

Sylvaner



Origini

Il "Sylvaner verde" – come recita la denominazione ufficiale – deriva da un incrocio casuale fra il Traminer e l'Österreichisch Weiß, un vitigno antico simile al Veltliner proveniente dall'area viennese. È presumibile che nel Seicento il Sylvaner sia stato importato dall'Austria in Germania, e infatti nel 1659 il suo nome compare per la prima volta in un documento compilato in Franconia, tutt'ora considerata la zona di produzione principale di questo vino. In Alto Adige il vitigno giunse nel 1880, quando si impiantarono i primi vigneti in Val d'Isarco, su raccomandazione di Edmund Mach, allora direttore dell'Istituto sperimentale di San Michele all'Adige. Anche nella denominazione tedesca, in Alto Adige si utilizza tuttora l'ortografia originale con la ipsilon.

Diffusione

Il Sylvaner si è diffuso soltanto nell'Europa centrale, ed è coltivato su una superficie totale di 6.700 ettari. In Germania, fino agli anni Cinquanta era il vitigno più importante, e ancora oggi i vigneti di Sylvaner si estendono su 4.700 ettari, prevalentemente nell'Assia Renana e in Franconia. In Francia, invece, lo si coltiva soprattutto in Alsazia (1.000 ha), mentre in Svizzera, principalmente nel canton Vallese, sono presenti 250 ettari. Seguono la Slovacchia (200 ha), la Repubblica ceca, l'Ungheria e l'Austria. In Alto Adige il Sylvaner è considerato il vitigno di riferimento nelle aree relativamente fresche della Val d'Isarco, e in effetti lo si coltiva esclusivamente in quella zona (66 ha). Comunque, la superficie coltivata in provincia sta calando, poiché nel 1994 l'estensione era ancora di 106 ettari.

Vite

I grappoli sono di dimensione medio-grande, cilindrici o alati, e a seconda della vigoria possono essere serrati o spargoli. Gli acini hanno una buccia sottile e una polpa vischiosa. È un vitigno che prospera bene nei vigneti esposti al sole situati fra i 500 e i 700 metri d'altitudine. Alle quote più basse, invece, il grado d'acidità scende spesso a valori troppo bassi.

Vino

I vini prodotti con uve Sylvaner presentano aromi di mela matura, pesca bianca, menta e fieno. Quelli della Val d'Isarco hanno anche una buona pienezza e una struttura acida marcata. A volte possono esprimere anche delle note minerali.