



ALTO ADIGE (FIGLI PREDILETTI)

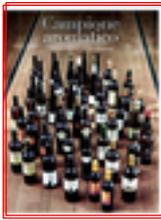
Le ruvide vibrazioni del nome lasciano presto spazio a quella morbidezza avvolgente che fa del Gewürztraminer uno dei bianchi più amati. Con potenziale tutto da esplorare



Tra le vigne della Bassa Atesina, sopra Termeno (Bolzano), terra d'elezione del Gewürztraminer, che con 570 ettari è per estensione il secondo vitigno di bianco in Alto Adige. Le vigne, poste tra i 350 e i 500 metri, beneficiano dello scudo dato dalle montagne e dell'influsso del lago di Garda. A fianco, le bottiglie protagoniste della degustazione organizzata da Eos - Organizzazione Export Alto Adige (www.eos-export.org): ciascuna delle 26 cantine partecipanti ha proposto un'annata in corso e un'annata di maggiore invecchiamento (dai tre agli otto anni).

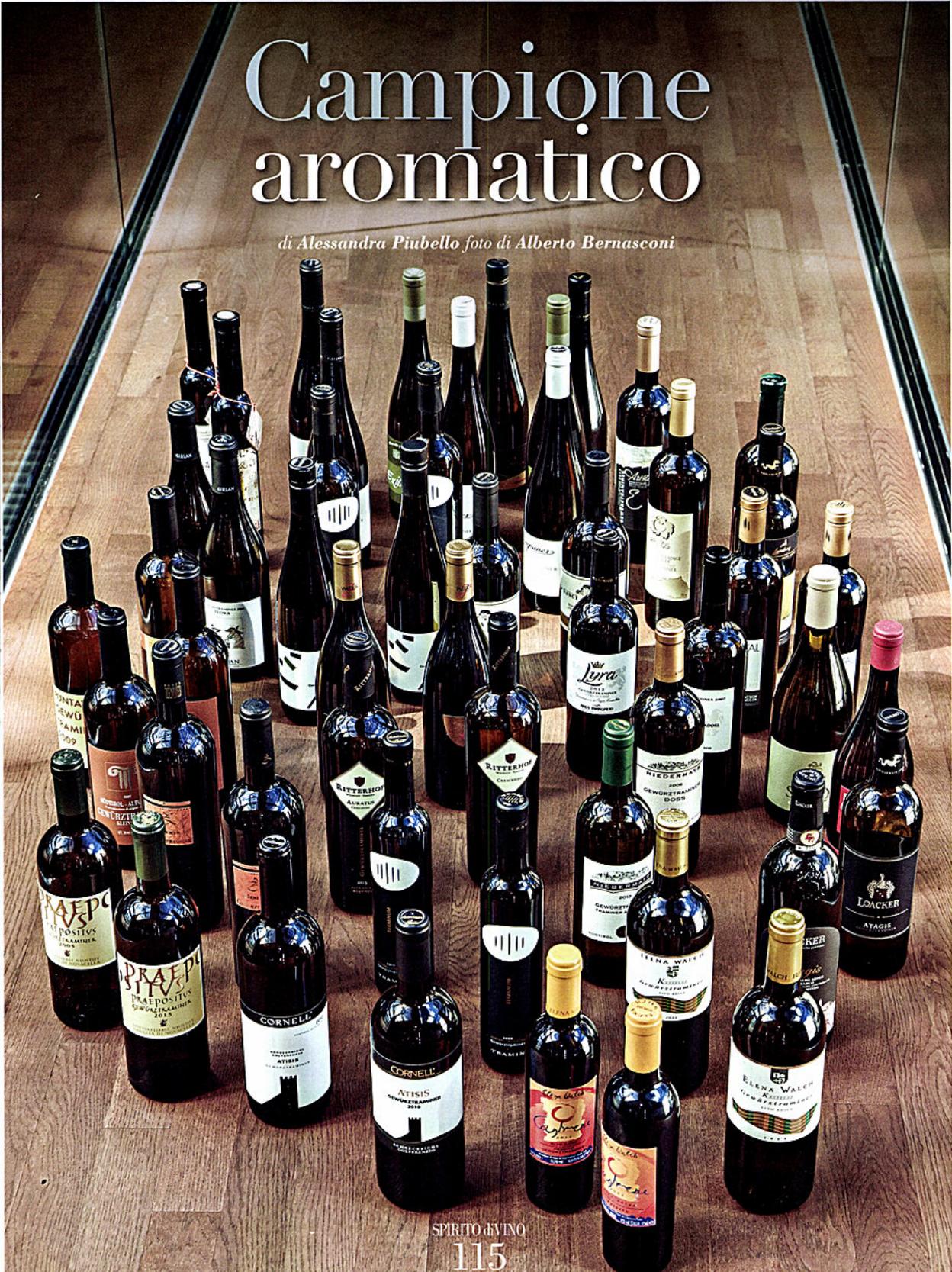
SPIRITO di VINO

114

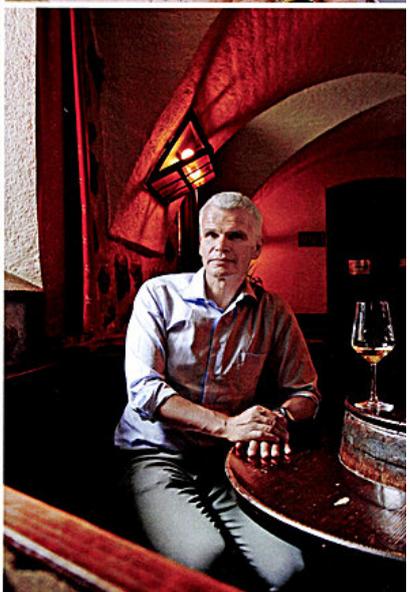
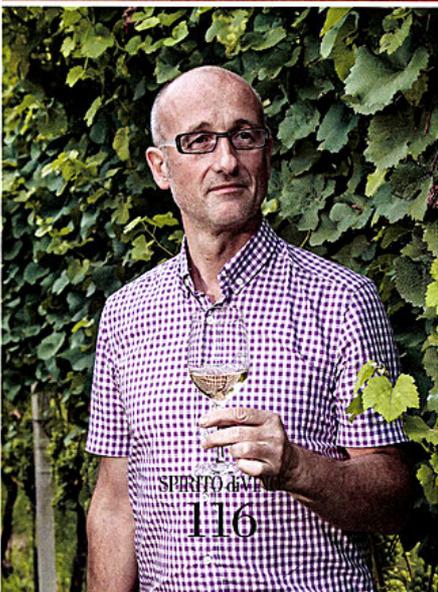
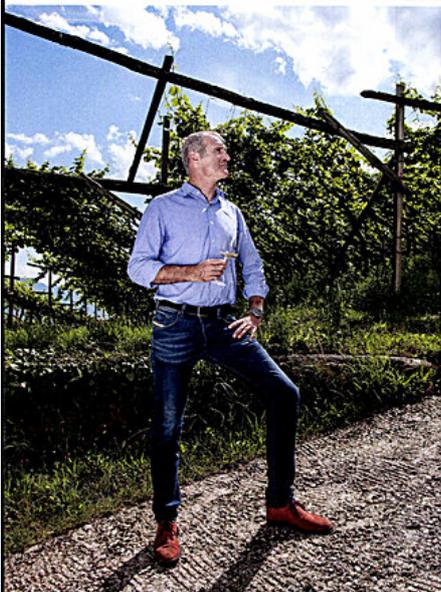
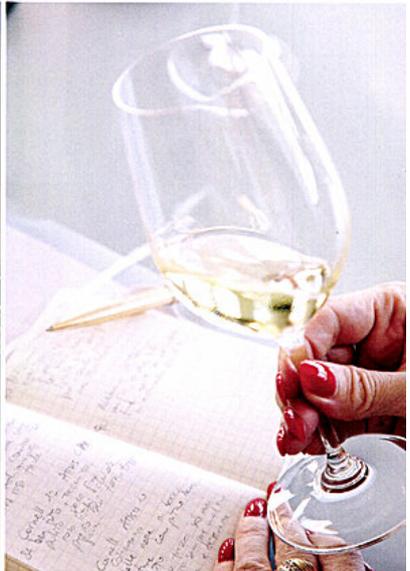
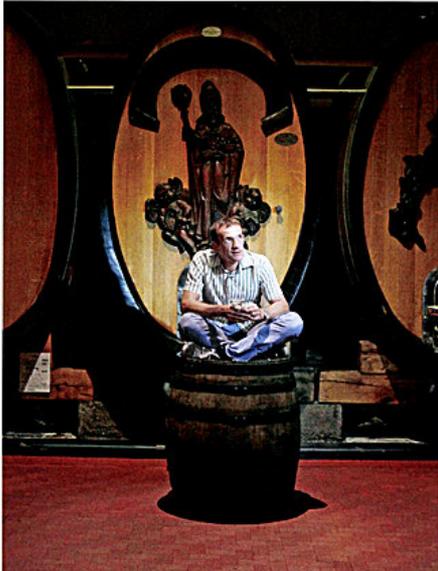
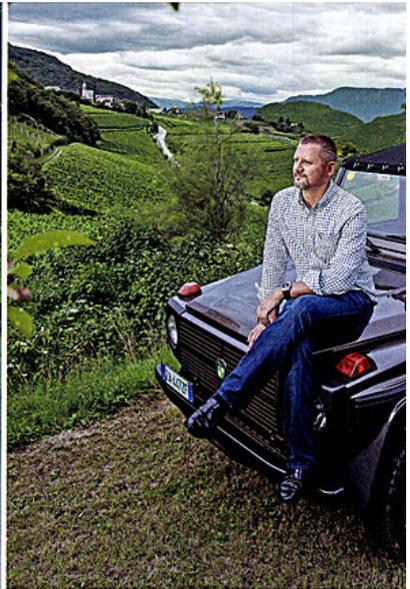
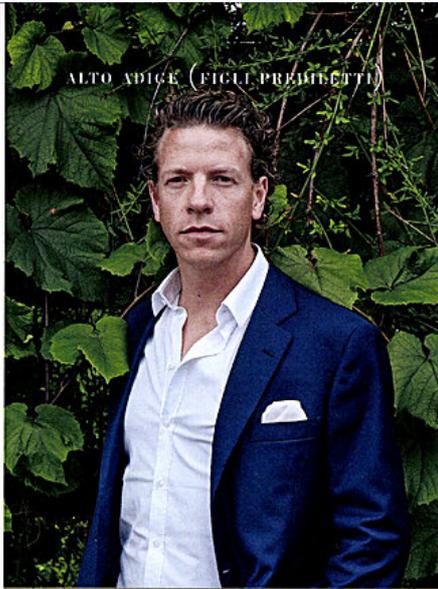


Campione aromatico

di Alessandra Piubello foto di Alberto Bernasconi



SPIRITO di VINO
115





Gewürztraminer. Suono asburgico. Vibra l'incipit gutturale, s'increspa in ritmo scontroso e chiude arrotante. Il fonema poco confortante, uno squarcio nella tela alla Fontana, schiude invece una sensorialità ammaliante. Un vino che sa farsi ricordare, lo «speziato di Termeno». Un inno alla prorompente vitalità del bien-vivre. Gustarlo mentre colpisce i sensi significa celebrare un rito evocativo, con il suo mosaico di cultura e memoria, ben aderenti al territorio. Partiamo dunque per un viaggio a ritroso nel tempo, a scoprire le sue radici storiche. La ricerca è affascinante, i fili però son difficili da riannodare e ogni studioso dà la sua interpretazione. Se l'ipotesi più diffusa (e la più patriottica) è che il Gewürztraminer sia originario proprio del villaggio di Termeno, Tramin nella Bassa Atesina, ultimamente la più accreditata risulta essere quella che lo dà nativo della Renania. Un vitigno discendente dalle viti selvatiche renane, addomesticato in epoca antecedente alla civiltà ellenica.

Incrociato e moltiplicato, risulta essere una mutazione genetica del Savagnin. La fama dei vini di Termeno era già nota nel Medioevo ben oltre i suoi confini. In quell'epoca il noto Traminer dell'Alto Adige era un vino bianco con un'alta probabilità di essere un Lagrein bianco (poi scomparso). Probabilmente il Gewürztraminer è arrivato a Termeno nella seconda metà dell'Ottocento, ma resta il fatto che ha trovato qui una terra d'elezione. Incontrovertibile che Termeno per oltre 800 anni sia stata una culla del vino, citato per secoli in documentazioni e scritti. Un paradiso (nonostante vi scorra rio Inferno) enologico, un paesaggio idilliaco scudato dalle montagne e beneficiato dagli influssi lacustri. L'Orca danza fra le vigne arrampicate fra i 350 e i 500 metri, radicate in terreni argillosi e calcarei. Suoli ideali per questo vitigno, bisognoso di un clima abbastanza freddo, soleggiato e con forti escursioni termiche che gli concedano una lenta maturazione. Un'evoluzione raggiunta troppo in fretta (una condizione probabile nelle zone a clima caldo) porta a vini oleosi e amari, in quanto non consente che si sviluppino sufficientemente le componenti aromatiche e gustative tipiche di quest'uva così



I suoi profumi sono suadenti e potenti

particolare. Camminando questa terra altoatesina, restiamo catturati dall'inconsueto brulio rosato dei grappoli al sole. Zoomiamo: racemo e acini piccini, leggermente ovoidali, buccia spessa e pruinosa con ombelico evidente, dalle tonalità variabili fra rosa-grigio chiaro e rossiccio-marrone. Foglia piccola, rotonda e bollosa, seni laterali poco profondi e stretti. Polpa rosata, soda e croccante dal succo abbondante e zuccherino, poco acido. Sapore? Intenso, aromatico, ricco. I bravi produttori altoatesini (in pochi anni la regione è diventata la prima in Italia per i vini bianchi) hanno dedicato a questo oro giallo 570 ettari di vigneto (104 solo a Termeno), ovvero l'11% della superficie vitata, che si estende in particolare nell'eletta Bassa Atesina (Termeno e Cortaccia), ma anche in Valle Isarco, Oltradige, Merano, Val Venosta, con risultati gustolattivi differenti.

Il secondo vitigno bianco più diffuso in Alto Adige ha conosciuto una crescita esponenziale: nel 1965 erano soltanto una cinquantina gli ettari. Eppure è un vitigno abbastanza difficile nella coltivazione, soffre di disturbi fisiologici, di mal dell'esca, di sensibilità nella fioritura. Ma le vecchie pergole o i nuovi impianti a spalliera, su cloni di Laimburg e francesi, generano uve impresse al palato. Il successo di questo vino, che non manca mai nei wine bar durante gli aperitivi e neppure nelle carte dei ristoranti per un accompagnamento al pasto, è

che incontra i gusti del pubblico. Si offre immediato inebriando l'olfatto, seducendo nella sua morbidezza avvolgente. I suoi profumi sono concentrati, suadenti e potenti; dalla forte connotazione aromatica spunta una complessa palette di vibranti fragranze. Rosa bianca e gialla, litchi, pesca, ananas, fiori bianchi di acacia, mango, maracuja, agrumi, albicocca, menta, timo, origano, anice, salvia, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, pepe... ecco alcuni descrittori che ci sono balzati alle narici durante la degustazione organizzata dalla Eos di Bolzano per *Spirito diVino*. Sorprendente valutame l'evoluzione, paragonando per ciascuna delle 26 cantine altoatesine partecipanti l'annata in corso (la gran parte 2013, a parte sei 2012 e due 2011) e un'annata più vecchia (dai tre agli otto anni addietro). La generosità e l'opulenza, l'esuberanza e la sapidità, la grassezza e la possenza tipiche della gioventù si evolvono in mineralità, profondità, complessità, armonia. Il suo potenziale espressivo si rivela a partire dai tre-quattro anni fino a un massimo di sette-otto. Ma esistono grandi vini anche di 15 anni, come abbiamo potuto appurare nelle degustazioni in cantina. Caratterizzato da bassa acidità (4-5 g/l), importante residuo zuccherino (la maggior parte dei vini degustati delle annate in commercio erano sui 6 g/l, con qualche picco sugli 8), gradazione alcolica elevata (anche 14,5-15%), il Gewürztraminer non è

In alto, l'Abbazia di Novacella, fondata nel 1142 a Varna, presso Bressanone, la speciale location della degustazione. Nella pagina a fianco, in alto, da sinistra, Julia Walch, figlia di Elena Walch, dell'omonima cantina; Wolfgang Raifer, direttore della cantina Colterenzio; Martin Foradori Hofstätter di Tenuta J. Hofstätter. Al centro, Gerhard Kofler, enologo della cantina Cornaiano; appunti di degustazione. In basso, Willi Stürz, enologo della cantina Tramin; Armin Kobler, proprietario ed enologo della cantina Kobler; Urban von Klebelsberg, a.d. dell'Abbazia di Novacella.



A tavola crea un gioco di suggestioni

un vino facile, l'equilibrio raffinato tra acidità, zuccheri e alcool dipende molto dalla bravura dell'enologo. La stilistica del vino cambia con gli anni: più barocca dal '98 al '04; più gotica e lineare dal '05 al '10; più moderna e fresca, con maggiore acidità negli ultimi tre anni. Ma per la meditazione, o in dialettica con le pagine di un libro, il Gewürztraminer offre una chance in più: le vendemmie tardive e i passiti commuovono l'anima (qualche esempio? Terminus 2009 della cantina di Termeno, Cashmere 2011 di Elena Walch). Suadenti, vellutati, voluttuosi, con una persistenza aromatica che sfiora l'infinito. Carichi di dense emozioni, setosi, caldi e rassicuranti, riescono a non essere stucchevoli, in particolare quando giovane di qualche anno di elegante invecchiamento. A tavola il Gewürztraminer può cambiarvi la vita. L'abbinamento con questo vino corposo e peculiare, avvia un gioco di suggestioni. Compagno originale in una cucina di condivisione, può esserlo anche per la lettura in solitudine. Nunc est bibendum: ecco i 12 cavalieri della Tavola rotonda (o del Gewürztraminer?). Ardua la scelta, certa l'eccellenza.

Cantina di Termeno Nussbaumer 2005

Willi Stürz, l'aceto del Gewürztraminer. Tipico, sublime, non delude mai. Un classico, simbolico. Durante la visita, nella cantina protesa fra le vigne, colpisce la frase: «Probabilmente già dall'anno prossimo userò il legno (tutti i pro-

duuttori a parte Terlano affinano in inox, ndr); penso che, ben dosato, possa rendere il vino più soffice ed equilibrato nel tempo». Abbinamenti: vitello con finocchio, galanga e zenzero, spalla di maiale con finferli; *La cucina dell'anima* di Giuseppe Conte e Maria Rosa Teodori.

Hofstätter Kolbenhof 2007

Martin Foradori Hofstätter, paladino del Traminer aromatico. Il suo vino? Caratteriale, dinamico, ricco in dettaglio. La frase: «Il futuro è nella zonazione e nei cru». Tortino di riso basmati e gamberi al curry, pasta al forno, uovo al tegamino con tartufo; *Afrodita* di Isabel Allende.

Terlano Lunare 2009

Rudi Kofler conosce bene l'importanza dell'invecchiamento. La frase: «Il Gewürztraminer varia estremamente con la sua resa, in certe annate arriviamo solo a 4mila chili per ettaro». In una parola il suo vino: celestiale. Foie gras, aragoste, riso al latte con cannella; *Racconti gastronomici* di Laura Grandi e Stefano Tettamanti.

Girlan Flora 2010

Gerhard Kofler crede nel Gewürztraminer, in incremento anche quest'anno. Un'espressione lirica, un capolavoro di pura delicatezza. Scampi con insalata di finocchi e arance, salmone affumicato; *Il ghiottone errante* di Paolo Monelli.

Elena Walch Kastelaz 2009

Julia Walch segue le orme della madre, assie-

me alla sorella Karoline: «Da quando abbiamo posizionato la centralina meteo sul Kastelaz quattro anni fa, facciamo dai due ai quattro trattamenti in meno all'anno». Signorilità e classe con personalità. Sashimi e piatti asiatici; *Diario di una portatrice sana di Gewürztraminer* di Maddalena De Donato.

Cortaccia Brental Riserva 2009

Equilibrio, rispetto delle proporzioni, complessità. Risotto allo zafferano, carpaccio di branzino, prosciutto d'oca; *Piazza Gourmand* di Roberta Schira.

Tiefenbrunner Castel Turmhof 2009

Pulsante, vivido, diretto. Ravioli con farina di pera secca con formaggio grigio, patate al forno con tartufo; *La vedova, il santo e il segreto del Pacchero estremo* di Gaetano Cappelli.

Atis Colterenzio 2010

Wolfgang Raifer: «La stilistica che ci contraddistingue punta sulla bevibilità e sul dettaglio». Finezza, garbo, accuratezza. Risotto con formaggio erborinato e ovuli, frittiture di pesce; *Aglie e zaffiri* di Ruth Reichl.

Nals Margreid Lyra 2013

Agile e brioso, dall'accattivante vena acida. Gamberi in pasta filo, sorbetto peperoni e carpaccio sedano rapa; canederli con funghi e Puzzone di Moena, granchi in tempura; *A tavola con Hitchcock* di Salvatore Gelsi.

Ritterhof Crescendo 2013

Espansivo, dinamico, finale ricco. Speck, tagliolini ai funghi porcini; *Misticanze* di Gian Luigi Beccaria.

Abbazia di Novacella Praepositus 2010

Urban von Klebelsberg ci accoglie in questo paradiso in Valle d'Isarco: «La mineralità? Ioni liberi». Snello, fresco, beverino in perfetto stile isarchese. Tortelli alla zucca, formaggi stagionati a pasta molle; *Il gusto come esperienza* di Nicola Perullo.

Kobler Feld 2012

Armin Kobler, in un territorio non vocato, riesce a sorprendere. «Bevo il Gewürztraminer ogni giorno, è un vino quotidiano!». Originale ed espressivo, va tenuto d'occhio nelle sue evoluzioni. Risotto ai frutti di mare, prosciutto cotto con rafano; *E l'uomo inventò i sapori* di Rosalia Cavalieri. 🍷

In alto, la giornalista di «Spirito diVino» Alessandra Piubello impegnata nella degustazione. A fianco, una veduta dei filari della cantina Tramin. Gli acini piccini di quest'uva danno il loro meglio in presenza di un clima freddo e soleggiato, con forti escursioni termiche che consentono all'uva una maturazione lenta. Il miglior potenziale espressivo del Gewürztraminer, caratterizzato da una bassa acidità (4-5 g/l), si rivela a partire dai tre-quattro anni di invecchiamento, fino a un massimo di sette-otto. Ma esistono grandi vini anche di 15 anni.

