



GUMP HOF

Doc Alto Adige Weissburgunder Praesulus

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Markus Prackwieser Gump Hof](#)

Proprietà: Markus Prackwieser

Enologo: Markus Prackwieser

Lo sguardo di Markus Prackwieser è fermo e sorridente al tempo stesso, con quell'azzurro che ricorda il cielo nel quale s'inerpicano su ripidi costoni i suoi vigneti, a un'inclinazione tra il 50 e il 70%. Siamo a Novale di Presulé alle falde dello Sciliar, all'imbocco della Valle d'Isarco. Giù, in fondo, fa effetto vedere il bacione dell'Autobrennero: miracolosamente salvi dalla frenesia umana! Markus sin dalla scuola Laimburg pensa di smarcarsi dalla strada di conferitore scelta dal padre (un arzillo novantenne che ancora vive la vita del maso). I Prackwieser sono i proprietari di Gump Hof dal 1850; la masseria viene menzionata sin dal 1546. Qui passava la rotta medievale che collegava il nord e il sud delle Alpi, legata a Castel Presule-Prösels. La storia nei secoli: ecco spiegato perché le etichette si chiamano Mediaevum, Praesilus e Rénaissance. Il Rinascimento potrebbe essere quello di Markus, che nel 1996 firma le sue prime bottiglie, traendo da quei 5 ettari su terreni morenici calcarei appoggiati su porfido quarzifero dei luminosi vini di mirabile fattezze. Il clima incide, con sole, luce e vento caldo giornaliero dal lago a contrapporsi a quello freddo serale dalle Dolomiti. "Il Gump", come viene chiamato nel Trio vinicolo, con Christian Plattner e Gunter Kerschbaumer, nel Pinot Bianco Praesilus riesce a tessere struttura e succosa salinità insieme: finale vivo e profondo, beva vibrante.

(Alessandra Piubello)