



Gewürztraminer, speziato di Termeno

In degustazione al Simposio Internazionale di Tramin

Famoso in tutto il mondo per le sue particolari caratteristiche aromatiche caratterizzate da note fruttate (*pesca, litchi*), floreali (*rosa*), vegetali (*salvia*) e speziate (*cannella, noce moscata, anice e liquirizia*), il Gewürztraminer ha una struttura possente e rotonda. Nei suoi ricchi aromi gode di una piacevole morbidezza, offrendo gusti intensi e buona corrispondenza con il naso.

Si presenta con un tono cromatico giallo dorato brillante, dovuto essenzialmente al colore della buccia dell'uva: il suo colore tendente al rosa conferisce al vino una tonalità gialla più carica e scura. Questo vitigno è probabilmente originario dell'Alto Adige, precisamente dal villaggio di Termeno (*Tramin*), e le prime testimonianze fanno ritenere che l'uva fosse già nota nella zona sin dall'anno 1.000 DC. La prima parte del nome - *gewürz* - significa speziato in tedesco, anche se si preferisce attribuirgli il significato di aromatico. Il Gewürztraminer è capace di produrre vini di straordinaria eleganza e complessità, con bassa acidità e gradazioni alcoliche piuttosto elevate, in cui gli stili possono variare da secchi fino a dolci. Nonostante l'acidità bassa, i suoi vini hanno generalmente una buona longevità, che può arrivare mediamente anche fino ai 3 o 5 anni.

L'occasione giusta per assaggiare questo profumato e prezioso vitigno, è ai primi di giugno al Simposio Internazionale del Gewürztraminer, giunto alla sua ottava edizione, che presenterà nella sua culla a Termeno, le espressioni dei diversi terroir, dai freschi pendii della Valle Isarco ai caldi e soleggiati vigneti della Bassa Atesina.

Ma non solo: a Castel Rechtenthal oltre alle migliori etichette altoatesine sarà possibile conoscere anche una selezione di Gewürztraminer provenienti da quattro continenti, dall'Alsazia al Palatinato, al "nuovo" mondo enologico.

Alessandra Piubello