

Appius, quinto atto con ipertoni

Hans Terzer è uno dei winemaker più conosciuti in Alto Adige. Terzer lavora alla Cantina San Michele Appiano ad Appiano sulla strada del Vino dal 1977, quando l'Alto Adige era ancora poco conosciuto sul fronte vinicolo. O meglio, era noto soprattutto per produrre Vernatsch, la Schiava che occupava un ruolo da protagonista nel panorama dei vini rossi e che era, in un certo senso, il prodotto che rappresentava l'espressione vinicola più schietta del territorio del Sudtirolo. "Eppure il nostro terroir - racconta Terzer - aveva potenzialità immense. Ed era un errore non sperimentare strade diverse, in grado di esprimere livelli qualitativi sempre più elevati". È così accadde. "Negli Anni Ottanta abbiamo iniziato a fare qualità, con la linea Sanct Valentin". Terzer però tira fuori il suo sogno nel cassetto nel 2010, quando inizia a produrre una cuvée speciale, Appius (Appiano in latino). Appius nasce per esprimere l'apice qualitativo della Cantina di San Michele Appiano. Ogni edizione è un "pezzo unico", cesellato in base alle caratteristiche dell'annata, ma la formula da cui nasce rimane la stessa. A partire dalla scelta dei vigneti, i più vocati, individuati dopo una serie di microvinificazioni di 3-4 filari per volta. Appius è una selezione della selezione, nata assaggiando alcune barrique del futuro Sanct Valentin "che meritavano di essere imbottigliate a sé", spiega Hans Terzer. "Mi sono detto: possiamo e sappiamo fare di più, un vino che esprima il meglio dell'annata". Ed è arrivato alla quinta edizione, la 2014, annata

molto difficile per chi non ha lavorato bene in vigna. "Appius questa volta non ha una struttura paragonabile al 2012 o al 2013, esprime eleganza e finezza paragonabile secondo me a qualche grande francese. Ho vinto la scommessa. Da una vendemmia particolare è nato un Appius particolare. Possiamo definirla un'annata "jazz", in cui ho giocato con i vitigni, creando un prodotto unico, diverso dalle precedenti edizioni". Le uve sceltissime, raccolte nella seconda metà di settembre 2014, provengono da ceppi di 25-40 anni esposti a sudest-sudovest su suoli calcareo-ghiaiosi e morenici. Il vino nasce in barrique e tonneaux: dopo la fermentazione alcolica, malolattica e un periodo di evoluzione in legno, le singole varietà sono state assemblate e poste nuovamente ad affinare sui lieviti in serbatoi inox per altri due anni. Il "vino da sogno" ideato da Hans Terzer è una imponente opera corale, creata



in armonia con le persone e le uve. La veste grafica del 2014 (ogni anno cambia l'etichetta) riprende questo concetto: è la raffigurazione della propagazione degli ipertoni, i suoni più nobili che uno strumento può produrre, la cui somma porta all'armonia. L'occasione per assaggiarlo è stata una cena prima del Merano WineFestival preparata dallo stellato Herbert Hintner dello Zur Rose. In apertura è stato proposto l'Alto Adige Bianco Vino del Centenario, blend di Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay, nato per celebrare i cento anni dalla fondazione avvenuta nel 1907. Poi è stata la volta dell'Appius 2010, la prima edizione, purtroppo ancora troppo segnato dal legno, ci sarà da capire se con il tempo la nota boisée si stempererà. Il terzo vino della cena è anch'esso nato dalla volontà di Hans Terzer che, durante il lavoro di ricerca mirato a creare la cuvée per l'Appius, ha trovato qualche piccola quantità di vino meritevole, a suo parere, di essere imbottigliato separatamente. Nasce così il Sauvignon The Wine Collection 2015. Finalmente arriva il protagonista, l'Appius 2014. Quest'anno la cuvée (ogni anno cambia, rispettando l'annata, utilizzando solo le partite migliori dei migliori appezzamenti che poi verranno assemblate) è stata realizzata con Chardonnay al 65%, al quale si aggiungono Pinot Grigio (15%), Pinot Bianco (8%) e Sauvignon Blanc (12%). Un vino fine, delicato, molto equilibrato. Vive di un'eleganza leggiadra, con un sorso vibrante, fresco e sapido che invita alla beva.