

Il terroir prende voce: la sfida di Hofstätter per un vino che racconta l'Alto Adige

scritto da Stefano Montibeller | 1 Aprile 2025



La cantina Hofstätter abbraccia una nuova visione del terroir altoatesino, puntando su Unità Geografiche Aggiuntive, ricerca geologica e narrazione autentica. Tra l'eredità familiare e lo slancio della nuova generazione, prende forma un vino che racconta il suo luogo d'origine con precisione scientifica e passione culturale.

Per lungo tempo, la **viticoltura in Alto Adige** è stata un **brillante paradosso**: territori mozzafiato, microclimi invidiabili e un potenziale enologico enorme, ma anche una diffusa abitudine a **sacrificare l'identità territoriale**

sull'altare del marketing e della riconoscibilità del marchio. Un gioco pericoloso che ha rischiato di trasformare una regione unica in un prodotto privo di personalità.

Negli ultimi anni, però, qualcosa sta cambiando. Si avverte una riscoperta graduale ma incisiva della necessità di **valorizzare l'autenticità del territorio**, raccontando le unicità geografiche e culturali con maggiore consapevolezza e coerenza.

Leggi anche: [Alto Adige: largo ai giovani!](#)

Siamo stati invitati dalla **famiglia Foradori Hofstätter** per approfondire questi temi chiave: dalle Unità Geografiche Aggiuntive (**UGA**) al concetto di **terroir**, fino alla recente **ricerca geologica** sui suoli aziendali condotta insieme al dott. Carlo Ferretti, geologo e fondatore di **GIR** (Geo Identity Research), società nata nel 2018 a Bolzano.

Cosa pensa delle nuove Unità Geografiche Aggiuntive (UGA) introdotte nel 2024 e qual è la sfida maggiore per farle conoscere?

“L'introduzione delle 86 UGA rappresenta un passo avanti significativo. Tuttavia, ritengo che associare ogni UGA a una sola varietà sarebbe stata la scelta ideale per valorizzare al massimo il territorio”, ci dice **Martin Foradori Hofstätter** e continua: **“La vera sfida è far comprendere al consumatore il valore dell'origine di ogni vino. L'Alto Adige, con l'afflusso di milioni di turisti ogni anno, ha un'enorme opportunità per raccontare le proprie eccellenze, ma è fondamentale essere coerenti e trasparenti nella comunicazione. Per garantire specializzazione e autenticità, dobbiamo puntare sull'identità geografica ed evitare ambiguità tra vino di marchio e vino territoriale.”**

Martin sintetizza così l'evoluzione della viticoltura altoatesina: "se i tempi della Schiava rappresentano la fase 1.0, il cambiamento iniziato negli anni '90 segna la fase 2.0. Oggi, con le UGA e l'attenzione alla classificazione dei vigneti, entriamo nella fase 3.0: quella in cui il vino altoatesino deve parlare con chiarezza la lingua del suo territorio."

Niklas, in qualità di giovane rappresentante della famiglia, come vede l'approccio al mondo del vino oggi e quali sfide ritiene prioritarie?

"Credo sia essenziale ripensare il modo in cui comunichiamo il vino, rimasto troppo a lungo elitario e tecnico. La generazione Z e il nuovo pubblico cercano immediatezza, concretezza e un legame sincero con la terra. Dobbiamo smettere di presentare i vini d'autore come se fossero automaticamente espressione del terroir. **Servono parole semplici**, dirette, capaci di raccontare davvero da dove nasce un vino. È una sfida che in famiglia affrontiamo da tempo: già nel 1987, mio nonno Paolo iniziò a vinificare separatamente le uve dei vigneti più vocati."

Quali sono le novità che emergono dalla ricerca geo-ecologica condotta sui vigneti Hofstätter?

"Lo studio ci ha permesso di scoprire connessioni inedite tra suolo, microclima e vitigno, offrendoci una nuova prospettiva sulla vocazione delle singole parcelle. È un approccio che dà forza ai vini, rendendoli espressione autentica del luogo. Alcuni vigneti, come la Vigna S. Urbano, la Vigna Roccolo e la Vigna Herbsthöfl, raccontano storie uniche. In particolare, **la zona di Mazon offre condizioni ideali per il Pinot Nero**, grazie a terreni complessi come quelli della formazione di

Werfen, composti da rocce calcaree, marne e arenarie, comparabili ai grandi Cru di Borgogna”, **spiega il dott. Ferretti**.

Leggi anche: [Alto Adige: dove la zonazione diventa valorizzazione e condivisione](#)

Come anticipato, la **cantina Hofstätter**, in collaborazione con il **GIR**, ha condotto uno studio complesso e ha rilevato una significativa presenza di **vermiculite** nei propri suoli: un minerale argilloso con proprietà straordinarie per la viticoltura di qualità. In estrema sintesi, la vermiculite trattiene l’acqua e rilascia lentamente i nutrienti, garantendo una nutrizione costante anche in condizioni difficili. Inoltre, migliora gli scambi cationici, favorendo lo sviluppo armonico della vite in relazione al terroir.

Terroir. Una parola senza traduzione, ma con un significato profondo: il carattere unico di un vino, definito dall’equilibrio tra suolo, clima, esposizione e biodiversità. Rispettarlo significa permettere al vino di raccontare la propria storia. Come sottolinea ancora Martin Foradori Hofstätter: “ciascuno di questi vigneti ha peculiarità distintive che si riflettono in vini fini, eleganti ed espressivi.” In un mercato sempre più complesso, puntare sul carattere territoriale è una scelta necessaria per difendere la qualità e l’identità.

Hofstätter si conferma così pioniera di un cambiamento culturale e qualitativo in Alto Adige. Una cantina che ha scelto di seguire la voce del territorio. E oggi, grazie a **Niklas F.H.**, che eredita lo sguardo visionario del nonno Paolo e l’esperienza solida del padre Martin, questa visione trova nuova linfa. È una sfida impegnativa e coraggiosa. Il coraggio di raccontare il volto autentico del proprio vino.

Punti Chiave:

- **La ricerca geologica** rafforza la relazione tra identità del vino e caratteristiche dei singoli vigneti.
- **La cantina Hofstätter anticipa un modello enologico** basato sulla trasparenza dell'origine.
- **Il terroir diventa strumento strategico** per distinguersi in un mercato del vino sempre più complesso.
- **Le UGA (Unità Geografiche Aggiuntive)** rappresentano una svolta per il vino altoatesino.
- **La sostenibilità del vino** dipende anche dalla comprensione profonda del suolo e dei suoi nutrienti.