Pacher Hof l’Alto Adige innovatore

scritto da Fabio Piccoli | 25 Ottobre 2020



Ci eravamo fermati in Trentino quest’estate con il nostro Italian Wine Tour.

Ma dover tralasciare l’Alto Adige ci era rimasto, come si suol dire, sul gozzo.

Così appena abbiamo potuto siamo risaliti sul camper Gino destinazione Novacella, un nome che già da solo evoca il valore vitienologico della terra altoatesina.

Purtroppo, però, Gino non ne ha voluto sapere di accendere il suo motore dopo un paio di mesi di riposo i primi freddi autunnali hanno fiaccato la sua batteria.

Abbiamo così dovuto ripiegare sull’auto senza ovviamente modificare la destinazione e, più precisamente, dirigendoci verso l’azienda Pacher Hof.

Conoscevamo solo per fama la Pacher Hof e avevamo avuto occasione di apprezzare alcuni dei suoi vini.

Ma mai eravamo venuti a trovarla, ci fermavamo sempre nella vicinissima Abbazia di Novacella. Eppure a meno di due chilometri dalla suggestiva Abbazia, anch'essa ottima realtà vitivinicola, si trova Pacher Hof nata praticamente nello stesso periodo nel lontanissimo 1142.

Ma se all'Abbazia si respira la tradizione da Pacher Hof è l'innovazione a fare da filo conduttore.

Ad aprirci le porte dell'azienda la brava e simpatica Katharina Huber, titolare e responsabile marketing e vendite dell'azienda. Lei, assieme al fratello Andreas, enologo e responsabile della produzione, sono le figure chiave dell'azienda che comunque coinvolge a vari livelli anche altre sorelle e cognati dal momento che Pacher Hof è anche un delizioso hotel ed ha un'intensa attività di ristorazione e accoglienza enoturistica.

Ce ne siamo resi conto subito che ci trovavamo di fronte ad un'impresa decisamente attrattiva appena abbiamo visto il parcheggio pieno d'auto.

Il posto è fantastico e si può godere uno dei paesaggi più suggestivi dell'Alto Adige.

La storia enologica di Pacher Hof ha inizio nel 1840 e per questa ragione si possono considerare una sorta di pionieri vitivinicoli della Valle Isarco.

Lo spirito innovativo è sicuramente quello che caratterizza maggiormente la Pacher Hof fin dalla sua origine.

Ma è stato certamente Josef Huber, il padre di Katharina, purtroppo scomparso lo scorso anno, a dare una forte accelerazione all'azienda e a conferirgli l'attuale impostazione.

“Papà – ci racconta Kathrin – fu il primo a portare nei primi anni 70 il Kerner in Valle. Fu una sorta di casualità perché papà stava cercando il Sylvaner ma dal momento che era finito gli fu consigliato il Kerner”.

Quella casualità fu la fortuna di Pacher Hof considerando che il Kerner si dimostrò il vitigno meglio adattabile al loro terroir tanto da diventare la varietà più coltivata superando dieci anni fa il Muller Thurgau.

Ma Josef fu anche il primo a comprendere che erano necessari vitigni che si potessero adattare meglio alle condizioni climatiche della nostra valle. Per questa ragione introdusse i vitigni tedeschi come, ad esempio, il Sylvaner e il Riesling.

Oggi la Pacher Hof può contare su una superficie vitata di 11 ettari di proprietà e altri 5 in affitto da proprietari confinanti l’azienda, per una produzione complessiva di circa 120.000 bottiglie.

I vigneti sono posti ad altitudini tra i 650 e i 950 m slm e questo è senza dubbio il fattore che maggiormente influisce sulle caratteristiche dei vini Pacher Hof.

Ma l’altro “fattore” che ha un’influenza fondamentale sullo stile dei vini dell’azienda altoatesina è sicuramente Andreas Huber, uno dei più dinamici e autorevoli enologi altoatesini, che si è formato presso l’Istituto per la viticoltura Veitshöchheim a Würzburg, ereditando talento, passione e sensibilità per il vino dal padre, così come dal nonno e dal bisnonno.

La sua impronta l’abbiamo trovata chiara nei vini che abbiamo degustato e che ci hanno letteralmente conquistati.

Facciamo veramente fatica a stilare una classifica dei vini che ci sono piaciuti di più perché il livello qualitativo e la personalità raggiunta dalla produzione Pacher Hof è elevatissima in tutte le tipologie.

Facendo, pertanto, uno sforzo, citiamo il Kerner 2019 che testimonia come il terroir dell'azienda sia veramente una culla ideale per esaltare al massimo le caratteristiche di questo vitigno.

Un posto speciale lo occupa necessariamente anche il Sylvaner 2018 Vecchie Vigne, impiantate da papà Josef 47 anni fa. Un vino che definire sublime non ci sembra esagerato, con un bouquet aromatico infinito e quella pulizia dei sentori che è marchio di fabbrica dei vini di Andreas.

E sempre a proposito di Andreas va sottolineato la coraggiosa scelta nella linea Private Cuveé, nata nel 2014, e frutto di un blend di Sauvignon, Vetliner e Riesling in percentuali però che modificano di anno in anno in relazione alle caratteristiche dell'annata. Per questa ragione si ottengono vini diversi di anno in anno ma questo, a nostro parere, esalta ulteriormente il valore del terroir in tutte le sue diverse sfaccettature, compreso ovviamente l'andamento climatico di un'annata.

Infine un'annotazione particolare anche per il Gewurtztraminer. Eravamo scettici nel degustarlo perché, pur apprezzandola, la troviamo una tipologia talvolta troppo ridondante. Ma la versione Pacher Hof è, a nostro parere, quanto di meglio si possa fare per esaltare la bevibilità di questo vino. Pur avendo un residuo zuccherino di 15 g/l, l'acidità consente un equilibrio perfetto con la "dolcezza", regalando una freschezza perfetta e una bevibilità unica.

Promettiamo a Katharina di tornare presto a casa Pacher Hof e questa volta per più tempo e soprattutto, per camminare nelle loro splendide vigne di montagna.