

I vini bianchi

Pinot bianco



All'epoca in cui l'Alto Adige era ancora un territorio prevalentemente votato al vino rosso, il Pinot bianco era già il protagonista indiscusso tra i bianchi. Oggi viene coltivato su 610 ettari, cioè poco più del 10 per cento dell'intera superficie vinicola. Ma non è certo una sorpresa: con il suo elegante profumo di mela, pera e limone, la sua persistente acidità e la sua fruttata finezza, è il vino ideale per ogni occasione. Affinché le sue caratteristiche si possano dispiegare in maniera ideale, va servito tra i 10 e i 12 gradi Celsius.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, antipasti leggeri, pesce, specialità altoatesine

Sauvignon blanc



Sebbene le prime viti di Sauvignon venissero piantate intorno a Terzano già nel tardo XIX secolo, questa varietà ha conosciuto un grande slancio in Alto Adige solo negli ultimi anni. Oggi le viti di Sauvignon occupano 512 ettari, l'8 per cento circa delle superfici coltivate, soprattutto nelle zone occidentali e orientali. Nel bicchiere, questo bianco predilige temperature compresa tra 10 e 12 gradi Celsius, che gli permettono di far percepire al naso i suoi tipici aromi "verdi": erba appena tagliata, fiori di sambuco, uva spina.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, pesce e frutti di mare, verdure, formaggio di capra

Gewürztraminer



Il Gewürztraminer ha iniziato la sua marcia trionfale da Termeno. La scelta di dare a questo vino il nome della località vinicola nella Bassa Atesina è legata al buon nome di cui godeva già nel Medioevo, ben oltre i confini regionali, e al fatto che proprio i vigneti di Termeno e dintorni lo ospitassero da tempo immemore. Oggi, con i suoi 631 ettari di coltivazione, è uno dei vini bianchi più diffusi in Alto Adige. In presenza di una temperatura al bicchiere tra i 10 e i 12 gradi è in grado di sviluppare uno spettro di aromi che va dai petali di rosa ai chiodi di garofano, fino ai frutti tropicali. Il Gewürztraminer è un vino assai rigoglioso, dal colore intenso e dal contenuto alcolico relativamente alto.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, pesce e frutti di mare, verdure, formaggi erborinati e dessert

Chardonnay



Prediligendo le temperature più calde, lo Chardonnay in Alto Adige trova le condizioni ideali per esprimere tutto il suo potenziale. I suoi eleganti aromi combinano note di ananas, banana, mela, pera, agrumi, vaniglia e burro, cui si aggiunge una fine acidità. In Alto Adige è attualmente coltivato su quasi 668 ettari, pari a poco più di un decimo del totale, e nelle varietà più disparate: dalle vivaci varianti fruttate fino a quelle più complesse, invecchiate in barrique. La temperatura di servizio ideale va dai 10 ai 14 gradi Celsius.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: carne bianca, pesce e frutti di mare, specialità altoatesine e mediterranee

Pinot grigio



Grauburgunder, Ruländer, Pinot grigio: molti nomi per lo stesso vitigno, che si trova particolarmente a suo agio sulle colline e i pendii più caldi. Con quasi 705 ettari, il Pinot grigio è oggi la varietà di vino bianco più coltivata in Alto Adige, un dato che spiega bene la variegata gamma presente sul mercato: dai vini freschi e delicati della Val Venosta a quelli più minerali della Valle dell'Adige fino a quelli più corposi del sud della provincia. Il Pinot grigio viene servito tra i 10 e i 12 gradi, ha un gusto pieno ed estremamente ricco, con una paletta di aromi che va dalla mela matura alla pera e dalla mela cotogna fino ai fiori di tiglio.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: piatti di pesce e frutti di mare molto saporiti, specialità altoatesine e italiane

Riesling



Il Riesling è noto per essere un vitigno piuttosto esigente, tanto che in Alto Adige le zone ideali per la sua produzione sono piuttosto limitate. A introdurre il Riesling dalla Germania già a metà del XIX secolo, fu l'arciduca austriaco Giovanni. Oggi è prodotto in circa 108 ettari di vigne collocati ad altitudini piuttosto elevate (per esempio in Valle Isarco). Sviluppati rinunciando quasi totalmente alla dolcezza residua, i grappoli di Riesling producono vini eccezionalmente freschi e fruttati, con un'acidità persistente. Al naso giungono raffinati ed eleganti aromi di pesca e agrumi. Il Riesling va servito a una temperatura compresa tra 10 e 12 gradi Celsius.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, pesce e frutti di mare, verdure e specialità asiatiche

I vini bianchi

Sylvaner



Il Sylvaner è un discendente del Traminer e necessita di zone più fresche e quanto più sole possibile. In Alto Adige trova la sua zona di produzione ottimale in Valle Isarco, dove viene coltivato su un'area di 66 ettari, pari a poco più dell'1 per cento della superficie coltivata totale presente in provincia. Qui si trovano le condizioni ideali per la produzione di vini freschi e minerali, dal profumo di mela, pesca e menta, ma anche fieno, con un corpo croccante e dalla robusta acidità. Il Sylvaner va bevuto a una temperatura compresa tra 10 e 12 gradi Celsius.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: pesce e frutti di mare, verdure, speck e salumi, specialità italiane

Veltliner



Originariamente introdotto a livello internazionale dai viticoltori austriaci, il Grüner Veltliner è oggi di casa anche (e soprattutto) in Valle Isarco. Su appena 27 ettari, cioè lo 0,5 per cento della superficie vinicola dell'Alto Adige, crescono grappoli che – con tanta competenza ed esperienza – danno vita a vini piacevolmente speziati, freschi, fruttati e dagli aromi delicati (mela verde, pompelmo). Il Grüner Veltliner va servito leggermente più fresco della media, meglio se a una temperatura tra gli 8 e i 10 gradi Celsius.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: antipasti, pesce ai ferri, speck e salumi, specialità altoatesine

Kerner



Gustando un bicchiere di Kerner (meglio se a una temperatura tra 10 e 12 gradi Celsius) non meraviglia il fatto che questo incrocio tra Trollinger e Riesling debba il suo nome a un poeta: il tedesco Justinus Kerner. Il Kerner (il vino!) presenta grintose note speziate, esprime sommesse note di moscato e un bouquet fresco e fruttato. In Alto Adige il Kerner è arrivato a essere coltivato su 131 ettari; essendo un vitigno resistente al gelo, si trova particolarmente a suo agio nelle zone più fresche della Valle Isarco e della Val Venosta.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, antipasti, pesce grigliato, verdure

Müller-Thurgau



Creato intorno al 1880 dal viticoltore e ricercatore Hermann Müller nel cantone svizzero della Turgovia, questo derivato del Riesling ha trovato una patria d'adozione anche in Alto Adige, dove viene coltivato oggi su una superficie di circa 151 ettari. Il vitigno Müller Thurgau dà vita a vini bianchi particolarmente briosi e aromatici, con una tipica nota di moscato. Gli altri aromi, che si sviluppano al meglio tra i 10 e i 12 gradi Celsius, sono invece specifici del territorio, e vanno dal minerale al floreale, toccando agrumi, sambuco, lillà e geranio fino ad arrivare al ribes nero.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: antipasti leggeri, pesce d'acqua dolce ai ferri, formaggi freschi

Moscato giallo



Il Moscato giallo è un vitigno non solo molto antico, ma anche molto robusto. Anche per questo è di casa da secoli (anche) in Alto Adige, soprattutto nelle zone più calde della Valle dell'Adige. In Alto Adige i vigneti di Moscato giallo coprono una superficie di circa 94 ettari e forniscono le uve per vini spiccatamente dolci e delicatamente profumati di moscato. I grappoli di Goldmuskateller sono alla base anche della produzione di vini da dessert o anche vini secchi. Il Moscato Giallo dà il meglio servito freddo (tra 8 e 12 gradi Celsius).

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, dessert, formaggi erborinati maturi

I vini rossi

Pinot nero



Il Pinot nero è il re dei vitigni Pinot, è di casa in Alto Adige dalla metà dell'Ottocento e, a partire dai primi anni 2000, sta vivendo un notevole slancio. Attualmente, in Alto Adige, è coltivato a Pinot nero il 10 per cento circa dei vigneti, soprattutto sui pendii, per esempio a Mazzone, Gleno e Pinzano in Bassa Atesina o anche in Val Venosta. In queste zone crescono i grappoli che danno vita ai migliori Pinot neri a sud delle Alpi, vini intensamente profumati di bacche rosse e scure con una corposità morbida ed elegante. Il Pinot nero può sviluppare al meglio il suo potenziale a una temperatura compresa tra i 14 e i 16 gradi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: selvaggina, agnello da latte, coniglio, formaggi duri

Schiava



La Schiava (in altre zone chiamata Trollinger) è un vitigno autoctono e autenticamente altoatesino, capace di dominare la scena vinicola dell'Alto Adige dagli albori dell'era moderna fino agli anni ottanta. E se, all'epoca, gli intenditori arricciavano ancora il naso, da quel momento in poi, grazie a una coerente politica orientata alla qualità applicata ai 454 ettari su cui è coltivata, la Schiava ha vissuto una vera e propria rinascita, imponendosi come un vino leggero, scarsamente tannico, con note fiorite e dal carattere assai vario: dal corposo (Santa Maddalena) al delicato (Lago di Caldaro) allo speziato (Merano).

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, antipasti, speck e salumi, formaggi, carne di vitello, specialità altoatesine e italiane

Lagrein



Come la Schiava, anche il Lagrein è un vero altoatesino autoctono. Diversamente dalla cugina di maggior successo, però, il Lagrein in Alto Adige era arrivato a un passo dall'estinzione, fino a che, con il cambio di secolo, ha spiccato letteralmente il volo. Oggi il Lagrein è coltivato su 541 ettari, cioè circa il 10 per cento dell'intera superficie vinicola dell'Alto Adige. Qui nascono vini ricchi di carattere, dalla vellutata pienezza e dalla delicata acidità. Il suo aroma fa pensare alle bacche, alle ciliegie e alle viole, cui si aggiungono, a seguito dell'invecchiamento in barrique, ulteriori note speziate. Tra l'altro il Lagrein è disponibile anche rosé (Lagrein Kretzer).

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: selvaggina, manzo, formaggi duri

Cabernet



Il disciplinare DOC per l'Alto Adige prevede la possibilità di utilizzare anche la sola denominazione "Cabernet", ma in effetti si distinguono le due varietà Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Cabernet Franc è la più antica delle due varietà, e fu quella che diede i "natali" al Cabernet Sauvignon in un incrocio col Sauvignon Blanc. Le varietà di Cabernet sono state introdotte in Alto Adige più di centocinquanta anni fa, e la superficie loro dedicata è in costante aumento, anche perché prediligono il caldo (per esempio nelle parti a sud dell'Alto Adige) e approfittano quindi dell'innalzamento delle temperature. Circa il 3 per cento dell'intera area vinicola dell'Alto Adige ospita attualmente vigne di Cabernet. Dai grappoli che vi maturano nascono vini speziati dai delicati aromi (ribes e mora). Per poter sviluppare tutto il suo potenziale (la temperatura al bicchiere deve essere compresa tra i 16 e i 18 gradi), il Cabernet deve maturare adeguatamente. Il motto è: più calma uguale più qualità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: selvaggina, agnello, pesce, formaggi duri

Merlot



Come altre varietà di Pinot Nero, anche il Merlot è stato introdotto per la prima volta in Alto Adige intorno alla fine dell'Ottocento. A quanto pare con successo: da allora la superficie coltivata è arrivata a 198 ettari e il Merlot, che predilige soprattutto le zone più calde e a fondovalle (per esempio nelle parti a sud dell'Alto Adige), approfitta del cambiamento climatico. Servito a una temperatura tra i 14 e i 16 gradi Celsius, il Merlot è un vino pieno, fruttato, corposo e delicato grazie a una matura presenza di tannini. Al naso ricorda more, ribes nero e spezie.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: vitello, selvaggina, manzo, formaggi

Moscato rosa



Che il Moscato rosa sia in realtà siciliano, è subito evidente: adora il caldo. Anche per questo, dalla metà del XIX secolo, in Alto Adige ha trovato una seconda patria, sebbene di ampiezza limitata. Gli ettari di vigneto dedicati al Moscato rosa sono infatti solo sette: ciò rende il Moscato rosa dell'Alto Adige una specialità assai esclusiva. Deve il suo nome, tra l'altro, all'intenso profumo di rosa che si sprigiona da questo vino dolce corposo, aromatico e complesso.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: dessert a base di fragole e cioccolato, crêpes, strudel al papavero