Lunga vita ai bianchi dell’Alto Adige

scritto da Claudia Meo | 12 Luglio 2021



Il **Consorzio Vini dell’Alto Adige**, nato nel 2007 per aggregare tutte le realtà operanti sul territorio, usa, per descrivere lo spirito del luogo, un’efficacissima immagine metaforica: qui, l’unica direzione in cui è possibile espandersi è l’altezza; tutti i protagonisti di questa geo-storia puntano infatti verso l’alto, ciascuno con la propria formula imprenditoriale, ricercando la qualità nella propria unicità.

Parliamo di **12 realtà cooperative**, **62 tenute private** e più di **100 vignaioli indipendenti**: 5.500 ettari, al 98% DOC, che producono 320.000 ettolitri, 40 milioni di bottiglie, per il 64% vini bianchi.

Un territorio che ha al suo interno forti tratti distintivi dal punto di vista morfologico, che condizionano e caratterizzano la tipologia di vini prodotti: **tra i 200 e i 1.000 metri di altitudine**, l'area può idealmente distinguersi, almeno in prima approssimazione, tra la zona intorno Bolzano, le pendenze della Val Venosta e il vigneto alpino della Valle Isarco. Lo sguardo d'insieme, invece, ci mostra un unico Eden per chi cerca la quiete e per chi ama i vini di carattere, grazie alla presenza del sole per circa 300 giorni l'anno, piogge in quantità sufficiente ma non eccessiva, un clima continentale temperato che beneficia della protezione della catena alpina dai venti freddi del nord e che si apre, verso il sud, alla mitigazione dell'area mediterranea.

Dal punto di vista pedoclimatico, le forti escursioni termiche tra giorno e notte, l'ottima insolazione e la presenza di un substrato geologico ricchissimo, creano le condizioni, nei vini bianchi, per un corredo aromatico che trova difficilmente equivalenti.

L'Alto Adige vanta una delle storie enologiche più antiche d'Europa, che risale a ben prima della dominazione romana, che, intorno all'anno zero, si sovrappone alla preesistente tradizione retica; per subire nei secoli successivi le invasioni da parte dei Franchi e dai Longobardi, fino ad arrivare ad un Medioevo che vede una massiccia iniziativa da parte di ordini monastici germanici, che rimangono per secoli i protagonisti della produzione vinicola della regione.

Con il Rinascimento poi, e l'annessione delle terre all'impero asburgico, il vino altoatesino inizia a diffondersi in tutta Europa. Con un balzo verso la modernità, il 1872 vede la fondazione dell'Istituto Agrario di formazione e sperimentazione di San Michele all'Adige e il 1893 la fondazione della prima cantina sociale ad Andriano.

Ed è proprio dalla Val d'Adige, dove i due paesi di Andriano e Terlano si fronteggiano pacificamente in quel fondo valle di

un verde disarmante che rappresenta il c.d. giardino del Sud Tirolo, che iniziamo la nostra scoperta dei bianchi altoatesini.

Klaus Gasser, Direttore marketing e vendite di **Cantina Terlan**, ci guida in una memorabile degustazione che mette a confronto, tra i numerosi assaggi, diverse identità di Terlaner – storico blend di Pinot Bianco, Sauvignon Blanc e Chardonnay – dalla Grande Cuvèe Terlaner Primo 2018 al Rarity Terlaner 2008, al termine della quale possiamo testimoniare, al di là delle enunciazioni, che effettivamente "il segreto di Terlano si chiama tempo"; non a caso, l'archivio di Cantina Terlan contiene tutte le annate dal 1955 a oggi e diverse bottiglie anche molto antecedenti. Il confronto tra le annate recenti e alcuni pezzi forti della collezione Terlan ci fa capire i segni particolari di un bianco che, con l'affinamento, raggiunge un'inimitabile eccellenza: freschezza e complessità che non cedono al tempo che passa ma, in annate più antiche, acquistano, al contrario, unicità e carattere.

L'approccio aziendale premia i conferitori in attuazione di un regolamento che sostiene da vicino ciascun produttore, crea un tracciamento da pianta a bottiglia e pondera i prezzi delle uve conferite in base al rispetto dei tempi di potatura e sfogliatura, alle rese per ceppo e la qualità del conferito.

L'arrivederci con Klaus – impegno al quale terremo fermamente fede – è un allegro brindisi, con vista sullo splendido campanile, con bollicine francesi, sempre all'insegna dell'eccellenza.

Tenuta Tiefenbrunner è un ottimo esempio di tenuta privata, con il suo intrigante maniero in una cornice di monti, in mezzo ai vigneti. Siamo a Cortaccia, nella parte più a sud della zona di produzione dell'Alto Adige e **Christof Tiefenbrunner**, quinta generazione alla guida dell'azienda, testimonia con il suo lavoro quotidiano, che il vino è la storia, il presente e il futuro della famiglia. Con Christof

ci immergiamo nella gamma aziendale, con una selezione vasta e rappresentativa che spazia dalle 3 etichette di Chardonnay, altrettante di Sauvignon Blanc, alle due di Muller-Thurgau, per concludere con un fantastico vendemmia tardiva; con un'escursione temporale di 4 anni in cui, a nostro avviso, spicca l'Au, fantastico Chardonnay Riserva 2017, per complessità aromatica del bouquet, intensità e persistenza.

Cantina Colterenzio, realtà cooperativa di Appiano/Cornaiano, lavora costantemente per sostenere il proprio processo di crescita qualitativa. **Alex Ferrigato**, Direttore vendite, ci spiega che la progressione si basa sulla costruzione di gruppi di qualità fondati sulla localizzazione e l'età del vigneto e su un bilanciato mix di supporto, controllo e remunerazione del socio. La degustazione, che copre vendemmie dalla 1994 al 2019, passa in rassegna Sauvignon, Chardonnay, Gewurtztraminer e i blend LR, dedicati a Luis Raifer, vignaiolo, direttore e presidente della Cantina negli Anni Ottanta.

Tra tutti, ricordiamo la progressione dei Sauvignon Lafòa, linea che prende il nome dal vigneto dove è nato il progetto e rappresenta per Colterenzio la ricerca dell'eccellenza, e in particolare una bottiglia del 1994, che mostra grande personalità, acidità, pungenza e un sentore di pietra focaia e polvere da sparo degno di un omonimo della Loira.

Sui pendii del Monte Sole, che delimita a nord la Val Venosta crescono, esposte a sud, 12 ettari di viti della **Azienda Agricola Falkenstein**, realtà associata a Vignaioli Indipendenti, che fa capo alla famiglia Pratzner: Franz e Bernadette nel 1989 decidono coraggiosamente di abbandonare la coltivazione di mele e dedicarsi alla viticoltura. **Magdalena Pratzner**, seconda generazione in azienda, ci accompagna nel vigneto, posto tra i 600 e i 900 metri di altitudine, per metà coltivato a Riesling, che beneficia di un terreno arido sabbioso, intessuto di un ricchissimo mix di gneis, ardesia, granito e altri minerali. Magdalena ci guida nella

degustazione delle etichette di Pinot Bianco, Sauvignon e Riesling; tra tutti, vogliamo ricordare il Riesling 2014, riserva privata, che riporta nel bicchiere tutta la mineralità in cui la vite affonda le sue radici, con un carattere marcato di idrocarburo e di pietra focaia, e una persistenza davvero sorprendente.

Abbazia di Novacella è molto più di una cantina. Il monastero è stato fondato nel 1142 e da subito ha iniziato a produrre vino. Il curatissimo museo ne racconta la storia e la rilevanza per l'intera Valle Isarco; una potenza economica che nel 1500 l'ha portata ad avere, tra i suoi possedimenti, più di 500 masi, nella valle e oltre. Il monastero era completamente autosufficiente dal punto di vista economico, e, oltre alla viticoltura, viveva di una forte componente artigianale, di un mulino, di una falegnameria e molto altro.

L'anima di questo luogo è pienamente accessibile al visitatore, che con una ricca offerta di visite guidate nei vigneti, in cantina, nel museo, nella stessa Abbazia e nella sua mirabile biblioteca, può ripercorrere la storia del monastero, ancora pienamente operante.

Werner Waldboth, Direttore vendite e marketing, ci ospita in questo percorso di conoscenza e ci guida in un'affascinante degustazione della linea Praepositus, in un itinerario di scoperta in verticale dei 3 vitigni principe della Valle, dal Gruner Veltliner al Kerner al Sylvaner, con l'eccezionale e indimenticabile esperienza del Sylvaner 1976.

Da questo interessantissimo excursus tra i bianchi dell'Alto Adige porto a casa, oltre ad una più consapevole nozione di longevità, una convinzione del tutto personale: ventaglio aromatico e personalità di questi vini, impreziositi dal sorprendente effetto del tempo, sono tali da meritare un'attenta e approfondita ricerca del perfetto abbinamento; calici sicuramente straordinari anche in assaggi a sé stanti, ma dotati di sfumature così ricercate che sarebbe un peccato

non valorizzare, studiando volta per volta il migliore abbinamento gastronomico, tra le infinite possibili fantasie della cucina, italiana ma non solo.