

UNA STRADA PER SCOPRIRE, VIVERE E GUSTARE IL VINO

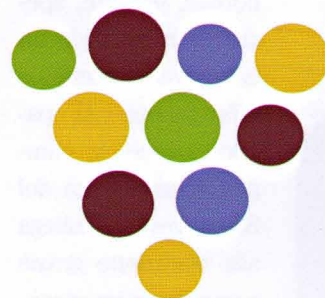


LA "STRADA DEL VINO" SI SNODA NELLA PARTE PIÙ MERIDIONALE DELL'ALTO ADIGE. QUINDICI PAESI A FORTE VOCAZIONE VINICOLA DA SCOPRIRE PASSANDO DI CANTINA IN CANTINA E ASSAGGIANDO LE MIGLIORI BOTTIGLIE DI GEWURZTRAMINER, LAGREIN, SCHIAVA, PINOT NERO.

CLAUDIO COLOMBO
FOTO DI EMANUELE PATRINI

Da nord di Bolzano a sud di Termeno ci sono circa 40 km di dinamismo e produttività. Una serie di produttori altoatesini di vino esprimono il loro prodotto secondo la propria natura e filosofia. C'è chi fa solo il vino biologico e biodinamico, c'è chi ha fatto della propria cantina un spazio architettonico contemporaneo al servizio del vino, chi per conservarlo ha scavato cavità all'interno di montagne, chi ha rinnovato la propria cantina sotto l'egida del design e chi ha sacrificato i propri spazi personali e privati per dedicarli al servizio della produzione di vini e rendendoli accessibili a tutti via web... Tutto questo fa parte e rende interessante, coinvolgente, umana, la Strada del Vino dell'Alto Adige.

**Südtiroler
Weinstraße**
STRADA DEL VINO



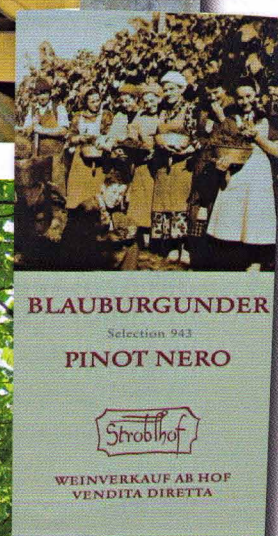
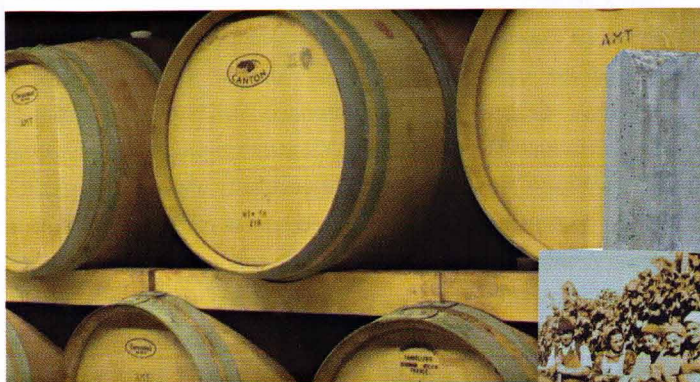
IL REGNO DEGLI AUTOCTONI ALTOATESINI

Inaugurata nel 1964 la strada del Vino dell'Alto Adige è la più antica d'Italia. Lungo il suo percorso si attraversano quattro aree a forte vocazione vinicola. Vini bianchi come Pinot Bianco, Sauvignon Blanc e Chardonnay sono prodotti nella conca di Terlano, a nord di Bolzano maturano i vitigni del Santa Maddalena e del Lagrein, la Schiava ha il suo habitat perfetto sulle colline del Lago di Caldaro e il Gewurztraminer, il Pinot Nero, il Cabernet e il Merlot predominano nella bassa atesina. Attraversando queste zone si possono scoprire scorci meravigliosi ed indimenticabili sia per la vista ed il palato. Ogni stagione ha il suo fascino e percorrere la Strada del Vino è possibile farlo tutto l'anno, questo grazie anche all'ospitalità altoatesina, ai numerosi eventi spe-

ciali organizzati (come la Notte delle Cantine a giugno o le Giornate Caldaresi del Vino a settembre) e ai vari produttori di vino che hanno fatto sistema e sinergia. ItaliaSquisita vi vuole dare qualche suggerimento per un viaggio alla scoperta di vini e cantine che rendono la zona di Caldaro famosa tra tutti i cultori di Bacco.

TRA VIGNE E CANTINE

Caldaro è un paese di 7.000 abitanti a 15 chilometri da Bolzano, in direzione sud. È la zona della Schiava (Vernatsch) il vitigno rosso più diffuso in Alto Adige che sulle colline del Lago di Caldaro riesce ad esprimersi al meglio. Color rosso rubino, leggermente secco e fruttato. In Piazza Principale è situata la **Casa del Vino Punkt** che svolge il ruolo di centro informativo, luogo di documentazione, enoteca istituzionale e winebar. Lì è possibile reperire materiale promozionale di *wein.kaltern*, marchio creato per la promozione della qualità e della cultura enologica locale, nel contesto di un progetto di comunicazione avviato 10 anni fa. All'interno del marchio è contenuto un bollino rosso, lo stesso che permette di riconoscere cantine vinicole, enoteche e strutture ricettive che aderiscono al consorzio (www.wein.kaltern.com). Sempre a Caldaro si trova il winecenter della cooperativa "**Kellerei Kaltern**": una struttura di design contemporaneo perfettamente ambientata nel paesaggio (www.kellereikaltern.com). A sud di Caldaro c'è Termeno che è la patria del Traminer Aromatico, vitigno autoctono che cresce in un terreno mescolato a rocce di porfido e di calcare. Data la peculiarità climatica si ricavano vini bianchi fortemente aromatici e tra le cantine più importanti del luogo va citata e visitata la **Cantina Tramin** che produce il Nussbaumer, uno dei Gewürztraminer più premiati d'Italia. Un ulteriore motivo per visitare assolutamente questa cantina è la nuova sede. Su progetto dell'architetto Werner Tscholl è un esempio di design contemporaneo che ben si armonizza nel territorio (www.cantinatramin.it). Se volete gustarvi una pausa a tavola o di relax in un centro benessere allora dovete sicuramente fermarvi a San Michele Appiano alla tenuta **Stroblhof**, che offre un albergo a 4 stelle con ristorante gourmet, una splendida spa e una cantina decisamente suggestiva. Nella moderna cantina dei vini ricavata integralmente nel sottosuolo materiali naturali quali la terracotta, l'argilla ed il rovere non sono stati usati puramente come elementi decorativi e di design ma svolgono una funzione attiva agendo sulle condizioni microclimatiche degli ambienti che conservano le botti di vino contenenti Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Pinot Nero (www.stroblhof.it). Sempre seguendo la Strada del Vino ci si può fermare a Cortaccia, un paese di grande bellezza caratterizzato da splendide tenute. Il luogo è una autentica terrazza panoramica che dai 200 m raggiunge i 900 m sul livello mare e permette, grazie anche alla differente tipologia di terreno, argilloso, sabbioso e ciottolato, la coltivazione di vari vitigni. Qua la **Cantina Produttori Cortaccia** con la sua produzione ha saputo ritagliarsi una bella visibilità. Dai 200 ha di vigne si ricavano entusiasmantissimi bianchi come il Muller Thurgau, forse il migliore della regione, e tipici rossi altoatesini (www.kellerei-kurtatsch.it). Vicino a Cortaccia c'è la frazione Niclara che ospita dal dodicesimo secolo il Castello che assieme alla famiglia che da varie generazioni lo abita, ha dato il nome all'azienda vitivinicola **Tiefenbrunner**. I proprietari producono ogni anno circa

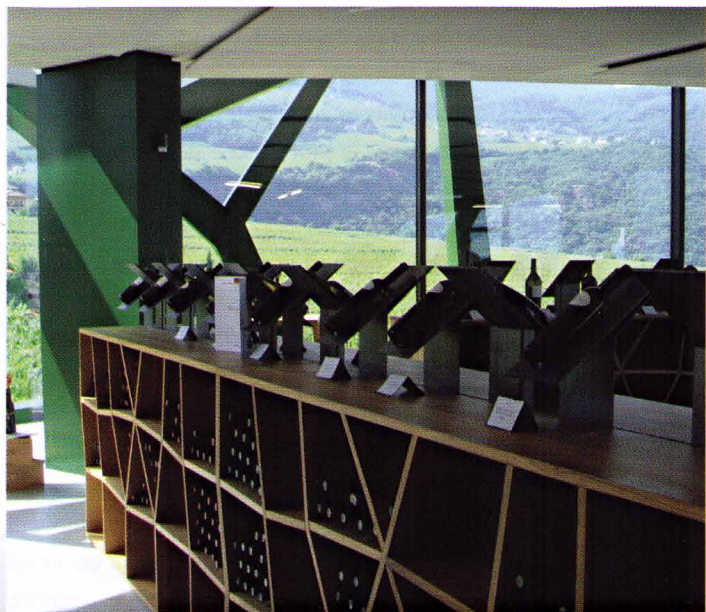


700 mila bottiglie di vino che per il 70% sono bianchi tra cui il famoso Muller Thurgau "Feldmarschall von Fenner" ricavato da uve coltivate a 1.000 metri (www.tiefenbrunner.com).

Sono un esempio unico di architettura vinicola, allo stesso tempo tradizionale e moderna, le cantine scavate all'interno della roccia porfirica del Monte di Mezzo a **Laimburg**, dove ha sede il centro di sperimentazione agraria e forestale. Con oltre trent'anni di attività è un punto di riferimento per le produzioni agricole e l'enologia riconosciuto a livello internazionale. In quanto azienda modello per la viticoltura altoatesina, il centro è anche dotato di vigne di proprietà, distribuite su circa 45 ettari che danno vini di alta qualità, dal carattere marcato, comprendenti quindici diverse varietà. Il concetto fondamentale dell'attività è rappresentato dall'impegno nell'interpretare fedelmente la personalità di ciascun vitigno, consentendo al vino di esprimere al meglio le qualità peculiari (www.laimburgbz.it). Dal centro sperimentale, in quanto ex ricercatore ed enologo, proviene il giovane **Armin Kobler** proprietario della omonima piccola cantina, avviata nel 2006, vinificando le uve proprio nella cantina sottostante la sua abitazione. Il suo progetto imprenditoriale presenta molte novità di stile fra cui anche la presenza di una webcam che permette a tutti di vedere costantemente l'attività che si svolge in cantina (www.kobler-margreid.com).

GIÙ A SUD, SU AL NORD

A Cortina un piccolo paese che segna il limite di demarcazione tra il Trentino e l'Alto Adige è presente la **Cantina Peter Zemmer**, fondata nel 1928 dalla famiglia Zemmer, una storica famiglia che da quasi cent'anni produce vini. La punta di diamante della produzione è formata da Chardonnay, Gewurztraminer, e Lagrein riserva ottenuti da selezionati vigneti della bassa atesina (www.peterzemmer.com). Infine un capitolo a parte lo merita la cantina **Loacker** nota per i vini che vengono prodotti secondo metodologie biodinamiche e omeopa-



tiche. Il fondatore Rainer Loacker è fortemente convinto che "i vini possano essere prodotti in un unico modo: in armonia con la natura". Al maso Schwarhof situato al centro della zona di produzione del Santa Maddalena e dominante la conca di Bolzano vengono prodotti principalmente Schiava, Cabernet, Lagrein, Pinot Nero, Sauvignone Blanc e Gewurztraminer (www.loacker.net).
www.suedtiroler-weinstrasse.it

