I grandi bianchi italiani parlano Terlano

Capita, nella vita. Hai presente quando non occorrono parole semplicemente perché sei davanti al grande Vino? I tuoi sensi completamente risvegliati, al culmine del godimento. Satori, direbbero i buddisti: incocci nel momento della rivelazione, dell'illuminazione, dell'oltre il sé. Un sentimento di beatitudine. Raro, estremamente raro. Rarità Terlaner 1991, ecco il nome del vino in questione. Sinceramente più che di rarità parlerei di unicità, ma i veri grandi sanno scivolare con modestia nell'understatement. Sulla cantina di Terlano non ci sono dubbi di sorta, è una delle pochissime realtà italiane che può confrontarsi con i migliori vini bianchi del mondo. La sua storia nasce nel 1893. In un genius loci: vecchie viti che affondano le loro radici su terreni ricchi di quarzo e silice, vigneti con rese basse situati ad altitudini diverse tra i 250 e i 900 metri s.l.m., il cono di deiezione di Terlano e le differenze di temperature tra il giorno e la notte – vento e sole e poi il notturno accumulo di calore del porfido quarzifero –. Terroir, con la mano dell'uomo. E di un uomo è doveroso parlare, visto che è stato colui che ha iniziato la fortuna di Terlano. Un visionario. Sebastian Stocker. Figura leggendaria, che si confrontava all'epoca (inizia la sua collaborazione con Terlano negli anni Cinquanta e prosegue fino ai primi del Novanta) con personaggi come il principe André Tchelistcheff (definito da Veronelli il più grande enologo del Ventesimo secolo). In un'epoca non propriamente illuminata, in cui i vini bianchi dovevano essere bevuti subito (a dire il vero troppi lo pensano anche oggi), lui mura all'insaputa di tutti delle bottiglie per farle invecchiare, mantiene delle masse sulle sue fecce fini (e le lascia in eredità). Dimostrerà al mondo che aveva ragione. Persino questo vino proviene da quella biblioteca enoica. Sì, perché questo sorso di eternità è rimasto ad affinare per un quarto di secolo, prima di essere imbottigliato nel 2016 dall'attuale enologo della cantina, Rudi Kofler. E presentato ora, all'ombra della Madonnina, (te lo dicevo, è un vino della Madonna!) al ristorante Ceresio 7. Dopo la vendemmia del 1991, il vino ha maturato per dodici mesi in botte grande di legno di rovere della capienza di 2.500 litri, e per i successivi ventiquattro anni in vasche d'acciaio, per raggiungere il perfetto affinamento ed equilibrio. Ha riposato nella cantina delle rarità, lo scrigno della cantina Terlano, nel quale sono conservate quindici annate straordinarie degli ultimi trent'anni. Di anno in anno, una di queste viene scelta in qualità di ambasciatrice della longevità che da sempre contraddistingue questa cantina nel mondo del vino. Il Terlaner è una cuvée storica, modulata con un'arte raffinata nell'assemblaggio perfezionata sin dal 1893 (fu il primo vino prodotto dalla cantina) che prevede l'unione di Pinot Bianco in quantità maggiore (siamo di fronte alla varietà identitaria della cantina), Chardonnay e Sauvignon Blanc. Il Rarità Terlaner 1991, figlio di un'annata che all'inizio fu sottovalutata dai critici, viene racchiuso in appena tremilatrecentoquaranta bottiglie. Che hanno tutte un'etichetta da "polvere di stelle": puro argento, a ricondurci alla storia di Terlano. Infatti la zona è ricca di argento, tanto che ci fu una miniera in piena attività nel sedicesimo secolo. Non solo: sono le nozze d'argento che simboleggiano i venticinque anni di matrimonio tra le tre varietà. Argento come stabilità e longevità, parole chiave nel vissuto terlanese. Alle quali ne va aggiunta un'altra: grandezza. Espressa in questa nobile cuvée in essenza di cristallina purezza. Pulsa di un'energia luminosa che spinge oltre l'incisiva dinamica gustativa: al sorso paradisiaco si percepisce ancora la sua Bellezza futuribile. Ai fuoriclasse l'età non pesa, restano giovani oltre ogni aspettativa.