

Caldaro, la Schiava liberata

Caldaro and the wine

by Alessandra Piubello

The picture of this place could be a postcard: mighty mountains, gentle slopes of hills and a turquoise lake, surrounded by vineyards and orchards. We are in Caldaro (Kalter), a few kilometers south of Bolzano, where one may enjoy the view of the Mendola Massif, the Monte di Mezzo and a landscape dotted here and there with ancient castles and fortresses, benefiting from the influence of the warmest lake in the Alps. Wine production in this area has a great history: some grapes finds dating back to the Iron Age prove that grapevines were known long before the arrival of the Romans. Caldaro is automatically associated with wine, especially to the Lago di Caldaro (or Kalterersee) obtained from the Schiava (or Trollinger or Vernatsch) grape variety, which for centuries has been the protagonist in this area.

This wine has finally been set free from its reputation of being a mass production wine of little quality, and is now known as one of the most interesting wines in the national territory. These results have been achieved also thanks to the close collaboration between producers, who wrote down a disciplinary called the Kalterersee Charter. It is an ethical code, the result of almost ten years of work of the wein.kalter Consortium. The Charter, which sets severe quality standards of vineyards and wine cellars, has improved the production and the reputation of this wine. Today, with 70-80 years old vines thanks to a unique ecosystem, the Lake Caldaro is enjoying its moment of fame. This extraordinary and versatile red wine of a bright ruby color is strictly to be drunk cold (12-14°C) and is a beautiful blend of tradition and modernity. Its success has been demonstrated by the conferment, for the first time in its history, of the maximum rating by the Italian food and wine magazine Gambero Rosso.

The award-winning wine is the Puntay Lago di Caldaro Classico Superiore 2010 of the Cantina Sociale Erste+Neue, formed by the merger in 1986 of the two cooperatives. The cooperative, with 430 members and 260 acres, is one of the most important cooperatives in South Tyrol. Marco Sabellico, contact person for the Gambero Rosso Guide to Italian Wines who has seen us through the winery, praised the wild berries scent, freshness and juiciness of this wine. We could appreciate these qualities in the tasting organized by the Consortium wein.kalter.

The quality of the 15 2011 wines selected for the tasting

Zoom! L'immagine è da cartolina: tutt'attorno possenti montagne, dolci declivi di colline e sulla conca un lago turchese, abbracciato da vigneti e frutteti. Siamo a Caldaro, a pochi chilometri a sud di Bolzano, e godiamo la vista sul Massiccio della Mendola, il Monte di Mezzo e sul paesaggio punteggiato qua e là da castelli e rocce antiche, beneficiando degli influssi del lago più caldo delle Alpi. La vocazione vitivinicola di quest'area ha radici antiche: il ritrovamento di reperti d'uva risalenti all'età del ferro testimonia che qui la vite era conosciuta molto prima dell'arrivo dei Romani. Caldaro viene automaticamente associato al vino, in particolare modo a quel Lago di Caldaro ottenuto dal vitigno Schiava, che da secoli è protagonista della vita della sua gente. Finalmente si è liberato di un passato ingombrante, riferito ad una produzione di massa e poco qualificante, posizionandosi da qualche anno come uno dei vini di territorio più interessanti nel panorama nazionale. Merito anche della stretta collaborazione tra i produttori, che hanno messo nero su bianco un disciplinare chiamato La Charta del Lago di Caldaro. Si tratta di un codice deontologico, frutto di quasi dieci anni di lavoro del Consorzio wein.kalter. La Charta, che prevede rigidi parametri qualitativi in vigna ed in cantina ha dato un nuovo slancio alla produzione e all'immagine di questo vino. Oggi, con vigne che arrivano a 70-80 anni di età usufruendo di un ecosistema unico, possiamo affermare che il Lago di Caldaro sta avendo il suo momento di gloria. Assistiamo con gioia al grande ritorno di questo straordinario e versatile vino rosso dal colore rubino scarico e brillante, che va bevuto rigorosamente freddo (12-14°) e riesce a essere un bellissimo connubio di tradizione e di moderna bevibilità. Il suo successo è stato dimostrato dal conferimento, per la prima volta nella sua storia, dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso.

Il vino premiato è il Puntay Lago di Caldaro Classico Superiore 2010 della Cantina Sociale Erste+Neue, nata dalla fusione nel 1986 di due realtà cooperative. Con i suoi 430 soci su 260 ettari si qualifica come una delle cooperative più importanti in Alto Adige. Marco Sabellico, referente per la guida Vini d'Italia Gambero Rosso, che ci ha accompagnato nella visita alla cantina, lo descrive per i suoi profumi di frutti di bosco e per una bocca fresca e succosa. Sensazioni che abbiamo riscontrato spesso nella degustazione organizzata dal Consorzio wein.kalter.

Dei 15 vini del 2011 selezionati per il tasting fra i 19 firmatari della Charta di Caldaro, il livello di qualità è indubbiamente alto (alle vette per noi i Lago di Caldaro della Cantina Dominikus, il Keil di Manincor, il Kaltenburg di Brigl, il Kalkofen Baron di Pauli e Pfarrhof della Cantina di Caldaro).



In sintesi, anche da quanto emerso dal simposio 'Il lago di Caldaro ieri, oggi e domani', il futuro di questa denominazione è decisamente positivo e brillante. E, come giustamente ricordava Sabellico, in questo villaggio vitivinicolo ci sono anche altre eccellenze premiate dalla guida.

Ovviamente, le guide non sono la bibbia, ma sicuramente esprimono il giudizio di persone accreditate. I Tre Bicchieri a Caldaro sono stati assegnati anche a due Pinot bianco, l'Eichorn 2010 della Cantina Manincor e il DeSilva 2010 di Peter Sölva & figli e ad un passito, il Serenade 2008 della Cantina di Caldaro.

Lago di Caldaro Doc: carta di identità

Con le sue varietà, la Schiava è il vitigno autoctono più antico, diffuso e popolare dell'Alto Adige e da sempre la base del Lago di Caldaro Doc. Dei circa 370 ettari vitati in tutto l'Alto Adige, qui se ne totalizzano 180. Il Lago di Caldaro Doc viene prodotto anche nelle tipologie Scelto (con gradazione minima di 11,5 gradi), Classico (se proveniente da una precisa zona delimitata dal disciplinare di produzione) e Classico Superiore (se sottoposto a operazioni di affinamento). Viene prodotto con uve dei vitigni Schiava Grossa, Schiava Gentile o Schiava Grigia. È ammessa la presenza di uve provenienti dai vitigni Pinot nero e Lagrein, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15% del totale delle viti esistenti.

Il vino ha colore rosso rubino da chiaro a medio, con profumi fragranti e fruttati (frutti rossi freschi ma maturi), spesso con note di viola e di mandorla. Il corpo non è mai troppo sostenuto, così come la trama tannica: si tratta infatti di un vino leggero e fruttato, dai tannini morbidi, che favorisce un consumo facile, piacevole ed appagante. La gradazione minima è di 10,5 gradi. ■

among the 19 which are part of the Kalterersee Charter is definitely high (we think the best of them are the Lago di Caldaro - Cantina Dominikus, Keil - Manincor, Kaltenburg - Brigl, Kalkofen Baron of Pauli e Pfarrhof - Cantina di Caldaro). To summarize, as stated in the symposium 'Lake Caldaro yesterday, today and tomorrow', the future of this wine is positive and promising. As Sabellico said, in this village there are also other excellent wines awarded by the guide. Of course, guides are not the Bible, but they certainly express judgments of experts. In Caldaro, the maximum rating were assigned to two Pinot blanc Eichorn 2010- Cantina Manincor and DeSilva 2010 - Peter Sölva & Sons and the strong sweet wine Serenade 2008 - Cantina di Caldaro.

Lago di Caldaro DOC - The Schiava is the oldest grape variety in South Tyrol and has always been the main variety for producing the Lago di Caldaro DOC. Of the approximately 370 hectares of vineyards in the region of Alto Adige, 180 are in South Tyrol. The Lago di Caldaro DOC is also produced in the varieties Scelto (with a minimum alcohol content of 11.5 per cent), Classico (if coming from a specific area delimited by the disciplinary) and Classico Superiore (when subjected to refining operations). It is produced with grapes from the Schiava Grossa, Schiava Gentile or Schiava Grigia vines. The presence of grapes coming from the vines Pinot Noir and Lagrein, forming a maximum of 15% of the total vineyards, is accepted. The wine has a light or medium ruby red colour and a fragrant and fruity smells (fresh ripe red fruits), often with notes of violet and almond. The body and tannic structure are never too strong: it is a light and fruity wine with an easy, enjoyable and rewarding drinking. The minimum alcohol content is 10.5 per cent.