

La prima e la nuova, per la Schiava del futuro

Barleit, quattrocento metri d'altitudine. Sospesi in raggio di sole. Tutt'attorno possenti montagne, dolci declivi di colline e giù, sulla conca, un lago turchese, abbracciato da vigneti e frutteti. Siamo a Caldaro, a pochi chilometri a sud di Bolzano, e godiamo la vista sul Massiccio della Mendola, il Monte di Mezzo e sul paesaggio punteggiato qua e là da castelli e rocche antiche, beneficiando degli influssi del lago più caldo delle Alpi. La leggenda racconta che il lago sia nato dalla lacrima di una sirena, ma un moto di commozione alla Bellezza viene pure a noi. Camminare le vigne del Barleit, impregnati nella luce mattutina per raggiungere il vigneto sperimentale di Schiava della Erste+Neue ha un qualcosa di sacro. Qui si vuole custodire e alimentare la tradizione, negletta. Al nostro fianco, i tre moschettieri: Gerhard Sanin, enologo, Federico Curtaz, agronomo e Andrea Carpi, direttore della Erste+Neue. Un progetto che inizia cinque anni fa, scegliendo attraverso la degustazione, piccoli chicchi d'uva di vecchie "signore" ottantenni e centenarie, poco "appesantite", che racchiudessero la forza e la concentrazione dell'età, ma anche la tipica delicatezza del vitigno autoctono altoatesino più ingiustamente bistrattato: la Vernatsch, o Schiava. Dalle settanta "mamme" (forse dovremmo dire "nonne") recuperate nei vigneti storici, valutate una ad una, ecco che, per selezione massale, si impiantano a due riprese (2013 e 2012) quattromila ceppi, con sistema di allevamento a guyot. Uno scrigno di biodiversità unico, accarezzato dall'aria fresca che scende dalle cime della Mendola alla sera, dopo l'abbondanza della luce e del calore assorbiti nel giorno. Il terreno che accoglie le giovani vite è costituito principalmente da calcare e ghiaia, da carbonati scesi dalla Mendola su rocce e sedimenti locali a matrice calcarea, con venature di argilla. L'esperimento si completerà tra qualche anno, un lungo studio che porterà alla scelta dei migliori ceppi per i nuovi impianti, intanto si inizia con qualche microvinificazione. "La sfida è quella di valorizzare la Schiava - spiega Gerhard Sanin enologo da otto anni in Erste+Neue - recuperando e riproducendo vecchie viti presenti sul territorio (anche di Schiava gentile e grigia, oramai sparite rispetto all'imperante Schiava Grossa) e in questo cerchiamo la collaborazione degli altri produttori caldaresi. Vogliamo dare uno strumento utile al mondo viticolo, e non per un secondo fine economico. Con quest'idea, i vigneti potranno essere reintegrati con ceppi di Schiava originaria locale anziché con i cloni esistenti sul mercato". I vertici della prima cantina sociale di Caldaro (Erste) hanno chiesto a Federico Curtaz, agronomo di fama mondiale, di seguire il progetto. Non è un caso che l'opera di tutela delle viti centenarie sia partita da un'azienda come la Erste+Neue, nata nel 1986 dalla fusione della prima cantina sociale "Erste" con la nuova cantina sociale "Neue" di Caldaro, che rappresenta un pezzo di storia vitivinicola dell'Alto Adige e che da sempre è dedicata alla valorizzazione di questo territorio.

Ma per capire l'importanza di que-

sta iniziativa che può partire solo da chi, in fondo a quel bicchiere rosso rubino, legge la propria storia, dobbiamo fare un passo indietro e fotografare lo stato attuale della Vernatsch. In Alto Adige la superficie destinata alla Vernatsch è diminuita del 50 per cento in 50 anni. E continua a diminuire. Nel 1970, in Alto Adige, la superficie dedicata al vitigno autoctono Schiava era del 68 per cento rispetto al totale, ad oggi risulta il 16% circa, per un totale di circa 850 ettari (il vigneto altoatesino è di 5.350 ettari). In particolare a Caldaro, che è la zona più vocata, dal 1978 ad oggi l'area vitata con uve Schiava a Lago di Caldaro Doc è passata da 2.545 ettari a 325 ettari, quindi con una riduzione dell'87 per cento. Purtroppo in genere le cantine pagano di meno per le uve Schiava rispetto alle altre varietà: la conseguenza è che i contadini sostituiscono i loro vigneti a favore di altre cultivar più redditizie. Ed è stato proprio di fronte all'ennesima estirpazione di vecchie vigne di Schiava di qualità che, toccati al cuore, Sanin e Curtaz hanno deciso di reagire e di fare qualcosa di pratico per tutelare questo patrimonio genetico, per difendere le radici del Genius loci. La vocazione vitivinicola a Caldaro ha origini antiche: il ritrovamento di reperti d'uva risalenti all'età del ferro testimonia che qui la vite era conosciuta molto prima dell'arrivo dei Romani. Anche se dobbiamo attendere il Medioevo per trovare dei riferimenti specifici alla Vernatsch, probabilmente giunta dai paesi slavi (da qui slava e poi schiava) al seguito degli Unni o dei Longobardi. Ma sono interpretazioni e ne esistono altre, di tutte non v'è la certezza. La famiglia Schiava (Grossa, Grigia, Gentile, Tschaggel, anche se oramai è rimasta solo la Schiava Grossa) è il vitigno autoctono più antico e popolare dell'Alto Adige e da sempre la base del Lago di Caldaro Doc (per l'ottantacinque per cento, anche se i produttori la usano molto in purezza), da secoli protagonista della vita della sua gente. Tanto protagonista che sembra che il nome derivi dal latino vernacius, ossia indigeno, locale. La Vernatsch (che è presente in ben sette disciplinari altoatesini) si sta liberando di un passato ingombrante, riferito ad una produzione di massa e poco qualificante, posizionandosi da qualche anno come uno dei vini di territorio più interessanti nel panorama nazionale. Oggi, con vigne che arrivano a 70-80 anni di età usufruendo di un ecosistema unico, il Lago di Caldaro Doc, prima Doc dell'Alto Adige nel 1970, potrebbe tornare



ad avere il suo momento di gloria. Erste+Neue, con i suoi settantacinque ettari a Schiava, si colloca al primo posto per la produzione nell'area e potrebbe veramente essere la capofila per un nuovo progetto a respiro regionale, potrebbe segnare il passo verso la Rinascita. Vedremo gli esiti futuri. Va detto che la sua lodevole iniziativa si inserisce in un contesto di sensibilizzazione già iniziato con la Charta di Caldaro, un codice deontologico, frutto di quasi dieci anni di lavoro del Consorzio wein.kalterm, che prevede rigidi parametri qualitativi in vigna (il disciplinare per esempio prevede rese alte, 140 q/ha, mentre gli associati sono abbondantemente al di sotto) ed in cantina, che fu il preludio di un nuovo slancio alla produzione e all'immagine di questo vino. Assisteremo con gioia al grande ritorno di questo straordinario e versatile vino rosso dal colore rubino scarico e brillante, che va bevuto fresco (12-14°) e riesce a essere un bellissimo connubio di tradizione e di moderna bevibilità. In effetti, nel 2011 principiano anche i primi Tre Bicchieri, assegnati anche ad Erste+Neue nel 2012 e nel 2014 rispettivamente con il suo Classico superiore Puntay '10 e con il Leuchtenburg Classico Superiore '12. Ed è proprio a fianco del vigneto Leuchtenburg, tutto a pergola come da tradizione, all'ombra dei resti dell'omonimo castello, che ci dedichiamo ad una degustazione di ben sette annate. Leuchtenburg '14, '13, '12, '11, '10, '09, '07. Un'esperienza che ha dato dimostrazione di come la Schiava possa evolvere bene, specialmente quando proviene da vigneti di una certa età (più vecchi sono, meglio è, perché il vitigno è vigoroso, e solo l'età della vigna insieme a una certa conduzione agronomica ne limita la resa potenzialmente eccessiva) e possibilmente da

terreni leggeri e permeabili di origine calcarea e porfirica, come sono quelli del Kalterersee. Proprio il 2007 è il più sorprendente, perché ancora integro ed elegante, preciso e composto. Batteria interessante, ma l'annata alla quale ripenso con emozione è la 2010, per il suo leggiadro frutto croccante e goloso, per la finezza nella trama dei tannini, per la succosa naturalezza della beva e le vibrazioni sapide che allungano il sorso godurioso. Poi, la 2012, muliebre e raffinata, palato giocato su finezza e profondità, senza insospetture e con una bella acidità che lo rende vibrante e continuo. Un vino tutto da bere come nella migliore tradizione della Vernatsch.

