

Manna compie vent'anni

"Chissà", pensavo, finché scendevo dalle montagne altoatesine e più precisamente proprio da Montagna, a pochi chilometri da Bolzano, dove iniziò la storia dei vignaioli Haas nel 1880, sette generazioni fa. "Chissà", riflettevo, assorbendo il calore di questo sole sudtirolese, se Franz Haas ci ha mai pensato. Manna, nomen omen. Quando Franz incontra Maria Luisa Manna, sua futura moglie, forse dentro di sé lo intuisce. Sì, questa napoletana solare, piena di vita, gli è proprio piovuta dal cielo, come il nutrimento celestiale della Bibbia. Musa ispiratrice, gli regala anche le etichette che lo hanno reso riconoscibile e unico al mondo, firmate dall'artista Riccardo Schweizer (collaborò con Picasso, Chagall, Cocteau, Éluard, Le Courbusier, per citare qualche nome noto). Per buon auspicio, gli dice. "Chissà", mi dici ancor oggi. Mai lo saprò, perché la sfera dei sentimenti è privata e provo molto rispetto per questa coppia vulcanica e affiatata. Perdonate la digressione, ora veniamo al sodo. Franz (anzi, Franziskus) è forse il vignaiolo altoatesino più ispirato, più rivoluzionario, più appassionato, più visionario, più carismatico, più perfezionista in assoluto. Non si accontenta mai di quello che fa, non gli basta mai, perché può sempre fare di meglio. Il suo chiodo fisso è il Pinot Nero, ma questa è un'altra storia che richiederebbe una narrazione a parte. Per me Franz è una leggenda, oltre che come vignaiolo anche come degustatore. Un palato eccezionale, di una precisione sorprendente, dote molto rara. Insomma, è un fuoriclasse, da Formula 1 (Haas F1 Team avrà copiato da lui...). I suoi vini risentono della sua profonda umanità, del suo sapere contadino ed enologico, della sua inesauribile ricerca della Bellezza: palpitano di una luce propria. Anche Manna, il vino che Franz ha dedicato a sua moglie nel 1995. Gli ci sono voluti sei anni per concepirlo, ma il risultato meritava l'attesa. E da dove viene l'idea primigenia? Ce lo facciamo raccontare da Maria Luisa: "L'idea del Manna nasce al tavolo di un ristorante stellato nell'anno '89: quella sera Franz ed io eravamo gli unici

clienti, quindi si fruiva di completa dedizione da parte del sommelier e della cucina. Con le sette portate del menù degustazione furono aperte altrettante bottiglie di vino e, seppur coadiuvati nell'assaggio da chi ci seguiva in sala, le bottiglie alla fine della cena risultarono vuote... Durante il ritorno a casa, oltretutto ancora in forma perfetta, la domanda più logica che ci ponemmo fu di pensare ad un vino che si potesse adattare a diverse pietanze e nello stesso tempo che esaltasse i piatti, senza necessariamente dover aprire tutte quelle bottiglie. Fu così che nel 1995 uscì la prima annata di quello che considero il "mio vino", gentilmente dedicatomi da Franz". Sono cinque le uve che confluiscono nell'anima bionda: Riesling, Chardonnay, Traminer Aromatico, Sauvignon e Kerner (solo dal 2013 però) in percentuali variabili a seconda dell'annata. I vigneti dei cinque vitigni si trovano nei comuni di Montagna, Egna, Aldino e Bressanone ad un'altitudine compresa tra i 350 e gli 800 metri. I terreni, molto differenti tra loro, sono di origine dolomitica, porfirica, sabbiosa e marnosa e sono esposti verso Sud-Ovest. Le uve, a causa dei periodi di maturazione diversi, vengono raccolte e lavorate separatamente. Le rese sono basse, fra i 45 e i 55 ettolitri per ettaro e normalmente vengono prodotte 50.000 bottiglie. Lo Chardonnay ed il Sauvignon Bianco vengono fermentati in barrique, mentre il Riesling, il Gewürztraminer e il Kerner fermentano in vasche d'acciaio. A fermentazione ultimata i vini giovani vengono assemblati per favorire la combinazione e l'armonizzazione delle differenti componenti aromatiche. Dopo un periodo di permanenza sui lieviti fini di circa dieci mesi, il vino viene imbottigliato e ulteriormente affinato in bottiglia per qualche mese. Ed ecco, per la gioia dei convenuti, che Maria Luisa decide di festeggiare il ventennale di Manna facendo degustare le venti annate, dal 1995 al 2015 (Franziskus era meno convinto di celebrare il ventesimo, sempre per via di quella sua perfezione maniacale che gli toglie leggerezza, ma alla fine, penso e spero che sia stato soddisfatto

di sé, noi del suo lavoro lo siamo stati). Dal 2007 su Manna gli Haas optano per la chiusura con tappo a vite, scelta che, dopo anni di prove e discussioni, reputano sia la migliore per rispettare l'integrità del vino. Le peculiari etichette del Manna restano le stesse, a parte quella del 2015, che si presenta leggermente rivisitata, per sottolineare la ricorrenza. Incredibile come nel corso di un ventennio il fil rouge sia rimasto integro: uno spettro olfattivo ampio, cangiante, profondo e sfaccettato. Complesso, gioca sulle tonalità aromatiche dei vari vitigni, che si rincorrono a strati diversi, donando una forza espressiva evocativa di rara suggestione. Al sorso conquista nell'evoluzione, quando escano le note iodate, di idrocarburi, di zafferano, di cedro, di canditi e di pesca gialla. Stupefacente la sua dinamica impressiva, la sua ritmica avvolgente, che non ti concede tregua fino all'epilogo. Ecco che il 2015 offre la sua gioventù di glicine, rosa, salvia, la sua freschezza agrumata; il 2014 s'impunta sulle note di erbe aromatiche, poi scorre fluido al traguardo senza guardarsi allo specchio; il 2013 ha tempra, buon passo, quella speziatura accattivante che ti rapisce, bell'eleganza ed equilibrio acido-sapido; il 2012 sinuoso, morbido; 2011 s'apre sul pompelmo, l'arancia candita, la rosa, in bocca si muove con ritmo gustativo incalzante; il 2010 si offre con bello spettro olfattivo, droiture e purezza cristallina; il 2009 è vellutato, prorompente, dal ventaglio olfattivo diffusivo, con tratti speziati avvolgenti, mostrando una materia ingente in equilibrio dinamico e un'opera stilistica di grande classe e profondità. Passiamo al 2008, più umbratile e meno luminoso, mentre il 2007, oltre all'agrumo esce anche la pietra focaia: saporito e di bel rilievo minerale, mostra un tratto ben ritmato, identitario. Erbe aromatiche e spezie si alternano in questo 2006, vivissimo di fresca acidità: bocca di stimolante articolazione, si allunga vivida in scioltezza. Sveltante profilo olfattivo nel 2005, con una slanciata spalla acida a sorreggere la maturità del frutto, tensione gustativa ben espansiva al gusto. Elegante e composto il 2004, incede piano piano per concedersi a lungo. Sorprendente il 2003: olfatto stratificato, con nota minerale in evidenza; nitido e slanciato, si esprime con naturalezza sapida e profonda eleganza. Timbrica olfattiva variegata, densa e polposa nel 2002, palato ricco di dettagli si slancia incisivo per sapidità ed equilibrata tensione. Verve aromatica ricca di sfaccettature nel 2001 con richiami minerali, avvolgenze accattivanti; ritmo gustativo incalzante, purezza espressiva al palato, eleganza e armonia in contrappeso. Gran bella prova autoriale. Il 2000 è ampio, sfumato da qualche accenno di spezie: tessitura fine, ricca di luminosa energia, che chiude lunga e nitida per una beva vitale. Filigrana sottile, chiaroscuri di rara armonia in un bicchiere che colpisce per la forza calma e continua della sussurrata sostanza: un 1999 memorabile. Composizione di plurimi sfondi olfattivi in questo 1998, ancora pimpante che mostra grande materia, rivelando tutta la sua classe. Il 1997 mostra delle leggere interferenze da TCA e risulta meno espressivo. Bella evoluzione nel 1996, con note di miele e camomilla ma è il 1995 a commuovere per la vivezza e la giovane vena fresca e acida che accompagna una beva fine e aristocratica.

