



Martin Foradori Hofstätter è in prima fila nel progetto per la zonazione altoatesina. Ma tra disciplinare e consorzio le difficoltà sono tante

La mia battaglia a colpi di terroir

di Alessandra Piubello foto di Stefano Scatà

In queste pagine, Martin Foradori Hofstätter (a sinistra, nella stube di famiglia, con la giacca tipica in pelle di cervo e la statua di Sant'Urbano, patrono dei vignaioli) con le mani nella terra della sua Vigna di famiglia Sant'Urbano collocata nel cuore dell'area vocata della tenuta Barthenau in Mazon, dove una parte delle viti hanno oltre 65 anni di età e danno vita al Pinot nero Barthenau.

V I G

Nur die Klassifizierung
«Vigna» garantiert
in Südtirol die
Herkunft eines
Lagenweines!

Solo la denominazione
«Vigna» garantisce
in Alto Adige
la provenienza di
un vino da un
specifico vigneto!



La poesia nel vino conquista, seduce, fa sognare. Ma arriva il tempo di abbandonare gli ammaliati miraggi liquidi e di sintonizzarsi su tutt'altra frequenza: l'opposizione, composta ma determinata. Ci vuole coraggio per prendere posizione pubblicamente e criticare un mondo apparentemente idilliaco. Ne sa qualcosa Martin Foradori Hofstätter, 47 anni, quarta generazione alla guida dell'azienda fondata da Josef Hofstätter nel 1907. Lo raggiungiamo qui, a Termeno, attraversando quel soave paesaggio di vigne, paesini curati, mentre respiriamo quel tipico senso di benessere bucolico che l'Alto Adige trasmette.

«Le cose stanno cambiando anche qui», commenta con amarezza Foradori Hofstätter, «stiamo smarrendo la lungimiranza dei nostri padri fondatori, stiamo perdendo d'occhio il futuro in nome di un facile presente». Cosa sta accadendo, Martin, raccontaci. «Partiamo dall'inizio. Dal 2015, nel Consorzio Vini Alto Adige stiamo portando avanti il progetto di una zonazione altoatesina, abbiamo individuato 77 microzone. Credo che passare attraverso la zonazione sia fondamentale per noi, è uno strumento di fondamentale rilevanza, come ci insegnano i francesi, specie al giorno d'oggi dove veramente contano i particolari, i dettagli più minuti, capaci però di cambiare e differenziare tutta una produzione di qualità. Il vino è un mosaico: un tassello fuori posto può compromettere il risultato». In poche parole, si tratta di individuare quella specifica vocazionalità viticola, ottenuta facendo interagire le informazioni climatiche, topografiche, pedologiche e agronomiche di quel singolo terroir.

La zonazione in Italia è arrivata tardi, sull'onda del precursore Veronelli, che già negli anni 70 parlava di cru, ma è ormai da tempo sotto gli occhi di tutti l'importanza dell'applicazione scientifica di quelle posizioni. E cosa fa l'Alto Adige? «Ci spacchiamo in due per una recente delibera del Consorzio Vini sul cam-

bio del disciplinare (proprio quello che prevederebbe finalmente la zonazione) che trovo scandalosa. Con l'84% dei voti favorevoli, il 70% dei voti dell'assemblea è in mano alle grandi unioni altoatesine, è stata approvata la possibilità di un "taglio" del 15% tra una microzona e l'altra (tra l'altro la modifica non è stata neppure passata dal Cda, ma è andata direttamente in assemblea). Per intenderci, un Pinot nero di Mazon potrebbe così essere prodotto con un 15% di Pinot nero proveniente da qualsiasi altra microzona dell'Alto Adige, per esempio dalla Val Venosta oppure dalla Valle Isarco, e riportare però in etichetta come zona di produzione solo quella di Mazon. Per me e per gli altri che la pensano come me, questo equivale a un documento d'identità falsificato. Inaccettabile, per noi che da anni puntiamo tutto sui vini di terroir, sull'unicità del carattere del luogo in cui il vino nasce». Eppure, le carte sono in regola, perché esiste una legge europea che consente di utilizzare un 15% del vino di un'altra microzona. Foradori Hofstätter da mesi si sta battendo perché

il disciplinare non passi a queste condizioni che distorcerebbero il concetto stesso di zonazione. «Attraverso i dosaggi dell'assemblaggio si snatura l'espressione territoriale», continua Foradori Hofstätter, «e si aggiusta il vino in cantina. D'altronde le grandi realtà vitivinicole altoatesine vinificano uve da vaste zone del territorio e per loro la zonazione pura e semplice potrebbe essere difficile anche se non impossibile da applicare. Ma, per dirla tutta, ci sono anche altri elementi introdotti in corsa nel disciplinare che sono poco condivisibili. Volere allargare per esempio la menzione Riserva a tutti i vini, senza inserire effettivi elementi migliorativi che aumentino la qualità di questi vini, è fuorviante. Per non parlare dell'allargamento arbitrario di microzone che invece al catasto son ben delineate».

I dissidenti non smetteranno di combattere, nella speranza di trovare una soluzione condivisa, altrimenti potranno solo sperare che il ministero dell'Agricoltura non dia il via libera al disciplinare. Il colmo è che dopo anni di lavoro per dar vita al nuovo, ago-



Da anni puntiamo sull'unicità del carattere del luogo dove nasce il vino

A fianco, momento della degustazione con protagonisti Konrad Oberhofer Vigna Pirchschrait 2006, Vigna Kolbenhof 2006 e, sullo sfondo, Martin Foradori Hofstätter. In alto, da sinistra, scorcio di Termeno sulla strada del Vino, circa 3.400 abitanti nella provincia di Bolzano: sullo sfondo la chiesa dei santi Quirico e Giulitta; calice di Gewürztraminer tra le mani di Beatrix, moglie di Martin.





«Per classificare un vigneto come “Vigna”, il viticoltore deve iscriverlo in un albo ufficiale o dimostrare che da anni le uve di quella particella vengono vinificate per un singolo vino con la sua specifica menzione»

In queste pagine, Martin Foradori Hofstätter tra le sue vigne nella valle del fiume Adige per un totale di 50 ettari in alta collina. La tenuta è stata la prima azienda in Alto Adige a introdurre il termine Vigna per valorizzare la singola produzione. A fianco, San Giuseppe, dipinto su un caratteristico capitello a maso Kolbenhof a Sella, nel cuore della produzione del Gewürztraminer.



Nella nostra regione siamo stati i primi a indicare la Vigna

gnato disciplinare finalmente al passo con i tempi, nell'ottica di alzare il livello di qualità regionale, ora non ci sia altra soluzione per Foradori Hofstätter e i suoi di opporsi con tutti i mezzi leciti disponibili all'approvazione. Fa riflettere però il fatto che invece nel 2014 la dizione Vigna sia diventata menzione ufficiale. Si stava intraprendendo un percorso verso una regolamentazione che premiava il terroir che ora sembra farsi più complicata. Spieghiamo meglio di cosa si tratta.

«Per classificare un vigneto come Vigna», continua Martin Foradori Hofstätter, «il viticoltore deve iscriverlo in un albo ufficiale, oppure dimostrare che da anni le uve di quella particella vengono vinificate per un singolo vino con la sua specifica menzione. Nella nostra regione siamo stati i primi a indicare la Vigna, perché da sempre vinifichiamo separatamente le uve di questi specifici vigneti e ne teniamo anche la contabilità nei registri». Il riconoscimento della denominazione Vigna, grazie all'individuazione dei suoi specifici cru, andava dunque nella direzione del genius loci, del rafforza-

mento dell'espressività territoriale. Così, da un paio di anni, sono arrivate a 38 le Vigne registrate in Alto Adige.

Nonostante lo scoramento di Martin Foradori Hofstätter, siamo fiduciosi che l'Alto Adige, per quello che ha sempre dimostrato in passato, sappia ritrovare una comunione d'intenti. E che questo outing di un produttore storico diventi una scossa per tutto il mondo vitivinicolo altoatesino a ritrovarsi unito e compatto per il bene del territorio, come sembra sia stato finora. Sulla scia di questo augurio, torniamo al piacere degli assaggi condivisi: Martin Foradori Hofstätter prepara, per restare in tema, un assaggio selezionato di cinque sue Vigne.

Vigna Kolbenhof 2006 ∞ Una selezione da sette ettari di vigna, considerata all'unanimità come una delle più vocate vigne altoatesine per il Gewürztraminer, esposte a est, su suoli argilloso-calcarei. Fragranze di rosa, di spezie, di arancia candita. Sorso raffinato, dinamico, setoso e vellutato ma al contempo sapido e teso, luminoso nel lungo finale.

Konrad Oberhofer Vigna Pirchschrait 2006 ∞ Prima annata in commercio per questo Gewürztraminer che affina dieci anni sui lieviti in botti da 500 litri. Si tratta di un omaggio al nonno di Martin Foradori Hofstätter, Konrad Oberhofer, che già negli anni 30 vinificava separatamente le uve dei singoli vigneti. Nuance di rosa passita, di buccia d'arancia, di frutta secca e di zafferano. Questo vino è un puro distillato dell'essenza del Traminer aromatico, icastico e inobliabile.

Barthenau Vigna S. Urbano 2014 ∞ Frutto dei vigneti che si trovano nella tenuta Barthenau a Mazon, patria vocata dei Pinot nero altoatesini, su un terreno fatto di porfido, argilla e ghiaia fine. Buon talento varietale, con intensi richiami speziati. Tempra seria, dorsale tannica composta e saporita: ancora giovane, si evolverà al meglio nel tempo.

Vigna Rechtenhaler Schlossleiten 2015 ∞ Un Gewürztraminer che richiama la grande tradizione tedesca dei vini Beerenauslese, ovvero prodotti selezionando in cantina i singoli acini dai grappoli da vendemmia tardiva. Siamo al cospetto di una trama odorosa intensa, elegante e suadente, con sentori di frutta candita, miele d'agrumi, camomilla, albicocca secca. Bocca equilibrata per eleganza, progressione ed effusione, dal finale magistrale.

Ludwig Barth von Barthenau Vigna Roccolo 2012 ∞ Una storica parcella (la più vecchia, con longeve piante settantenni) della tenuta Barthenau nel cuore di Mazon origina il nuovo cru di Pinot nero (prima annata in commercio). Olfatto intenso e stratificato (frutti rossi, amarena, spezie). Assaggio morbido e vellutato, dal tocco raffinato, colpisce per l'armonico contrappeso. 🍷

TENUTA J. HOFSTÄTTER

Piazza Municipio 7 - 39040 Tramin-Termenò (Bz)
tel. 0471.860161 - 0471.860789
info@hofstatter.com - www.hofstatter.com

In alto, da sinistra, controlli di un tralcio di Pinot nero; Riserva Mazon 2014. A fianco, conglomerato di argilla, calce, porfido e ghiaia fine: sono le caratteristiche della Vigna di Sant'Urbano di Foradori Hofstätter. Il termine Vigna riconosciuto come denominazione rappresenta la massima espressione del territorio racchiusa nel calice: ogni Vigna, poi, è vinificata separatamente.



VIGNA
S. URBANO