



Italia a Tavola network

n. 151



Lombardia a Tavola

Luglio/Agosto 2007
anno XIV

RISTORAZIONE - BAR - OSPITALITA' - ENOGASTRONOMIA

GEWÜRZTRAMINER, il volto aromatico e la piacevolezza dell'ALTO ADIGE

Il Traminer Aromatico (più conosciuto come Gewürztraminer, Traminer Rosa o Terreno Aromatico), da cui si ottiene il Gewürztraminer, è certamente uno dei vitigni simbolo dell'Alto Adige e in particolare di Terreno-Tramin. Ed è proprio nel caratteristico comune della Strada del vino dell'Alto Adige che tutti i più importanti produttori di Gewürztraminer del mondo si incontrano quest'anno (dal 5 al 7 luglio) in occasione del 6° "Simposio internazionale del Gewürztraminer", che abbina degustazioni ad abbinamenti cibo-vino con grandi chef, richiamando come di consueto una pubblic di intenditori da tutta Europa.

Le caratteristiche conosciute del "Traminer rosso" e in particolare la mancanza di aromaticità lo rendono abbastanza dissimile dal Traminer

Aromatico, probabile mutazione del vitigno originario che peraltro si ignora se bianco o rosso. Esisteva infatti un Traminer a bacca bianca che secondo il Bronner (ampelografo vissuto nell'Ottocento) era un'evoluzione di incroci spontanei di viti selvatiche nella valle del Reno, da qui diffusasi in altre aree dell'Impero Asburgico.

Il vitigno, che preferisce i climi collinari, ha un grappolo piccolo, compatto, a volte con ali ed è caratterizzato da acini allungati di media dimensione con una buccia pruinosa e consistente di color ramato quando l'uva è matura. Si vendemmia, in condizioni climatiche normali, a metà settembre. Molto



diffuso anche all'estero è conosciuto con diversi nomi: Savagnin Rosé aromatique in Francia (Alsazia), Clevener e Roter Nürberger o Drumin nella Repubblica Ceca, Formentin Rouge o Tramin in Ungheria, Runziva in Croazia, Mala Dinka in Bulgaria, Traminac in Slovenia. Inoltre è coltivato

Alto Adige Gewürztraminer Doc

NUSSBAUMER 2006

di CANTINA TRAMIN

Tipologia vino: Alto Adige Gewürztraminer Doc

Etichetta: Nussbaumer 2006

Uvaggio: 100% Gewürztraminer

Vinificazione: breve macerazione, fermentazione a 20-22°C in autoclavi d'acciaio inox

Invecchiamento: 7 mesi in acciaio

Affinamento: 1 mese minimo in bottiglia

Colore: giallo paglierino intenso e luminoso

Profumo: note fragranti di petali di rosa, cannella, frutti tropicali maturi e garofani

Sapore: intenso con note speziate

Longevità: 4-8 anni

Gradi: 14,5% vol

Temperatura di servizio: 11°C

Acidità totale: 4,6 g/l

Abbinamenti: formaggi stagionati

e patè di foie gras, ideale con la cucina

speziata asiatica



Cantina Tramin

Strada del vino 144, 39040 Terreno (Bz)

Tel 0471 860126 - Fax 0471 860828

www.tramin-wine.it

in Germania (Baden e Palatinato), Svizzera, Spagna, California (Russian River Valley a Sonoma e nella Anderson Valley a Mendocino), in Australia (Tasmania Victoria), in Nuova Zelanda e Cile. Il Gewürztraminer è un vino di forte personalità.

Il racconto popolare - per le sue caratteristiche eccezionali - narra che i vignaioli di Termeno preparassero, in segno di rispetto e omaggio, a ogni vendemmia un vino speciale ottenuto con le migliori uve di traminer unicamente per la "Signora" della casa. Particolarità che si notano già con quel colore che con il tempo assume tonalità dorate sempre più intense dovute al colore tendente al rosa della buccia dell'uva, inoltre la maggiore gradazione alcolica fa sì che il Gewürztraminer possa raggiungere i 5 anni di affinamento in bottiglia. Nelle vendemmie tardive, in cui il grado di dolcezza è più accentuato, il colore da dorato intenso e carico tende a essere ambrato. Gli aromi sono estremamente accentuati e quindi oggetto di discussione tra chi li esalta e chi li trova "stucchevoli". Generalmente la maturazione avviene in acciaio e quindi è difficile trovare quelli particolari dell'uso del legno. Si deve alla notevole presenza di sentori di erbe aromatiche e spezie la prima parte del nome: gewürz in tedesco significa speziato.

Vi sono diversità tra i Gewürztraminer prodotti nelle aree a clima freddo in cui gli aromi sono più leggeri e le note floreali sono esaltate e quelli prodotti nei climi più caldi nei quali si sviluppano totalmente le caratteristiche del vitigno con i suoi tipici sentori di rosa, pesca e frutta esotica. Nei vini ottenuti da uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea* (muffa nobile) il Gewürztraminer esprime anche aromi di muschio, miele e uvetta. Le caratteristiche delle uve (bassa acidità e notevole tenore zuccherino) si traducono in una piacevole morbidezza e in una grande aromaticità. La percezione del dolce è evidente nelle vendemmie tardive, nei vini ottenuti da uve attaccate da *Botrytis Cinerea* e nella *Sélection de Grains Nobles* che insieme alle *Vendanges Tardives* rappresentano i vini più celebri dell'Alsazia, dove ci sono peraltro le maggiori coltivazioni.

Scheda tecnica Onav: Gewürztraminer

Zona di produzione: l'area dei Comuni che circondano Termeno, da Cortina all'Adige ad Appiano. Inoltre in molti Comuni intorno a Bolzano e Merano, della Val Venosta, della Valle Isarco.

In Trentino in Val di Cembra, in Vallagarina e a Faedo.

Prodotto anche in Friuli

Alla vista: giallo paglierino con riflessi dorati più o meno intensi

Al naso: bouquet intenso e complesso, aromatico, elegante, speziato, balsamico con sentori di frutta (albicocca) e di agrumi, fiori di sambuco e vaniglia

In bocca: elegante, intenso, morbido, vellutato, fresco, floreale, di corpo, speziato, ricco di aromi

Resa: 100 q.li / ha. In Valle Venosta (Vinschgau): 90 q.li/ha

Titolo alcolometrico: 11,5% vol. In valle Venosta (Vinschgau): 11% vol.

Epoca migliore per il consumo: 2-3 anni. In Alsazia: 5-10 anni

Temperatura di servizio: 9-11°C

Vitigni: Traminer aromatico

Tipologia: secco fermo

Altre tipologie: Passito (presenta particolari note di frutta matura o candita e può affrontare un lungo invecchiamento)

Abbinamenti: ideale per accompagnare piatti di pesce saporiti, speck, fegato d'oca, carni bianche, arrosto, minestre di cereali, funghi, formaggi e piatti della cucina orientale.

Ottimo anche come aperitivo e nelle versioni Passito e "Vendemmia tardiva" come vino da dessert

Riconoscimento della Doc: Decreto 11/11/2002 in sostituzione dei Decreti 07/09/1999, 08/09/1995 e del D.M.02/08/199

I PRODUTTORI DI ALTO ADIGE TRAMINER AROMATICO PRESENTI AL SIMPOSIUM 2007

Le cantine di Termeno - Tramin

• Cantina Produttori Termeno • Weingut di A. von Elzenbaum • Hofkellerei di W. & G. Walch • Tenuta di J. Hofstätter • Elena Walch • Azienda Vinicola Plattenhof

Le cantine selezionate nel resto dell'Alto Adige (*)

Secchi • Ritterhof Srl Cantina di Caldaro (2006) • Cantina Produttori Cornaiano di Cornaiano (2006) • Kössler di S. Paolo (2006) • Cantina Produttori S. Paolo di S. Paolo (con etichetta Passion 2006) • Cantina Produttori Bolzano di Bolzano (2006) • Nalles Magré di Nalles (2006) • Cantina Vini Peter Zemmer di Cortina sulla strada del vino (2006) • Azienda Vitivinicola Kobler di Magré (2006) • Cantina Produttori Cortaccia di Cortaccia (2006) • Cantina Vini H. Lun di Egna (2006) • Cantina Produttori S. Paolo di S. Paolo (con etichetta St. Justina Exclusiv 2006)

Passiti • Cantina Vini H. Lun di Egna (con Sandbichler, Alto Adige Traminer Aromatico Vendemmia tardiva 2005) • Cantina Produttori Colterenzio di Cornaiano (con Cornell Canthus, Alto Adige Traminer aromatico Passito 2005) • Cantina vini Merano di Merano (con Amadeus, Alto Adige Traminer Aromatico Vendemmia tardiva 2005) • Cantina Produttori Valle Isarco di chiusa (con Nectaris, Alto Adige Valle Isarco Traminer aromatico Passito 2005)

(*) Secondo la graduatoria della selezione effettuata presso la Camera di commercio di Bolzano su un campione di 38 vini