

# Gschleier, la Schiava che lascia il segno



“Il grande vino è quello che ti viene simpaticamente vicino e ti accompagna cordiale, in semplicità ma con rispetto, per tutto il pasto, senza che i suoi tannini si impossessino della tua bocca”: parole di Hartmut Spitaler, ex enotecnico di Giralan (poi ne fu il Presidente fino al 2003) che nel 1975 fu il padre della Schiava Gschleier, alla quale fa riferimento con le sue parole, pur non citandola direttamente. Iniziò con un esperimento di 2.500 bottiglie, ed oggi, ma solo quando l'annata è buona, si arriva a 20.000 bottiglie. In quegli anni, fare una selezione speciale di Schiava, come per l'appunto è la Gschleier, richiedeva molto coraggio. Sappiamo bene che all'epoca ci si riferiva alla Schiava come ad una produzione di massa e poco qualificante. Destinata ad un consumo immediato. Invece Spitaler credeva nelle sue capacità di invecchiamento, se gestita in modo corretto. Spitaler era amico di Paul Flora, artista e illustratore italiano, che ne disegnò l'etichetta. I tre uomini che si vedono, di cui uno a cavallo di una botte sono proprio gli Spitaler, all'epoca tutti enotecnici. Il padre di Hartmut è al centro, Hartmut a sinistra e suo fratello a destra. Un'etichetta comunicativa, che invita alla convivialità e alla festa, con ironia. Nel riguardarla proiettata sullo schermo, fa tutta la sua figura. Siamo a Cornaiano, nella rinnovata sede della cantina sociale Giralan a ripercorrere gli anni di un riferimento dell'enologia altoatesina, la Gschleier, dalla creazione nel 1975 all'ultima annata in commercio, la 2015. Quarant'anni di vita in dodici bottiglie, che ci apprestiamo a degustare. Non senza un focus sulla Schiava in Alto Adige, a cura del direttore della cantina Giralan, Oscar Lorandi, affiancato dall'enologo Gerhard Kofler. La Schiava ha avuto una forte contrazione dei consumi nel corso degli ultimi anni, obbligando all'espianto dei vigneti, che sono passati da 3.600 ettari coltivati nel 1978 a 840 nel 2015. Se l'incidenza della produzione “schiavista” è passata, dal '78 al 2015, dal 69% a 16%, nello stesso periodo i bianchi prodotti in Alto Adige sono passati dal 13% al 60% del totale: un'inversione netta di tendenza, dettata anche dal mercato, ovviamente. Eppure, la Gschleier non ha mai cessato di essere un baluardo dell'estrema qualità, il faro rappresentativo di un'interpretazione del vitigno autoctono dell'Alto Adige di alto livello. La Schiava per antonomasia. Adentriamoci un po' di più nelle caratteristiche territoriali. La vigna Gschleier (cinque ettari circa) è posta su una collina morenica a 430 metri d'altitudine, a nord ovest di Cornaiano. E' una delle poche zone di produzione di Cornaiano con

esposizione a sud. Le viti, con un'età compresa fra gli ottanta e i cento anni, affondano le loro radici in terreni calcarei, ghiaiosi e argillosi. Coltivate senza l'uso di concimi minerali e di impianti di irrigazione artificiale, hanno una resa modesta, compresa fra i 50 e i 60 ettolitri per ettaro. La vinificazione avviene in vasche d'acciaio e la maturazione, invariata dalla prima annata prodotta, quella del 1975, in botte grande per 10 mesi. Il nome “Gschleier” si riferisce ad un'antica guarnigione romana, riportata alla luce, con i suoi reperti (antiche parti murarie, monete romane ecc.), nel 1950. Immagino che molti conoscano già la cantina Giralan, ma è bene anche qui riannodare i fili del passato. La Cantina Giralan nasce nel 1923, per opera di 23 viticoltori, nella località di Giralan/Cornaiano in Alto Adige in un maso storico del Cinquecento. Da sempre innovativa – basti pensare che è stata la prima cantina altoatesina a distinguere la produzione in tre linee qualitative – la Giralan è oggi una delle realtà più importanti e rinomate del territorio. Un'eccellenza che conta circa 200 conferitori e 1.350.000 bottiglie all'anno. Gli ettari sono 220, nelle migliori zone produttive dell'Oltradige e della Bassa Atesina, su dei terreni diversi nella loro composizione che costituiscono un ambiente ideale per la coltivazione di numerose varietà autoctone ed internazionali. Nel 2010 è stato avviato un processo di ammodernamento della cantina destinato a metterla al passo con le esigenze tecniche odierne. Una nuova stazione di accettazione delle uve, un nuovo locale di pressatura e una nuova cantina di fermentazione sono entrati in funzione poco prima della vendemmia 2010. Con l'annata del 2010, le uve hanno quindi subito la lavorazione, attenta e delicata, resa possibile dall'uso della forza di gravità e dalla rinuncia a mezzi di movimentazione meccanici. L'enologo Gerhard Kofler, arrivato a Giralan nel 2005, mantiene uno stretto rapporto con i soci conferitori, consigliandoli e seguendoli con passione e serietà. Gerhard ci ha accolto con la consueta simpatia, preparandoci una sorpresa. Prima della degustazione delle dodici annate della Gschleier, ci ha sottoposto, rigorosamente alla cieca, altri quattro vini, indicandoci solamente che fra i cinque vini ci sarebbero stati una Gschleier, un Barolo, un Borgogna, un Bordeaux e un vino della Toscana. Questo per verificare se i degustatori erano in grado di riconoscere fra i vini più famosi al mondo anche la Schiava (che da uno dei più famosi degustatori di Borgogna è stata

scambiata proprio per un vino borgognone, con somma soddisfazione di Lorandi e di Kofler). Anche se l'esperienza è stata messa in formula di condivisione e divertimento, senza voler far sfigurare nessuno. Così, in successione, ci sono stati serviti uno Chapelle Chambertin Domay 1976, Gschleier 1976, Chateau Figeac Premier Grand Cru classé 1976, Barolo E. Pira 1971, Castell'in Villa Chianti Classico Riserva 1975. La Gschleier, pur essendo più profumata ed esile rispetto agli altri vini e quindi per me perfettamente riconoscibile, ha assolutamente retto il passo con i vini dei territori più vocati al mondo. Chapeau! Le dodici annate di Gschleier, sono state servite alla cieca ma non in ordine cronologico (forse anche qui, per testare le nostre capacità di individuare le annate). Quindi, scopriremo dopo, si parte con la 1990. All'olfatto presenta note di radice, cardamomo, timo, medicinale, tabacco e in bocca sorprende non solo per un'acidità viva ma anche per una gustosa scia sapida. Il 1983 offre note di sottobosco, rosa appassita, erbe aromatiche, mentre al gusto si espande leggiadro, luminoso nella sua palpitante delicatezza. Frutti di bosco, ciliegia, susina per il ventaglio olfattivo del 1985, che mostra una bocca di medio corpo, un tannino leggermente polveroso sul finale e una buona polpa. Straordinario il 1976, che tesse armoniosamente note floreali, di fieno e di piccoli frutti rossi maturi. Dritto, fine, nelle vene scorrono con incredibile eleganza un'acidità e una freschezza che non mostrano segno delle quarantun primavere trascorse. Vibrante ed intenso il 1995, dal frutto vitale e ben delineato. Tannini saporiti, ben calibrati, che invogliano ad un beva succosa di buon allungo. Peccato per il 1997, ingiudicabile a causa di un maledetto TCA. Un tocco di acidità volatile nel 1999 complessa i profumi fra i quali dominano frutta sotto spirito e rabarbaro. Non disvela una tattile profondità, mantenendosi su livelli medi di piacevolezza. Naso maturo per il 2007, pot-pourri e tabacco, note ferrose, more in confettura e qualche sbuffo alcolico. Materico, mostra una stoffa più intarsiata. Di tutt'altro impatto il leggiadro 2009, che danza in punta di piedi come una ballerina classica. Sussurra, fasciato nel suo peso piuma. Ti strega, costringendoti a seguirlo per afferrarlo, per bearti della sua fragile Bellezza. Enigmatico il 2010, flessuoso fino a sembrare scarno. Eppure al bicchiere esalava note più intense, di frutti rossi maturi.

Sembra che ci sia una strana incongruenza nella beva che lo rende un po' magro, seppur sempre di piacevole beva scorrevole. Frutti rossi, agrumi, pot-pourri al naso del 2012, che si sviluppa dinamico, ritmico, con una polpa piena, che saprà dirci ancora molto nei prossimi anni. Finale leggermente ammandorlato per un vino di bella prospettiva. Fine e puntuale nel fra-segno aromatico il 2015. Colpisce per l'integra naturalezza espressiva. Polpa tonificante, rifinita al naso da note fruttate in linea con una bocca costantemente reattiva, dall'attacco succulento, croccante. Si espande snello e appagante fino al lungo finale. Ci scommetterei che nel tempo darà sorprendente soddisfazione, ma è già un gran bel bere ora, nonostante la sua gioventù.

