



# VINI ALTOADIGE

N° 3/2003

WWW.VINI ALTOADIGE.COM



## TRADIZIONE E CULTURA DEL VINO IN ALTO ADIGE

ELEMENTI ENOLOGICI NELL'ARTE ALTOATESINA.



Periodico quadrimestrale iscritto presso il Tribunale di Bolzano al n. 4/99 Anno 5 - n. 15 Tiratura complessiva: 15.000 copie

 Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana (USPI), Roma

#### Editore

Promozione Vini Alto Adige  
Camera di Commercio di Bolzano  
Via Perathoner, 10  
39100 Bolzano  
Tel. 0471 945690/945693  
Fax 0471 945692  
info@vinialtoadige.com  
www.vinialtoadige.com

#### Direttore responsabile

Dott. Josef Rottensteiner

#### Redazione

Luis Frötscher, Elke Gruber,  
Herbert Taschler, Thomas Augschöll,  
Helmuth Zanotti

#### Testi

Herbert Taschler,  
Promozione Vini Alto Adige

#### Traduzione

Studio Bonetti, Bolzano

#### Editing

Serena Eventi  
serena.aversano@vinialtoadige.com

#### Foto

Piero Perra  
Promozione Vini Alto Adige  
Museo Diocesano Bressanone

#### Concept e design

MEDIA VICOM S.r.l.  
Piazza von Buol 4, 39052 Caldaro  
Tel. 0471 965001  
Fax 0471 965002  
e-mail: info@vicom.it

#### Stampa

Fotolito Longo, Bolzano

## EDITORIALE

**P**er tutti gli addetti ai lavori del mondo vitivinicolo, il 2003 rimarrà a lungo impresso nella memoria. Anche senza voler dare un giudizio definitivo sulla qualità dei vini – in questo momento sarebbe decisamente prematuro – quella del 2003 per l'Alto Adige si prefigura senz'altro come un'annata degna di nota.

Un avvio della stagione estiva particolarmente caldo ha avuto come conseguenza la fioritura molto precoce della vite, un chiaro segnale di quello che sarebbe stato un raccolto anticipato. L'estate è stata caratterizzata da una calura straordinaria per intensità e durata, come raramente si era visto in precedenza. Temperature medie superiori di oltre 3°C rispetto ai valori registrati negli ultimi anni e una siccità altrettanto persistente, hanno portato alla maturazione della vite con largo anticipo, in taluni casi addirittura di tre-quattro settimane. L'assenza di precipitazioni ha preservato la vite dall'insorgere di malattie fungine ma, dove l'irrigazione si è rivelata insufficiente, sono sopravvenuti evidenti danni da siccità. Le calde notti estive hanno allarmato i viticoltori, facendo temere un'eccessiva decomposizione dell'acido malico negli acini.

Il lavoro di vendemmia, iniziato già nella seconda metà di agosto, è proseguito in condizioni ideali: rare sono state le colture attaccate da botrytis, anche se si sono rilevati grappoli d'uva colpiti dai sintomi di riscaldamento, un fenomeno per noi piuttosto insolito. Durante la fase di maturazione, tuttavia, si è potuto constatare che non tutte le varietà hanno reagito nello stesso modo all'ondata di caldo così straordinariamente intensa.

I mosti delle varietà di uva bianca presentavano valori di acidità insolitamente bassi, tali da destare in taluni casi forte preoccupazione, ma che, fortunatamente, non si sono rivelati così critici nella fase di vinificazione. Il livello dell'acido tartarico è risultato molto stabile e, grazie a un'accurata lavorazione che tenga conto delle peculiarità di quest'annata, sarà possibile sfruttare al massimo il potenziale di qualità già presente oggi. A dispetto dei timori iniziali, i vini bianchi più giovani si presentano con delicate note fruttate che ben si accompagnano alla loro straordinaria pienezza.

Grandi attese sono legate ai vini rossi del 2003, maggiormente favoriti dalle condizioni meteorologiche di quest'anno. L'inusuale densità del mosto lascia prevedere vini rossi strutturati e longevi; la lunga fase di maturazione promette componenti tanniche mature e morbide che rendono il vino adatto per essere assaporato a lungo in bocca.

A tutt'oggi è ancora difficile dare una valutazione di livello di qualità per i vini altoatesini annata 2003. Possiamo però già affermare con orgoglio che si tratta di prodotti sicuramente notevoli che, una volta di più, testimoniano le loro peculiarità d'annata, aspetto questo che rende più appetibile il vino, sia per i produttori, sia per gli estimatori.

## PROSIT!

Armin Kobler

Direttore della Sezione enologica del  
Centro di Sperimentazione Agraria di Laimburg



# SOMMARIO



5 LA VENDEMMIA IN ALTO ADIGE. IMPRESSIONI

6 TRADIZIONE E CULTURA DEL VINO IN ALTO ADIGE



12 CUVÉES ROSSE DELL'ALTO ADIGE



14 VINO & GASTRONOMIA: GUSTO, STILE E PREGIATE ETICHETTE

15 L'INTERVISTA: CARLO CAMBI - DIRETTORE "I VIAGGI DI REPUBBLICA"

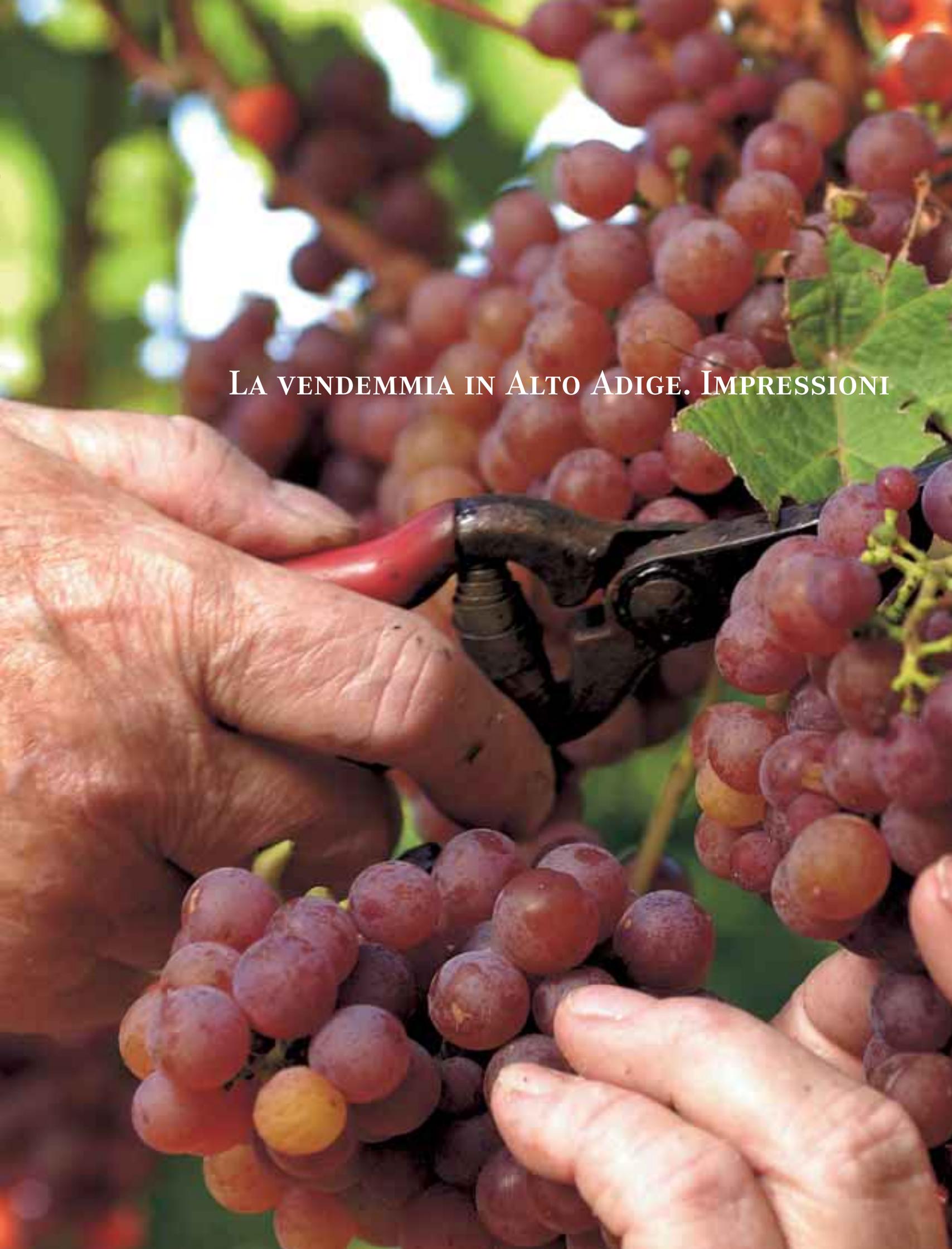


## IL SIMPOSIO INTERNAZIONALE DEL GEWÜRZTRAMINER



Una regale festa d'estate nel magnifico giardino di Castel Rechtenthal ha chiuso il 4° Simposio internazionale del Gewürztraminer che ha avuto luogo a Termeno, eletta capitale del prestigioso vitigno autoctono. Una giuria internazionale di esperti, sotto l'egida della rivista gastronomica tedesca "Der Feinschmecker", ha preso in esame 210 vini provenienti da dieci regioni vinicole di ogni parte del mondo. Il primo premio per la categoria "vini secchi" è stato assegnato all'Alto Adige Gewürztraminer

Nussbaumer 2002 della Cantina Produttori di Termeno. La palma dei "vini dolci" è andata invece all'Hasel Trockenbeereauslese 2000 del vignaiolo Johann Topf di Strass, in Austria. Un programma ricco di eventi ha fatto da cornice alla manifestazione: dalle degustazioni curate da Stuart Pigott e Markus Del Monego, ai seminari gastronomici di cucina mediterranea e indiana, alle escursioni tra i vigneti, fino alla presentazione del comune di Durbach che in Germania vanta la maggiore produzione di Gewürztraminer.



LA VENDEMMIA IN ALTO ADIGE. IMPRESSIONI





# TRADIZIONE E CULTURA DEL VINO IN ALTO ADIGE

**ELEMENTI ENOLOGICI NELL'ARTE ALTOATESINA**

Nella maggior parte delle culture antiche, la vite e l'uva hanno sempre ricoperto un ruolo importante nell'arte decorativa. Nei secoli passati scene di vendemmia, viticci e grappoli d'uva venivano raffigurati su molti oggetti di uso quotidiano ed erano riprodotti come decorazioni murali e su monumenti sepolcrali. Nella pieve preromanica di Sanzeno è ritratta una scena amorosa, all'interno della quale il vino viene sorseggiato da un mestolo. Nell'antica mitologia egizia, Iside rimane gravida dopo aver bevuto del vino e dà alla luce Horus. Il dio della vendemmia Shesmu porge a un defunto del vino, una bevanda che si riteneva potesse far resuscitare i morti. Nell'antica Mesopotamia la vite veniva considerata la "pianta della vita". Nelle iscrizioni sumeriche le fronde della vite significavano "vita": la vite stessa era ritenuta una pianta particolarmente fertile, in grado di donare la vita eterna. Nell'antica mitologia romana è Bacco che, assieme alla sua folta corte di sileni mai sobri, dispensa burla e si abbandona alle libagioni. Questi svaghi al tempo degli dei sono passati, evidentemente, alla specie umana. Nella Bibbia il grappolo d'uva diventa il simbolo della terra fertile: saranno i messaggeri a porgerne uno a Mosè, il quale giungerà così, rinvigorito dalla forza di questo emblema, nella "terra promessa". Questa scena è raffigurata in un affresco risalente al tardo Medioevo che si trova all'interno del chiostro del Duomo di Bressanone.

## RAFFIGURAZIONI DELLA MADONNA CON L'UVA

La simbologia dell'uva e del vino non rimane confinata alle classiche zone di coltivazione della vite. Nel Museo diocesano di Bressanone troviamo, ad esempio, una "Madonna dell'Uva", proveniente da Tils in Valle Isarco. Sulla tavola, la cui realizzazione è da attribuire alla scuola di Michael Pacher, è raffigurata una Madonna con un grappolo d'uva bianca in mano. Sulla balconata in primo piano sono raffigurati altri due grappoli d'uva. Anche la Chiesa parrocchiale di San Paolo custodisce una preziosa "Madonna dell'Uva". Il "Cristo Vendemmiatore" che pigia l'uva nel torchio con la croce sulle spalle rinnova simbolicamente l'agonia sulla Croce. Nel Museo enologico di Caldaro si trovano numerose tavole del "Vigneto spirituale" raffiguranti il tema del "Cristo Vendemmiatore": gli apostoli portano i grappoli d'uva e nel torchio si meschia il sangue di Cristo con il succo d'uva. Tavole di questo genere erano abbastanza diffuse nell'arte popolare, ma non nella nobile arte sacra: dalla simbologia di queste tavole i comuni fedeli traevano ispirazione per le proprie preghiere. Talvolta erano gli evangelisti ad essere raffigurati come i frutti del vigneto, forse anche prendendo spunto dalla dottrina del filosofo Padre della Chiesa Clemente Alessandrino, secondo cui Cristo stesso era un grappolo d'uva spremuto dai profeti.



Madonna dell'Uva, Museo diocesano di Bressanone, fine XV secolo

## SANTI PATRONI DEL VINO E DEI BEVITORI



Sant'Ingenuino, busto ligneo, Chiesa della Vergine di Bressanone, ca. 1600

Il freddo, il gelo, la siccità e la pioggia mettono a dura prova la vite. Per questo tutte le zone storiche di coltivazione della vite hanno un proprio santo protettore. Complessivamente sono circa 70 i santi la cui tutela si estende anche al campo enologico. Nella nostra regione, tra i patroni della viticoltura si annoverano papa Urbano I, san Lorenzo diacono e martire e il santo contadino madrileno Isidoro. Sant'Urbano, papa dal 221 al 230, deve il suo patronato del vino all'editto con il quale stabiliva che i calici utilizzati durante le liturgie dovevano essere forgiati in metallo nobile. La sua festa viene celebrata il 25 maggio, giorno a partire dal quale, secondo l'antico calendario germanico, poteva essere messo in vendita il raccolto del vigneto. Nelle riproduzioni più recenti, Urbano viene raffigurato sempre più spesso in veste di vescovo con la mitra sul capo: in questo caso si tratta di sant'Urbano, vescovo di Langres, venerato in Francia come patrono dei vignaioli e dei viticoltori. La leggenda vuole che il vescovo, in possesso di facoltà miracolose, fosse in grado di far piovere o di far cessare la pioggia. Si può dedurre che il patronato sia passato dal vescovo di Langres alla figura dell'omonimo papa, considerato il fatto che nell'arte italiana papa Urbano viene rappresentato senza il grappolo d'uva.

Tra le raffigurazioni di santi più antiche in territorio altoatesino, troviamo una pittura su vetro all'interno della Chiesa parrocchiale di Lana di Sotto, una rinomata zona di coltivazione del vino. Sullo stemma del donatore sulla vetrata, risalente al 1496, sono raffigurati un grappolo d'uva e una falce, ed è quindi immaginabile che l'opera sia stata commissionata da contadini. A san Vincenzo, diacono di Saragozza e patrono dei vignaioli francesi, è dedicata una cappella nella residenza Griebenstein a Lana. Anche in questo caso il nome non è stato scelto a caso: in "Vincenzo" è racchiusa la parola francese "vin". Nel Museo diocesano di Bressanone è conservato un busto ligneo di san Ingenuino, vescovo di Sabiona, sul quale è inciso un grappolo d'uva dorata, ovvero bianca. Essendo venerato come protettore del tempo, la sua giurisdizione si estende anche sulla coltivazione del vino bianco nella media Valle Isarco. Ma non sono solo i vignaioli ad avere un santo protettore, anche i bevitori ne hanno uno. La leggenda narra che l'imperatore Massimo, in segno di rispetto, avrebbe fatto bere per primo san Martino, vescovo di Tours, da un calice di vino. Poco favorevoli alla categoria le opere pie dell'eremita Macario di Würzburg, del quale si tramanda che avrebbe posseduto il dono di trasformare il vino in acqua. Al contrario di San Francesco d'Assisi che, secondo quanto riportato nei Fioretti, sarebbe stato in grado di trasformare l'acqua in vino, come Gesù Cristo alle nozze di Cana.



*Coppia di vignaioli, sculture in pietra arenaria, Porticina del vino del Duomo di Bolzano, ca. 1400*

## FATICA NEL LAVORO IN VIGNA

È solo nel corso del XIX secolo che si moltiplicano le immagini del lavoro nelle vigne nella pittura. Particolarmente carica di simboli è la raffigurazione del tema sugli affreschi della Torre dell'Aquila nel Castello del Buonconsiglio di Trento, dove sono riprodotti la potatura dei grappoli d'uva bianca e rossa, la raccolta delle uve nei tini, il travaso nei tini più grandi, la pigiatura, l'assaggio del mosto e il trasporto del vino in piccole botti di legno fissate a un'asta caricata sulle spalle. Nella scena di "Ottobre" del ciclo dei mesi è illustrato anche il lavoro al torchio, manovrato da due uomini: lo spunto per questa scena è tratto da illustrazioni dei Libri d'Ore francesi. Un aspetto che salta subito all'occhio è che gli attrezzi d'uso artigianali e il procedimento di lavoro non si sono modificati nel corso dei secoli.

Sulla Porticina del Vino del Duomo di Bolzano, una coppia di sculture raffigurano un orgoglioso vignaiolo che tiene sollevata una roncola e la sua consorte: le immagini fanno riferimento alla concessione da parte del conte Alberto del Tirolo alla parrocchia di Bolzano del privilegio della vendita esclusiva del vino. Anche nei cicli pittorici dei mesi e delle stagioni del XVII secolo si fa accenno al lavoro nelle vigne e all'attività della vendemmia, come ad esempio nelle opere del pittore Jacopo da Bassano, più volte copiate da Stephan Kessler e dai suoi allievi. Nella rappresentazione dell'autunno vediamo dei ragazzini intenti a pigiare l'uva appena raccolta: un'immagine molto vivace per i colori impiegati e per l'atmosfera della scena riprodotta. In un'altra serie di immagini, riferite al mese di settembre, l'uva viene raccolta dalla vite intrecciata a un albero. In tutti questi cicli pittorici il vino e la vendemmia rappresentano il leitmotiv dell'autunno.



*Vendemmia, affresco del mese di Ottobre, Torre dell'Aquila del Castello del Buonconsiglio, Trento, ca. 1407*



*Cristo Vendemmiatore, tavola lignea, Museo del Vino di Caldaro*

## TAVERNE E COMPAGNIE DI BEVITORI

Negli affreschi della taverna della residenza dei Conti di Termeno, il vino viene simbolicamente rappresentato come occasione per libagioni e baccanali. È Bacco stesso ad essere raffigurato con il capo cinto da un tralcio di vite e con un grappolo d'uva in mano. Il pittore Bartlmä Dill Riemenschneider ha saputo coniugare il leggendario simbolo divino con la gioiosa baldoria di una compagnia di bevitori. Entrare in una taverna significa, infatti, trascorrere qualche momento di svago in un locale, dimenticando così le preoccupazioni quotidiane. Non per nulla, agli inizi del periodo della Controriforma, nascono numerose compagnie di bevitori. Di queste taverne risalenti al XVI secolo ne sono rimaste parecchie. Anche un salone all'interno di Castel Lodrone ad Appiano è ornato con tralci di vite e numerosi iscrizioni inneggianti al bere decorano le pareti interne. A Brunico si trova un'interessante miscita (attualmente una farmacia) affrescata da Ulrich Springenklee nel 1526 con scene simboliche sul tema del vino e delle libagioni. Dal tenore moraleggiante dei motti di cui è rimasta traccia sulle pareti s'intuisce che l'allegria compagnia di frequentatori del locale era formata da gruppi di nobili del circondario di formazione umanistica.



Botti di legno intagliate, inizio XX secolo, Cantina Prod. S. Michele-Appiano



Autunno a Bassano, Stefan Kessler, 1650 ca., Palazzo Vescovile, Bressanone



Luis Stefan Stecher, Gioia di vita, trittico, Cassa Rurale di Caldaro



Robert Scherer, Cantina Puntay di Caldaro, 2000

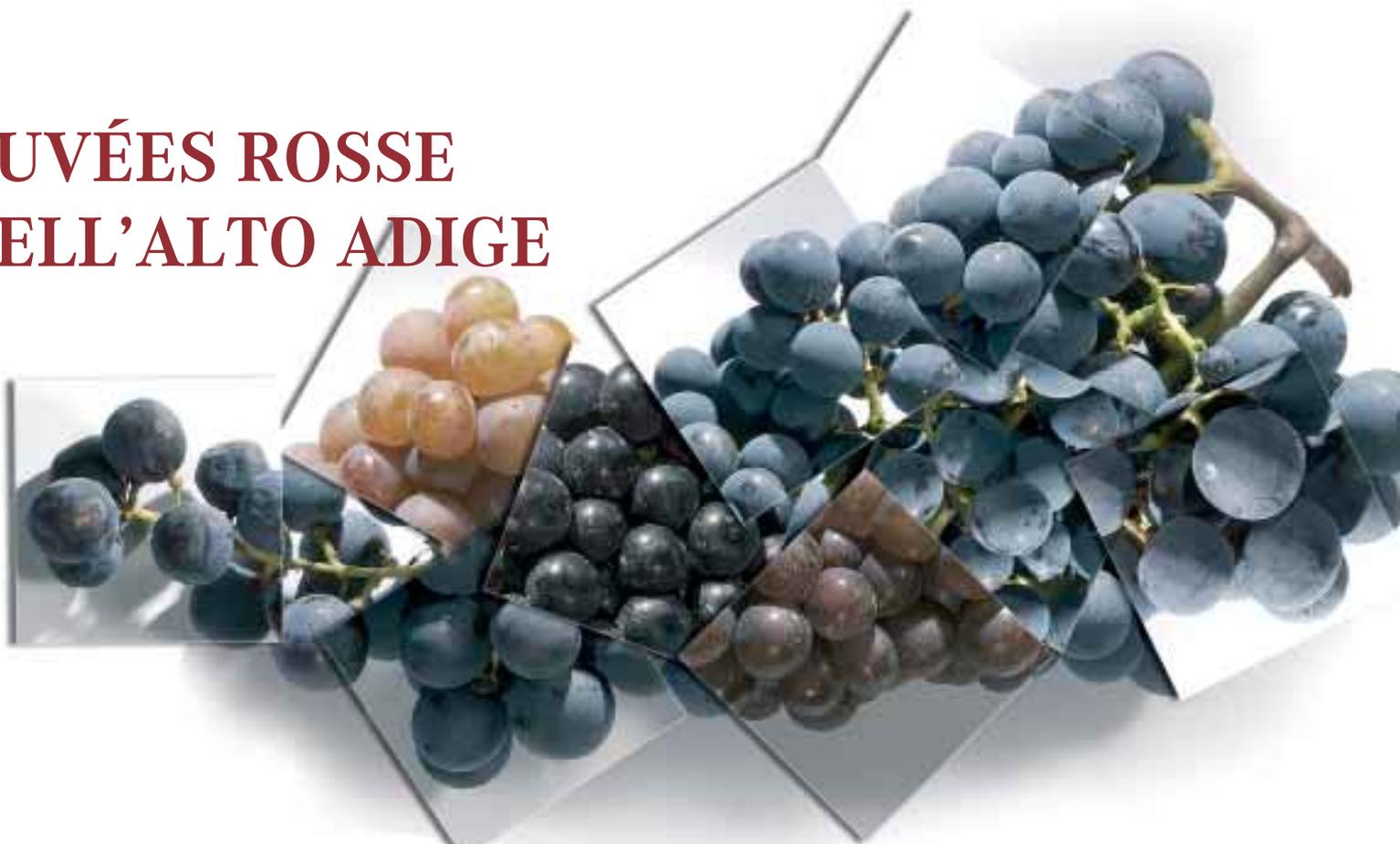
## IL VINO ANCORA PROTAGONISTA NELL'ARTE MODERNA

Anche nell'ambito dell'arte decorativa odierna troviamo spesso raffigurazioni che hanno come tema il lavoro quotidiano nelle vigne. Luis Stefan Stecher ha preso spunto dai motivi dell'arte classica che inneggiano ai piaceri dei sensi per il suo trittico "Gioia di vita" all'interno della Cassa di Risparmio di Caldaro: Dioniso insieme ad Erode, ma anche Tanatos (la morte) con la clessidra che pone fine ad ogni gioia, e inoltre le figure allegoriche dello splendore, della gaiezza e dell'abbondanza rappresentate dalle Tre Grazie Aglaia, Eufrosine e Talia. Mentre satiri fanciulli circondano un tino pieno d'uva, Dioniso si cinge con una ghirlanda di fiori della passione, simbolo delle pene d'amore. Il pittore Robert Scherer ha decorato la Cantina Puntay della Erste&Neue Kellerei di Caldaro con illustrazioni allegoriche sul tema del vino.

### LEO ANDERGASSEN

Storico dell'arte,  
direttore del Museo diocesano di Bressanone

# CUVÉES ROSSE DELL'ALTO ADIGE



## REINTERPRETARE LA COMPLESSITÀ DEL TERROIR

Euforius, Anticus e Linticularus, Cornelius, Sagittarius e Mauritius, Corolle, Casòn e Löwengang, Iugum e Coldirus, De Silvas e Amistar, Yngram, Istante e Prestige Caldifff, Jus Osculi e Mervin, Auhof e Conte di Merano, Cuvée S. Paolo, Composition Reif, Vernissage, Klaser, Rosso del Conte e molti altri ancora: quello che a prima vista può sembrare un estratto da un dizionario di latino, in realtà è un elenco dei nuovi vini rossi cuvée dell'Alto Adige. Con i loro nomi altisonanti, in prevalenza di antica origine latina, sono divenuti in molti casi simbolo della nuova enologia altoatesina.

In origine era il tradizionale uvaggio di Cabernet e Merlot a formare la base dei rossi cuvée altoatesini. Ben presto, però, anche l'autoctono Lagrein, di recente introduzione, è entrato a far parte delle produzioni di cuvées, dal Cabernet-Lagrein passando per il Merlot-Lagrein, fino a quei vini dove questo vitigno è presente in percentuale maggiore. Anche le varietà di più recente coltivazione, come il Petit Verdot, il Syrah, il Malbec e altri, stanno acquisendo sempre maggiore spazio nelle cuvées altoatesine, anche se questi vitigni non sarebbero neppure previsti dalla normativa DOC. Ormai non esistono quasi più limiti alla creatività e alla libertà d'azione dei produttori e, di conseguenza, le cuvées sono sempre più espressione della filosofia enoica del singolo enologo. Ciascuna miscela di uve diventa così un prodotto unico nel quale il vino, il suo vitigno d'origine, il suo terroir e la tecnica enologica si combinano armoniosamente.

### CUVÉES "MADE IN ALTO ADIGE": UNA LUNGA TRADIZIONE

A dire il vero, nella storia vitivinicola altoatesina gli uvaggi o cuvées, come vengono chiamati oggi nel linguaggio enologico, sono sempre esistiti. Nella tradizione vinicola dell'Alto Adige, le cui origini risalgono a oltre duemila anni fa, i grappoli dei diversi vitigni venivano spesso vendemmiati e vinificati assieme e, addirittura, si mescolavano uve bianche con uve rosse. Ciò ha portato alla produzione di vini legati alla tipicità del territorio, divenuti espressione del gusto del loro tempo.

Nella seconda metà del XIX secolo, in seguito all'introduzione in Alto Adige di nuovi vitigni in prevalenza di origine francese, si rafforzò l'orientamento a produrre vini da monovitigno, una tendenza cui è stato dato forte impulso da tutte le cantine della regione, soprattutto negli ultimi decenni. I vini altoatesini di maggiore produzione, il Lago di Caldaro e il Santa Maddalena, sono da sempre dei vini cuvée per eccellenza. E non solo perché le uve Schiava vengono coltivate in tutte le loro varietà, dalla Schiava grossa alla Schiava nobile fino alla Schiava grigia e a tutte le altre sottovarietà. Secondo il disciplinare di produzione previsto per i vini DOC altoatesini, infatti, per il Santa Maddalena e il Lago di Caldaro sono ammessi nella coltivazione e, ovviamente, nei vini stessi, percentuali di Pinot grigio e di Lagrein fino al 15%.

### LE NUOVE CUVÉES: DA VENT'ANNI IN COSTANTE AUMENTO

Accanto alla tipiche cuvées tradizionali "made in Alto Adige", da circa vent'anni è in aumento la produzione di nuovi vini da taglio, soprattutto di origine bordolese.

Il precursore delle nuove cuvées è stato Josef Niedermayr di Cornaiano con il suo enologo Lorenz Martini, che già nel 1982 avevano vinificato in via sperimentale un taglio di Lagrein, Schiava e Pinot nero; l'anno dopo produssero 4.000 bottiglie di "Euforius", una cuvée composta per il 50% di Lagrein, il 30% di Cabernet Franc e il 20% di Pinot nero. "Poiché da noi le uve dei singoli vitigni da un'annata all'altra risultano molto diverse", ci spiega Josef Niedermayr, "con questa cuvée abbiamo cercato di appianare queste differenze di qualità, per ottenere dei vini che risultino più armonici e più vicini al gusto dei consumatori."

I migliori vigneti di uve Cabernet e Merlot della Cantina Produttori Nalles&Magrè-Niagara si trovano nella zona di coltivazione della Bassa Atesina più vocata per queste varietà bordolesi. Nel 1985 nasce "Anticus": le uve impiegate - 40% Cabernet, 40% Merlot e 20% Pinot nero - provengono dagli antichi vigneti della residenza "Von Menz" del barone Salvadori. Secondo l'enologo della cantina Gerhard Kofler, "il taglio di uve Merlot e Cabernet è ideale, nella sua combinazione di potenza e morbidezza che conferisce più corpo e vivacità al vino".

Risale al 1994 la prima produzione di 4.000 bottiglie del "Mauritius" della Cantina Gries, con uve provenienti dai vigneti di Settequerce e Gries. L'enologo Ulrich Ambach impiega oggi il 60% di uve Lagrein e il 40% di Merlot per la sua cuvée, affinata in barriques di rovere Allier.

Una strada completamente nuova per gli standard altoatesini è stata intrapresa da Alois Lageder nella Tenuta Hirschprunn di Magrè, da lui acquistata nel 1991. Qui vengono coltivati i vitigni delle varietà a

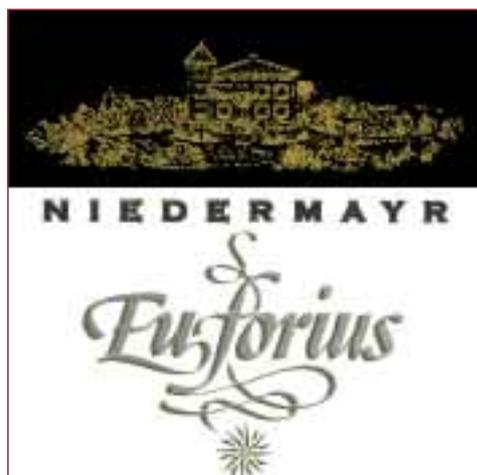
bacca bianca e rossa dai quali si ottengono le cuvées di ispirazione bordolese prodotte nella tenuta. Il rosso “Casòn Hirschprunn” (la prima annata di produzione è il 1994 con 18.000 bottiglie) si compone di Merlot con aggiunta di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah e Lagrein. Il “Corolle Hirschprunn” (sul mercato dal 1993 con oltre 30.000 bottiglie di produzione), corrisponde al “Casòn” per tipologia di vitigni, composizione e vinificazione. Alois Lageder ha compiuto questo importante passo nella convinzione che “da diverse varietà, miscelate in giusta proporzione, si riesce ad ottenere un vino completo, le cui caratteristiche sono espressione del suo specifico terroir, ossia della posizione, della morfologia del terreno e del microclima che lo contraddistinguono”.

#### I NUOVI VINI VERSO IL SUCCESSO

Nel 1993 il disciplinare di produzione per i vini DOC altoatesini è stato rivisto e sono stati introdotti due nuovi uvaggi di varietà, il Cabernet-Lagrein e il Cabernet-Merlot. Si spiega così il boom dei nuovi vini rossi cuvée che ha caratterizzato l’inizio degli anni Novanta. Tuttavia, la normativa DOC ben presto si è rivelata troppo rigida, e nel 1999 è stata sottoposta a una nuova revisione: attualmente anche le cuvées Lagrein-Merlot sono ammesse nella DOC “Alto Adige”. I vini che non rientrano in questa categoria continuano a essere classificati come “Vdt” (Vini da tavola) o “Igt” (a Indicazione geografica tipica), come accade anche per altri eccellenti vini italiani.

#### LA CUVÉE ESPRESSIONE DI UNA NUOVA FILOSOFIA ENOLOGICA

Per i vini rossi, gli enologi e i produttori altoatesini puntano molto sulla cuvée. La corretta combinazione delle diverse varietà di uve, mescolate nella giusta proporzione, offre infatti la possibilità di produrre vini di grande complessità e struttura, caratterizzati da un’ampia gamma di sapori e un ricco bouquet di aromi. Per un risultato ottimale intervengono qui la creatività, l’esperienza e la sensibilità degli enologi. Solo grazie a una scelta mirata delle varietà, coltivate nei terreni più vocati, è possibile dare una nuova interpretazione alla molteplicità del terroir che troverà poi espressione nei vini. Le nuove cuvées altoatesine, di produzione ancora limitata ma significative dal punto di vista qualitativo, rappresentano un importante fattore di arricchimento dell’offerta enologica dell’Alto Adige.



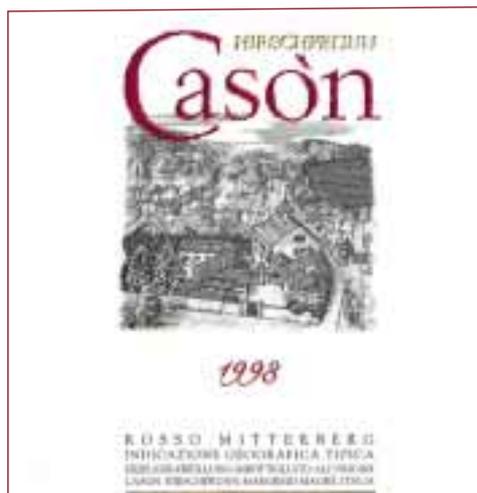
*Dal 1995 l’“Euforius” si compone per il 50% di Lagrein, per il 30 di Cabernet Sauvignon e per il 20 di Merlot. Le uve dei singoli vitigni vengono vinificate separatamente: il mosto viene fatto macerare in contenitori d’acciaio per 14 giorni a contatto con le vinacce. Successivamente il vino riposa per dodici mesi in barrique. Ogni anno vengono prodotte circa 15.000 bottiglie da 7/10 e 1.000 bottiglie magnum.*

*Di colore rosso rubino intenso, con un bouquet carico di aromi di frutti di bosco, amarene ed erba appena tagliata, è un vino rotondo, pieno e vellutato in bocca. Armonioso nella combinazione dei diversi vitigni, è persistente al palato.*



*Dal 1997 l’“Anticus” si compone per circa il 70-80% di Merlot (proveniente dai terreni di Cortaccia) e per il resto da Cabernet Sauvignon (dai vigneti situati a Nalles). Dopo un periodo di macerazione piuttosto lungo (22-23 giorni), i vini riposano separatamente in barrique per un anno, vengono successivamente miscelati e rimangono ad affinare per altri 10 mesi in barrique. Ogni anno vengono prodotte circa 13.000 bottiglie di “Anticus”.*

*Vino complesso, con note di frutti di bosco e ribes nero al naso, coniuga armoniosamente la morbidezza del Merlot alla potenza e al carattere del Cabernet Sauvignon.*



*Le uve Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Lagrein e altri vitigni dei poderi di Casòn Hirschprunn a Magrè, vengono vendemmiate assieme e vinificate con una macerazione a contatto con le vinacce per 18 giorni in contenitori di acciaio. Il vino viene poi fatto affinare per 20 mesi in barriques di rovere francese. La produzione ammonta a 18.000 bottiglie.*

*Un vino che seduce per il suo colore rosso ciliegia intenso con riflessi rubini e per l’ampio bouquet fruttato con sentori di legno. Robusto e pieno al palato, con un frutto concentrato e succoso, ricco di tannini, è fresco e giovane sul finale.*



*Le uve Lagrein (60%) e Merlot (40%) vengono fatte macerare a temperatura controllata per dieci giorni e riposano successivamente in barrique per 12 mesi. Il raccolto del 2000 ha prodotto 10.000 bottiglie.*

*Vino dal colore rosso rubino scuro fino a rosso granata intenso, il “Mauritus” si presenta ricco al naso con un bouquet che ricorda la frutta matura con note speziate e di cioccolato. Al palato risulta concentrato, fruttato e vellutato, con tannini ben evidenziati e una lunga persistenza.*

# VINO & GASTRONOMIA

OSPITI DEL RISTORANTE "UNTERWIRT" DI GUDON PRESSO CHIUSA



Nello storico Ristorante „Unterwirt“ di Gudon nei pressi di Chiusa, protagonista è l'autentica tradizione culinaria della Valle Isarco. Lo chef Thomas Haselwarter conquista i buongustai con le sue ricette fresche, leggere, gustose e speziate, come vuole la tradizione regionale, realizzate utilizzando prodotti locali. La moglie Cornelia si occupa invece del servizio nell'accogliente stube quattrocentesca rivestita in legno.

## Ravioli di patate e polenta nera ripieni di formaggio fresco di capra ed erbe aromatiche al ragout di porcini

**INGREDIENTI:** (Per 4 persone):

**PASTA DI PATATE:**

500 g di patate farinose lessate, 3-4 tuorli d'uovo, 2 cucchiaini di burro fuso, 100 g di farina di frumento, 100 g di farina di polenta nera (farina di grano saraceno), sale, noce moscata grattugiata.

**RIPIENO:**

200 g di formaggio fresco di capra, 50 g di parmigiano grattugiato, 4 cucchiaini di erbe aromatiche miste tritate, 2 cucchiaini di mascarpone, un po' di olio d'oliva extravergine, sale e pepe.

**CONDIMENTO:**

4 porcini di medie dimensioni, parmigiano a scaglie, un po' di crescione o erba cipollina, olio d'oliva extravergine.

**PREPARAZIONE:**

**PASTA:**

pelare le patate, tagliarle a pezzi e cuocerle al vapore. A cottura ultimata schiacciarle e lasciarle raffreddare. Incorporare tutti i restanti ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

**RIPIENO:**

mescolare tutti gli ingredienti e insaporire.

Spianare la pasta e tagliarla con una formina rotonda. Mettere un po' d'impasto del ripieno sui dischi di pasta così ottenuti e chiuderli a mezzaluna. Cuocere i ravioli in acqua bollente per 2-3 minuti e servire con i porcini fatti preventivamente saltare in padella, il crescione, il parmigiano grattugiato e un po' d'olio d'oliva extravergine.

**SUGGERIMENTO:**

i ravioli di patate sono ottimi anche accompagnati da asparagi bolliti e tagliati a dadini oppure da pomodori pelati, passati in padella con un po' di burro e un paio di gocce d'aceto balsamico.



### IL VINO IDEALE:

A questo piatto si accompagnano molto bene i vini bianchi della Valle Isarco come il **SYLVANER**, il **VELTLINER**, il **PINOT GRIGIO** o il **MÜLLER THURGAU**.



Ristorante "Unterwirt",  
Gudon 45, Chiusa - Tel. 0472 844000

## L'INTERVISTA

Carlo Cambi intervistato da Serena Aversano

## Un viaggiatore appassionato intorno al mondo del vino.

Toscane doc originario di Cecina, 47 anni, il giornalista Carlo Cambi è un fine intenditore di vino oltretutto un "bevitore" curioso ed entusiasta. Nel suo curriculum professionale, una lunga carriera nel quotidiano "La Repubblica", prima come cronista e poi come caporedattore della sezione economia. Sette anni fa, partendo dall'idea di individuare settori rilevanti e in ascesa dal punto di vista economico, inventa l'inserito "I Viaggi di Repubblica" di cui è ancora direttore e nel quale si è ritagliato una rubrica sui vini, argomento sul quale ama dibattere con passione esercitando a volte anche il diritto di critica. Proprio prendendo spunto dai suoi sopralluoghi nell'enologia italiana alla ricerca di realtà produttive da segnalare dal punto di vista qualitativo, gli abbiamo rivolto alcune domande:

**QUALE RITIENI SIA STATA LA ZONA VINICOLA CHE HA EFFETTUATO IL MAGGIORE EXPLOIT SUL PIANO QUALITATIVO?**

A mio parere sono tre le aree che hanno dimostrato maggiore dinamicità da questo punto di vista: il Friuli, che ha fatto un grande lavoro per difendere il suo Tocai, e che esprime dei bianchi di assoluto livello; le Marche, per il vincente rapporto qualità/prezzo dei suoi ottimi prodotti; e l'Alto Adige che vanta una produzione d'eccellenza a livello mondiale. L'Alto Adige in particolare negli ultimi dieci anni ha fatto un progresso qualitativo davvero impressionante: per le sue particolari condizioni ambientali la viticoltura altoatesina si può definire eroica.

**DOPO LA MODA DEI ROSSI, NON CREDI ANCHE TU CHE SIA IN CORSO UNA SORTA DI RIVINCITA DEI BIANCHI?**

Tenuto anche conto delle mie origini, mi definisco un "rossista" per eccellenza e devo difendere la categoria. Penso che tra i fattori che negli ultimi tempi hanno privilegiato i rossi nei gusti dei consumatori ci siano un aspetto salutistico molto dibattuto sulla stampa e una moda importata. Noi siamo molto sensibili a ciò che è "in" oltreoceano e gli americani amano i vini strutturati, di gran corpo: se uno guarda i massimi punteggi attribuiti dal guru Robert Parker vede nella quasi totalità vini rossi. Eppure fare un grande bianco è più difficile che fare un grande rosso. Credo che oggi chi vuole bere bene non possa prescindere dai bianchi, e comunque è la stessa gastronomia italiana a premiare in questo momento i bianchi, per il migliore abbinamento con piatti più leggeri e variati e con questa tendenza al crudo: certi bianchi - vedi il Gewürztraminer - creano dei contrasti di sapore molto affascinanti con il cibo.

**A COSA PENSI SIA DOVUTO PRINCIPALMENTE IL SUCCESSO DEI VINI ALTOATESINI?**

Quello che noto dell'Alto Adige è che l'alto standard qualitativo è diffuso in tutto il territorio. Le cantine sociali si sono concentrate su una produzione più vicina al mercato, mentre i piccoli produttori si affidano a prodotti più di nicchia e fanno una politica di vendita molto intelligente, affidando il testimonial al brand della loro azienda. C'è da rilevare inoltre che i produttori altoatesini hanno tutti in catalogo una gamma di vini molto interessante, ma ciascuno di loro si connota per una bottiglia di livello eccezionale, che da sola imprime riconoscibilità alla cantina e ai suoi vini: questa è una grande operazione commerciale e di marketing.

**COSA PENSI DEL TANTO PREMIATO LAGREIN?**

La produzione del Lagrein in questo momento è proporzionale al richiamo del mercato. Credo che il grande vantaggio di questo vino sia il suo essere un marcatore del territorio; il suo svantaggio invece è che ha come competitori i bianchi: ancora non è stato fatto un Lagrein eccezionale come lo sono certi bianchi altoatesini. E comunque si scontra anche con altri rossi del territorio, che hanno maggiore notorietà. Se si comunica per il Lagrein il suo perfetto abbinamento con la cucina del territorio, con i tesori gastronomici locali, credo abbia grandi potenzialità. Prendi il caso del Gewürztraminer: dieci anni fa nessuno ne parlava. È un vino complesso ma nello stesso tempo facile: il suo punto di forza è aver trovato una gastronomia che lo esalta. E così deve essere per il Lagrein: si deve connotare per le sue caratteristiche in abbinamento a certi piatti. Il Lagrein ha ancora spazi per farsi conoscere: quello che serve è farlo diventare un forte marcatore dell'identità altoatesina, ma perché diventi una bandiera si deve farlo ai massimi livelli qualitativi.

**QUAL È IL TUO "VINO DEL CUORE"?**

Ti rispondo subito: il Sangiovese di Toscana, se si parla di cuore. Se invece si parla di piacere prediligo senz'altro i bianchi altoatesini e friulani.

## CALENDARIO 2004

Appuntamenti con il  
Vino dell'Alto Adige

## FEBBRAIO/MARZO

**29.2. - 2.3. ProWein  
Düsseldorf/Germania**  
Salone internazionale del vino  
e dei distillati  
Info: [www.prowein.de](http://www.prowein.de)

## APRILE/MAGGIO

**1. - 5.4. Vinitaly  
Verona**  
Salone internazionale del vino  
e dei distillati  
Info: [www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)

**22. - 24.4. Mostra Vini Bolzano**  
Info: Segreteria della Mostra Vini di  
Bolzano, Camera di Commercio  
Bolzano, Tel. 0471 945618,  
[www.mostravini.it](http://www.mostravini.it)

**28.4. - 1.5. 21. Degustazione della produzione  
vinicola della Val Venosta**  
Castel Coldrano, Laces  
Tel./Fax +39 0473 624 692  
info: [www.vinschgauer-weinbau.com](http://www.vinschgauer-weinbau.com)

## AGOSTO

**11. - 14. Degustazione estiva  
dei vini di Valdaora**  
Casa dei Congressi di Valdaora

**30. Vinea Tiroloensis**  
Degustazione di vini di qualità  
organizzata dall'Associazione  
Vignaioli dell'Alto Adige  
Parkhotel Laurin, Bolzano  
Info: 0471 238 002  
[info@fws.it](mailto:info@fws.it)

## OTTOBRE

**25. - 28. Bolzano Hotel**  
Fiera specializzata per alberghi  
e gastronomia  
Fiera di Bolzano  
Info: [www.fairbz.it](http://www.fairbz.it)

## NOVEMBRE

**6. - 8. Merano International WineFestival**  
Kurhaus di Merano  
Presentazione di una selezione delle  
migliori aziende produttrici  
altoatesine, italiane e internazionali  
Info: +39 0473 210 011  
[www.gourmetsi.com](http://www.gourmetsi.com)

# PARTITI PER UN NOBILE DESTINO.

VICOM 020093



E giunti a una meta altrettanto nobile: un vino dal carattere unico, frutto di un'instancabile ricerca della perfezione, favorita dagli eccezionali microclimi e dalla straordinaria varietà dei vitigni. I vini dell'Alto Adige nascono da un connubio di esperienza, lavoro artigianale e amore per una tradizione, che rende questa regione unica in Italia.

Un destino da intenditori.

