzano questo vitigno. Uno dei suoi acerrimi nemici è la mosca dei piccoli frutti (*Drosophila suzukii*) in anni umidi, come per esempio nel 2014, quando attaccò soprattutto la Schiava facendo registrare in alcuni impianti una perdita quasi del 100%.

Negli ultimi anni stiamo assistendo a un piccolo boom nei mercati d'oltreoceano, con un incremento dell'esportazione soprattutto verso Stati Uniti. Gli americani adorano questo vino che regala sorsi freschi e fruttati, di grande piacevolezza e immediatezza. Attualmente, grazie alle sue caratteristiche di piacevolezza e peculiarità, questo vitigno "rispolverato" e riscoperto, sta ottenendo finalmente il successo che merita.



■ *Non sono mancate le note simpatiche; alla domanda su quale fosse il calice più adatto alla degustazione della Schiava, Davide Galler ha risposto: «Il secchio», definendola “l’estintore della sete”, proprio a sottolinearne la grande piacevolezza.*



# LA DEGUSTAZIONE | LA SCHIAVA

NUMEROSE E IMPORTANTI LE CANTINE PRESENTI ALL'EVENTO: CANTINA BOLZANO, BRIGL, CANTINA MERANO, CANTINA TOBLINO, CANTINA TRAMIN, ELENA WALCH, FRANZ HAAS, GIRLAN, JOSEF WEGER, KELLEREI KALTERN, LAIMBURG, LIESELEHOF, MURI-GRIES, NALS MARGREID, ROTTENSTEINER, ST. PAULS, TIEFENBRUNNER. UN'APPOSITA ISOLA È STATA RISERVATA ALLE CANTINE DEL CONSORZIO DEI VIGNAIOLI SANTA MADDALENA, COSTITUITO NEL 1923: CANTINA BOLZANO, FRANZ GOJER, GLOGGLHOF, GRIESBAUERHOF, PFANNENSTIELHOF, JOSEPHUS MAYR, ERBHOF UNTERGANZNER, TENUTA WALDGRIES, KANDLERHOF, OBERMOSERHOF. IL SEMINARIO D'APPROFONDIMENTO È STATO GUIDATO DA DANIELA SCROBOGNA, RESPONSABILE DIDATTICA DELLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER, DA DANIELE GALLER DI CANTINA BOLZANO E CHRISTOF TIEFENBRUNNER DELL'OMONIMA CANTINA.



## :: TIEFENBRUNNER TURMHOF 2017

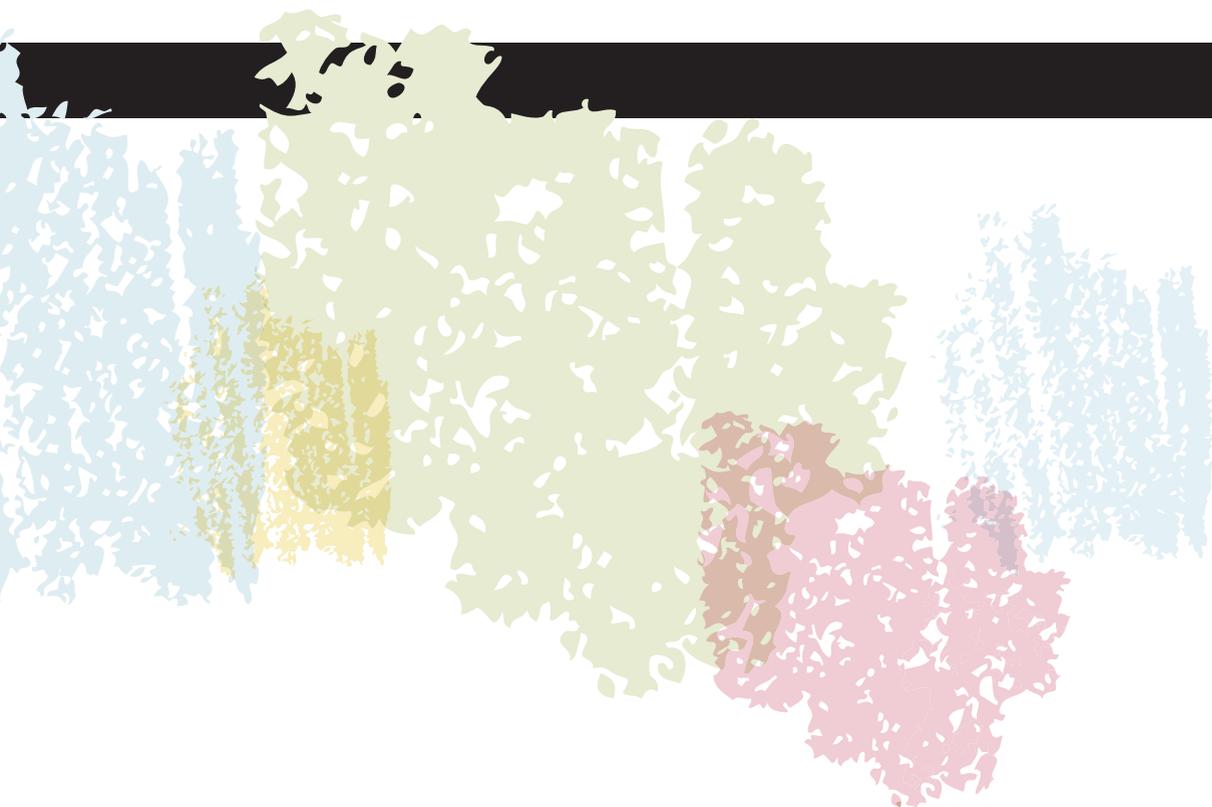
SCHIAVA 100% - (13%)

La Tenuta Tiefenbrunner Castel Turmhof a Niclara è tra le più antiche dell'Alto Adige. Da generazioni sono garanti di qualità e raffinatezza, conservando le antiche tradizioni attraverso l'alta tecnologia moderna. I vigneti collinari sono esposti a sud/sud-est nella località di Niclara a 240/350 m. La cantina ci regala una Schiava elegante e raffinata. Vestito rosso rubino, trasparente e di fascinosa lucentezza. Esibisce intensi profumi floreali di violetta, piacevoli sensazioni fruttate di lampone, fragole, sbuffi agrumati. Bocca appagata, energica e fresca. Vino sostenuto da una buona acidità in armonia con la sapidità in un finale piacevolmente persistente e ammandorlato.

## :: MERAN BURGGRÄFLER DI MARLENGO SCHICKENBURG 2017

SCHIAVA 100% - (13%)

Elevata qualità nel pieno della tradizione. I vigneti collinari sorgono nella località Marlenigo a 400/450 m. Rosso rubino, trasparente e luminoso. Sensazioni iniziali di frutti rossi, ciliegia matura e succosa, lasciano poi spazio a richiami floreali di gerani appena schiusi. L'assaggio è vellutato e avvolgente nei ricordi di melograni polposi. Buona l'acidità accompagnata con garbo da un tannino morbido. Volume e compattezza nel finale ammandorlato.



**:: TRAMIN HEXENBICHLER 2017**

SCHIAVA 100% - (12,5%)

Hexenbichler si traduce in “Collina delle streghe”. I vigneti si estendono su colline contigue alla montagna coltivati dai 300/450 metri. Terreni prevalentemente calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa. Rosso rubino con nuance purpuree, trasparente e luminoso. Note floreali di violetta e fruttate di ciliegia e fragola. Perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. Grande freschezza e sapidità avvolgente. Appagante nella piacevole persistenza agrumata.

**:: GIRLAN FASS N°9 2917**

SCHIAVA 100% - (13%)

A Cornaiano e Colterenzio i vigneti di 30 anni si snodano intorno al paese su colline moreniche a 450 m. La posizione e l'esposizione del pendio garantiscono un'insolazione ottimale che insieme al terreno morenico-ghiaioso contribuisce a far nascere vini eleganti e vocati per l'invecchiamento. Rosso rubino luminoso e trasparente. Al naso inizialmente emergono note minerali e spezie dolci. Piacevolezza di sorso, goloso, con una buona acidità perfettamente integrata. Carezzevole, con un tannino asciutto, si dissolve lentamente su sensazioni minerali di grafite e fruttate di arance rosse.

# LA DEGUSTAZIONE | LA SCHIAVA

## :: ELENA WALCH PER SÉ 2017

SCHIAVA 100% - (13%)

Da un'accurata selezione della migliore schiava nasce "Per sé", il vino dopo aver fatto acciaio ed un passaggio in botti di rovere di Slavonia, già nella primavera dell'anno successivo è pronto per essere degustato. Vestito rubino, trasparente e di affascinante luminosità. Impronta decisa, caratterizzata da note floreali di rosa e violetta con sbuffi di erbe aromatiche. Sullo sfondo emerge la frutta matura con un richiamo di amarena. Calice fresco con l'anima allegra. Si dissolve lentamente sulle note di melograno, arancia rossa e pepe bianco. Grande pulizia gustativa, tannino vellutato e carezzevole.

## :: KELLEREI KALTERN QUINTESSENZ KALTERERSEE 2017 CLASSICO SUPERIORE

SCHIAVA 100% - (13%)

I Vini nascono in località St. Josef da una selezione di vigneti di vecchie vigne che vanno dai 30 ai 70 anni coltivati in colline di 230/500 m. esposti a sud. I terreni sono argillosi, ciottolosi e calcarei. Rosso rubino luminoso e trasparente. Sfumature floreali e di frutta matura, lampone, ciliegia, arancia rossa, sbuffi di salamoia e olive nere. Netto richiamo ammandorlato. Ingresso pieno e sapido, con morbidi tannini che danno al vino rotondità e persistenza, finale fruttato. Grande pulizia gustativa ed equilibrio.



**:: CANTINA BOLZANO HUCK AM BACH 2017 - SANTA MADDALENA CLASSICO**

SCHIAVA 90 % E LAGREIN 10% - (13%)

La giovane cantina Bolzano, nasce nel 2001 con uno sguardo lungimirante verso il futuro, con una suadente architettura integrata perfettamente con le colline che tratteggiano il paesaggio. Pur mantenendo la tradizione ed il rispetto dell'ambiente nella coltivazione di tutte le loro varietà ampelografiche utilizzano tecnologia all'avanguardia in cantina. I suoli sono in prevalenza ghiaiosi. Rosso rubino intenso e luminoso con nuance violacee. Al naso inizialmente predominano intensi e raffinati profumi di violetta e fruttati con netti richiami di ciliegia e lampone, lasciando poi spazio alle note di liquirizia e marzapane. Sorso succoso e fresco, netto richiamo sul finale di arance rosse, ciliegie e pasta di mandorle. Lascia la bocca fresca e pulita, desiderosa di un secondo calice.

**:: JOSEF WEGER LENA 2017**

SCHIAVA 90% E LAGREIN 10% - (12,5%)

Nasce a Cornaiano la casa vinicola Josef Weger fondata nel lontano 1820. Ancora oggi alla guida della cantina c'è la discendenza del fondatore. Josef Weger fu uno dei pionieri, con una visione lungimirante nel valorizzare i vini del suo territorio. I suoli sono prevalentemente composti da argille, calcare e antichi depositi morenici. Rosso rubino trasparente e luminoso. Le note fruttate predominano, regalando sensazioni che vanno dal lampone al mandarino, finale di arancia rossa. Dotato di grande bevibilità, si dissolve con una bilanciata acidità e sapidità.

