



Credito fotografico: Benjamin Pfitscher

ALLA SCOPERTA DEI VINI DELL'ALTO ADIGE, UN MONDO UNICO E ORIGINALE

Di Alessandra Piubello

Due giorni di immersione totale nelle terre alte dell'Alto Adige, sotto l'egida dell'Alto Adige Wine Summit, giunto alla sua quinta edizione, grazie all'organizzazione del Consorzio Vini Alto Adige. Quest'anno ricorre anche il 50° anniversario della DOC Alto Adige, istituita nel 1975.

L'Alto Adige, nel nord Italia, in un ambiente montano, è un mosaico complesso di situazioni uniche e originali, anche dal punto di vista culturale. La regione è infatti un crocevia di scambi e un luogo d'incontro di tre culture (tedesca, italiana e ladina).

Con i suoi 5.850 ettari di vigneti, l'Alto Adige rappresenta circa l'1% della superficie vitivinicola totale della penisola italiana. Nonostante le sue piccole dimensioni, è una delle regioni vinicole più rinomate d'Italia. Le circa 326 cantine dell'Alto Adige producono circa 40 milioni di bottiglie, il 95% delle quali classificate DOC. I vitigni più diffusi sono quelli bianchi, che coprono il 65% della superficie coltivata (un mix di vitigni autoctoni e alloctoni), mentre tra i rossi, oltre ai due vitigni autoctoni Schiava e Lagrein, quasi tutte le varietà più note sono coltivate sistematicamente da oltre un secolo, e il Pinot Nero ha sicuramente trovato qui una dimora privilegiata. Oggi l'Alto Adige è una regione a forte vocazione bianca, con una produzione quasi doppia rispetto a quella dei vini rossi (35%). È quindi sorprendente che 50 anni fa la situazione fosse invertita.

L'ampia varietà di terreni, altitudini ed esposizioni consente di coltivare i vitigni nelle zone più vocate, consentendo loro di esprimersi al massimo livello qualitativo. I terreni dell'Alto Adige sono un vero e proprio puzzle, composto da porfidi di antica origine vulcanica, scisti e rocce metamorfiche di quarzo e mica, calcari dolomitici, sabbie e ghiaie di origine morenica o alluvionale. È proprio la complessità del territorio che ha spinto il Consorzio a implementare una zonazione più precisa, individuando ulteriori 86 unità geografiche, riconosciute ufficialmente con la vendemmia 2024. "È stato un processo lungo e complesso", afferma Andreas Kofler, Presidente del Consorzio Vini Alto Adige, "ma ora ogni bottiglia può raccontare la sua storia con la massima trasparenza, fino al vigneto di origine. Un passo decisivo per la tracciabilità e per esprimere, in tutta la sua autenticità, la straordinaria diversità del nostro territorio".

La regione vinicola dell'Alto Adige, così come la conosciamo, è il frutto di una recente rivoluzione qualitativa avvenuta tra la fine degli anni '70 e l'inizio degli anni '80. In un periodo in cui il mondo del vino stava attraversando rapidi cambiamenti a livello globale, i viticoltori altoatesini faticavano a tenere il passo, concentrando la loro produzione sulla quantità e sui vitigni autoctoni (la Schiava rappresentava l'80% dei vigneti). Fu una svolta difficile, segnata dalla ricerca della qualità e dei vitigni internazionali, che in seguito avrebbero rivitalizzato la produzione locale. Oggi, i giovani viticoltori sono alla guida delle aziende familiari e persino le cantine sociali (che rappresentano il 70% della produzione e sono un fiore all'occhiello della regione) hanno avviato un significativo ricambio generazionale.

La degustazione

L'Alto Adige è un esempio lampante di una regione che, in pochi decenni, ha saputo reinventarsi e puntare con convinzione all'eccellenza, come hanno dimostrato chiaramente le degustazioni. Al Wine Summit sono stati presentati 365 vini provenienti da 98 tenute.

I nostri lettori hanno ormai familiarità con la nostra filosofia, che ci porta a concentrarci esclusivamente su tenute che operano secondo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. In Alto Adige, il 10% della superficie vitata è dedicato alla viticoltura biologica. Ci siamo concentrati sui vini bianchi, ormai riconosciuti a livello internazionale: vini di montagna caratterizzati da freschezza e vivacità, ma anche da profondità, eleganza e sapidità. Queste qualità li rendono compagni ideali per pasti e momenti conviviali, e perfetti anche come aperitivo.

Abbiamo selezionato cinque vini rappresentativi provenienti da agricoltura biologica o biodinamica. Un compito molto, molto arduo, data l'alta qualità dei vini offerti in degustazione.

Cave Terlano Terlaner I Primo Grande Cuvée Alto Adige Terlano Doc 2022

L'annata 2022 è composta per il 62% da Pinot Bianco, per il 35% da Chardonnay e per il 3% da Sauvignon Blanc. Rappresenta la quintessenza dei migliori vigneti della zona di Terlano.

A volte, di fronte a un grande vino, basta ascoltarlo, perché ci immedesimiamo immediatamente e il nostro essere lo riconosce all'istante, al di là di ogni descrizione. Il suo stile è caratterizzato da finezza ed eleganza, portate al loro apice.

La storia della cantina risale al 1893. La posizione geografica è ideale: vecchie viti con radici in terreni ricchi di quarzo e silice, vigneti a bassa resa situati a diverse altitudini tra i 250 e i 900 metri. È a Sebastian Stocker, figura leggendaria (inizialmente la collaborazione con Terlano negli anni '50 e prosegue fino agli anni '90) e grande visionario, che dobbiamo l'idea che i vini bianchi di questa regione potessero invecchiare magnificamente.

Rudi Kofler, l'attuale enologo, è entrato in azienda nel 1999 e, nel 2011, ha prodotto la prima annata di questo vino esemplare, prodotto solo nelle annate migliori. Parte dei vigneti è coltivata secondo i principi dell'agricoltura biologica, altri secondo i principi della lotta integrata.

Brunnenhof Alto Adige Doc Chardonnay Mühlanger 2023

Da un ettaro del vigneto Mühlanger, questo Chardonnay si esprime con note fruttate, erbacee e leggermente speziate. Al palato è succoso e fluido, vivace ed energico, tanto da avere molto di più da offrire nel corso degli anni. Invita alla condivisione.

Kurt Rottensteiner, ora coadiuvato dal figlio Johann, ha fondato l'azienda nel 1999 e ha successivamente ottenuto la certificazione biologica. La tenuta comprende sette ettari di vigneti su terreni prevalentemente sabbiosi e argillosi.

Castel Juval Unterortl Alto Adige Unterortl Val Venosta Doc 2024

Un Riesling di montagna, come lo siamo in Val Venosta, con vigneti che raggiungono gli 850 metri di altitudine e pendii ripidi. Il bouquet aromatico evoca note di agrumi e biancospino, mentre il palato, saporito e teso, invita ad ulteriori assaggi. Lo apprezzeremo ancora di più nei prossimi anni, quando il suo profilo diventerà più complesso, ma non per questo meno fresco e vibrante.

La tenuta, di proprietà di Reinholt Messner, è stata fondata nel 1992 con la collaborazione di Martin Aurich, che vi è rimasto fino al suo pensionamento nel 2024. Oggi, la giovane coppia Christine e Raphael Burki continua a gestire questo luogo magico, composto da quasi 5 ettari di vigneti certificati biologici.

Manincor Alto Adige Doc Sauvignon Lieben Aich 2023

Si tratta di un Sauvignon Blanc dai profumi delicati, per nulla audaci come spesso siamo abituati a sentire, ma comunque sfaccettati. Il gusto enfatizza eleganza e finezza, senza trascurare una vivacità fresca e sapida che invita a un altro sorso.

Nel 1991, il Conte Micheal Goëss-Enzenberg decise di stabilirsi con la sua famiglia nella storica tenuta Manincor, immersa tra i vigneti. Dal 2006, il Conte e il suo enologo di fiducia, Helmut Zozin, hanno convertito la tenuta ai principi biodinamici. Dei 50 ettari di vigneti, una parte si trova intorno alla cantina a Caldaro, il resto a Terlano.

Cantina Tramin Alto Adige Doc Gewürztraminer Nussbaumer 2023

Nel tempo, l'enologo Willi Stürz è riuscito ad alleggerire questo grande classico della viticoltura altoatesina. Se i profumi rimangono quelli tipici del Gewürztraminer, con note di rosa, zafferano e spezie dolci, è al palato che rivela una vivacità inaspettata. Intrigante l'equilibrio tra sapidità e una viva-
ce acidità che alleggerisce il palato.

Fu nel 1898 che il parroco di Termeno, Christian Schrott, decise di creare una cooperativa capace di riunire i numerosi viticoltori della zona. Oggi conta 170 soci che gestiscono 270 ettari di vigneti.

I vigneti sono in parte certificati biologici, in parte certificati biodinamici e in parte certificati per la lotta integrata antiparassitaria (SQNPI).