

Sylvaner, il filo che lega l'Abbazia di Novacella alla Valle Isarco

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Luglio 2026



Da quasi nove secoli l'Abbazia di Novacella coltiva la vite in Valle Isarco. Nel corso del Novecento il Sylvaner diventa il vitigno più identitario della cantina, capace di esprimere freschezza, mineralità e longevità. Oggi lo interpretano quattro etichette diverse, dalla Linea Classica allo Stiftsgarten, sintesi di tradizione millenaria e visione contemporanea.

La viticoltura accompagna la storia dell'[Abbazia di Novacella](#) fin dalla sua fondazione nel 1142. Per quasi nove secoli la coltivazione della vite ha rappresentato una delle attività centrali della comunità dei Canonici Agostiniani, contribuendo a modellare il paesaggio e l'identità della Valle

Isarco. Se questa lunga tradizione affonda le proprie radici nel Medioevo, è nel corso del Novecento che il **Sylvaner** assume un ruolo sempre più centrale nella produzione della cantina, fino a diventarne oggi il vitigno più identitario e **una delle espressioni più rappresentative della viticoltura di montagna altoatesina.**

Un'identità millenaria

Introdotta in Alto Adige nella seconda metà dell'Ottocento e diffusosi rapidamente in Valle Isarco, il Sylvaner ha trovato nei vigneti d'altitudine un ambiente ideale per esprimere il proprio carattere. **I terreni morenici di origine glaciale, il clima fresco e ventilato e le marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte favoriscono una maturazione lenta delle uve,** preservandone freschezza, precisione aromatica e una spiccata componente minerale. Caratteristiche che hanno contribuito a rendere questa varietà uno dei simboli della viticoltura della Valle Isarco.

Nel corso del Novecento, mentre l'Abbazia consolida la propria identità enologica e orienta progressivamente la produzione verso **una sempre maggiore valorizzazione dei vitigni più vocati del territorio,** il Sylvaner diventa il filo conduttore di questo percorso. La sua capacità di interpretare con autenticità il terroir della Valle Isarco accompagna la crescita qualitativa della cantina, contribuendo a definirne uno **stile riconoscibile, fondato su eleganza, freschezza, mineralità e longevità.**

Oggi questo percorso prosegue **sotto la guida del direttore Werner Waldböck e dell'enologo Lukas Ploner,** attraverso una viticoltura che valorizza le caratteristiche dei singoli vigneti e interpreta il **patrimonio viticolo dell'Abbazia con uno sguardo rivolto al futuro.** La ricerca sulla qualità, il **rispetto del territorio e la valorizzazione delle varietà** storiche continuano così una tradizione che da quasi mille anni lega l'Abbazia alla coltivazione della vite.

Le divers espressioni di Sylvaner

Il ruolo centrale del Sylvaner trova oggi espressione nelle diverse etichette della cantina, ciascuna nata per interpretare il vitigno secondo una prospettiva specifica e complementare.

Il **Sylvaner della Linea Classica** rappresenta l'espressione più immediata del territorio della Valle Isarco. Proveniente dai vigneti che circondano l'Abbazia, racconta il carattere più autentico della varietà attraverso uno **stile fresco, equilibrato e di grande bevibilità**, nel quale emergono le tipiche note fruttate e la marcata impronta minerale.

Il **Sylvaner Praepositus** nasce invece da una selezione dei vigneti più vocati e rappresenta una delle massime espressioni qualitative della produzione dei vini bianchi dell'Abbazia. **Più strutturato e complesso, coniuga profondità, eleganza e capacità evolutiva**, interpretando il Sylvaner in una chiave di maggiore concentrazione e longevità.

Accanto ai vini fermi, il vitigno trova una diversa interpretazione in **Perlaetus, Metodo Classico ottenuto da uve Sylvaner**. Un progetto che valorizza la **naturale freschezza e l'acidità** della varietà attraverso un lungo affinamento sui lieviti, offrendo una lettura originale del vitigno senza rinunciare alla sua identità territoriale.

Al vertice della produzione si colloca infine il **Sylvaner Stiftsgarten**, il cru presentato per la prima volta nel 2023 con l'annata 2019 e ottenuto dall'omonimo vigneto impiantato nel 1972 proprio attorno all'Abbazia. Prima menzione di vigna nella storia millenaria della cantina, rappresenta il **punto di arrivo del percorso di ricerca sui terroir storici di Novacella** e la massima espressione del Sylvaner secondo la visione enologica dell'Abbazia.

Dalla Linea Classica al Praepositus, da Perlaetus fino allo Stiftsgarten, il **Sylvaner** racconta oggi le molteplici

sfaccettature della viticoltura dell'Abbazia di Novacella. **Un vitigno che, più di ogni altro, sintetizza la continuità tra una tradizione iniziata nel 1142 e una visione contemporanea del vino**, fondata sulla valorizzazione del territorio, dei vigneti storici e dell'identità della Valle Isarco.

Punti chiave

1. **Tradizione millenaria:** la viticoltura dell'Abbazia di Novacella nasce nel 1142 e continua ininterrotta fino a oggi.
2. **Terroir unico:** i terreni morenici e le forti escursioni termiche della Valle Isarco danno al Sylvaner freschezza e mineralità.
3. **Quattro espressioni:** Linea Classica, Praepositus, Perlaetus e Stiftsgarten interpretano il vitigno in stili diversi e complementari.
4. **Il cru Stiftsgarten:** presentato nel 2023, nasce da un vigneto impiantato nel 1972 e segna la prima menzione di vigna nella storia della cantina.
5. **Guida attuale:** il direttore Werner Waldboth e l'enologo Lukas Ploner proseguono il percorso qualitativo con uno sguardo al futuro.