



GARLIDER

Vigneti delle Dolomiti Igt Sylvaner

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sylvaner

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Weingut Garlider](#)

Proprietà: Christian Kerschbaumer

Enologo: Christian Kerschbaumer

Velturno, poco sopra Chiusa, è un paese adagiato su un altipiano al centro della Valle Isarco. Garlider si trova qui in una conca soleggiata a 650 metri d'altezza, su terreni prevalentemente scisto-quarziferi. Christian Kerschbaumer, 44 anni e non dimostrarli, ci accoglie mostrandoci la sua cantina, veramente a misura d'uomo (produce fra le 27 e le 30mila bottiglie). A causa del freddo intenso non giriamo i 4 ettari di vigne - tra i 550 e gli 800 metri - ma ci sediamo nella moderna sala degustazione (legno, pietra, vetro e il sole che gioca con l'insegna essenziale). Il padre e il nonno di Christian confezionavano le uve. Christian fin da piccolo lavora nel maso, fa gli studi di agraria ma ha anche una grande passione: le moto (un amore non ancora sopito, a guardargli il maglione firmato Harley-Davidson). Dopo un paio d'anni con il rombo dei motori da assestare, un corso con il professore tedesco Rainer Zieroch lo fa tornare sui suoi passi. Nel 2003 escono le prime bottiglie. Per qualche anno si fa aiutare nei tagli da Hartmann Donà, poi prosegue con la sua visione: lieviti autocotoni, fermentazioni spontanee, imbottigliamento a luglio/agosto, malolattiche svolte, legni di acacia e rovere. Biologico certificato, da 3 anni utilizza dei preparati biodinamici. Il Sylvaner, da vigne 25enni, colpisce per essere insolito: leggero fumé, delicato, fine e puro, sta in punta di piedi verso il sole.

(Alessandra Piubello)