



GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2015
Tutto il vino che vale la pena bere sta nelle pagine della nuova guida di
DANIELE CERNILLI edita da Arnoldo Mondadori Editore

seleziona la lingua  

Ricerca Vini

Azienda
Nome del vino
Denominazione
Annata
Regione
Nazione

Cerca ▶

Indice

- » Firmato Doctor Wine
- » Il Racconto
- Degustazioni
- Dai nostri inviati
- Wine Community
- Gourmet
- Pot-Pourri

La Verticale | Pubblicato in DoctorWine N°89



Feldmarschall, il Müller Thurgau oltre l'aperitivo (1)

di Francesco Annibali 13-01-2015

Detto in maniera brusca (e, beninteso, a titolo strettamente personale): l'Alto Adige è con buona probabilità la prima regione italiana per i vini bianchi, almeno se si guarda non tanto ai picchi, comunque presenti in abbondanza, quanto alla qualità media espressa annualmente.

Percepito dagli appassionati come unicum viticolo

indivisibile, in realtà presenta una varietà di mesoclimi abbastanza varia. Salendo dalla Bassa Atesina, la zona più meridionale al confine con il Trentino, dal clima temperato e influenzato dal lago di Garda, fino alla valle Isarco, nei dintorni di Bressanone, dalle escursioni termiche alpine, la regione è tutta un insieme di microclimi adatti ad alcuni rossi e a molti vitigni bianchi.

Terra di vini tradizionali meravigliosi, l'Alto Adige, come Pinot Bianco e Santa Maddalena, di alcuni azzardi - a titolo strettamente personale: nessun Cabernet Sauvignon in purezza prodotto da queste parti ci è mai entrato nel cuore - e di grandi sperimentazioni. Fatte non seguendo una moda: sperimentazioni che le mode spesso le hanno create.

SPERIMENTAZIONI CHE HANNO CREATO MOLTE MODE

La mente va dritta al Riesling, dalla storia gloriosa quanto breve: poco più che decennale, da queste parti. Attorno a Naturno (val Venosta) e Bressanone (la valle Isarco alla quale si accennava qui sopra) raggiunge i vertici nazionali (insieme alle rossissime Langhe). Ma negli anni Ottanta e Novanta l'attenzione degli appassionati era rivolta a ben altro. Anche al bistrattato Müller Thurgau.

L'opinione comune indica in Tiefenbrunner, primo produttore regionale ad avere portato i propri vini fuori dai confini montanari, il massimo interprete del vitigno. Siamo nel centro della Bassa Atesina. A Favogna, a 1000 metri di altitudine, c'è il Feldmarschall, vigneto di müller thurgau.

Figlio delle sperimentazioni di fine secolo scorso, il vitigno è un incrocio tedesco (a dire il vero scarsamente reputato) di riesling x madeleine royale, creato a fine Ottocento da Hermann Müller, originario del cantone svizzero di Thurgau, il quale coltivava l'intenzione di creare una sorta di riesling a maturazione anticipata. Risultato raggiunto in parte: se infatti è possibile in linea generale portare presto in cantina il müller thurgau, addirittura prima del silvaner, è anche vero che molto di rado il vitigno riesce a smettere i panni di bianco solamente aromatico e diventare grande vino.

UN VIGNETO UNICO

Ma qui a Favogna, a 1000 metri, i vigneti sono protetti dai venti del nord e le pareti ripide salvano il calore dei raggi del sole durante il giorno, per emanarlo di notte alle viti, a formare il territorio considerato migliore in tutta la regione per il vitigno, insieme forse al vigneto Corona di Cortaccia. Un luogo dove l'uva non marcisce, come facilmente capita al vitigno quando viene coltivato in ambienti caldi, e un luogo dove l'acidità si conserva anche quando viene raggiunta la piena maturazione aromatica e zuccherina.

Un vigneto *monopole*, di proprietà esclusiva di Tiefenbrunner: il vigneto Feldmarschall.

Prima azienda regionale ad aver venduto i propri vini nei grandi mercati nazionali e internazionali, Tiefenbrunner si trova a Niclara, piccolo borgo nel comune di Cortaccia. In un castello meraviglioso: Castel Turmhof.

Coadiuvati dall'enologo Gerhard Sanin, i proprietari Herbert e Christof Tiefenbrunner, a loro volta enotecnici di provata esperienza, fanno venire alla luce ogni anno circa 700.000 bottiglie. La parte del leone la fanno i vini bianchi, che costituiscono il 70% dell'intera produzione, mentre le varietà rosse vanno a costituire il restante 30%.



L'INTUIZIONE DI UN GRANDE UOMO DEL VINO

Christof Tiefenbrunner è nato a Bolzano nel 1965. Con un





diploma conseguito nella scuola professionale per la frutticoltura e viticoltura di Laimburg, Christof ha svolto un tirocinio professionale ad Augsburg, Germania, e a Castello di Volpaia, in Chianti Classico. Dal 1987 gestisce l'azienda in prima persona.

DoctorWine: un cru di müller thurgau non è di certo consueto. C'è qualche vino al quale vi ispirate?

Christof Tiefenbrunner: non ci ispiriamo a niente, e secondo me non c'è nulla di comparabile.

DW: cosa rende unico il Feldmarschall?

CT: è lo straordinario microclima della zona dell'altipiano di Favogna, con le calde correnti ascensionali provenienti dalla valle dell'Adige, con le numerose ore di sole dalla mattina alla sera ed il calore del sole riflesso dalla retrostante roccia della parete Rotwand, nonché la posizione ideale dei campi e dei prati che circondano "Hofstatt" tutti esposti a sud e sudovest. Questi sono stati gli elementi determinanti che, nel 1972, hanno spinto Herbert Tiefenbrunner a intraprendere il passo decisivo per l'impianto delle prime viti di müller thurgau, su un'area di 7.500 metri.

DW: come si comporta il müller thurgau in vigna e in

cantina? Presenta particolari problematiche?

CT: il müller thurgau è il vitigno adatto per le altitudini estreme. Mostra un enorme spettro aromatico con una acidità equilibrata che nessun altro vitigno è in grado di sviluppare. L'uva dei vigneti sotto i 600 metri in Alto Adige spesso non riesce a ottenere la maturazione fisiologica: a causa della sua buccia sottile spesso è affetta da marciume. In cantina il müller thurgau è facile da trattare.

DW: che tipo di viticoltura praticate? Convenzionale o bio?

CT: per quanto riguarda la difesa delle piante, puntiamo sui sistemi naturali che offrono alle viti le migliori condizioni di sviluppo per crescere e rimanere sana. Ormai i vigneti qualitativamente analoghi al Feldmarschall vengono lavorati esclusivamente a metodo biologico. Noi invece ci riserviamo – solo se necessario, ovvero solo quando il pericolo di malattie è elevato – la possibilità di usare prodotti convenzionali. Per questo motivo non abbiamo ritenuto opportuno richiedere la certificazione bio.

DW: si sente il cambiamento climatico a 1000 metri?

CT: con rammarico e preoccupazione devo dire di sì. Rispetto al 1990 oggi si sente un cambiamento climatico nel senso che la temperatura media è aumentata significativamente. Nel 2000, 2003, 2007 abbiamo vendemmiato alla fine di settembre, mentre nei ultimi due anni (2013 e 2014) a causa delle condizioni meteorologiche la vendemmia si è rinviata di nuovo alla fine di ottobre. Quindi si vede che ci troviamo in una permanente fase di cambiamento che chiede una certa flessibilità da parte nostra. Secondo me è sempre più importante saper reagire tempestivamente a tutti queste imprevedibilità.

DW: come si usano i lieviti, gli eventuali coadiuvanti di fermentazione e l'anidride solforosa con il müller thurgau?

CT: si inizia con la fermentazione spontanea, e dopo 3 - 4 giorni si aggiungono i lieviti selezionati. Come coadiuvanti di fermentazione usiamo solo prodotti biologici aggiunti a fermentazione iniziata. L'anidride solforosa viene aggiunta in piccola quantità prima della pressatura. Successivamente eseguiamo una seconda solfitazione di 30 mg in occasione del primo travaso dopo la fermentazione.

DW: fate vinificazioni in riduzione, utilizzate il ghiaccio secco, ecc...?

CT: sì, facciamo una vinificazione in riduzione usando il ghiaccio secco sul 30% della produzione.

DW: come va il mercato?

CT: in considerazione della quantità limitata di questo vino e della sua grande visibilità sul mercato nazionale ed internazionale, a tutt'oggi non abbiamo problemi di commercializzazione. Grazie a Dio è sempre un vino molto richiesto.

