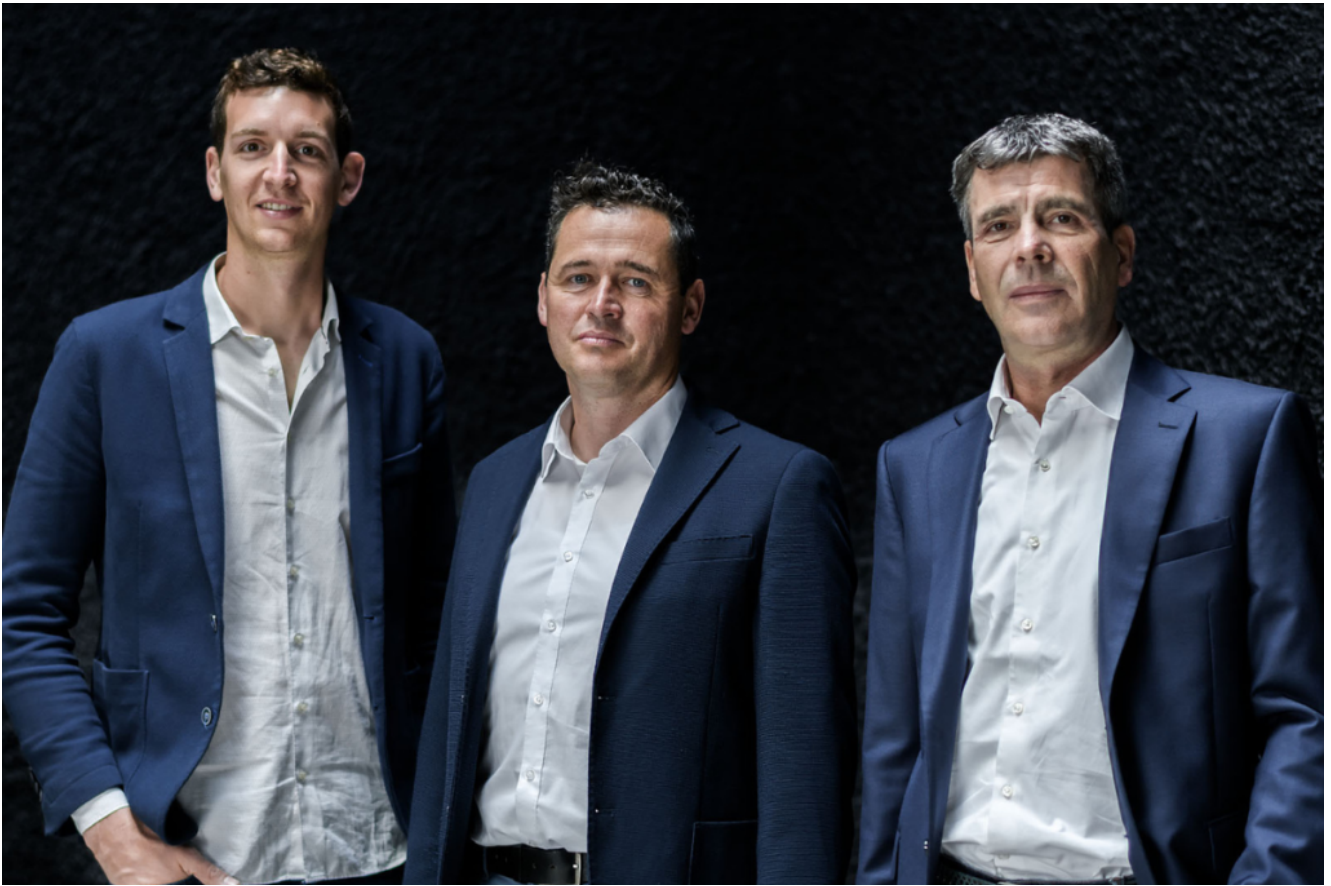


Cantina San Michele Appiano: il futuro dell'Alto Adige è nelle mani dei giovani

scritto da Agnese Ceschi | 28 Maggio 2025



La Cantina San Michele Appiano, pilastro del vino altoatesino, è in continua evoluzione, promuovendo qualità, sostenibilità e innovazione. Con l'approccio di giovani come l'enologo Jakob Gasser, l'azienda punta a creare vini freschi che riflettano il territorio alpino. La cantina affronta con successo le sfide geopolitiche, mentre si concentra sul rafforzamento della sua presenza internazionale e sull'accessibilità del vino per le nuove generazioni.

Essere pionieri significa saper trainare nei momenti di difficoltà il settore, significa anche fungere da esempio per altre aziende e tracciare la strada. Nei cento anni di storia, la [Cantina di San Michele Appiano](#) ha saputo senza dubbio

essere un importante punto di riferimento dei vini altoatesini nel mondo, non solo per i numeri, ma anche per i valori che l'hanno ispirata e continuano ad ispirarla: qualità, artigianalità, rigorosi standard di sostenibilità, apertura verso i giovani. Da oltre un secolo, con 320 famiglie di viticoltori e 390 ettari di vigneti, valorizza uno dei più importanti comuni vitivinicolo dell'Alto Adige: Appiano sulla Strada del Vino.

In questa intervista doppia al direttore generale di Cantina San Michele Appiano, Günther Neumair, e al giovane enologo Jakob Gasser scopriamo cosa rende questa cantina cooperativa una delle pioniere nel panorama dell'Alto Adige.

“Largo ai giovani” possiamo dire che sia uno dei principi su cui si basa la vostra cantina.

Jakob Gasser: Sicuramente. Io ne sono l'esempio. Sono entrato in azienda nel 2017, come stagista e stagionale, appena finito gli studi e dal 1 settembre 2024 sono responsabile di tutta la filiera enologica. Ho lavorato, cercato di costruire il mio percorso, ma in breve tempo gli sforzi sono stati ripagati.

In che direzione state andando a livello stilistico e in che modo pensi di contribuire con la tua “firma”?

Jakob Gasser: Nell'ultimo anno, da quando sono diventato responsabile enologo, non ci sono state rivoluzioni sostanziali perché lo stile della nostra cantina funziona e ha un certo carattere col quale anche io mi identifico. Però ci sono dei cambiamenti che vorrei mettere in atto per migliorare sempre di più. Vorrei andare verso vini più immediati, più alpini, più freschi, che rispecchiano la nostra zona. Questo è importante anche per andare incontro al gusto dei giovani.

Puoi spiegare meglio cosa intendi per vini alpini?

Jakob Gasser: È semplice: basta svegliarsi domani mattina in Alto Adige, aprire la finestra e guardare la montagna davanti. Noi siamo abituati, ma non dobbiamo dare questo per scontato. Le caratteristiche del nostro territorio vanno valorizzate in vigna, in cantina e anche nella comunicazione, ma soprattutto nello stile dei vini.



Direttore, l'Alto Adige incontra il gusto dei consumatori contemporanei? Cosa si potrebbe fare per migliorare l'approccio?

Günther Neumair: L'Alto Adige lavora nella giusta direzione da decenni. È una regione piccola, lavoriamo tutto a mano, e per noi l'unica opzione è puntare sulla qualità. È l'unica via per sopravvivere agli scossoni dei mercati e sarà anche il futuro della zona.

Cambiamento: oggi il vino è un mondo in transizione. Una delle minacce è la demonizzazione dell'alcol. Ce ne sono anche altre. Qual è la più preoccupante?

Günther Neumair: La preoccupazione sono le oscillazioni politiche. Abbiamo lavorato tanto sulla qualità, raggiunto un certo livello, e per le decisioni di una persona (Trump ndr.) questo lavoro può essere danneggiato o complicato.

Il mercato americano è importante per voi?

Günther Neumair: Sì, ma non è una parte rilevante del nostro fatturato: gli Stati Uniti rappresentano un 5%. Siamo presenti in 50 paesi, perché abbiamo scelto di dividere i rischi. Se avessimo il 90-95% negli USA sarebbe diverso. Con questa percentuale invece gli scossoni sono gestibili. Inoltre, mi sento di dire che abbiamo un team molto preparato. Dopo ogni crisi siamo usciti più forti grazie al loro lavoro.

L'Italia però fatica a fare squadra. L'Alto Adige invece è un esempio positivo.

Günther Neumair: Siamo una squadra piccola in cantina, più grande in Alto Adige, ancora più grande per l'Italia. C'è concorrenza, ma mi auguro che prevalga lo spirito di squadra.

A livello di comunicazione, cosa si potrebbe fare meglio per il brand Italia?

Günther Neumair: È semplice. La qualità nasce in vigneto, poi viene la cantina e lì nasce il vino, ma alla fine la differenza la fanno le persone. Dobbiamo puntare sulla formazione, insegnare alle persone che stanno fuori a spiegare

il vino. Oggi una figura che scarseggia è il sommelier nei locali, chi serve il vino non sa cosa sta portando. Bisogna addestrare queste figure nel mondo, spiegare il vino, fare training.

Jakob, tu sei giovanissimo e pienamente interpreti i gusti della generazione dei consumatori odierni. Cosa si può fare per avvicinare di più i giovani al mondo del vino?

Jakob Gasser: Non noto un allontanamento, vedo piuttosto un processo. Il vino viene visto come qualcosa di troppo rigido, invece deve diventare più facile e accessibile. Spesso è descritto in modo troppo tecnico, difficile, lontano dalla realtà, ma alla fine è qualcosa che dovrebbe farci stare bene, non un bene di lusso, ma di qualità. Dobbiamo raccontarlo così.

Günther Neumair: Un altro aspetto importante che in passato non esisteva è il contributo delle donne.

In passato il vino era una prerogativa maschile. Oggi tante donne bevono vino, lo ordinano, ne sanno. Hanno più competenza e questo ha cambiato anche lo stile di fare vino e l'abbinamento con il cibo. Oggi fortunatamente si tiene conto dei gusti di tutti.



Sul fronte della sostenibilità, cosa fate per la gestione del vigneto?

Jakob Gasser: Abbiamo regole molto rigide che tutti i soci devono seguire. Con la vendemmia 2024, ad esempio, abbiamo introdotto il divieto dei diserbanti su tutta la superficie e abbiamo ricevuto solo due riscontri negativi su 320 soci. Questo significa che la generazione attuale di viticoltori ha interiorizzato il concetto di sostenibilità. Siamo sulla terra, la terra è unica, dobbiamo trattarla bene.

Cosa ne pensate del tema *low alcohol*? In che direzione potrebbe andare l'azienda in futuro?

Günther Neumair: Secondo me bisogna distinguere due aspetti: l'aspetto economico e quello produttivo. Fino ad ora, abbiamo puntato sulla qualità e ci ha portati fino a qui con successo. Vogliamo mantenere questo livello, e magari anche superarlo. Il no-alcohol è un trend, vedremo dove porterà. Al momento non

ci sono tanti vini buoni in questa categoria, ma ciò potrebbe cambiare. Se sarà necessario, dobbiamo essere pronti a reagire e adattarci.

Un messaggio finale al mondo del vino?

Jakob Gasser: Facciamo squadra. Oggi ne abbiamo bisogno, con tutto quello che sta succedendo.

Günther Neumair: Il vino è arte, amore, squadra. E un mix di gioventù ed esperienza.

Punti chiave:

- **Evoluzione dello stile enologico:** Jakob Gasser mira a creare vini freschi e immediati, rispecchiando le caratteristiche uniche del territorio alpino.
- **Impegno per la sostenibilità:** L'azienda ha introdotto rigide regole ecologiche, come il divieto dei diserbanti, adottato dai viticoltori locali.
- **Gestione dei rischi geopolitici:** Nonostante le difficoltà legate alle politiche internazionali, la cantina ha diversificato la sua presenza in oltre 50 paesi.
- **Comunicazione e accessibilità per i giovani:** Il vino deve diventare meno tecnico e più facilmente fruibile per i consumatori giovani, secondo Jakob Gasser.
- **Formazione e inclusività:** Günther Neumair evidenzia l'importanza di formare sommeliers e professionisti per spiegare e promuovere il vino, con un occhio di riguardo verso il crescente ruolo delle donne nel settore.