



HARTMANN DONÀ

Mitterberg Igt Schiava Liquid Stone Granit

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Schiava

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 19,50

Azienda: [Società Agricola Hartmann Donà](#)

Proprietà: Hartmann Donà

Enologo: Hartmann Donà

“Sono nato a Cornaiano, in mezzo alla Schiava. Da che io ricordi la mia vita è sempre stata nei vigneti, tra le uve, nelle cantine. I miei primi confronti sono stati con la Schiava Gschleier di Hartmut Spitaler. Dall'85 ad oggi la assaggio ogni anno, pur avendo bevuto anche annate più vecchie. Credo molto nel potenziale del vitigno”. Sono le parole di Hartmann Donà, una laurea a Geisenheim, 7 anni come enologo alla cantina di Terlano. Donà è passato attraverso vari ruoli: socio e poi enologo di Terlano, dal 2000 piccolo produttore e poi consulente di aziende. Nel 2018 lancia un nuovo progetto, studiato a lungo, centrato sulla Schiava. D'altronde chi lo conosce sa bene che ogni dettaglio per lui è fondamentale, in vigna come in cantina. Lo chiama Liquid Stone, pietra liquida... nome evocativo. L'intento è di portare nel bicchiere le peculiarità della Schiava allevata in diversi suoli: granitici (Granit), dolomitici (Dolomit) e quarziferi (Phyllit). Sceglie con cura gli appezzamenti, vigne dai 35 anni in su. Le uve vengono vinificate tutte separatamente. Pressature soffici, nessuna chiarifica, 9 mesi in legno usato. Mi ha particolarmente colpito Granit, proveniente da una parcella a 500 metri d'altitudine, sopra Lana, verso la Val d'Ultimo. Vibrante, ma austero. Materia profonda, che lascia presagire il fuoco che divamperà, per energia e per dinamismo gustativo. Sorso verticale, fresco e lunghissimo.

(Alessandra Piubello)