

# Alto Adige: largo ai giovani!

scritto da Agnese Ceschi | 10 Luglio 2024



L'Alto Adige è una fucina di giovani preparati, appassionati e orgogliosi del proprio territorio. L'ho scoperto nel mio ultimo viaggio, invitata dal [Consorzio dei Vini dell'Alto Adige](#), che mi ha aperto gli occhi su come in Italia ci siano dei territori fortunati dove ai giovani viene dato il giusto spazio e il giusto riconoscimento. Purtroppo non in tutte le realtà questa è una pratica diffusa, purtroppo troppo spesso ci sono substrati culturali che riservano la prerogativa decisionale – affidata normalmente ai ruoli apicali delle strutture organizzative – solo alle generazioni più “esperte”, dove l'esperienza è unicamente il fattore età. Al contrario in Alto Adige ho incontrato tante realtà dove i giovani, e parlo di under 35, vengono presto responsabilizzati, senza timore, nella consapevolezza che, qualora siano competenti, hanno tutte le carte per valorizzare al meglio il territorio ed i suoi vini.

Mi ha colpito vedere **under 35 – talvolta anche under 30 – in ruoli come direttore o capo enologo** di cooperative, oppure **proprietari di Masi** e tenute agricole, ricevute da genitori ancora giovani ed in forze che scelgono di dare fiducia ai propri figli (“prima del tempo” come potrebbero pensare in molti).

## **I giovani di Santa Maddalena**

È stato illuminante conoscere il gruppo di giovani produttori portabandiera della piccola zona di Santa Maddalena, un cru incastonato sulle colline appena sopra Bolzano. Ce li ha presentati Josephus Mayr, presidente del **Consorzio di Tutela del S. Maddalena**, e proprietario del maso **Mayr-Unterganzner**. “Questi ragazzi hanno studiato nelle migliori università in Italia e all’estero e sono ritornati per portare il loro grande contributo. Noi abbiamo fiducia in loro” ha spiegato Mayr.

All’interno di questa compagine di giovani under 30, nata da un gruppo Whatsapp dove confrontarsi su tecniche e idee, c’è anche il figlio Josef, colui che ha ereditato il maso (casa e terreni) da papà Josephus, che, pur rimanendo attivo in azienda, ha scelto di passare il testimone delle decisioni al figlio. **Lukas Mumelter**, dell’azienda **Griesbauerhof**, ha studiato a Geisenheim e lavorato in diverse aziende in Italia, poi ha scelto di tornare in Alto Adige per portare il suo contributo nell’azienda di famiglia. “Sicuramente il mio contributo è stato da subito indirizzato

allo stile dei vini: rispetto a mio padre, più legato al concetto di legno, io ho iniziato ad usare l’acciaio per uno stile contemporaneo, più fruttato e fresco” ha spiegato. Gli fa eco **Hannes Kandlerhof**, che dopo gli studi in enologia a Vienna, ha preso in mano le redini dell’omonima azienda di famiglia. “Lo scorso anno mio padre mi ha ceduto il maso, è stato un grande passaggio che porta con sé un senso di responsabilità enorme. È venuto da me un giorno e mi ha detto:

*Le decisioni in cantina le deve prendere uno solo e tu sei pronto per farlo".*

Con loro ci sono anche **Martin Fliederhof** che si racconta come la schiava sia per loro una sfida per il futuro ma anche il legame con le radici: "Questo vitigno è resistito, perché i nostri padri hanno seminato questo seme nei nostri cuori. Io la reinterpreto in una chiave sostenibile, ho contribuito in questo senso con la certificazione biologica ottenuta quest'anno dalla mia azienda".

Infine, spazio anche alle giovani donne viticoltrici, **Veronika Pfeifer di Pfannenstielhof** racconta come si siano divisi i ruoli in azienda: "Io mi occupo della cantina, mentre mio padre del vigneto. La mia intenzione non è di cambiare lo stile dei nostri vini, ma lavorare sulla longevità. Il confronto con i miei amici e colleghi è fruttuoso, dona spunti e idee, pur mantenendo ognuno il suo stile".



Dopo aver conosciuto il piccolo cru del Santa Maddalena e le sue giovani leve ci siamo spostati per conoscere due



cooperative dell'Alto Adige. Così ho fatto la conoscenza di **Matthias Messner**, il giovane direttore di **Kellerei Bozen/Cantina di Bolzano**. "Io sento questo ruolo prima di tutto come un impegno nei confronti dei nostri 224 soci che, ogni giorno, lavorano nei vigneti con una media di 1 ettaro l'uno", afferma. E "la costruzione della nostra cantina ha dato vita a un nuovo punto di riferimento per Bolzano, che sottolinea l'importanza della viticoltura in Alto Adige". Le generazioni precedenti, "i nostri padri e nonni hanno gettato le basi per questo successo", dichiara Matthias Messner. "I miei obiettivi sono favorire spirito di squadra, sfruttare le opportunità del mercato, crescere e guidare con successo il nostro prodotto principale verso il futuro".

Infine, **Stefan Donà**, capo-enologo 34enne di **Eisacktal/Cantina Valle Isarco**, ci ha accolto nel bellissimo ed innovativo wine shop della cantina cooperativa, ricoperto di materiali del territorio come la filite nera. Qui è a capo di un team di giovanissimi enologi, tra cui "due donne molto giovani e brave", ci tiene a precisare. "Stiamo lavorando a tanti nuovi progetti e esploriamo i limiti per innovare dove possibile. La nostra cooperativa copre un'area di 150 ettari per 130 soci, con una media di un ettaro l'uno. È un sfida mettere insieme tante piccole realtà. Per me il futuro é avere sotto controllo l'alcol nei vini, valorizzare attraverso essi le identità del territorio tramite i vitigni autoctoni. Con il mio team di giovani enologi siamo una vera squadra, a me piace ascoltare cosa pensano tutti prima di prendere la decisione finale che naturalmente spetta a me".