

Vignaioli altoatesini sin dall'800, la nuova generazione con Christof e Sabine punta sulla ricchezza del territorio per produrre vini d'eccellenza

2.8.18



A cura della redazione

Tiefenbrunner: quando il vino è questione di famiglia

L'[Alto Adige](#) non è poi così lontano. Nessun luogo lo è davvero quando offre del buon vino. A Niclara, un piccolo paese in provincia di Bolzano, sorge un'antica cantina che vale il viaggio: Tiefenbrunner. Oltre ogni normale difficoltà nel pronunciarne il nome, ciò che conta è giungere fin qui: **Niclara** è una frazione di Cortaccia, uno dei 16 comuni che appartengono alla Strada del Vino dell'Alto Adige, tra i più antichi percorsi vitivinicoli italiani.

La famiglia [Tiefenbrunner](#) possiede 25 ettari (più tre in affitto e una cinquantina di altri coltivatori di fiducia da cui acquista l'uva) dislocati sui comuni di Niclara, Cortaccia e Magrè, tra i 250 e i 1.000 metri di altitudine. «È la natura a darci il ritmo, noi ci adattiamo e ci preoccupiamo di donare ad ogni varietà il terreno in cui può svilupparsi al meglio», parla Christof, rappresentate ormai della quinta generazione di una famiglia che produce vino dal **1848**. All'inizio però questo veniva venduto dal padre Herbert nel nord Europa che faceva due viaggi l'anno, uno per trasportare il carico e il secondo per riscuotere i danari.

Dal **1968** iniziò a imbottigliarlo e a utilizzarlo all'interno del punto di ristoro a cui la moglie Hilde si dedicava; da lì in poi il signor Herbert Tiefenbrunner ha iniziato a scrivere la storia di famiglia che nel 2012 ha visto il turno di **Christof** e della moglie **Sabine**.

Nonostante i fisiologici cambiamenti tutto sembra essere rimasto intatto nel tempo, dalle mura delle arcaiche proprietà al pensiero legato al vino. Il quartier generale è rimasto nell'antico e maestoso castello del XII secolo, abbracciato dal parco circostante con piante secolari, la storica cantina risalente al 1200, un lago e una centrale idroelettrica per il fabbisogno energetico.

A contraddistinguere l'azienda è la tenuta di 3 ettari posta a 1.000 mt di altitudine sull'altopiano di **Favogna**, in un contesto pedoclimatico davvero speciale. È da qui che proviene il famoso [Müller-Thurgau](#) **Feldmarschall**: «Siamo in alto, nell'area del podere Hofstatt, qui si trova il vigneto aziendale più rinomato e iconico, nonché la vigna di Müller più alta d'Europa. Su un altopiano protetto dai venti di Tramontana nasce il pluripremiato vino Feldmarschall Von Fenner», racconta entusiasta Christof. E aggiunge: «Nessuno a suo tempo intendeva una zona così alta come luogo vinicolo, mio papà invece ha scommesso su queste montagne iniziando a piantare un piccolo appezzamento poco più esteso di mezzo ettaro. Il microclima della zona era reso perfetto dalle calde correnti ascensionali dalla valle dell'Adige, dall'abbondante calore del sole presente 300 giorni l'anno e dal fortunato orientamento a sud-sud/ovest».

Il nome del vino fu scelto in omaggio all'omonimo barone dell'**Impero Austro-Ungarico Franz Philip** che aveva nel maso del podere Hofstatt una sua residenza estiva: la prima annata è datata 1974. Oggi si contano **7.000 piante per ettaro**, fino a tre vendemmie diverse durante l'anno in base alla maturazione dell'uva, per un totale di circa **12.000 bottiglie**. Assaggiando più annate a confronto si nota non solo una totale diversità tra loro ma soprattutto una vitalità inaspettata anche in quelle di inizio millennio. Per le più recenti il bicchiere dona un exploit di fiori bianchi freschi, camomilla, salvia, lavanda e mela, in bocca è vivace e minerale.

Andando indietro con gli anni, oltre il 2010, cambiano i vini e lo stile quando il legno non era ancora entrato nelle pratiche d'affinamento. Corpo più tenue e componenti aromatiche minerali ben presenti, pietra focaia, frutta gialla matura e frutta secca, una beva facile e soddisfacente.

Dal 2013 in etichetta compare la menzione Vigna che può essere considerata come l'equivalente del Grand Cru francese, e su cui Tiefenbrunner ha scommesso. Assieme al **Muller Feldmarschall** compaiono il **Vigna Rachtl Sauvignon Blanc Riserva** (situata a un'altitudine di 600 metri e con piante di età superiore a 20 anni per 1.500 bottiglie), il **Vigna Au Chardonnay Riserva** (un ettaro a circa 300 metri dove le piante hanno un'età minima di 50 anni, per 3.500 bottiglie) e il **Vigna Toren Cabernet Sauvignon Riserva** (quota 300 metri, con piante di circa 30 anni esposte a sud per 2.500 bottiglie prodotte). Insomma, dei gioielli in forma liquida che affiancano le linee più "canoniche" **Classic Merus, Selection Linticlarus, Selection Turmhof**.

Con Christof e Sabine la storia di Tiefenbrunner è cambiata ma ciò che rimane costante è l'interpretazione di una splendida parte d'Italia attraverso bottiglie di qualità che racchiudono il territorio e le sue varietà più tradizionali.

Testo di Giovanni Angelucci

Lascia il primo commento