

# Pinot grigio



## Origini

Il Pinot grigio è uno dei tre vitigni classici di Borgogna, e fu selezionato da una mutazione del Pinot nero. Il colore instabile rosso-grigiastro degli acini è dovuto a una chimera periclinale, ossia a una sovrapposizione nella buccia di più tipologie di tessuto geneticamente diverse. La propensione alla mutazione in questo vitigno è dunque rimasta, tanto è vero che si osservano diversi viraggi cromatici dei grappoli – anche di singoli acini – che possono essere sia bianchi che neri.

Pare che i monaci cistercensi avessero trasportato questo vitigno nel 1375 dalla Borgogna al lago Balaton, in Ungheria, dove proprio in allusione ai suoi importatori prese il nome di “monaco grigio” (Szőrkebarát). Viaggiando nella direzione opposta, nel 1568 il Pinot grigio fu trapiantato nell'Alsazia e nella Bresgovia, in Germania. Il sinonimo Ruländer, invece, nacque solo nella seconda metà del Settecento, quando un commerciante di Spira di nome Ruland ne riconobbe la qualità potenziale, e ne favorì in modo determinante un'ampia diffusione. I primi impianti furono messi a dimora ad Appiano Monte nel 1848, per iniziativa dell'arciduca Giovanni, e fino alla fine dell'Ottocento seguirono altri nuovi impianti a Terlano, Andriano, Caldaro, Ora, Nalles, Marlengo, Postal e Scena. In quella prima fase, il Pinot grigio si coltivava insieme al Pinot bianco, ricavandone poi dei vini imbottigliati col nome di “Burgunder” o “Strahler”.

## Diffusione

Inizialmente, il vitigno si diffuse soprattutto in Ungheria, e in misura ridotta anche in Champagne, Borgogna e Germania, ma il fatto di avere una resa molto instabile lo fece andare gradualmente in disgrazia, tanto che intorno al 1930 era stato quasi del tutto abbandonato. Solo dopo il 1960 il Pinot grigio conobbe una riscoperta, soprattutto nell'Italia settentrionale, da dove poi riuscì a compiere il balzo verso i paesi d'Oltremare. Oggi è presente in quasi tutti i paesi in cui si pratica la viticoltura, e la superficie coltivata nel mondo è ormai arrivata a circa 54.500 ettari, di cui quasi 25.000 in Italia, il paese in cui è più diffuso. Le roccaforti regionali del Pinot grigio sono il Veneto (8000 ha), il Friuli (6000 ha), il Trentino (più di 2900 ha) e la Sicilia (2500 ha). Il secondo paese del mondo per diffusione del Pinot grigio sono gli Stati Uniti d'America, dove la superficie coltivata è stimata in 8.500 ettari. In Europa se ne trovano appezzamenti rilevanti in Germania (7.100 ha), Francia (2.920 ha, di cui il 90% nell'Alsazia) e Moldavia (2.100 ha), seguita da Ungheria, Austria e Romania. Ma anche in altri paesi d'Oltremare il Pinot grigio vanta una presenza consolidata nel panorama vitivinicolo, per esempio in Australia (4.000 ha) e Nuova Zelanda (2.600 ha). In Alto Adige, la superficie coltivata a Pinot grigio abbraccia attualmente 705 ettari, e da tre decenni, ormai, è il vitigno bianco più diffuso. Gran parte dei vigneti di Pinot grigio si estendono nella Bassa Atesina meridionale, soprattutto a Salorno, Magrè e Cortina s.S.d.V.

Ma quasi tutte le uve vendemmiate sono vinificate nel vicino Trentino (Mezzocorona), sicché questi vini non arrivano sul mercato con la denominazione d'origine Alto Adige. La seconda zona altoatesina in ordine d'importanza per la coltivazione del Pinot grigio è l'Oltradige, per la precisione Appiano e Caldaro. Tuttavia, la diffusione del Pinot grigio in Alto Adige è in continuo aumento, soprattutto dal 2000, basti pensare che nel 1966 gli ettari coltivati con questo vitigno erano solo 195.

## Vite

La caratteristica principale del Pinot grigio sono i grappoli di media grandezza, a forma cilindrica o piramidale, con i loro acini di colore quasi marrone o rosso-grigiastro, a piena maturazione non di rado anche rosso-bluastrò. Per ridurre la sensibilità di questo vitigno al marciume, il clone originale a grappoli serrati è stato sostituito con una cultivar a grappolo spargolo, che presenta anche una resa ridotta. Le piante di Pinot grigio prosperano in condizioni pedoclimatiche molto variabili. In Alto Adige crescono prevalentemente nelle zone calde del fondovalle fino a quote di 500 m s.l.m. Sui terreni meno fertili, cala la vigoria e migliora la qualità del vino.

## Vino

A seconda dell'altitudine a cui è coltivato, dal Pinot grigio si ricavano vini diversi. Quelli di fondovalle sono delicati, piuttosto ampi, con un profilo aromatico che ricorda la mela matura, la pera o la cotogna, e note di melone giallo, spesso anche di nocciola e noce di cocco. Le uve di Pinot grigio vendemmiate a quote maggiori (Appiano Monte o Val d'Isarco) producono invece vini con aromi di limetta (lime), drupacee fresche, pesca bianca e fiori di fieno. Grazie alla loro acidità hanno un gusto slanciato, ma vinoso al palato. In rapporto alla superficie coltivata, è relativamente raro trovare in commercio il Pinot grigio con denominazione del vitigno sull'etichetta, e i motivi sono legati soprattutto all'esportazione. In compenso, il Pinot grigio Alto Adige della cantina di Santa Margherita (Veneto) è uno dei marchi italiani più prestigiosi tra i vini d'alta gamma venduti negli Stati Uniti. Da alcuni anni, anche nel mercato tedesco e internazionale lo si distribuisce sempre di più col nome italiano di Pinot grigio. Ma il nome utilizzato di volta in volta non dipende dal tipo di vino prodotto, che a volte può essere corposo, quasi sempre affinato in tutto o in parte nel legno, o anche fresco e di spiccato gusto minerale quando proviene da vigneti più in quota.

# Chardonnay



## Origini

Sulle origini dello Chardonnay circolano ancora varie voci che le indicherebbero nella Dalmazia, o addirittura nel Libano, ma allo stato attuale delle conoscenze pare proprio che non sia così. Questo vitigno, infatti, si sviluppò da un incrocio fortuito tra un Pinot e un Heunisch bianco, e siccome anche un villaggio nel distretto di Màcon (Borgogna) porta il nome di Chardonnay, si presume che quella sia la culla di questa varietà, menzionata per la prima volta in un documento del 1685. Per parecchio tempo fu coltivato in vigneti misti insieme al Pinot bianco, e spesso confuso con quest'altro vitigno. Il potenziale di qualità dello Chardonnay fu comunque riconosciuto piuttosto tardi, tanto che la differenziazione ufficiale dal Pinot giunse soltanto nel 1872 a Lione. In realtà, la celebrità di cui godono in tutto il mondo i vini bianchi di Borgogna, compresi i gran cru della Côte de Beaune (Montrachet) e di Chablis, è dovuta proprio a questo vitigno. Oggi, nella produzione dei bianchi di Borgogna e anche dello Champagne della Côte des Blancs, lo Chardonnay gode di una priorità ormai incontrastata. In Alto Adige, nei primi tempi questo vitigno giunse pressoché in incognito, prova ne sia che inizialmente fu denominato erroneamente "Pinot bianco giallo".

Tutto lascia supporre che, nella prima fase, quelle arrivate in Alto Adige fossero piante di Chardonnay provenienti dalle regioni più meridionali, ma non è escluso che quelle barbatelle fossero finite per errore in qualche fornitura di Pinot bianco. Nella Stiria (A) ancora oggi si suole denominare lo Chardonnay col suo antico nome di Morillon, ed è proprio da quella regione austriaca che l'arciduca Giovanni portò le prime piante per i suoi vigneti distribuiti nell'odierno Alto Adige.

## Diffusione

L'ampia diffusione che questo vitigno ha avuto al di fuori della Francia è iniziata solo dopo il 1970. Oggi, in tutto il mondo lo Chardonnay è la varietà di vino bianco più coltivata, con un totale di 210.000 ettari. Il paese in cui è più presente sono gli Stati Uniti, dove se ne stimano 75.000 ettari, seguiti dalla Francia – sua patria d'origine – con 44.600 ha e dall'Australia con più di 28.000 ha. In Italia le superfici coltivabili più estese sono presenti nella terra d'origine, la Francia, con 51.000 ettari e negli USA con 43.000 ettari stimati. Segue l'Australia con 21.000 ettari, a pari merito con l'Italia. Nel caso italiano, la Sicilia (5500 ha) precede la Lombardia (3000 ha), il Veneto (2800 ha) e la vicina provincia di Trento (2714 ha), seguita dal Friuli (1500 ha) e dalla Puglia (1000 ha). Superfici coltivabili si trovano anche in Cile (13.000 ha), Sud Africa (8300 ha), Spagna (6800 ha), Argentina (6600 ha), Moldavia (6000 ha), Nuova Zelanda (3900 ha) e Bulgaria (3700 ha).

In Alto Adige il vitigno è presente ufficialmente dal 1985, quando per la prima volta in un censimento agricolo si rilevarono separatamente i vigneti coltivati prevalentemente a Chardonnay, che prima invece erano classificati come superfici vitate a Pinot bianco. I presupposti enotecnici per il rilevamento erano stati creati nell'autunno dell'anno prima, quando la varietà fu inserita nel disciplinare DOC. Dopo quel primo censimento in cui allo Chardonnay furono attribuiti 154 ettari, la diffusione del vitigno crebbe velocemente: nel 1990 si era già arrivati a 336 ettari, e nel 2000 a 464 ettari. Attualmente, la superficie coltivata a Chardonnay in Alto Adige è di 668 ettari. Quasi ovunque questa varietà è coltivata a fondovalle, soprattutto nei comuni di Salorno, Magrè, Termeno, Cortacci, Cortina s.S.d.V. ed Egna.

Un'altra zona di produzione rilevante è l'Oltradige ad Appiano e Andriano e a Caldaro, ma anche a Terlano parecchi vignaioli apprezzano molto questo vitigno.

## Vite

Lo Chardonnay può prosperare in condizioni pedoclimatiche molto variabili, in uno spettro che va dalle zone più calde a quelle relativamente più fresche (come in Champagne). La struttura a grappolo spargolo di alcuni cloni riduce il rischio del marciume. I grappoli, di dimensione media o grande e di colorazione che oscilla tra il giallo e il giallo oro, hanno una maturazione abbastanza precoce. Quando l'uva è perfettamente matura, sugli acini compaiono dei puntini rosso ruggine, ma da quel momento occorre vendemmiarli in fretta, altrimenti i grappoli si disgregano. Alle quote più elevate questo vitigno ha maggiori rischi di acinellatura, ed è per questo che, almeno in Alto Adige, si cerca di coltivarlo sui versanti più bassi o a fondovalle, mentre alle quote più alte gli si preferisce il Pinot bianco.

## Vino

La grande varietà dei cloni utilizzati consente di imbottigliare vini Chardonnay di stili molti diversi. Si va dagli aromi che ricordano il Pinot bianco (mela e pera) fino a quelli più intensi tipici del Moscato. In generale, i vini Chardonnay manifestano spesso note di ananas, banana e melone. Se coltivate in alta quota, dalle uve Chardonnay si ricavano spesso dei vini dal bouquet di erbe (camomilla e citronella). La colorazione va dal giallo limone al giallo oro. Se affinato in piccoli fusti di legno, emergono anche aromi di fumo e note di vaniglia. Per non alterare la tipicità dello Chardonnay altoatesino, i cloni più aromatici di Chardonnay sono utilizzati per non più del cinque per cento delle uve vinificate. In questo territorio, infatti, prevale un profilo caratterizzato da aromi poliedrici, pienezza al palato e persistenza nel retrogusto.

Analogamente al Pinot grigio, anche lo Chardonnay non si trova sulle liste dei vini dei ristoratori con la frequenza che farebbe supporre la sua diffusione nei vigneti. Uno dei motivi è che le uve di Chardonnay della Bassa Atesina tradizionalmente sono vinificate da cantine del vicino Trentino. Inoltre, lo Chardonnay è assai apprezzato come varietà da taglio, o entro il 15 per cento nell'ambito di quanto consentito dai disciplinari di legge di altri vini DOC, o per produrre degli uvaggi come il Terlano bianco o l'Alto Adige bianco. Inoltre, sta aumentando la domanda di uve Chardonnay anche fra i produttori locali di spumante.

# Gewürztraminer

Traminer aromatico



## Origini

L'origine del nome "Traminer aromatico" o "Gewürztraminer" è un argomento assai controverso per i vignaioli altoatesini. Che il nome del vitigno tragga origine dal villaggio vinicolo altoatesino di Termeno (in tedesco Tramin) sarebbe dimostrato dal fatto che il "vino di Termeno" già nel Medioevo godesse di un'ottima fama ben oltre i confini del territorio. Analogamente ad altri vitigni, quindi, anche questo prese il nome dal luogo in cui, partendo da queste uve, si producevano i vini più apprezzati. Questa tesi, fra l'altro, trova conferma in un'annotazione riportata in un regolamento emanato dalle autorità bavaresi nel 1346, dove a proposito dei vini provenienti da Bolzano e Termeno si stabiliva che "Il vino è chiamato a seconda del luogo in cui cresce". Inizialmente, il Traminer prodotto in Alto Adige era un bianco, ottenuto con molta probabilità vinificando uve di Lagrein bianco. Nel Sei e Settecento, invece, il Traminer era un vino dal colore rossastro.

Una tesi diversa sull'origine del nome Traminer lo fa invece risalire alla *vitis aminea*, vitigno d'origine greca conosciuto ai tempi dei Romani, che più tardi alcuni monaci tedeschi avrebbero ribattezzato in "der Aminer", poi contratto in "dr'Aminer" e infine in Traminer, ma quest'ipotesi non è suffragata da alcuna menzione nella letteratura. Il luogo da cui il vitigno cominciò a diffondersi fu – come presumono insigni studiosi – la Francia sudoccidentale già ai tempi dei Romani. Nel 1483, in un convento situato a Stoccarda, si nomina per la prima volta il vitigno Traminer. È probabile che la varietà di partenza fosse il Traminer bianco, tuttora coltivato nello Jura francese col nome di "Savagnin Blanc". Una mutazione cromatica di questo vitigno produsse il Traminer rosso. Da una mutazione aromatica, invece, derivò successivamente, il Gewürztraminer, o Traminer aromatico. La prima

menzione scritta di questo nome risale al 1827 in un documento del Rheingau, distretto situato sulla sponda destra del Reno. Il Traminer è uno dei vitigni autoctoni più antichi d'Europa, e geneticamente deriva dall'incrocio fra numerose varietà europee, fra cui il Sauvignon, il Sylvaner, il Rotgipfler, il Veltliner verde e lo Chenin Blanc. In Alto Adige i primi impianti documentati di Traminer rosso furono realizzati nel 1848 ad Appiano per iniziativa dell'arciduca Giovanni, e poco dopo seguirono altri impianti in vigneti selezionati di Bolzano, Merano, Bressanone e Termeno.

## Diffusione

A livello mondiale, il Traminer aromatico è coltivato attualmente su 16.000 ettari. Il paese in cui è più diffuso, con 3.400 ettari, è la Francia, dove lo si coltiva esclusivamente in Alsazia, seguita da Moldavia (2700 ha). Al secondo posto figura l'Italia, con quasi 1.400 ettari, di cui il 45 per cento in Alto Adige (631 ha), seguito da Trentino (406 ha), Friuli (300 ha) e Veneto. Altre zone di coltivazione si trovano negli Stati Uniti (1200 ha), Germania (1.100 ha), Ucraina (960 ha), Bulgaria e Australia (900 ha ciascuno), Ungheria (800 ha), seguita da Repubblica ceca e Romania. La Nuova Zelanda, l'Austria, la Slovenia e il Canada detengono circa 300 ettari ciascuno. I dati statistici non distinguono fra il Traminer rosso e il Traminer aromatico, ma in Alto Adige si coltiva esclusivamente la varietà aromatica, quasi ovunque utilizzando un clone selezionato all'Istituto sperimentale di Laimburg. Ma non mancano i vigneti coltivati col clone francese, soprattutto con le selezioni più recenti provenienti dall'Alsazia. Le zone di produzione più importanti del Traminer aromatico

si trovano ad Appiano e Termeno, ma anche a Caldaro, Cortaccia e Bolzano parecchi vignaioli puntano su questo vitigno. Nella Val d'Isarco i vigneti di Gewürztraminer abbracciano 74 ettari. Se nel 1965 gli appezzamenti di Traminer in tutto l'Alto Adige arrivavano a malapena a 50 ettari, successivamente il vitigno si diffuse maggiormente, soprattutto a partire dal 1990, tanto che nel 1996 si era già arrivati a 169 ettari, e nel 2005 a 380 ettari. Oggi, con una superficie totale di 631 ettari, il Traminer aromatico è il secondo vitigno per estensione in Alto Adige. Questa crescita è stata favorita dal buon andamento del prezzo di vendita ottenuto sia per le uve che per i vini, ma è probabile che ormai le opportunità di collocare la produzione sul mercato siano giunte al limite.

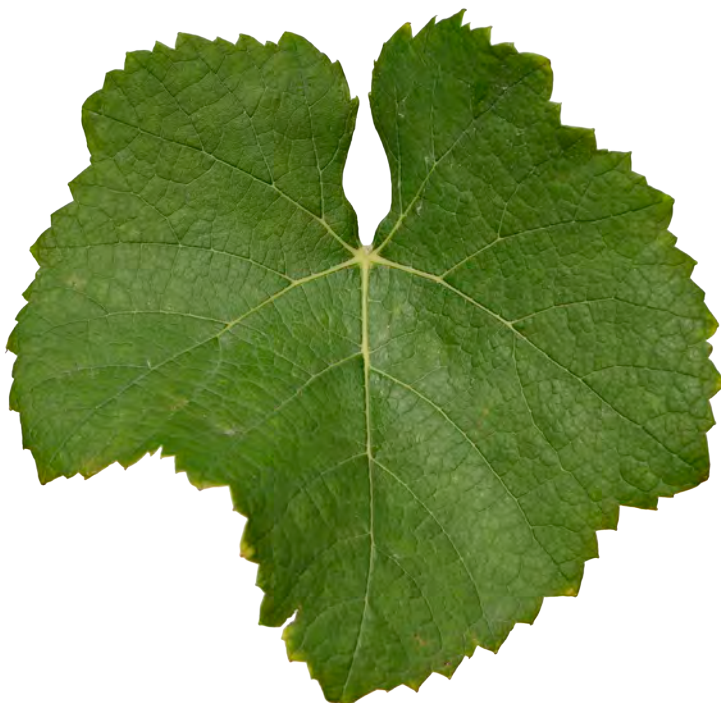
## Vite

Il Traminer aromatico è un vitigno difficile da coltivare. Se ci sono fattori di disturbo fisiologici o una fioritura incompleta, soprattutto in seguito a gelate, la resa può subire delle contrazioni notevoli. I grappoli sono piccoli e serrati, con acini piccoli a buccia compatta, e con un colore che varia dal grigio al rossastro. Quasi sempre la maturazione ottimale arriva alla fine di settembre, e i luoghi in cui cresce meglio sono i versanti ben soleggiati fino a 600 metri di quota. Il Traminer aromatico si presta bene anche per le vendemmie tardive. Gli aromi, assai spiccati, si percepiscono già masticando gli acini, e si sviluppano molto intensamente nelle uve maturate su versanti a quote medie (soprattutto nelle località di Ronco e Sell, nel comune di Termeno), oppure su terreni argillosi e calcarei mediamente compatti.

## Vino

Nella zona di produzione principale, intorno a Termeno, si produce un Traminer aromatico tendenzialmente opulento, con aromi molto spiccati. Spesso questi vini hanno un tenore alcolico elevato, con un'acidità piuttosto bassa e una struttura complessa. Il Traminer aromatico prodotto nella Val d'Isarco, invece, è più delicato e slanciato, con aromi prevalentemente floreali. Gli aromi tipici del Traminer aromatico altoatesino comprendono il petalo di rosa, il chiodo di garofano, la cannella, gli agrumi, l'albicocca, il lici, il fiore d'acacia e il timo. I Traminer aromatici sono gli unici vini cosiddetti "amabili" prodotti in Alto Adige, con un residuo zuccherino di più di quattro grammi al litro (5-10 g/l). Diverse cantine vinificano con queste uve anche dei vini dolci.

# Pinot bianco



## Origini

Non si sa con certezza quando nacque questo vitigno, ma si ritiene che le sue origini risalgano al XIV secolo. In ogni caso, il Pinot bianco deriva da una mutazione del Pinot nero, il vitigno “madre” non solo di tutti i Pinot, ma anche di molte altre varietà europee. E in effetti, fra i vitigni Pinot veri e propri (ossia Pinot bianco, grigio e nero) a parte la colorazione degli acini non sussiste quasi nessuna differenza ampelografica. A partire dal Settecento, la coltivazione del Pinot bianco è documentata in Alsazia col nome di “Clevner”. In quella regione si distinguevano due sottovarietà di Pinot bianco, ossia il Gros Pinot Blanc, caratterizzato da rese maggiori, e il Pinot Blanc autentico di Borgogna, che presenta acini più piccoli. Partendo dall'Alsazia, nei secoli successivi il Pinot bianco si diffuse nelle vicine regioni del Palatinato e del Baden.

Per parecchio tempo, il Pinot bianco fu coltivato in vigneti misti insieme allo Chardonnay, ma non fu ritenuto una varietà a sé stante, o comunque si considerava lo Chardonnay una sottovarietà del Pinot bianco. Ma benché lo Chardonnay fosse stato descritto come vitigno autonomo già nel 1872, solo dopo il 1970 si affermò in tutto il mondo una differenziazione precisa fra le due varietà, e anche in Alto Adige fino al 1985 nei vigneti coesistevano Pinot bianchi cosiddetti “verdi” e “gialli”. Solo negli anni successivi si cominciò a distinguere in modo sistematico fra i due vitigni, e a chiamarli correttamente non solo nei rilevamenti statistici, ma anche nei vivai. Se si considera come le due varietà si sono mescolate per secoli, comunque, è sicuramente corretto parlare di Pinot “bianco”.

Il primo impianto documentato di Pinot bianco in Alto Adige risale al 1852, in un vigneto di Bressanone. Seguirono poi altri impianti a Nalles, Appiano, Terlano e Marleno. Si presume che l'arciduca Giovanni, intorno al 1850, dopo l'esperienza positiva maturata con questo vitigno nella Stiria (A), abbia deciso di importarlo nelle sue tenute vinicole ad Appiano Monte e a Scena. La denominazione del vino “Strahler” utilizzata ad Appiano - originariamente un uvaggio di Pinot bianco e Pinot grigio, poi integrata con Riesling e Sylvaner - deriva quindi dal fatto che questi vitigni in quel periodo furono messi a dimora con un sistema d'allevamento nuovo, una spalliera bassa. Nel dialetto tedesco locale l'espressione “Strareben” stava a indicare un sistema d'allevamento basso a pianta singola, e più tardi in generale la coltivazione della vite in spalliere basse. I primi esempi di Pinot Bianco in Alto Adige si trovano in occasione delle esposizioni di frutta con degustazione di vini (1864,1867,1872), che hanno fatto da precursore all'annuale “Mostra dei vini di Bolzano” (Bozner Weinkost), che si tiene dal 1896. Già dalla prima Fiera primaverile del vino nel 1896 (un'antesignana dell'odierna Mostra dei vini di Bolzano), ogni anno furono presentati vini prodotti con uve di Pinot bianco. Negli anni successivi si cominciò a coltivarlo anche ad Andriano, Caldaro, Termeno, Magrè, Salorno e Bolzano. Già un secolo fa, quindi, questa varietà era coltivata in modo capillare in tutte le zone vinicole dell'Alto Adige.

## Diffusione

A livello mondiale, con una superficie coltivata totale pari a 16.000 ettari, se confrontato con lo Chardonnay il Pinot bianco

non è certo uno dei vitigni più diffusi. Il paese dove lo si coltiva di più è la Germania, con un totale di 5.800 ettari, soprattutto nelle regioni di Baden, Assia Renana e Palatinato, dove è piuttosto popolare e dove la sua incidenza è anche in aumento. Il secondo paese per diffusione è l'Italia, con 3.000 ha, concentrati soprattutto nel Veneto (1.000 ha) e – con un distacco notevole – il Friuli (650 ha), l'Alto Adige (610 ha), l'Emilia-Romagna (450 ha) e la Lombardia (170 ha). Nel Trentino ci sono solo 69 ettari.

In tutta Italia, comunque, la coltivazione del Pinot bianco sta calando in favore dello Chardonnay. Sta invece aumentando in Austria, dove già oggi occupa quasi 2.000 ettari. Nel suo paese d'origine, la Francia, la varietà pare ormai apprezzata soltanto in Alsazia, dove sono concentrati 1200 dei 1.232 ettari totali registrati a livello nazionale. In Alsazia, la denominazione "Pinot bianco" comprende anche la varietà Auxerrois, e messi insieme i due vitigni a livello statistico arrivano a una diffusione di 3.260 ettari. In altre zone dove un tempo lo si coltivava parecchio, come la Champagne o la Borgogna, il Pinot bianco è ormai stato soppiantato dallo Chardonnay. In altri paesi europei è presente in quantità ridotta come nella Repubblica Ceca (900 ha), Russia (700 ha), Slovenia, Slovacchia (800 ha), Moldavia e Ucraina. Ancora più rara è la sua presenza nei paesi d'Oltremare, fra cui gli Stati Uniti dove lo si coltiva su non più di 262 ettari.

Per l'Alto Adige, dal primo censimento dei vigneti effettuato nel Dopoguerra, che risale al 1965, era emersa una superficie coltivata a Pinot bianco pari a 445 ettari, il che dimostra come allora fosse il vitigno bianco più importante del territorio, e negli anni successivi la sua diffusione era cresciuta gradualmente, fino a giungere a un massimo di 624 ettari. Tuttavia, da quando si è cominciato a censire lo Chardonnay come vitigno separato, la rilevanza statistica del Pinot bianco è scesa al valore assai modesto di 154 ettari, e negli anni è calata ancora. Negli ultimi tempi, però, vi è stata una riscoperta di questo vitigno, e nel 2024 la superficie coltivata era risalita a 610 ettari. I comuni dove è più presente sono Appiano, Caldaro, Terlano e Renon, e seppure con diffusioni minori, è ormai di nuovo presente in quasi tutti i comuni viticoli dell'Alto Adige.

## Vite

I grappoli, da medi a grossi, serrati e quasi sempre alati, hanno acini di colorazione giallo-verdognolo e un'epoca di maturazione piuttosto precoce. Data la struttura serrata dei grappoli, il Pinot bianco si presta soprattutto per l'allevamento a spalliera. È una vite che sviluppa bene le sue caratteristiche migliori a quote piuttosto elevate, fino a 800 metri, e anche in queste condizioni produce delle rese sufficienti, con vini che si distinguono per la loro raffinata acidità. Tutto ciò fa sì che l'Alto Adige sia una zona particolarmente vocata per questo vitigno, e benché i mercati internazionali prediligano altre varietà come lo Chardonnay e il Pinot grigio, nella provincia di Bolzano il Pinot nero è relativamente più apprezzato che altrove.

## Vino

Il Pinot bianco si distingue per la sua vivace acidità, e si presenta al palato con gusto vinoso e note spiccatamente minerali. Fra i diversi aromi che questo vino emana si percepiscono mela, pera, limone e ananas, raramente anche l'albicocca, affiancati da note di fiori di fieno, nocciola e mandorla che ne arricchiscono la complessità. Grazie alla limitazione delle rese, oggi questi vini hanno anche la pienezza che i consumatori richiedono. Sia in Alto Adige che nel resto d'Italia il Pinot bianco è anche utilizzato – seppure in quantità sempre minore – per la produzione di spumanti.

# Pinot nero



## Origini

Il Pinot nero è il vitigno da vino più antico delle nostre latitudini, e gli esperti stimano che sia coltivato da almeno 2000 anni. Deriva dall'incrocio tra una forma selvatica di *vitis vinifera* (sottospecie *sylvestris*) e una vite coltivata che potrebbe essere arrivata in Borgogna importata dagli antichi Greci o Romani. Non è ancora certo, però, se il vitigno attuale sia identico alla *vitis allobroica*, molto diffusa nell'antica Roma e citata in documenti storici del primo secolo dopo Cristo. Gli Allobrogi, un ceppo celtico insediatisi nella Gallia, si stabilirono nel territorio compreso fra i fiumi Rodano e Isere. In Borgogna il vitigno era chiamato Noirien ("nero"), ma nell'anno 884 pare che quella varietà di vite fosse arrivata nella zona del Lago di Costanza col nome di "Clävner", e più tardi, nel XIV secolo, fosse coltivata sulla sponda destra del Reno con la denominazione di "Klebroth". Il fatto che la sua coltivazione si sia protratta per millenni ha fatto sì che nei vari territori assumesse nomi locali diversi, ma dal 1894 il suo nome ufficiale in Francia diventò "Pinot noir", mentre in Germania dal Novecento assunse la denominazione di "Blauer Spätburgunder" ("Pinot tardivo nero"). In Alto Adige, come pure in Austria, si è imposta la denominazione "Blauburgunder". Dal vitigno originale sono derivate diverse nuove varietà (Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot precoce, Riesling nero) e vari cloni. Per esempio, dall'incrocio fra Heunisch bianco e Pinot sono scaturiti almeno sedici vitigni diversi, tra i quali lo Chardonnay, il Gamay, l'Aligoté e l'Auxerrois. Anche il Lagrein e il Traminer sono imparentati col Pinot nero. In Alto Adige, i primi tentativi di coltivazione del Pinot nero risalgono al 1835, ma secondo altre fonti le prime piante furono messe a dimora solo intorno al 1840 a Bolzano. Comunque sia, negli anni seguenti seguirono nuovi impianti a Bressanone e soprattutto a Castel Ramez (nei pressi di

Merano) negli anni 1863/64. In quel periodo, il vitigno bordolese era già coltivato anche a Egna e ad Appiano, ma fino alla prima guerra mondiale la domanda di Pinot nero sul mercato restò limitata, probabilmente anche perché in quel periodo la resa di queste viti era piuttosto scarsa. Dopo la guerra, invece, con quelle uve si cominciarono a produrre sempre più spesso vini di qualità.

## Diffusione

A livello mondiale, ultimamente la superficie coltivata a Pinot nero ha fatto segnare un leggero aumento, e con 118.300 ha, la varietà è già parte dei primi dieci nella classifica mondiale della sua categoria. Il paese in cui il Pinot nero è più diffuso è la Francia, con ben 32.300 ettari, di cui un terzo in Borgogna e un altro terzo in Champagne. Seguono gli Stati Uniti, con 25.000 ettari, mentre in Germania, dove il vitigno continua a rivestire un ruolo importante, la superficie coltivata è di 12.000 ettari. La Nuova Zelanda presenta il più alto tasso di crescita e conta 8000 ettari. Viene seguita dalla Moldavia (7000 ha), dall'Australia (5000 ha) e dall'Italia (5000 ha), che precede la Svizzera (4140 ha). In Italia è la Lombardia con 3300 ettari. In Alto Adige la superficie censita è di 600 ettari, a fronte di 375 ettari nel Trentino e 170 nel Friuli. Anche in altre regioni italiane (Piemonte, Valle d'Aosta, Toscana, addirittura la Sicilia), si ha il coraggio di impegnarsi con questa varietà tutt'altro che facile. La coltivazione di Pinot nero in Alto Adige si concentra nell'Oltradige, e più precisamente nei comuni di Appiano e Caldaro, ma è un vitigno che prospera bene anche sui versanti occidentali della Bassa Atesina, soprattutto a Montagna, Egna,

Salorno e Val Venosta.

Già nel 1960 i vigneti di Pinot nero in Alto Adige ammontavano a 150 ettari, e nel 1990 erano saliti a 217 ettari, per poi aumentare ancora più rapidamente, tanto che nel 2000 erano già arrivati a 263 ettari, e oggi se ne contano in totale 600.

## Vite

I grappoli, di colore blu scuro o viola, sono da piccoli a medi, di forma cilindrica e a maturazione piuttosto precoce. Essendo serrati e con acini a buccia sottile, sono sensibili al marciume, e proprio per ovviare a questo problema si cerca di impiantare il Pinot nero in zone ventilate, utilizzando preferibilmente cloni con grappoli spargoli. In Germania e in Francia la selezione dei cloni per questo vitigno ha fatto grandi progressi, per esempio ottenendo una resa limitata o media, riducendo l'esposizione al marciume e favorendo lo sviluppo di uno spettro aromatico più complesso. Da sempre, i produttori locali hanno capito che questa varietà si presta soprattutto per essere coltivata in zone collinari, a quote superiori ai 400 metri sul livello del mare. Se però si sale oltre gli 800 metri di altitudine, ai vini ottenuti con queste uve manca la pienezza necessaria. La coltivazione e la vinificazione del Pinot nero richiedono parecchie attenzioni, e ciò ha rallentato una sua ulteriore diffusione nel territorio, pur in presenza di altre zone disponibili e potenzialmente molto vocate per questa varietà. Il tipo di terreno su cui si coltiva incide molto sulle caratteristiche dei vini ottenuti. Dove le temperature medie sono più alte, il terreno può essere un po' più pesante, ma nelle zone più fresche è preferibile una struttura pedologica più leggera, se possibile con una buona componente scheletrica del terreno – in particolare di pietra calcarea – che rende i vini più espressivi. Diversamente da altri vitigni rossi, i grappoli di Pinot nero non devono essere troppo esposti al sole, in modo da conservare gli aromi freschi che i consumatori apprezzano in questo vino. Una zona di produzione che si è distinta per la qualità dei Pinot neri imbottigliati è quella dei pendii rivolti a occidente nella frazione di Mazzon, sopra Egna, a circa 400 metri di quota.

## Vino

Il Pinot nero è un vino che affascina per la sua eleganza, i suoi aromi complessi di piccoli frutti (lampone, mora e marmellata di ciliegie) e frutti di bosco (mirtillo rosso e nero), con note di prugna, violetta e chiodi di garofano. Il rosso rubino intenso può assumere leggere tonalità di marrone, soprattutto se il vino è prodotto con uve molto mature o invecchiato a lungo, e per le selezioni di maggiore qualità è ormai generalizzato l'affinamento in legno. I Pinot neri prodotti in Alto Adige sono imbottigliati con un tenore zuccherino residuo non superiore a tre grammi. Tutti gli esperti concordano che fra le varie regioni italiane l'Alto Adige è la zona che presenta le condizioni di coltivazione più favorevoli per questo vitigno, ma anche nel vicino Trentino, dove regnano condizioni climatiche simili, si producono dei Pinot neri degni di nota. Una parte ridotta delle uve vendemmiate in Alto Adige è destinata alla produzione di spumanti.

# Lagrein



## Origini

In Alto Adige il Lagrein è menzionato per la prima volta in un documento del 1318. Ciò significa che il Lagrein è il vitigno più antico fra quelli storicamente documentati e tuttora coltivati in Alto Adige. Il nome è probabile che derivi da "Lagarina", come è chiamato il tratto più meridionale della valle dell'Adige ("Val Lagarina"). È significativo, comunque, che quel nome di origine italica sia rimasto invariato anche dopo la germanizzazione del territorio altoatesino, avvenuta a partire dal XII secolo. Fino al Seicento, anche il Lagrein bianco fu assai apprezzato e diffuso, e proprio questo attributo di colorazione aggiunto al nome – confermato da diversi documenti storici – fa pensare che già in quel periodo in Alto Adige si coltivasse anche il Lagrein nero. Al giorno d'oggi, il Lagrein bianco, si limita a singole rimanenze di viti. Il Lagrein rosso o nero, invece, si affermò nel panorama viticolo a partire proprio dal XVII secolo, ossia nel periodo in cui s'impose la macerazione sulle bucce, soppiantando la fermentazione del mosto che in precedenza era stata utilizzata nel Tirolo fin dal Medioevo.

A dispetto del nome, comunque, geneticamente il Lagrein bianco non è imparentato col Lagrein nero. Il vitigno nero, infatti, deriva da un incrocio di Teroldego e un'altra varietà ancora sconosciuta, che a sua volta era probabilmente imparentata con la Schiava ad acini piccoli. Il Teroldego, che come il Lagrein si coltiva solo in una zona chiaramente delimitata, è un vitigno autoctono del vicino Trentino, e assomiglia al Lagrein non solo morfologicamente, ma anche nelle caratteristiche organolettiche dei vini prodotti con queste uve.

Fin dai primi tempi, grazie alla resa elevata la coltivazione del Lagrein si era rivelata assai remunerativa. Un fattore che incise

positivamente sulle rese abbondanti era anche costituito dalle migliori opportunità d'irrigazione che esistevano nella conca valliva di Bolzano. Il fatto che questo vitigno sia sopravvissuto nei secoli nel panorama produttivo altoatesino è dovuto proprio alla sua convenienza economica, ossia la resa costantemente elevata combinata a una buona robustezza degli impianti, resistenti anche alle gelate. Quando invece cominciarono a contare sempre di più gli aspetti qualitativi, alcuni vitigni gradualmente scomparvero, fra questi anche il Lagrein bianco. Il suo omonimo nero, invece, sopravvisse al mutare dei tempi, e soprattutto a partire dal Seicento l'interesse per questa varietà crebbe gradualmente, anche perché insieme allo Gschlafener e alla Schiava si prestava in modo ideale per produrre l'uva chiaro del vino "Tiroler".

## Diffusione

Di fatto, il Lagrein si produce essenzialmente in Alto Adige, dove al momento occupa 537 ettari di superficie coltivata. L'unico altro territorio in cui il Lagrein ha preso piede, dopo il 1920, è il vicino Trentino, ma benché in quella provincia i vigneti coltivati con questa varietà siano arrivati a 220 ettari, il vino ottenuto da quelle uve non ha la notorietà di quello prodotto in Alto Adige. In alcuni impianti sperimentali il Lagrein si coltiva anche in Argentina, Stati Uniti, Australia e Germania (4 ettari). In tutto il mondo, comunque, la superficie coltivata non supera in totale i 850 ettari.

In Alto Adige, nel 1960 la diffusione del Lagrein era arrivata a 585 ettari, per poi scendere a 253 ha nel 1998 e risalire a 541 ha

negli anni successivi. È un vitigno che prospera molto bene nei dintorni della città di Bolzano. Poiché l'espansione urbanistica del capoluogo altoatesino ha ormai fatto esaurire le aree di possibile espansione dei vigneti, e in altre zone il Lagrein non riesce a sviluppare tutta la pienezza e la morbidezza degli impianti della conca bolzanina, è probabile che in futuro la superficie coltivata rimarrà pressoché invariata. La zona di coltivazione principale resta comunque nel comune di Bolzano. Seguono Caldaro, Termeno, Appiano e Ora.

## Vite

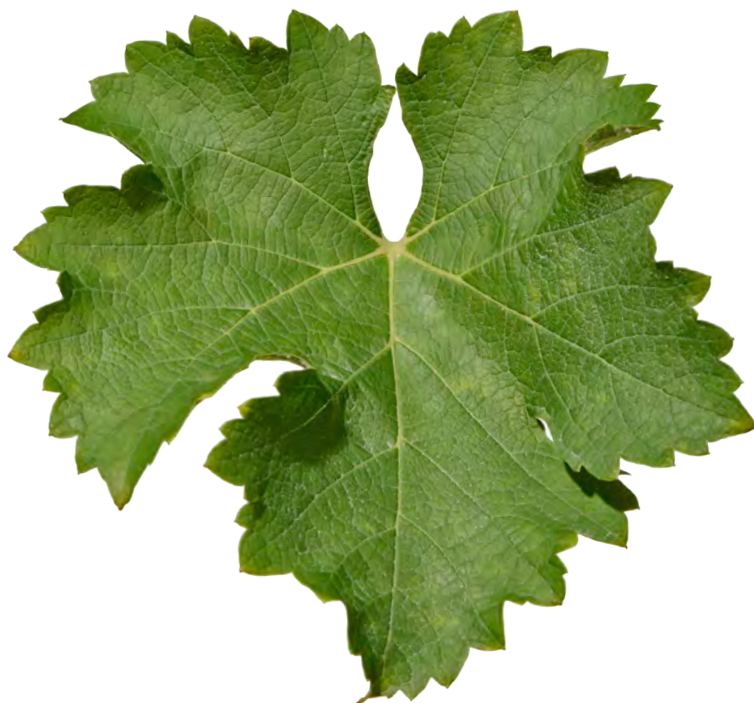
Il Lagrein è un vitigno rosso a maturazione piuttosto tardiva, e si distingue per una spiccata vigoria delle piante. Soprattutto i cloni a peduncolo corto tendono a crescere molto e a maturare prima. Il potenziale di resa nei cloni a peduncolo lungo è elevato, mentre i cloni a grappoli corti, con resa media, sono più sensibili nella fase di fioritura, e hanno quindi un rischio elevato di acinellatura. I grappoli, lunghi, conici e spargoli, sono quasi sempre alati e hanno acini medio-grandi di colore blu scuro e con buccia compatta. I vigneti migliori sono quelli ubicati nelle zone alluvionali ciottolose del fondovalle, come la conca di Bolzano, dove in autunno i terreni restano caldi a lungo. È qui che i vini sviluppano maggiormente i loro tannini, essenziali per ottenere dei vini morbidi ed eleganti. La coltivazione sui pendii è possibile, ma non oltre i 300 metri di quota.

## Vino

Tradizionalmente, i vini prodotti con le uve Lagrein che arrivano sul mercato sono di due tipi. Da un lato la versione “kretzer” - come si definisce il rosé in Alto Adige - che rispecchia maggiormente la tradizione vera del Lagrein. Questa tipologia ricorda i vini prodotti con fermentazione del mosto senza macerazione, come si soleva vinificare prima del XVII secolo. Di fatto, si lascia fermentare il mosto sulle bucce solo per uno o due giorni, per poi passare alla torchiatura. Il Lagrein kretzer o rosé presenta una colorazione salmone, è un vino pieno con una fresca acidità. Ed è questo il vino classico che per molto tempo fu prodotto dalla vinificazione delle uve Lagrein. L'altra versione, ottenuta con macerazione sulle bucce, giunse sul mercato molto più tardi, a partire dal 1960, e inizialmente fu chiamata “Lagrein scuro”, una denominazione oggi non più ammessa dalle normative enologiche. Il successo internazionale di questo vino arrivò a partire dal 1985, quando si cominciarono a produrre le selezioni migliori utilizzando l'affinamento in barrique.

Dalle uve Lagrein si ottengono vini di colore rosso scuro o granato, molto vinosi, con spiccata acidità e una struttura tannica intensa. Da giovani questi vini si presentano nel calice con aloni violacei, e il loro spettro aromatico è dominato da sentori di ciliegia, violetta, mora, cioccolato fondente e pane nero fresco. Nei vini affinati in barrique si aggiungono note di frutta essiccata. Recentemente i produttori hanno sviluppato tecniche di vinificazione mirate per ovviare alla tendenza naturale di questi vini a produrre un retrogusto leggermente amaro. Per ottenere un Lagrein di alto livello qualitativo, comunque, è necessario l'affinamento in legno.

# Sauvignon



## Origini

Benché il vitigno si chiami ufficialmente Sauvignon blanc, in Alto Adige non ha mai preso piede la traduzione tedesca di “Weißer Sauvignon”, e nemmeno quella di “Muskat-Sylvaner” in uso nella Stiria, in Slovenia e in Croazia, ma lo si definisce semplicemente Sauvignon. È una varietà scaturita da un incrocio casuale fra il Traminer e lo Chenin blanc, probabilmente nella Francia sudoccidentale. Nel Bordeaux lo si utilizza per un uvaggio bianco assai rinomato ottenuto insieme al Sémillon. Nei documenti storici il Sauvignon è menzionato solo a partire dal Settecento, ma è probabile che sia molto più antico, poiché geneticamente costituisce una delle due varietà da cui ebbe origine il Cabernet Sauvignon. La prima volta che se ne consigliò la coltivazione nella Valle dell'Adige fu nel 1886 ad opera dell'Istituto sperimentale di San Michele. Dopo una sperimentazione in campo protratta per dieci anni, in quel documento si riferisce che nella valle dell'Adige quelle uve possono produrre dei vini “molto raffinati”. Successivamente fu impiantato probabilmente a Terlano, ma la sua resa modesta ne rallentò a lungo una diffusione più capillare.

## Diffusione

Per parecchio tempo il Sauvignon è stato prodotto prevalentemente in Francia, con le sole eccezioni di zone come la Stiria, la Slovenia e la California, dove pure questo vitigno rivestiva una certa importanza. Ma dal 1980 è iniziata la sua marcia trionfale in tutto il mondo, e oggi, dopo una crescita incalzante, è coltivato su un totale di 123.000 ettari e rappresenta il terzo vitigno bianco

più coltivato al mondo. La Francia, con 31.000 ettari, continua a essere il produttore maggiore, ma è seguita a ruota dalla Nuova Zelanda, che dopo un recupero fulminante è già arrivata a più di 21.000 ettari. Dietro abbiamo il Cile (15.000 ha), il Sud Africa (10.000 ha), la Moldavia (9000 ha), gli USA e l'Australia rispettivamente con 7000 ettari. In Europa possiedono superfici importanti la Romania (6000 ha), l'Ucraina (5000 ha) e la Spagna (4000 ha), ancora prima dell'Italia (3.500 ha). In ordine: il Friuli (1300 ha) seguito dal Veneto (600 ha), l'Alto Adige (497 ha), la Sicilia (300 ha) e il Trentino (127 ha). Nel 1990 se ne contavano ancora solo 27 ettari, ma nel 1998 erano già saliti a 82. Ancora più rapida è stata la crescita registrata negli ultimi dieci anni, fino ad arrivare agli odierni 512 ettari. Attualmente, la coltivazione del Sauvignon si concentra nei comuni di Appiano, Caldaro, Terlano, Cortaccia e Bolzano.

## Vite

A seconda del clone utilizzato varia la grandezza dei grappoli, ma tendenzialmente sono piuttosto piccoli, serrati e a peduncolo corto. Gli acini variano da piccoli a medio-grandi, con colorazione giallo oro. Se la crescita è eccessiva o la fioritura è accompagnata da condizioni atmosferiche sfavorevoli, aumenta il rischio di acinellatura. Il periodo di maturazione è mediamente precoce. Inizialmente, in Alto Adige si coltivava il Sauvignon prevalentemente nelle zone calde ai piedi dei versanti, ma per conservare intatti gli aromi e l'acidità, si era costretti a vendemmiare le uve molto presto. Per questo motivo, successivamente la coltivazione si è spostata gradualmente a quote maggiori, ma senza superare

i 600 metri sul livello del mare, poiché ad altitudini più elevate la maturazione tardiva del legno fa aumentare il rischio dei danni da freddo in inverno. Se poi le uve sono troppo esposte al sole, perdono molti degli aromi desiderati. Ecco perché il Sauvignon esprime al meglio le proprie caratteristiche se coltivato in vigneti esposti a Est o a Ovest. Se poi le piante crescono su terreni con ciottoli calcarei, i vini acquistano anche note fruttate e minerali.

## **Vino**

Ormai quasi tutte le cantine altoatesine vinificano uve Sauvignon, e la disponibilità di cloni diversi è molto ampia. Questo sviluppo è stato agevolato dall'uso iniziale di selezioni ottenute nell'Istituto sperimentale di Laimburg, caratterizzate da aromi spiccati e tipici. Ma dopo il primo boom nella diffusione del vitigno, lo stile di questi vini è parecchio cambiato: se inizialmente si presentavano con sentori erbosi e vegetali, con note di ortica, peperone verde e fagiolo, oggi prevalgono gli aromi di passiflora, uva spina, sambuco e ribes nero. Le caratteristiche che si cercano di ottenere dai Sauvignon in Alto Adige variano parecchio fra i diversi produttori, anche a seconda della posizione del vigneto, del clone utilizzato e della cura prestata alle viti. Spesso, comunque, questi vini color giallo paglierino vanno bevuti giovani, come peraltro suggerisce la loro tipologia caratterizzata da un corpo slanciato. Sovente i vini Sauvignon hanno una struttura imperniata sulla loro acidità, il che fa emergere aromi di agrumi. Se affinati leggermente in legno, questi vini presentano una maggiore complessità.

# Schiava



## Origini

Le origini del vitigno Schiava in Alto Adige sono tuttora incerte, e un fattore che sicuramente non aiuta a individuarle con certezza è che questo vitigno ha delle denominazioni diverse in italiano e in tedesco. Il nome italiano "Schiava" deriva dal tipo di allevamento, con piante mantenute basse che, durante la dominazione longobarda nell'Italia settentrionale, si solevano chiamare *vineis sclavis*, in contrapposizione all'allevamento alto – *majores* – sostenuto da alberi. Pertanto, è da considerare infondata la tesi secondo cui il nome "Schiava" starebbe a indicare una sua origine slava. In realtà, a essere chiamati con questo nome erano diversi vitigni coltivati nell'Italia settentrionale, fra cui anche dei vitigni bianchi, ormai scomparsi se si eccettuano piccoli appezzamenti nella Lombardia. Come indicazione di vitigno, la prima traccia documentata della denominazione "Schiava" risale al 1195 a Brescia. Nell'epoca longobarda, la sua zona di produzione principale era situata presumibilmente a Ovest del Lago di Garda. Non è chiaro, invece, perché in tedesco questo vitigno abbia assunto il nome di "Vernatsch", ripreso sicuramente da "Vernaccia", una varietà assai diffusa in Italia. La Vernaccia era un vino bianco molto ricercato già nel Medioevo, originariamente prodotto in Liguria, e forse il suo nome trasse origine proprio dalla località di Vernazza nelle Cinque Terre. Oggi ne esistono ancora due varietà bianche Vernaccia di San Gimignano (Toscana) e Vernaccia di Oristano (Sardegna), e una varietà rossa, la Vernaccia di Serrapetrona (Marche). A rendere ancora più intricata la storia della denominazione tedesca "Vernatsch" si aggiunge il cosiddetto "Gschlafener", un vitigno antichissimo e assai diffuso anche in Alto Adige fino al ventesimo secolo, da cui si producevano vini simili alla Schiava. Ed effettivamente, il nome "Gschlafener" deriva chiaramente da Schiava. Nel Trentino, però, lo stesso vitigno prende il nome di "Rossara", anche questa una denominazione che si ripete parecchio nella letteratura enoica del Nord Italia.

Il termine "Vernaccia" in italiano, e quindi "Vernatsch" in tedesco, deriva dal latino *verna*, che indicava lo schiavo nato nella casa del padrone. Da quel termine si sviluppò anche l'aggettivo "vernacula" (varietà nostrana) e col tempo "vernaccia". Non è escluso, quindi, che il concetto di "schiavo" sia in realtà il filo conduttore delle diverse denominazioni utilizzate per questo vitigno nelle due lingue. Il nome di „Vernatscher“ (o anche "Vernätscher"), nell'antico Tirolo si usava per i vini dolci a basso tenore alcolico, che in quanto tali non si potevano conservare o invecchiare a lungo. Per il tipo di produzione che lo caratterizzava, questo vino era noto anche come "Sacklwein", e tutto lascia supporre che fosse vinificato partendo da un mosto bianco.

In Alto Adige, il nome "Vernatsch" è documentato per la prima volta in una fattura del 1490, emessa per la fornitura di vino dal convento bavarese di Tegernsee, che allora possedeva parecchi vigneti a Bolzano e, più tardi, anche nell'Oltradige. Dello stesso convento si è conservata una valutazione varietale del 1492, in cui si descrivono il Moscato, il Lagrein e il "Vernetzer" come i vitigni migliori del Tirolo. Tuttavia, non è dato di sapere se allora quei vitigni chiamati Lagrein e Vernetzer fossero uve bianche o nere, poiché è dimostrato che in quel periodo quei nomi si utilizzavano per entrambe le tipologie. La Vernaccia bianca, invece, si sa che fino all'Ottocento era molto diffusa nella Val d'Adige a Sud di Bolzano.

Alcune cronache dell'Ottocento confermano indizi più antichi secondo cui tra il Cinquecento e il Seicento ci fu una svolta nella produzione vinicola. La fermentazione del mosto pigiato, diffusa nel Medioevo, fu soppiantata dalla macerazione sulle bucce, il metodo classico per produrre i vini rossi, e questo cambiamento spinse i vignaioli a coltivare sempre di più varietà ad acini scuri e grossi, come la Schiava o lo Gschlafener. Un elenco dei vitigni coltivati da una tenuta prestigiosa nella conca di Bolzano

del 1643, riporta, oltre alla Schiava “nera”, anche una Schiava “nobile”. Non si sa, però, se quest’ultima fosse una varietà bianca o un precursore dell’attuale “Schiava grossa” (ad acini grandi), sinonimo di Schiava gentile. Il vitigno Trollinger del Württemberg (in Germania) corrisponde effettivamente alla Schiava gentile. In questo caso, il nome utilizzato deriva probabilmente da “Tirolinger”, ossia originario del Tirolo. Questo nome compare per la prima volta in un documento del 1560, ed è probabile che fosse stato usato per la prima volta nel vicino Palatinato.

Per tre secoli, fino all’inizio del Novecento, il cosiddetto “Tiroler Wein” (“vino tirolese”) fu molto conosciuto nell’Europa germanofona, e il prodotto commercializzato con quel marchio era prodotto non solo con la Schiava, ma anche con altre uve come Gschlafener, Edelschwarzer e Lagrein. La posizione dominante della Schiava cominciò ad affermarsi con l’occupazione temporanea del Tirolo da parte dei bavaresi nel 1810. Poiché la domanda di vino era aumentata rapidamente, si preferì puntare sulla Schiava che consentiva di ottenere delle rese maggiori.

## Diffusione

La Schiava è tuttora un elemento centrale della viticoltura altoatesina, ma negli ultimi trent’anni la superficie coltivata con questo vitigno è calata costantemente. Se nel 1970 il 68 per cento della superficie vitata dell’Alto Adige era ancora coltivato a Schiava, oggi la percentuale è scesa all’8 per cento, per un totale di 545 ettari di Schiava e 12 ettari di Schiava grigia. Il culmine della diffusione di questo vitigno si toccò nel Dopoguerra, soprattutto per effetto della forte domanda del mercato tedesco, svizzero e austriaco. La differenziazione tra Schiava grande, piccola e grigia esiste solo dall’Ottocento. È probabile che si tratti di varietà a sé stanti, ma i vini ottenuti sono piuttosto simili fra loro. Un tempo, questi tre vitigni erano anche coltivati tendenzialmente in tre zone diverse dell’Alto Adige: la Schiava grossa nel Burgraviato (Merano), la Schiava piccola nell’Oltradige e nella conca di Bolzano, e la Schiava grigia nella zona di Santa Maddalena. Oggi, invece, quasi tutti i vini chiamati “Schiava” sono vinificati con uve di Schiava grossa. I vigneti in cui si coltiva solo Schiava grigia o piccola sono ormai ridotti a una superficie di circa 15 ettari.

La legislazione vitivinicola autorizza l’uso della denominazione d’origine Alto Adige collegata all’indicazione del vitigno Schiava, ma spesso le etichette riportano le denominazioni tradizionali delle zone di produzione, come il Santa Maddalena, Lago di Caldaro o Colli di Merano, senza indicare il vitigno, benché si tratti di vini prodotti esclusivamente con uva Schiava. Il Lagrein, con cui tradizionalmente si tagliava la Schiava, è ormai utilizzato in questa funzione solo in una parte minima della produzione, e perfino il Santa Maddalena ne contiene al massimo tra il quattro e il dieci per cento. Novanta per cento dei vigneti coltivati a Schiava sono situati nelle zone d’origine ben delimitate di Santa Maddalena e Lago di Caldaro. I comuni di produzione più importanti per questo vitigno sono Bolzano, Caldaro, Appiano e Merano. Nella Bassa Atesina, la Schiava si coltiva soprattutto a Termeno e Cortaccia. Al di fuori dell’Alto Adige, la si produce soprattutto nel vicino Trentino (210 ha) e in Lombardia (40 ha). Per il resto, questo

vitigno registra ormai una coltivazione rilevante solo nella zona di produzione tedesca del Württemberg (1.950 ha), dove prende il nome di “Blauer Trollinger”.

## Vite

La Schiava grossa coltivata oggi presenta grappoli grandi e alati, con acini altrettanto grossi e blu scuri. Il colore può virare ad azzurro-grigio se si conserva lo strato naturale di cera che ricopre gli acini. La buccia degli acini è morbida, e per questo motivo la Schiava del Burgraviato è commercializzata anche come uva da tavola (“Meranese”). Avendo una resa potenzialmente elevata, quasi sempre gli impianti si diradano e si dimezzano i grappoli. Grazie alla riduzione della superficie coltivata, oggi la Schiava si produce quasi esclusivamente nelle zone più vocate, caratterizzate da microclima caldo e buona ventilazione, per lo più ubicate a quote basse, fra 400 e 500 metri sul livello del mare, con ampia escursione termica. Questi fattori favoriscono l’espressione degli aromi e prevengono un calo eccessivo dell’acidità. Tendenzialmente la Schiava matura tardi, e per far sì che i grappoli grossi pendano liberi nell’aria, per questo vitigno si continua a utilizzare l’allevamento tradizionale a pergola, la cui copertura fogliare garantisce anche una buona protezione dai colpi di sole e dalle grandinate leggere. Inoltre, l’allevamento a pergola si presta bene per la crescita in sospensione dei getti. Una caratteristica inconsueta per un vitigno a bacca rossa è che i pampini in autunno assumono una colorazione gialla e lucente.

## Vino

Con la Schiava si producono vini di facile beva, con bassi livelli di tannini e acidità. Grazie a queste caratteristiche sono vini considerati eleganti e da bere giovani, con un colore rosso rubino lucente e degli aromi particolari che ricordano la ciliegia, il ribes, il lampone, ma anche la fragola e il melograno. A questi si aggiungono sovente note di mandorla e violetta.

LE DIFFERENZE TRA LE VARIE ZONE D’ORIGINE SI ESPRIMONO NEI VINI SCHIAVA CON LE SEGUENTI CARATTERISTICHE:

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Caldaro (Lago) | Rosso rubino chiaro, gusto fruttato discreto, con note nobili di violetta e mandorla, leggero ed elegante al palato.                                                                                                                                                                            |
| St. Maddalena  | Rosso rubino intenso, al naso palesa gli aromi di frutti di bosco caratteristici della Schiava. Avendo una parte di Lagrein, al palato questo vino è più corposo, con tannini più presenti. Prima di raggiungere la maturità ottimale per il consumo deve restare in bottiglia per alcuni mesi. |
| Merano         | Rosso rubino lucente, aromi di amarena e lampone, leggero al palato ma con tannini percepibili e bene integrati. Non di rado anche con note leggermente salate.                                                                                                                                 |

# Merlot



## Origini

Questo vitigno proviene dalla regione di Bordeaux, ed è frutto di un incrocio fra Madeleine Noire de Charentes e Cabernet Franc. Nell'odierno territorio altoatesino, il Merlot fu consigliato ufficialmente nel 1886 dopo una sperimentazione di 10 anni condotta dall'Istituto sperimentale di San Michele all'Adige, ma solo dopo il 1920 assunse un ruolo importante nella viticoltura locale nelle zone situate alle quote più basse (a differenza del Cabernet Sauvignon). È un vitigno facile da coltivare e in grado di fornire delle rese elevate con buone gradazioni alcoliche, e questi fattori ne hanno indubbiamente favorito il successo.

## Vite

I grappoli, mediamente grandi, sono spesso alati, spargoli e di forma cilindrica. Anche gli acini sono mediamente grandi, e oltre a una buccia sottile presentano una colorazione dal nero al blu. In Alto Adige le zone più favorevoli per il Merlot sono situate ai piedi dei versanti nella Valle dell'Adige, su terreni mediamente pesanti a grande componente scheletrica. Le uve maturate oltre i 350 metri di quota non producono più la pienezza e le morbidezze che gli amanti di questo vino richiedono. La zona di Settequerce (Terlano) e i versanti più bassi di Magrè, Cortaccia e Termeno hanno una vocazione naturale per questo vitigno.

## Diffusione

Negli ultimi decenni il Merlot si è diffuso ovunque, e attualmente, con una superficie totale di 268.000 ettari, è il secondo vitigno più coltivato al mondo, dopo il Cabernet Sauvignon. Il paese che ne produce di più continua a essere la Francia, con una superficie di 115.000 ettari, cresciuta molto rapidamente dopo il 1970. Seguono gli Stati Uniti con 44.000 ettari e l'Italia con 29.000 ettari. La Spagna (16.000 ha), il Cile e la Romania, ciascuno con 12.000 ettari. La Bulgaria e l'Australia con relativamente 10.000 ha, la Cina e il Sud Africa con 7000 ettari. In Italia il Merlot è coltivato in tutte le regioni: quella che ne produce di più è il Veneto (10.000 ha), seguita dalla Sicilia (5000 ha). La Toscana e il Friuli hanno quasi la stessa diffusione (3000 ha), seguita da Umbria, Puglia, Lazio e Lombardia (1200-1500 ciascuno). In Alto Adige, dopo la seconda guerra mondiale se ne è registrata una crescita fino a quasi 50 ettari, seguita da un ulteriore aumento da 74 a 243 ettari fra il 1998 e il 2008. Attualmente, gli appezzamenti coltivati con questo vitigno si estendono su 198 ettari. Un terzo della superficie coltivata in provincia di Bolzano si trova nei comuni di Caldaro e Appiano.

## Vino

Solo dalle uve raccolte molto mature si ottengono vini robusti, di colorazione rosso scura e con struttura tannica morbida. Lo spettro aromatico comprende la mora, il ribes nero, la composta di prugne e diverse spezie. Il sentore di peperone è invece un segno di scarsa armonia nel bicchiere. L'affinamento in legno è ormai una scelta scontata nei vini della fascia di qualità più elevata. Il Merlot si presta bene anche a produrre uvaggi con altre varietà scure (Cabernet o Lagrein), poiché conferisce loro più rotondità e morbidezza. Ma proprio le sue buone qualità come vino da taglio, e il numero non molto elevato di estimatori di questo vitigno, fanno sì che in Alto Adige il Merlot in purezza sia prodotto solo saltuariamente.

# Müller-Thurgau



## Origini

Questo vitigno deve il proprio nome a Hermann Müller, che lo selezionò nel 1882 all'Istituto di Geisenheim: Ma si dovette attendere il 1998 perché, grazie a un'analisi genetica, emergessero con certezza i "genitori" di questa varietà, ossia i vitigni Madeleine Royale e Riesling bianco. Dal 1930 si cominciò a coltivarla in impianti sperimentali in Germania, e nello stesso periodo (dal 1928 al 1932) sei aziende vinicole altoatesine maturarono le loro prime esperienze con questa varietà. Ma solo dopo la seconda guerra mondiale il vitigno cominciò a riscuotere più interesse, soprattutto in Germania. In quegli anni si cominciò a produrlo su vasta scala pure in Alto Adige, in particolare nella Val d'Isarco, dove dal 1950 se ne consiglia ufficialmente la coltivazione. Alcuni suoi sinonimi tedeschi come Riesling-Sylvaner o Rivaner, in Alto Adige non hanno mai preso piede.

varie zone di produzione, spicca la Val d'Isarco, dove si concentra 42 per cento della superficie totale, seguita da Cortaccia e Caldaro.

## Vite

Il Müller Thurgau ha grappoli grandi e piuttosto spargoli, con acini di colorazione giallo-verde e buccia sottile. Maturando precocemente ed essendo sensibile al marciume, questo vitigno va coltivato in zone ventilate e a quote piuttosto elevate, fra i 550 e i 1.000 metri d'altitudine. In questi vini è preferibile non superare un tenore di zuccheri residui di 18 gradi Babo, poiché al di sopra di questo valore si riduce l'intensità degli aromi.

## Diffusione

Il Müller Thurgau non è riuscito ad affermarsi pienamente a livello mondiale. Attualmente la superficie coltivata nei vari continenti non supera i 22.200 ettari, con tendenza leggermente calante. In Germania, dopo che trent'anni fa la diffusione raggiunse il suo apice con quasi 25.000 ettari, oggi si è scesi a 11.700 ettari. Seguono l'Ungheria (1.700 ha), la Repubblica Ceca (1.500 ha) l'Austria (1.800 ha), e la Slovacchia (1.500 ha). In Italia lo si coltiva su un totale di 1.400 ettari, di cui ben 943 concentrati nella provincia di Trento. In Alto Adige la superficie coltivata è di 151 ettari, e da alcuni anni è in leggero calo. Dagli 8 ettari censiti intorno al 1960, fino a pochi anni fa si era arrivati a un massimo di 196 ettari. Fra le

## Vino

Il Müller Thurgau è un vino tipicamente beverino e fresco, leggero e con una lieve aromaticità, caratterizzato da note floreali (lilla e geranio), agrumi e talora anche ribes nero. A volte si avvertono pure delle note di noce moscata sullo sfondo. Sono vini da bere freschi e che non si prestano a lunghi invecchiamenti.

# Kerner



## Origini

Questo vitigno - che deve il proprio nome al poeta e medico Justus Kerner - fu ottenuto per la prima volta nel 1929 a Weinsberg (D), incrociando il Blauer Trollinger (nome locale della Schiava) col Riesling bianco. Fra le nuove selezioni tedesche, dopo il 1969 il Kerner si diffuse soprattutto in Germania, dove un alto tenore zuccherino, unito a una buona resa degli impianti, hanno favorito la crescita rapida di questa varietà fino agli anni Novanta. Dopo il 1995, però, la superficie coltivata scese repentinamente di ben 4.200 ettari, assestandosi al valore attuale di 2400 ettari.

## Diffusione

Al di fuori del suo paese natale, la Germania, il Kerner ha trovato parecchi estimatori soprattutto in Alto Adige, dove oggi è coltivato su 129 ettari di superficie. Ci sono 25 ettari a Trento ed eccezionalmente 300 ettari in Giappone. Già nel 1970 in Alto Adige si misero a dimora i primi vigneti sperimentali in posizioni diverse, e la buona resistenza di queste viti alle temperature invernali fece sì che a partire dal 1981 se ne piantassero parecchie nelle zone della Val d'Isarco più esposte al gelo. Nel 1993 la superficie totale in provincia di Bolzano era ancora di soli 5 ettari, ma negli anni successivi ci fu una crescita degli impianti alle quote più alte anche fuori della Val d'Isarco, benché questa valle, con un'incidenza di 131 ettari, resti tutt'ora la sua zona di produzione trainante.

## Vite

L'aumento della diffusione in Alto Adige si deve soprattutto agli aromi molto intensi che si ottengono con le uve di questa varietà. I grappoli del Kerner, spargoli, di media grandezza, spesso alati e conici, hanno acini di una colorazione inizialmente giallo-verdognola, che a maturazione completata tende al giallo rossastro. Una caratteristica di questo vitigno è l'elevato tenore zuccherino che produce, mantenendo però un buon grado di acidità. Lo spettro aromatico comprende il mandarino, il melone, la passiflora, la melissa e la salvia. Le posizioni più idonee sono quelle esposte al sole a una quota compresa fra 600 e 900 metri sul livello del mare.

## Vino

Per far sì che questi vini non siano troppo alcolici, ma esprimano ugualmente un'elevata intensità aromatica, occorre scegliere con molta attenzione il momento giusto per la vendemmia. In genere, il Kerner altoatesino si vinifica piuttosto secco, con zuccheri residui inferiori a 4 g/l.

# Cabernet



## Origini

Le due varietà Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc sono qui descritte nel medesimo capitolo, sia perché spesso non sono indicate separatamente sulle etichette, sia perché il disciplinare DOC per l'Alto Adige prevede la possibilità di utilizzare anche la sola denominazione "Cabernet".

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. Inoltre, il Cabernet Franc, incrociato con la varietà Gros Cabernet, è anche all'origine del vitigno Carménère. In Italia ci si rese conto piuttosto tardi che quelli che si credevano impianti di Cabernet Franc nel Veneto e nel Friuli erano, in realtà, delle viti di Carménère, anch'esso proveniente dalla Francia sudoccidentale, e pure in Alto Adige, nei primi e sporadici impianti di questo tipo si verificò il medesimo equivoco. Nella zona di Bordeaux il Cabernet Franc è noto da parecchio tempo, e si ritiene che storicamente sia stato importato dai Paesi Baschi. Il Cabernet Sauvignon, invece, fece la sua comparsa nel Bordoiese solo a partire dal XIV secolo. In Alto Adige, entrambe le varietà furono diffuse dall'Istituto sperimentale di San Michele, benché alcuni viticoltori pionieri avessero già provato a piantarli a partire dal 1840. Tuttavia, per vedere i primi vigneti di estensione rilevante – intorno a Merano e a Egna – si dovette attendere fino al 1880 circa.

## Diffusione

Mentre il Cabernet Sauvignon, con una superficie totale di 341.000 ettari coltivati, è diventato il vitigno più coltivato del mondo, il Cabernet Franc si è fermato a soli 54.000 ettari, e il Carménère, che oggi è diffuso in Cile (11.000), in Cina (7000 ha) e in diminuzione in Italia (stimati 2000 ha), conta in totale 22.000 ettari. La Francia (Cabernet Sauvignon 54.000 ha, Cabernet Franc 36.000 ha), seguita dalla Cina con 60.000 ettari, successivamente il Cile (43.000 ha) e gli USA (41.000 ha, quasi esclusivamente Cabernet Sauvignon), seguiti dalla Spagna (20.000 ha), Argentina (15.000 ha) e Sud Africa (12.000 ha). L'Italia vanta 11.000 ettari di Cabernet Sauvignon e 2.000 ettari di Cabernet Franc. Questa varietà è presente in quasi tutte le regioni vinicole italiane. Vi è una crescente tendenza di Cabernet Sauvignon nelle regioni del Veneto (3100 ha), della Sicilia (3000 ha) e della Toscana (2800 ha). In Alto Adige si contano attualmente 111 ettari di Cabernet Sauvignon e 52 ettari di Cabernet Franc. Dopo la crescita molto rapida registrata negli anni Novanta, quando la superficie coltivata salì repentinamente da 46 a 202 ettari (2006), è seguito un calo della diffusione, probabilmente perché si tratta di un vitigno più esigente durante la coltivazione e più difficile da piazzare sul mercato. La presenza attuale dei vigneti coltivati a Cabernet si snoda senza soluzione di continuità da Bolzano ad Appiano, Caldaro e più a Sud fino a Termeno, Cortaccia e Magrè. La maturazione completa di queste uve – che può protrarsi fino alla seconda metà d'ottobre – è garantita solo nelle zone più calde. Rispetto al Cabernet Sauvignon, la varietà Franc è meno delicata come posizione del vigneto, e probabilmente è questo il motivo per cui questo vitigno da alcuni anni sta riscuotendo più interesse.

## Vite

Il Cabernet Sauvignon ha grappoli spargoli da piccoli a medi, con acini piccoli e neri. Il Cabernet Franc, invece, produce grappoli spargoli di dimensioni medio-grandi e cilindrici, con acini di colore blu-nerastro e piuttosto piccoli. La gradazione zuccherina è leggermente maggiore nel Cabernet Franc, che rispetto al Cabernet Sauvignon si vendemmia circa dieci giorni prima e presenta un'acidità leggermente più bassa.

## Vino

Per ottenere la qualità desiderata dei vini, entrambi questi vitigni vanno coltivati mantenendo una crescita modesta. Sono vini caratterizzati da colorazioni opache e da una struttura robusta, con aromi che nel Cabernet Sauvignon spaziano tra ribes nero, pepe nero, chiodi di garofano ed eucalipto, mentre nel Cabernet Franc, più fruttato, si distinguono note di lampone, mirtillo nero, pepe verde, peperone e a volte anche profumo di vaniglia. Entrambe le varietà si affinano esclusivamente in legno e si prestano a lunghi invecchiamenti. Soprattutto il Cabernet Sauvignon, che da giovane può essere un po' astringente, solo dopo un lungo invecchiamento in bottiglia, grazie all'esterificazione dei tannini, esprime in pieno la sua tipica morbidezza. È sempre più frequente che le due varietà siano proposte in uvaggi, a volte solo in coppia, e a volte insieme al Merlot e a piccole percentuali di vitigni nuovi (Petit Verdot, Syrah o Tannat).

# Riesling



## Origini

Il Riesling bianco nacque da un incrocio fra Heunisch bianco, una vite selvatica (*vitis sylvestris*) e il Traminer. Nel 1435 fu menzionato per la prima volta in un documento scritto, e dopo il 1500 si diffuse in tutta la Germania. In Alto Adige le prime viti di Riesling bianco giunsero già nel 1840, con barbatelle provenienti dalla sponda destra del Reno. I primi impianti degni di nota sorsero intorno al 1850 a Bressanone e Merano, e dieci anni dopo anche a Bolzano. Dopo la prima guerra mondiale il vitigno non fece più parlare di sé, finché nel 1950, credendo erroneamente che fosse resistente al gelo, alcuni viticoltori ripresero a piantarlo a fondovalle nella Bassa Atesina, su circa 40 ettari. Nel frattempo, anche da quegli appezzamenti è sparito quasi del tutto. Ma nel 2000, alcuni viticoltori della Val Venosta e della Val d'Isarco riscoprirono il Riesling, e da allora lo producono. In Alto Adige il vitigno prende anche il nome di "Riesling renano", probabilmente per distinguerlo dal "Riesling italiano", benché quest'ultima varietà sia ormai praticamente scomparsa.

## Diffusione

In tutto il mondo, i vigneti coltivati a Riesling si estendono su quasi 64.000 ettari, e il paese che ne detiene il primato incontrastato è la Germania, dove attualmente la superficie coltivata è di 24.000 ettari. Seguono la Romania (6.200 ha), gli USA (4.600 ha), la Francia (Alsazia 4.000 ha), l'Australia (3200 ha), il Sud Africa (3.000 ha), l'Ucraina (2.500 ha), seguito dall'Austria con 2.000 ettari, infine la Moldavia (1400 ha) e la Nuova Zelanda (1.000 ha). In Italia il Riesling si coltiva solo in Lombardia (200 ha), seguita dall'Alto Adige (108 ha) e dal Trentino (46 ha). Gli impianti

altoatesini si trovano prevalentemente nell'Oltradige, in Val d'Isarco, in Val Venosta e intorno a Merano.

## Vite

I grappoli di Riesling sono da piccoli a medi, quasi sempre alati, e nei cloni più recenti sono spargoli, con acini di colore giallo-verdastro punteggiati di nero. È un vitigno che matura tardi, predilige le quote più elevate (da 550 a 800 metri sul livello del mare) in posizioni soleggiate e ventilate, mentre alle quote più basse non riesce a sviluppare a sufficienza il suo profilo aromatico. I terreni con una componente scistosa elevata gli conferiscono delle buone note minerali. Nella formazione della parete fogliare occorre fare attenzione che i grappoli non siano mai esposti direttamente all'irraggiamento solare.

## Vino

I vini prodotti con uve Riesling si distinguono per la loro acidità fruttata. Gli aromi comprendono agrumi (pompelmo e arancia) e drupacee (pesca e albicocca), a volte anche la passiflora, e sono accompagnati da note tipiche di geranio o mugugno. Al palato risultano vinosi, e col tempo sviluppano note di petrolio. Diversamente da quanto accade in altre regioni italiane, in Alto Adige il Riesling non si definisce in base agli zuccheri residui. Al momento con queste uve non si vinificano vendemmie tardive, e sono poche le località in Alto Adige dove si producono dei Riesling veramente espressivi.

# Moscato giallo



## Origini

Il moscato deriva da un'antica famiglia di vitigni, tanto che nel bacino mediterraneo era già coltivato da Fenici, Greci e Romani (questi ultimi lo chiamavano col nome di *Vitis apiana*). È caratterizzato da una grande variabilità, (circa 200 varietà) e gli esperti italiani sono solito classificare i numerosi moscati ad acini bianchi in tre grandi gruppi: il Moscato d'Alessandria (che comprende diverse uve da tavola, varietà da uvetta e vini dolci come lo Zibibbo siciliano), il moscato bianco (con 26 sottotipi), e il moscato giallo (6 sottotipi). Nell'odierno Alto Adige la coltivazione del moscato è documentata fin dal 1492, e nell'Ottocento per le zone di Bolzano e Merano si cita espressamente, oltre al "Pfefferer", la coltivazione del Moscato, chiamato in quel periodo anche "Moscato giallo-bianco". Ma non si sa esattamente quando si cominciò a utilizzare la denominazione "Moscato giallo". In Italia questo nome è in uso solo in Alto Adige, Trentino, provincia di Padova e Friuli, ma pare che il vitigno che prende questo nome non sia identico al "Gelber Muskateller" coltivato in Germania e Austria.

## Diffusione

In tutto il mondo si stima che la superficie coltivata a Moscato ammonti a circa 100.000 ettari, ma non è noto quante di queste uve siano destinate alla vinificazione. In Italia il Moscato bianco si coltiva su 11.700 ettari di superficie, sicché è probabile che l'Italia sia il massimo produttore mondiale di questo vitigno ad uso vinicolo (a questo valore vanno aggiunti i 1.800 ettari coltivati a Zibibbo). Nel Trentino il Moscato giallo si coltiva su 145 ettari,

mentre in Alto Adige i vigneti di "Goldmuskateller" si estendono su 94 ettari, di cui la maggior parte a Caldaro, ad Appiano e a Cortaccia. Attualmente il vitigno fa registrare una crescita, ma nel 1990 la sua diffusione in provincia di Bolzano era di soli 12 ettari.

## Vite

Il Moscato giallo si presenta con grappoli grandi, spargoli e piramidali. Gli acini, di dimensioni variabili, sono ricoperti di uno strato visibile di cera, e hanno una colorazione giallo-verdognola. È un vitigno che resiste bene al marciume (gli acini restano integri), ha un potenziale di resa relativamente elevato e una raffinata intensità aromatica. Nelle zone calde può crescere fino a una quota di 500 metri sul livello del mare, ma non è adatto ai vigneti di fondovalle. Se esposto direttamente ai raggi del sole il Moscato giallo riesce a sviluppare aromi più complessi. Di solito, queste uve si vendemmiano tardi.

## Vino

I vini ottenuti da uve moscato sono caratterizzati, come dice il nome, da un profilo organolettico incentrato sulla noce moscata, a volte accompagnata da aromi di agrumi e profumi di zagara. Hanno un grado d'acidità relativamente elevato, ma una struttura modesta. Il Moscato giallo è utilizzato spesso per produrre vini dolci da uve appassite (i cosiddetti "passiti"), a volte in purezza, a volte in uvaggi insieme ad altre varietà. Altrimenti, come vino solitamente è vinificato secco, e i suoi pregi come vitigno a sé stante meriterebbero un maggiore apprezzamento da parte del mercato.

# 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.

# Veltliner verde



## Origini

È un vitigno che si è soliti associare all'Austria, suo paese d'origine, e costituisce una varietà antica, ottenuta da un incrocio di Traminer con un altro vitigno attualmente ancora sconosciuto (qualcuno ritiene che si tratti di Moscato verde della regione austriaca del Burgenland). In Alto Adige lo si produce dal 1880 in Val d'Isarco.

## Diffusione

In tutta l'Europa, il Veltliner verde è coltivato su 19.000 ettari, ma il paese trainante di questo vitigno è l'Austria (14.400 ha), seguita da Repubblica Ceca (2.200 ha), Ungheria (2000 ha) e Slovacchia. In Italia questo vitigno è prodotto solo in Alto Adige, con una superficie coltivata di 27 ettari, tutti concentrati nella Val d'Isarco. In quella zona di produzione, alla fine degli anni Novanta il Veltliner verde ha soppiantato il cosiddetto "frühroter Veltliner" (Veltliner rosso), che dal Dopoguerra era arrivato a diffondersi, in certi periodi, fino a circa 10 ettari.

## Vite

Il Veltliner si distingue per grappoli grandi, alati e spargoli, con acini relativamente grandi, ricoperti di buccia spessa e di colorazione verde-giallastra punteggiata di marrone. I vigneti migliori sono situati a quote comprese fra 500 e 650 metri sul livello del mare. Tenuto conto della maturazione piuttosto tardiva, le posizioni calde sono le più favorevoli.

## Vino

Gli aromi caratteristici del Veltliner comprendono la mela, il pompelmo, l'aneto e varie note speziate e pepate, ma per ottenere vini di struttura media occorre ridurre fortemente la resa. Benché sulle etichette dei vini imbottigliati in Alto Adige compaia soltanto la denominazione "Veltliner", si tratta sempre di Veltliner verde.

# Zweigelt



## Origini

Il nome corretto di questo vitigno sarebbe “Blauer Zweigelt”, e fu selezionato per la prima volta già nel 1922 da Fritz Zweigelt, dell'Istituto sperimentale nazionale di Klosterneuburg (A), incrociando Blaufränkisch con St. Laurent. Ma la marcia trionfale che conobbe questo vitigno iniziò solo nel 1970 nel Burgenland e nell'Austria Inferiore.

## Diffusione

A livello europeo, lo Zweigelt è coltivato su una superficie totale di 12.000 ettari. Il paese che ne produce di più è l'Austria, con 6400 ettari, seguita da Ungheria (2.700 ha), Repubblica ceca e Slovacchia. In Alto Adige i primi impianti di Zweigelt si realizzarono nel 1977 a Bolzano e Termeno. Nel 1981 si aggiunsero altri vigneti a Novacella, nella Val d'Isarco, dove successivamente questo vitigno si diffuse fino a soppiantare in parte il Blauer Portugieser come “vino della casa” in molte mescite e locande rurali. In Italia, l'Alto Adige è l'unica zona in cui si produce lo Zweigelt, e attualmente la superficie coltivata è di 23 ettari, di cui la maggior parte in Val d'Isarco e in Val Venosta.

## Vite

I grappoli sono grandi, alati e serrati, soprattutto in presenza di vigoria forte. È un vitigno robusto con buccia solida, matura presto – da sette a dieci giorni prima del Pinot nero – ma andrebbe vendemmiato il più tardi possibile per evitare note verdi nel vino. Attualmente lo Zweigelt è l'unico vitigno rosso che in Alto Adige si riesce a coltivare anche a quote comprese fra 500 e 800 metri, ottenendo comunque dei vini pregevoli. Avendo un potenziale di resa elevato, è indispensabile regolarne bene le quantità per ettaro, per esempio dimezzando i grappoli.

## Vino

I vini ottenuti da uve Zweigelt hanno un colore viola scuro, sono molto fruttati e presentano aromi di amarena, frutti di bosco e note pepate. Se maturato a lungo, grazie alla sua acidità stabile può essere affinato in piccoli fusti di rovere, sviluppando in questo modo anche dei tannini robusti, ma sempre morbidi, accompagnati da note di chiodi di garofano. Se vinificato con questo processo, è un vino invecchiabile a lungo. Gran parte dello Zweigelt prodotto in Alto Adige è tuttora bevuto nelle locande rurali, ma di solito sono dei vini da bere solo dopo l'estate. Al momento sono ancora poche le aziende vinicole che lo imbottigliano per il mercato convenzionale.

# Moscato rosa



## Origini

La peculiarità della varietà rosa del Moscato è che la pianta sviluppa solo fiori femminili, e che quindi, per essere impollinata, richiede la presenza di altri vitigni nello stesso vigneto. Da alcune fonti documentali antiche pare che la terra d'origine del Moscato rosa sia la Dalmazia. In Alto Adige il vitigno si è diffuso solo in poche aziende, con barbatelle prodotte dall'Istituto sperimentale di San Michele all'Adige, analogamente a quanto è successo in Istria, dove invece il materiale impiantato proveniva da Parenzo. Ai tempi dell'Impero austroungarico, infatti, questi due istituti agrari intrattenevano intensi rapporti di scambio e collaborazione. I primi vini ottenuti da uve Moscato rosa furono presentati a una mostra di vini a Bolzano nel 1886, e nel 1905 anche l'Istituto sperimentale di San Michele presentò al pubblico il suo primo Moscato rosa.

## Diffusione

A livello mondiale si stima che la superficie coltivata con questo vitigno sia di 80 ettari. Gli ettari in Italia sono in diminuzione, 7 ettari in Alto Adige, 5 ettari in Trentino e 4 ettari in Friuli. In Istria attualmente si contano ancora 3 ettari. Grazie ai suoi pregi aromatici, in Alto Adige questo vitigno ha fatto registrare un aumento della superficie coltivata dai 6 ettari del 1990 ai 15 ettari del 2013, la metà dei quali concentrata nell'Oltreadige.

## Vite

Il Moscato rosa è un vitigno poco fruttifero, e quindi piuttosto irregolare nella resa: su un ettaro di vigneto si vendemmino, a seconda delle annate, da 2000 a 5000 kg di uva. Uno dei motivi è anche la presenza di acini piccoli e privi di seme che convivono nello stesso grappolo – di dimensione medio-grande – insieme agli acini grandi e normalmente sviluppati. In genere gli acini hanno una colorazione violacea e sono ricoperti di uno strato di cera. È una varietà a maturazione piuttosto precoce che solitamente si vendemmia all'inizio d'ottobre. Ma la buccia degli acini è sottile e sensibile al marciume, quindi è importante che queste viti crescano in posizioni ventilate, ma sufficientemente calde, fino a una quota di 400 metri sul livello del mare. I risultati migliori si ottengono sui terreni leggeri.

## Vino

Il Moscato rosa si presta solo alla produzione di vini dolci da dessert, poiché se vinificato secco ha poca struttura ed esprime troppe note amare. Di solito, i vignaioli lasciano i grappoli appesi alla pianta finché cominciano ad appassire leggermente, proteggendoli dagli uccelli con apposite reti. Altrettanto diffusa è l'abitudine di far essiccare di notte le uve vendemmiate, stendendole in piccole cassette disposte nelle soffitte ventilate delle cantine. Se vinificati dolci, i vini si caratterizzano per i loro aromi di petalo di rosa, ribes rosso e spezie, sono fruttati e aromatici, e non fanno emergere troppo le note di noce moscata.

# Portugieser

---

## Origini

Come da definizione completa, il “Blauer Portugieser” è l'esito di un incrocio tra il “Blauer Zimmettraube” e il “Grünem Silvaner”, in italiano Sylvaner verde. Proviene dal nordovest della Slovenia, l'allora Bassa Stiria. È giunto da Bad Vöslau nella Bassa Austria. Dall'Austria, nel 1840 il vitigno fu esportato in Germania, e pochi anni dopo anche in Val d'Isarco, dove cominciò a prendere piede a partire dal 1870.

## Diffusione

Il blauer Portugieser è coltivato solo nell'Europa centrale, su una superficie totale di circa 7000 ettari. Il paese che ne produce di più è la Germania (2950 ha), seguita dall'Austria e dall'Ungheria con 1200 ettari ciascuno. Questa varietà si può trovare anche in Repubblica Ceca (600 ha), in Slovenia (200 ha), Slovacchia e Croazia. In Alto Adige troviamo 5 ettari, che sono in diminuzione e si trovano esclusivamente in Valle Isarco.

## Vite

I grappoli di questo vitigno sono medio-grandi, piuttosto spargoli, oblungi e piramidali, alati su ambo i lati. Gli acini hanno un colore blu-nerastro o grigio chiaro, con una buccia sottile che li rende vulnerabili al marciume. Il Blauer Portugieser è considerato una varietà a resa elevata e a maturazione precoce. Le posizioni migliori per coltivarlo sono quelle in quota, a un'altitudine compresa fra 500 e 700 metri sul livello del mare.

## Vino

Il vino, delicato e leggermente fruttato, ha un colore rosso rubino e un aroma che spazia dal ribes rosso al lampone, accompagnato da note floreali (viola). Se non si diradano a sufficienza i grappoli, i vini ottenuti da queste uve sono piuttosto vuoti e dominati da note di fumo. Maturando velocemente dopo la fermentazione, sono vini di pronta beva. Il Portugieser si serve soprattutto nelle locande rurali della Val d'Isarco, spesso tagliato con altre varietà di vini rossi. Un tempo era diffusa anche l'abitudine di tagliarlo col Blatterle, un vitigno bianco. Negli ultimi tempi, il Portugieser è stato sempre più soppiantato dallo Zweigelt. Nel vino DOC “Klausner Laitacher”, un uvaggio imbottigliato da un'azienda vinicola, il Portugieser è presente solo per il 20% (accanto al 60% di Schiava e al 20% di Pinot nero).

# Malvasia blu

---

## Origini

Questo vitigno – che a quanto pare si coltiva solo in Alto Adige – non ha nulla a che fare con le altre varietà di Malvasia, ed è probabile che provenga dall'Italia settentrionale. Dalle indagini genetiche più recenti è emerso che si tratta di un incrocio fra Perera – un antico vitigno locale ad acini bianchi della provincia di Treviso – e Schiava piccola. La Malvasia blu non è quasi mai stata vinificata in purezza, bensì in uvaggi insieme a Schiava e Lagrein, per lo più a Bolzano e dintorni. Non ci sono riscontri documentali che indichino da quanto tempo questo vitigno sia coltivato in Alto Adige, e il nome che gli è stato attribuito è dovuto probabilmente all'elevato grado zuccherino delle sue uve.

## Diffusione

Attualmente la Malvasia blu è coltivata solo da due aziende vinicole nella zona di Bolzano, su una superficie di meno di un ettaro, sicché il futuro di questo vitigno è piuttosto incerto.

## Vite

I grappoli della Malvasia blu sono medio-grandi, conici, ramificati, spargoli o serrati, e con un peduncolo relativamente lungo. Gli acini sono rosso-bluastri, e la sensibilità che caratterizza questa pianta fa sì che si sviluppino acini privi di seme. È un vitigno a maturazione medio-precoce che prospera solo in zone calde, ma anche ben ventilate per ovviare alla vulnerabilità al marciume.

## Vino

I vini hanno una colorazione rosso rubina, sono delicati, ma con buone doti di pienezza. Il basso grado di acidità e tannini li rende anche eleganti.

## I VITIGNI STORICI LOCALI

---

Come tutte le zone di produzione vitivinicola, anche l'Alto Adige vanta una serie di vitigni di lunga tradizione ma ormai quasi del tutto scomparsi, ad eccezione degli impianti di età molto avanzata, o quelli recenti realizzati da alcuni vignaioli appassionati. Fra questi vitigni storici vanno ricordati i seguenti: Blatterle, Fraueler, Furer Hottler (vino rosso), Versoaln e Terlaner bianco. Ovviamente esistono molte altre varietà locali oltre a quelle qui elencate, ma ormai hanno perso ogni interesse, per esempio vitigni rossi come Gschlafener, Edelschwarzer e Heunisch rosso, o varietà bianche come Schiava bianca, Bratrebe o Lagrein bianco.

### Blatterle

---



#### Origini



#### Diffusione

Si tratta di un vitigno descritto nella letteratura enologica con denominazioni e ortografie diverse, per esempio Platterle o Blaterle. Il nome potrebbe derivare dalle foglie bianche o dalla forma schiacciata degli acini. La provenienza geografica è tuttora sconosciuta, e stranamente nei documenti antichi non se ne fa menzione. Storicamente il Blatterle era diffuso soprattutto a Bolzano e nella Val d'Isarco.



#### Vino

I vini ottenuti da uve Blatterle sono leggeri e senza aromi particolari, ma se coltivati a quote elevate hanno un buon livello d'acidità. Tradizionalmente, soprattutto nella Val d'Isarco, il Blatterle è utilizzato come vino da taglio insieme al Portugieser, per produrre vini di pronta beva da mescolare sfusi nelle locande rurali.



#### Vite

I grappoli sono grandi e spargoli, con peduncolo lungo e acini irregolari, ma tendenzialmente grandi, di colore verde-giallognolo, e una punteggiatura marrone se le uve maturano troppo. La buccia sottile e morbida rende questo vitigno sensibile al marciume. Il Blatterle matura precocemente e ha una resa elevata.

### Fraueler

---



#### Origini



#### Diffusione

Le origini di questo vitigno sono sconosciute. Nell'odierno Alto Adige, comunque, già verso la fine del Medioevo si conosceva una cosiddetta "uva delle donne". È un vitigno che in passato rivestì una certa importanza nella Val Venosta e nella conca di Merano.



#### Vite



#### Vino

I grappoli del Fraueler sono medio-grandi, molto alati, spargoli e con un peduncolo lungo. Gli acini, di colore verde, giunti a maturazione presentano dei puntini marroncini. La resa è elevata, e la gradazione alcolica bassa con valori d'acidità elevati. Nel profilo organolettico prevale l'acido malico.

## I VITIGNI RESISTENTI

Dopo che furono importate in Europa le due malattie fungine per antonomasia, ossia oidio e peronospora, si cercò di selezionare nuovi incroci con vitigni americani, più resistenti ai funghi. Ma quella prima generazione di varietà resistenti ebbe una diffusione piuttosto limitata, poiché i vini ottenuti dalle loro uve non reggevano al confronto qualitativo con i vitigni europei. Con la seconda generazione delle varietà resistenti, selezionate nel Dopoguerra soprattutto in Germania, si è però riusciti a compensare il divario qualitativo dei cloni precedenti. Nel 2009 furono ammesse alla coltivazione in Alto Adige le varietà Regent e Bronner, e nel 2014 fu la volta dei vitigni Solaris, Muscaris e Sauvignier. Nel 2013 seguono Solaris, Muscaris e Sauvignier gris, 2015 Cabernet Cortis e Johanniter. In totale vengono coltivati 72 ettari in Alto Adige, a confronto, in Trentino, sono già 100 gli ettari. Regent: solo 2500 ettari, tra cui 1700 in Germania, in Alto Adige sono 6 ha. Bronner: in Alto Adige 14 ha. Solaris: a livello europeo sono circa 200 ha, soltanto la Germania ne possiede 70 ha, la Svizzera 20 ha, il Trentino 31 ha, l' Alto Adige 18 ha, Sauvignier gris in Alto Adige 22 ha.

## Regent

### **Origini**

Questo vitigno resistente fu ottenuto nel 1967 all'Istituto per la selezione viticola di Geilweilerhof, in Germania, da un incrocio tra Diana (Sylvaner x Müller Thurgau) e Chambourcin (una varietà francese ibrida di prima generazione, selezionata intorno al 1900). In Germania lo si coltiva dal 1995.

### **Vite**

In questa cultivar la resistenza alle malattie fungine è da media a buona. L'epoca di maturazione è piuttosto precoce, con grappoli mediamente grandi e spargoli, con acini piccoli e di colore blu la cui polpa assume una colorazione leggermente rossa.

### **Diffusione**

In Europa, la superficie coltivata attualmente con questo vitigno è di poco meno di 2.500 ettari, tra cui 1.700 in Germania. In Alto Adige al momento i vigneti impiantati si estendono su un totale di 6 ettari.

### **Vino**

Il vino ottenuto da queste uve, di colore rosso scuro, se vinificato in modo opportuno si presenta con tannini pronunciati e si presta all'affinamento in legno. L'aroma ricorda l'amarena e la susina. Finora, comunque, la qualità di questi vini non ha sempre soddisfatto le aspettative.

## Bronner

### **Origini**

Il vitigno bianco Bronner fu selezionato nel 1975 all'Istituto enologico di Friburgo in Brisgovia (Baden, Germania). In Alto Adige attualmente è coltivato su 12 ettari.

### **Diffusione**

### **Vino**

Sotto il profilo organolettico i vini ottenuti da queste uve ricordano il Pinot bianco e si presentano con gradevoli doti di pienezza. Gli aromi ricordano la mela matura, il pompelmo e l'ananas.

### **Vite**

La resistenza a oidio e peronospora è buona, e le uve, caratterizzate da grappoli piuttosto grandi e alati, maturano un paio di giorni prima del Pinot nero. Non è una varietà adatta per le quote elevate.

# Solaris

---

## **Origini**    **Diffusione**

Il vitigno bianco Solaris fu selezionato nel 1975 all'Istituto enologico di Friburgo in Bresgovia (D). Nei paesi nordici lo si coltiva attualmente su 100 ettari di superficie, e in Alto Adige su 27 ettari.

## **Vino**

I vini sono fruttati, con aromi di ananas e sentori di noce moscata. Un fattore determinante è la scelta del momento in cui vendemmiarli: se infatti si aspetta troppo, i vini ottenuti sono bruciati e poco aromatici.

## **Vite**

La resistenza alle malattie fungine in questa varietà è ottima, e avendo una maturazione molto precoce con una buona resistenza ai rigori invernali, si presta bene per essere coltivata anche a quote assai elevate. Tuttavia, la resa può essere pregiudicata dalle aggressioni di uccelli e vespe. I grappoli, medio-grandi, conici e spargoli, hanno acini giallo-verdognoli, in piena maturazione anche giallo-oro. Avendo tendenzialmente una resa elevata, è importante diradare sistematicamente gli impianti. È un vitigno che produce elevati tenori zuccherini e al tempo stesso buoni valori di acidità.