

"Sua altezza la Schiava": a Roma tutti i segreti di questo vitigno

on 29 Gennaio 2019. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La degustazione](#)



(Daniele Galler e Daniela Scrobogna)

di Marco Sciarrini, Roma

Grande appuntamento a Roma promosso dalla Fondazione Italiana Sommelier per “Sua Altezza La Schiava, un viaggio con destinazione Alto Adige”.

L’Alto Adige e Vernatsch, declinazione tedesca della Schiava, ha rappresentato un connubio indissolubile da più di mille anni. Secondo alcuni studiosi la patria della Schiava è la zona della Slavonia, odierna Croazia, e l’arrivo del vitigno in Alto Adige si collega alle invasioni barbariche successive alla caduta dell’Impero Romano ed in particolare a quelle dei Longobardi. I documenti di epoca medioevale attestano che le varietà di vite coltivate lungo il corso dell’Adige fino a Merano erano Vernaccia, Moscatella e le Schiave da cui si produceva quel “vinum sclavum” presente fino al 1200 lungo il fiume nei territori di Bolzano e Merano, l’allevamento della vite avveniva con una forma detta “altanum” che prevedeva appoggio su tutori vivi. Nella giornata dedicata al vitigno sono stati previsti dei banchi di assaggio e un seminario di degustazione alla cieca tenuto dalla docente Fis Daniela Scrobogna. Tra i banchi d’assaggio un’isola è stata dedicata alle cantine del Consorzio dei vignaioli per la tutela della produzione del vino Santa Maddalena, che si sono costituiti nel 1923, come primi in Italia, come Consorzio volontario denominato “Consorzio dei vignaioli Santa Maddalena”, e dal 1978 con la nuova denominazione. Il cuore della produzione sono le colline sopra Bolzano. Presente ai banchi di assaggio la Brand Ambassador del Consorzio Federica Randazzo che racconta il

coraggio dei produttori a coltivare questo storico vitigno, nonostante il mercato tiri su altri vitigni. L'evoluzione del mercato e dei gusti ha portato i produttori a virare sulla qualità, grazie alla produzione più ridotta e a una severa selezione, portando il consumatore un vino sempre fresco, ma anche più longevo.



Tra i vini che ci sono più piaciuti ci sono:

Franz Gojer, nato seguendo il modello di un Borgogna, per produrre il suo vino "Rondell", destina solamente i migliori appezzamenti con i vigneti più antichi, siti su colline di origine morenica e allevato tipicamente a pergola. Presenta un forte sapore di ciliegia con sentori speziati, leggermente tannico. Tenuta Waldgries con il vino Antheos, che è un ritorno alle origini, è un vino in cui si fondono otto storiche varietà di Schiava (Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava Tschaggel, Schiava media, diverse antiche varietà di Schiava e Lagrein) vitigni antichi ripiantati con un taglio misto di viti storiche, risalenti ai tempi del bisnonno dell'attuale proprietario e quasi completamente scomparse. I terreni sabbiosi e ghiaiosi di origine glaciale con suolo residuale di natura porfirica, vinificazione grandi botti di legno, particolarità il 20% delle uve viene lasciato a fermentare insieme ai propri raspi, lunga macerazione. Cantina Bolzano, nasce dall'unione di 2 storiche cantine: la Cantina Gries fondata nel 1908 e la Cantina Santa Maddalena fondata nel 1930, nella nuova struttura di San Maurizio costruita sulle colline usando la gravità per la movimentazione. I vini presentati sono, il San Maddalena Doc Classico Moar, così come il Huck am Bach, allevati su terreni ghiaiosi maturazione in botti grandi di rovere sloveno, note fruttate e floreali di viole e rose, fruttato di ciliegia rossa e lampone, tipico profumo di mandorla amara e marzapane.

Cantina Toblino è un'azienda ubicata nella parte trentina verso ovest nella Valle dei Laghi, da vigneti collinari coltivati con la classica pergola. Particolari le condizioni pedoclimatiche, che risentono dell'influenza dei laghi presenti e delle esposizioni, la vinificazione avviene con breve macerazione a contatto con le bucce a cui segue la fermentazione a temperatura controllata. Colore rosato brillante, al naso intensi e fragranti profumi fruttati. In bocca è di corpo leggero e delicato, con un gusto secco e beverino e un finale piacevolmente ammandorlato. Lieselehof con il vino Amadeus, anno di impianto 1971 vigneto "Feld" (300 metri sul livello del mare) a nord del lago di Caldaro, terreno con materiale da sedimentazione fluviale dell'ultima era glaciale, limo sabbioso, con pietra granitica tonda, selezione con una riduzione rigorosa del numero di grappoli. Colore rosso rubino, fresco e vivace, con un bouquet molto fruttato, leggermente accentuato di ciliegia e fragola. Al palato morbido e gradevole.

Nel seminario condotto da Daniela Scrobogna e da Daniele Galler della Cantina di Bolzano, è emerso che spesso si tende alla banalizzazione di questo vitigno e che il suo essere fresco e piacevole, lo rende un grande vitigno, il feeling e il suo appeal sono caratteristiche di attrazione nella sua qualità, ma anche nella bevibilità. Questo vitigno che rappresenta la cultura enologica Altoatesina, è ora ridotto ad un ruolo marginale mentre in passato ha riscosso un grande successo. Era il vino di casa, il vino che si beveva in compagnia. I produttori ora sono più attratti ai vitigni a bacca bianca in quanto più remunerativi, si pensi 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. Le peculiarità di questo vitigno sono la trasparenza, il colore rosso rubino con sfumature purpuree, profumi fruttati di sottobosco scuro, ribes mora lampone dovuti all'altezza della produzione, in bocca freschezza pochi tannini, sapidità e mineralità persistente. I tempi di fermentazione sono abbastanza brevi 10- 12 giorni, colori un pò anemici, dovuti al calibro dell'acino, vinificazioni in acciaio con temperature controllate, la Schiava tende ad avere un pò di ossidazione, 1 o 2 giorni di decantazione poi un breve passaggio in legno grande e affinamento in bottiglia 3 o 4 mesi.



(I vini del seminario)

Durante il Seminario condotto alla cieca e poi svelate in ultimo si sono distinte le cantine:

Cantina Tiefenbrunner, vino che esprime le potenzialità della Schiava, brilla per il bel rosso rubino ed al naso dischiude sottili sentori fruttati, vinosi, con note di marzapane ed una sfumatura amarognola di mandorle. In bocca si presenta armonico e rotondo, leggermente tannico, vino verticale sostenuto dall'acidità e persistente.

Cantina Tramin, vino Freisinger Schiava, le uve provengono da vigneti che si estendono su colline a un'altitudine compresa tra i 300 e i 400 m s.l.m., su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa sottoposti a forti escursioni termiche, la fermentazione malolattica avviene in parte in botti grandi e in parte in piccoli contenitori d'acciaio, l'affinamento avviene in parte in piccoli contenitori d'acciaio e in parte in botti grandi di rovere per circa 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento, è previsto un ulteriore affinamento in bottiglia del vino per un minimo di 2 mesi. È un vino con una struttura tannica leggera e un colore rosso rubino chiaro, gradevole nel gusto fruttato con ciliegia fragola lampone violetta.

Cantina Giralan, vino Fass Nr. 9, i vigneti intorno al paese di Cornaiano ed al borgo di Colterenzio si trovano a 450 metri d'altitudine su colline moreniche dell'epoca glaciale, i vigneti hanno in media 30 anni, la diraspatura e fermentazione delle uve in tini d'acciaio inox, dopo la fermentazione malolattica

affinamento per 5 mesi botte di rovere grande. Si avverte una matrice minerale con speziature, inferiore è il profilo fruttato, più masticabilità e meno acidità sentori di grafite e profondità minerale.

Cantina Elena Walch, con il suo Lago di Caldaro classico superiore Per sè. La fermentazione avviene sulle bucce per 7 giorni ad una temperatura massima di 27°C, la maturazione avviene in botti inox e in botti di rovere di Slavonia e Francia di 80 hl, fresco rosso rubino ed un bouquet elegante e fruttato di amarena, violetta, rosa ed erbe aromatiche, tannini delicati ed una struttura leggera e fresca con facilità di beva ed un finale speziato e sapido.

Cantina Kellerei Kaltern, ha presentato Quintessenz Kalterersee Classico Superiore, le viti hanno 30/70 anni, terreno argilloso, ciottoloso calcareo, ben drenato e caldo, fermentazione in rosso con macerazione sulle bucce di 10 giorni a 25 °C, fermentazione malolattica seguita da una maturazione sulle fecce fini per sei mesi in cemento e grandi botti di legno, di colore rosso rubino luminoso, al naso fruttato con aromi di buccia di ciliegia, lampone e fragola, leggeri sentori di mandorla tannini morbidi, rotondità e persistenza.