

Nell'area collinare intorno al lago di Caldaro, il bacino con le acque più calde delle Alpi, si coltivano le migliori uve destinate a Kettmeir, nome di spicco nella lunga tradizione enologica della regione

Un secolare angolo incontaminato

di Alessandra Piubello foto di Michele Bella



Sopra, dipinto murale dell'azienda vinicola Kettmeir a Caldaro (Bolzano). A fianco, veduta delle Dolomiti (gruppo del Catinaccio), dal maso Ebnicher dell'azienda. La famiglia Tauferer è proprietaria di Ebnicher, che fa parte dei masi chiusi (un'istituzione secolare in Alto Adige) da 200 anni. Andreas, settima generazione, cura l'agriturismo, il bestiame (ottimo lo speck!) e la vigna con entusiasmo.

Stretta e irta è la strada un tempo percorsa da una cremagliera. Saliamo, arrampicandoci fra vecchie vigne a pergola: le forti pendenze richiamano alla viticoltura eroica: 830 metri. Ecco, la meta: maso Ebnicher, aggrappato sul Renon; quadratini rossi scivolano sui fili fra i boschi di pini e querce per arrivare poco più su. Da questo angolo incontaminato dell'Alto Adige provengono forse le migliori uve destinate a Kettmeir, «novantaquattrenne» azienda vitivinicola in quel di Caldaro, perpetrando una tradizione che nasce 50 anni orsono. A Soprabolzano, un vigneto di due ettari e mezzo, baciato dal primo sole, inerbito come si conviene, che guarda al mondo da una posizione unica. In senso orario, contempla albe e rosei tramonti sull'imponente Rosengarten-Catinaccio, scorre poi lo sguardo su faggete e boschi di conifere del Colle di Bolzano, sbirciando più in basso la conca cittadina e il luccicare dell'Isarco, e poi su, fino alla Costiera della Mendola. Le sue radici affondano in un suolo porfidico di roccia vulcanica effusiva, spingendosi in profondità alla ricerca dell'acqua. Vive di forti escursioni termiche ideali per arricchire i profumi dell'uva, accarezzato dalla brezza che scende dal Catinaccio. Una volta le sue

uve erano Schiava principalmente, poi, dal 1986, compare il Müller Thurgau. «Alle prime pergole», spiega Josef Romen, enologo di casa Kettmeir, «abbiamo poi affiancato quattro anni fa impianti a spalliera, fino a raggiungere l'attuale estensione di un ettaro e mezzo completamente a Müller Thurgau». Il vigneto non è propriamente un clos racchiuso da muretti che lo circondano, ma più in basso è orlato da un bosco di faggi e più in su confina con un bosco di castagni, famoso per un esemplare, poco distante dal maso, di mille anni (nella sua cavità forse si acquatta il genius loci). La famiglia Tauferer è proprietaria di Ebnicher, che fa parte dei masi chiusi (un'istituzione secolare in Alto Adige) da 200 anni. «Mano a mano che la vigna si ingrandiva, invecchiava e integrava le nuove viti, i risultati miglioravano», sorride Romen. «Per questo abbiamo deciso di selezionare questo vigneto, di seguirlo assiduamente e vinificarlo a parte, dando infine vita nel 2008 al Müller Thurgau Athesis». Eccoci dunque pronti, nella tipica stube in legno dello storico maso, all'assaggio. Un po' prevenuti, iniziamo con l'annata 2010 di quest'etichetta dedicata al fiume Adige in latino. Gli effluvi catturano per la ficcante ve-

na semiaromatica, dominata da note di erbe, aromatiche appunto, in contrappunto a tocchi floreali (fiori di campo, magnolia) e a sentori di agrumi verdi. Il sorso vibra di un'appagante mineralità e di una viva acidità citrina che rendono la beva fresca. Memorie gustative spesso ininfluenti del vitigno, sono qui smentite da un carattere saliente in dinamica progressione che chiude con un intenso allungo. Non altrettanto bene possiamo dire del 2011, che in quest'annata calda non ha espresso personalità, virando su note di polpa gialla matura e presentandosi in una un po' scontata linearità a un facile approccio ammiccante. Il 2012, invece, prelevato da vasca, promette di essere migliore anche del 2010. Ripercorriamo la storia dell'azienda quasi centenaria. Data di nascita: 1919, fondatore Giuseppe Kettmeir. Le prime vinificazioni a Bolzano, poi a Caldaro, dove l'imprenditore di origini roveretane rileva nel 1934 l'immobile che è tuttora sede della cantina. Si impone sulla scena internazionale come azienda imbottigliatrice di vini locali, arrivando negli anni 70, con il primogenito Guido, a essere nota come la più grande del settore a livello regionale. Franco, terza generazione, comprende le po-

Forti escursioni termiche arricchiscono i profumi dell'uva



Sopra, da sinistra, Alberto Ugolini, brand ambassador di Santa Margherita, e Maso Reiner 2010: si apre in un ventaglio di frutti rossi e rimandi all'alloro; in bocca rimarca la sua gioventù con freschezza e croccantezza, lasciando presagire un futuro brillante. A fianco, Müller Thurgau Athesis 2010: gli effluvi catturano per la ficcante vena semiaromatica, in contrappunto a tocchi floreali e a sentori di agrumi verdi.



Una delle prime cantine a produrre bollicine in questa regione

tenzialità dello Charmat lungo e poi del metodo Classico: Kettmeir è una delle prime cantine a produrre bollicine in Alto Adige. 1986: subentra il gruppo Santa Margherita, che «ha rispettato la storia del marchio», racconta l'enologo Josef Romen, in Kettmeir dal 1984. «Ne ha però riplasmato l'identità, limitando la produzione, costruendo un progetto basato sul lavoro in campagna e sull'ammodernamento degli impianti di vinificazione, dando un impulso decisivo allo sviluppo delle vendite nel canale dell'alta ristorazione, in Italia e all'estero. In questi anni abbiamo lavorato tanto in vigna, individuando il vitigno idoneo a quella specifica zona. Siamo consapevoli che la territorialità deve emergere nella sua essenza. A volte siamo stati precursori: dal 1987 puntiamo sulla spalliera (il centro di sperimentazione Laimburg l'ha consigliata cinque anni dopo). Nel 2000 siamo stati i primi in Alto Adige a praticare sul Pinot nero un taglio a metà del grappolo, per togliere l'eccessiva compattezza, che ci ha consentito di ottenere uva sana e matura».

Cinquanta ettari, di cui mezzo ettaro di proprietà, il resto deriva da cinquanta conferitori storici (in azienda vige ancora il «conferimento sull'onore»), il 70% dei quali possiede vigne-

ti collocati sui morbidi rilievi collinari attorno al lago di Caldaro, in particolare nel territorio di Castelvecchio. I vini di Kettmeir in realtà nascono da quattro zone vinicole. Nell'area di Caldaro medio-alta (fino ai 500 metri circa), caratterizzata da terreni originatisi dalla roccia calcarea della Mendola, si coltivano Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer, Moscato rosa, Pinot bianco e Pinot nero. Caldaro bassa, contraddistinta da terreni di riporto di origine glaciale, ospita le vigne più vecchie, quelle di Schiava (si arriva anche agli 80 anni) e qualcuna anche ventennale di Gewürztraminer. Una seconda zona è Soprabolzano, con il Müller Thurgau del maso Ebnicher di cui abbiamo già parlato; un'altra è Vadena, con il maso Castello e i suoi terreni di origine porfirica, dai quali si ottiene Cabernet Sauvignon; e infine, a Pochi di Salorno, Maso Reiner con Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon, e soprattutto Pinot nero, che crescono su suoli di origine calcarea. E a proposito di Pinot nero, in una verticale che comprendeva le annate 2003, 2006, 2008, 2009 e 2010 di Maso Reiner abbiamo potuto verificarne un'evoluzione significativa. Se i vini del 2003 e del 2006, per differenti motivi, non sono così equilibrati da rimanere impressi

nella memoria, a partire dal 2008 emergono delle caratteristiche peculiari di interesse. La citata annata, per esempio, presenta profumi di tè verde, eucalipto e note balsamiche che confluiscono in una trama spessa, profonda e fresca. Il 2009 si rivela con note selvatiche, sottobosco e spezie in una coerente linearità espressiva gustolfattiva. Il 2010 si apre in un ventaglio di frutti rossi e qualche rimando all'alloro; in bocca rimarca la sua gioventù con freschezza e croccantezza per una beva piacevole, lasciando presagire un futuro ancora più brillante. Non possiamo chiudere senza raccontare delle promettenti bollicine degustate, un Brut Athesis 2009 e un 1999 mai messo in commercio. Il primo ha un bel timbro espressivo, con note agrumate al naso e un sorso vigoroso, dall'acidità spiccata. L'altro, che ha fatto un passaggio in legno e dieci anni sui lieviti, è più morbido e rotondo, con sentori di pesca matura, vaniglia, miele. Siamo curiosi di provare la Riserva che uscirà a Natale 2015, che reterà sui lieviti almeno 42 mesi. Prosit! 🍷

Kettmeir

via Cantine 4 - Caldaro (Bz) - tel. 0471.963135
info@kettmeir.com - www.kettmeir.com/it

Sopra, da sinistra, Brut Athesis 2009 (50% Pinot bianco, 40% Chardonnay, 10% Pinot nero), primo metodo Classico millesimato ufficiale che ha sostato sui lieviti 26 mesi, e Brut metodo Classico. A destra, uno scorcio del Maso Ebnicher. Kettmeir dispone di 50 ettari, di cui mezzo ettaro di proprietà, il resto deriva da 50 conferitori, il 70% dei quali possiede vigneti sulle colline intorno al lago di Caldaro.