

Alto Adige: il Pinot Bianco di Hofstätter, tra riscoperta e freschezza autentica

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Giugno 2025



Il Pinot Bianco di J. Hofstätter a Tramin-Termeno, Alto Adige, emerge come espressione raffinata del gusto contemporaneo. Superando un passato nell'ombra di Chardonnay e Pinot Grigio, il vitigno è stato riscoperto per la sua purezza e freschezza. La sua finezza naturale è esaltata da note di mela verde e agrumi, offrendo un equilibrio calibrato e una verticalità unica.

Nel cuore dell'Alto Adige, dove l'altitudine scolpisce l'identità dei vini e la viticoltura richiede visione, il Pinot Bianco della tenuta J. Hofstätter di Tramin-Termeno si distingue come interprete raffinato dell'evoluzione del gusto contemporaneo, grazie alla sua sorprendente **versatilità**.

Una delle curiosità più affascinanti legate al Pinot Bianco riguarda la percezione che i viticoltori ne avevano in passato. Per lungo tempo in Alto Adige si è operata un'unica distinzione, quella tra un Pinot Bianco “verde” e uno “giallo”. Solo negli anni Ottanta del secolo scorso, si scoprì che quest’ultimo era in realtà Chardonnay. Con il crescente successo dello Chardonnay prima, e del Pinot Grigio poi, il Pinot Bianco rimase per anni in secondo piano, nell’ombra di queste due varietà. Non per Hofstätter che da sempre firma due diverse **interpretazioni di questo vitigno**.

Negli ultimi decenni il Pinot Bianco è stato oggetto di una vera e propria riscoperta anche da parte di una nuova generazione di viticoltori consapevoli del suo potenziale espressivo. «Questa varietà per noi rappresenta la purezza, la **freschezza per la quale l’Alto Adige è apprezzato** dagli appassionati, sicuramente tra i vitigni più rappresentativi della nostra zona di montagna», spiega Martin Foradori Hofstätter.

Il Pinot Bianco firmato Hofstätter nasce da vigneti vocati, posti a quote intermedie, dove l’escursione termica tra notte e giorno e i suoli calcarei di origine dolomitica conferiscono al vino una **finezza naturale**. Il profilo organolettico è segnato da note di mela verde, fiori di campo e una sottile traccia agrumata. Al palato emerge un equilibrio calibrato tra acidità viva, tessitura sapida e una chiusura asciutta, che ne enfatizza la verticalità.

È una versione pura e rigorosa, che rifugge l’eccesso per privilegiare l’autentica **freschezza del vitigno**.

Punti chiave

1. **Pinot Bianco Hofstätter** interpreta con eleganza il gusto

contemporaneo, puntando su freschezza, finezza e versatilità.

2. **Identità Altoatesina Storica:** il Pinot Bianco ha vissuto un passato in ombra, confuso spesso con altre varietà.
3. **Nuove Generazioni Consapevoli** riscoprono il vitigno, esaltandone purezza e coerenza con il territorio montano.
4. **Vigneti in Altitudine** donano acidità viva, sapidità e note agrumate al profilo del Pinot Bianco.
5. **Stile Puro Rigoroso:** Hofstätter evita l'eccesso per valorizzare l'essenza autentica del vitigno.