

Alto Adige, terra del vino: Lunga tradizione, numerose sfumature, massima qualità

L'Alto Adige è una piccola regione vinicola, eppure produce anno dopo anno un numero impressionante di vini d'eccellenza. Domandarsi il perché è più che legittimo, ma la risposta non è affatto semplice. Dipende da una tradizione lunga 2500 anni? Dalle piccole aziende a conduzione familiare? Da una coerente politica della qualità abbinata a un forte impiego del lavoro manuale? Oppure dipende da condizioni naturali ottimali? Solo una cosa è certa: la regione vinicola dell'Alto Adige affascina grazie a una miriade di sfumature e a una varietà che non esiste altrove.

TERRA DEL VINO DALLE NUMEROSE SFUMATURE

Nessun dubbio: la regione vinicola dell'Alto Adige gode di un grande privilegio, anzi di due. Il primo è la natura che contribuisce alla ricchezza di sfumature del vino altoatesino. Il clima e i diversi terreni, alle diverse altitudini, assicurano un'incredibile varietà di condizioni di crescita nelle singole zone vinicole della regione. Senza contare che anche all'interno di queste zone è possibile rilevare ulteriori differenze che si rispecchiano nel bicchiere.

In ogni caso sono soprattutto i diversi terreni a costituire, nel vero senso della parola, la superficie su cui poggia la fama dell'Alto Adige come regione vinicola. Sono il frutto, infatti, dell'orogenesi alpina, processo avvenuto ancor prima che i vasti ghiacciai dell'Era glaciale, così come fiumi, ruscelli e vulcani ne provvedessero a differenziare le caratteristiche anche all'interno di aree molto ristrette: dai suoli argillosi dei fondovalle a quelli ricchi di resti fossili sulle antiche morene.

l circa 150 diversi tipi di roccia che si trovano in Alto Adige e le differenze a livello locale che comportano, rendono difficile l'individuazione di tutti i tipi di terreno. Si può generalizzare affermando che a Bolzano e dintorni dominano i suoli di porfido vulcanico, nella Valle Isarco e in Val Venosta i terreni rocciosi con quarzo, ardesia e mica, mentre nel Sud dell'Alto Adige le rocce calcaree e dolomitiche.

Oltre alla varietà di suoli, innumerevoli microclimi fanno sì che le condizioni varino da zona a zona e spesso anche da vigneto a vigneto. Questo è dovuto alla topografia dell'Alto Adige, che - nel cuore delle Alpi - è caratterizzata da un alternarsi di montagne e vallate. Ciò comporta la presenza delle più diverse altitudini e pendenze, che a loro volta determinano diverse esposizioni ai raggi solari, condizioni di vento e temperature.

In generale il clima dell'Alto Adige è influenzato dalla

presenza delle Alpi. A Nord, la Cresta principale s'innalza come una muraglia, bloccando le correnti d'aria fredda, mentre quelle miti e calde provenienti dal Mediterraneo spirano indisturbate nella regione. La combinazione di questi fattori comporta estati calde e inverni non troppo rigidi, precipitazioni sufficienti e distribuite in modo abbastanza uniforme nel corso dell'anno nonché una costante circolazione delle masse d'aria che asciugano la dannosa umidità sui grappoli.

“MONTAGNE DEL VINO” – NEL VERO SENSO DEL TERMINE

Il clima, da un lato, e i vigneti disposti a scaletta sul fianco della montagna, dall'altro, fanno sì che in Alto Adige prosperino varietà di vitigni molto diverse. Nei terreni a fondovalle con temperature più elevate si coltivano varietà a maturazione tardiva come Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon o Chardonnay. Le uve di vini dotati di grande finezza, primo fra tutti il Pinot Bianco, ma anche il Sauvignon Blanc o il Pinot Nero, preferiscono invece quote un po' più elevate e fredde - anche se tendenzialmente, al giorno d'oggi, crescono ad altitudini ancora maggiori rispetto a un passato recente, poiché il cambiamento climatico è evidente anche in Alto Adige.

Le particolari condizioni climatiche della regione altoatesina fanno sì che qui si trovino i vigneti più settentrionali sul versante Sud delle Alpi. Non a caso in tedesco “vigneto” si traduce con “Weinberg”, letteralmente “montagna del vino”. La maggior parte dei filari, infatti, si arrampica su pendii ripidi fino a un'altezza di 1.000 metri. Richiede un lavoro più faticoso (soprattutto a mano), ma consente ai grappoli di maturare in pieno sole, ben esposti ai venti che ne asciugano l'umidità e soprattutto a quei venti di montagna che, dopo le calde giornate estive, regalano loro notti fresche e benefici sbalzi di temperatura.

CULTURA DEL VINO CON RADICI PROFONDE

La regione vinicola dell'Alto Adige non gode solo del privilegio della natura, ma anche della cultura. Ciò dipende dalla sua ubicazione che l'ha resa, da sempre, un ponte tra il Nord germanico e il Sud romanico, tra l'Europa centrale e il Mediterraneo. Questo crocevia di culture non caratterizza solo la vita quotidiana, ma anche la cultura del vino che trae vantaggio dal meglio dei due mondi: dalla maestria artigianale, precisione e affidabilità del Nord e dal fascino, dall'arte del vivere e dalla tradizione vinicola del Sud.

Questa tradizione vinicola ha radici profonde in Alto Adige. Molto profonde. È dimostrato che già i Reti, circa 2500 anni fa, producessero il vino nella regione, quindi in epoca più antica che in qualsiasi altro territorio di lingua tedesca. A conferma vi sono reperti archeologici, come coltelli da vigna o mestoli, nonché documenti scritti dai Romani che si stabilirono qui dopo i Reti. Dall'VIII secolo d.C. furono soprattutto i monasteri della Germania meridionale a sviluppare la cultura del vino in Alto Adige e a dominarla per molti anni, prima che gli altoatesini prendessero in mano le redini (e la storia) del proprio vino.

L'autonomia del vino ha a che fare anche con il fatto che i vini altoatesini erano graditi nelle cantine di tutta la Monarchia asburgica e persino in quelle dell'Imperatore stesso. Per soddisfare le loro esigenze, elevate e sempre crescenti, era necessario tenere gli occhi sempre aperti a nuove opportunità. L'inizio del XIX secolo ha portato così un notevole impulso qualitativo e innovativo, quando si cominciò a sperimentare nuovi metodi di coltivazione, ma soprattutto nuove varietà. È in questo periodo, infatti, che si fanno strada i vari vitigni di Pinot. Non importa quali siano le varietà di vite, i metodi di coltivazione o gli attori: non c'è da meravigliarsi se due millenni e mezzo di cultura del vino hanno lasciato il segno. In molte parti della regione, la viticoltura e l'attività delle cantine scandiscono il corso dell'anno, numerose usanze e feste celebrano il settore vinicolo e, naturalmente, la cultura del vino si riflette anche in cucina. Il vino, anche grazie alla sua lunga storia, è legato al paesaggio, alla società e alla vita in Alto Adige.

UN SOLO OBIETTIVO: LA MASSIMA QUALITÀ

Se si ripercorre la storia del vino altoatesino, si nota la svolta intrapresa alla fine degli Anni '80. Fino a quel momento si era in gran parte puntato sulla massa, poi il timone venne rovesciato e la rotta ridefinita. Da allora, l'obiettivo è la "massima qualità" e ancora oggi

viene costantemente perseguito grazie a una formazione completa di tutti i soggetti attivi nel settore, grazie a un lavoro informativo e formativo su ampia scala, alla sensibilizzazione e a uno spirito aperto che - nel rispetto della tradizione - consenta l'innovazione.

Questa ricerca della qualità si basa su un presupposto molto semplice: a causa della loro diversità naturale, non è possibile fare di tutta l'erba un fascio quando si tratta di terreni e vigneti altoatesini. Il passo decisivo degli Anni '80 è stato, pertanto, quello di scegliere la varietà di vite più adatta al luogo di coltivazione. Una svolta qualitativa che ha mutato il precedente paradigma: non è più il vitigno ad adattarsi al terreno, bensì il terreno a determinare il vitigno ottimale in base alle proprie caratteristiche.

Le conseguenze di tale cambiamento di paradigma furono profonde, tant'è vero che, negli ultimi quarant'anni, l'Alto Adige si è trasformato da grande produttore di Schiava a una regione vinicola in cui trovano le condizioni ideali per prosperare circa 20 vitigni diversi. Inoltre, da terra dei rossi qual era, oggi può vantare una produzione dominata da vini bianchi per quasi i due terzi: dal Pinot Grigio allo Chardonnay e Sauvignon Blanc fino al Gewürztraminer e al Pinot Bianco. Anche la percentuale di rossi non è rimasta immune all'ondata di trasformazione: sebbene la Schiava non sia più regina indiscussa, bensì affiancata da Pinot Nero e Lagrein, bisogna sottolineare che ha fatto un enorme salto di qualità e le rinomate guide enogastronomiche la annoverano sempre tra i migliori vini dell'Alto Adige.

86 UGA IDENTIFICATE E RICONOSCIUTE

Con il nuovo Disciplinare di produzione, approvato dal Ministero dell'Agricoltura nell'ottobre del 2024, il sistematico adattamento dei vitigni ai diversi terreni è diventato addirittura ufficiale: nello specifico si tratta di 86 unità geografiche aggiuntive definite chiaramente e documentate nel dettaglio. Per ognuna di queste sono state stabilite fino a cinque varietà di vitigni che meglio si adattano alle diverse caratteristiche del suolo. Inoltre, in materia di qualità vigono regole severe. Così solo i vini DOC possono essere anche vini UGA e le quantità vendemmiali sono state ulteriormente ridotte di un quarto rispetto a quanto prescritto per i vini DOC. Infine, l'uva dei vini UGA deve provenire al 100% dall'unità geografica indicata. Per i consumatori ciò significa che, a partire dall'annata 2024, è possibile individuare l'esatta ubicazione delle vigne grazie al nome dell'UGA riportata sull'etichetta insieme al relativo pittogramma sotto forma di grappolo stilizzato.

I vini UGA sono un'espressione dell'ambizione costante di raggiungere la massima qualità, lampante solo guardando il paesaggio. Fino a pochi anni fa, questo era dominato dalla tradizionale pergola. Oggi in molti vigneti si è passati alla coltivazione a traliccio - non solo perché questa struttura favorisce la qualità dei grappoli, ma anche perché ne semplifica la lavorazione. L'impiego delle macchine in viticoltura, in Alto Adige ha dei limiti naturali (per esempio a causa dei ripidi pendii), e ciò che altrove viene svolto meccanicamente qui è ancora appannaggio della tradizione artigianale. È certamente uno svantaggio in termini di tempo e fatica ma - si pensi alla selezione accurata dei grappoli durante la vendemmia - contribuisce enormemente al soddisfacimento della politica di qualità.

QUALITÀ DEL PRODOTTO E DELLA PRODUZIONE

Poiché al giorno d'oggi il concetto di qualità è molto più ampio, il settore vinicolo dell'Alto Adige non si impegna "solo" a migliorare le caratteristiche del prodotto, ma anche a rendere il più sostenibile possibile la sua produzione. A tale scopo è stata sviluppata l'Agenda 2030 del Consorzio Vini Alto Adige che stabilisce una tabella di marcia chiara con traguardi ben dettagliati e definiti. L'impegno non riguarda solo la cura del terreno e l'inverdimento tra i filari, ma anche l'attenta gestione della risorsa acqua, la riduzione sistematica delle emissioni di CO₂, la tutela delle risorse (ad esempio attraverso il riciclaggio) o la legatura dei tralci esclusivamente con materiali biodegradabili, per citare solo alcuni esempi. Molto importante, oltre all'aspetto ecologico, è anche la sostenibilità socioeconomica che si traduce nell'impegno a mantenere le aziende a conduzione familiare e a promuovere i piccoli circuiti.

L'Agenda 2030 del Consorzio Vini Alto Adige è, tuttavia, solo la punta dell'iceberg del percorso verso una sempre maggiore sostenibilità. Questa è lo scopo principale dei viticoltori altoatesini da sempre e, anche se può sembrare un cliché, il perché è molto semplice. In Alto Adige ci sono solo poche aziende di grandi dimensioni e anche queste non dispongono di superfici paragonabili a quelle di altre zone di coltivazione nel mondo. Infatti, la superficie coltivata a vigneti in Alto Adige ammonta a 5.850 ettari, gestiti da ben 4.800 aziende.

Le aziende vinicole dell'Alto Adige hanno, dunque, piccole dimensioni e, per la maggior parte, sono nelle mani di una famiglia. Ciò significa che l'attività viene tramandata di generazione in generazione. Poiché la sostenibilità è un pensiero che determina il *modus operandi* di ogni generazione, è naturale che chi si occupa nel presente dell'azienda si preoccupi di

lasciare ai propri figli un terreno fecondo, acqua pulita a sufficienza, aria buona, viti sane e un'attività economicamente sostenibile. Un'eredità preziosa.

DIVERSITÀ NELLA STRUTTURA E NELL'OFFERTA

È chiaro che un sistema basato su piccole aziende non possa avere solo vantaggi. Molte aziende sono addirittura troppo piccole per produrre e commercializzare il vino. Ecco perché, circa 150 anni fa, i primi viticoltori si sono riuniti in cantine sociali per affermarsi insieme sul mercato. Diversamente dalle grandi aziende anonime, le cantine sociali sono imprese comuni all'interno delle quali i contadini rivestono un doppio ruolo: quello di fornitori e di comproprietari.

Oltre alle cantine sociali, tuttavia, si affermano in Alto Adige anche aziende vinicole, ossia tenute private, che spesso vantano una lunga tradizione e ricorrono sia alle proprie uve che a quelle di fornitori. Ci sono anche vignaioli indipendenti che si occupano di tutta la filiera, dalla vite al bicchiere. Anche se dal 2007 tutti i protagonisti sono riuniti nel Consorzio Vini Alto Adige, l'organizzazione che rappresenta il settore vitivinicolo della provincia, la ricchezza di sfumature dell'Alto Adige persiste, caratterizzandone la struttura organizzativa...

... e, naturalmente, riflettendosi nell'assortimento dei prodotti. Questi spaziano, infatti, dai vini intrinsecamente fruttati alle selezioni più sofisticate, fino a impressionanti vini da dessert e spumanti. Tutti hanno in comune, oltre alla già menzionata ricerca della qualità (per non dire "perfezione"), anche l'impegno a rendere i vini altoatesini rappresentanti tipici del loro *terroir*. In cantina, tutti i trend e le mode internazionali perdono valore dinnanzi alla ricerca dell'autenticità e, di conseguenza, dell'unicità.

IL TERROIR NEL BICCHIERE

Anche questo forte concetto di *terroir* trova la sua origine nella ricchezza di sfumature della regione vinicola dell'Alto Adige. Anche se ben il 98% della superficie viticola è a Denominazione di Origine Controllata DOC - nel 1970 è stata introdotta la denominazione DOC "Lago di Caldaro" e nel 1975 quella generica "Alto Adige" - le caratteristiche delle singole zone di produzione sono difficilmente comparabili fra loro. Ci sono solo 90 chilometri tra i vigneti più a Nord e quelli più a Sud, e ancora meno tra quelli più a Est e quelli più a Ovest, eppure le condizioni di crescita delle viti sono molto diverse. La Val Venosta, ad esempio, la zona più occidentale, è relativamente secca e per questo vi

si coltivano principalmente il Riesling, il Pinot Bianco e il Pinot Nero. Grazie al suo clima più aspro, la Valle Isarco è il regno dei bianchi e vanta fiori all'occhiello come il Kerner, il Sylvaner, il Grüner Veltliner e il Müller-Thurgau.

Molto più mite è il clima nella zona di Merano dove prosperano varietà come la Schiava, il Pinot Nero e il Pinot Bianco o anche il Sauvignon. I terreni di porfido rosso, che caratterizzano la Valle dell'Adige tra Merano e Bolzano, producono a loro volta vini bianchi di prima qualità dal carattere minerale. La zona vinicola di Bolzano e dintorni è rinomata, invece, per il Santa Maddalena, un'etichetta particolarmente nobile ottenuta dalle uve Schiava. Un forte Lagrein, invece, cresce a Gries, quartiere sud-occidentale di Bolzano, su terreni alluvionali ricchi di sabbia e ghiaia che si scaldano rapidamente.

Le maggiori località vinicole dell'Alto Adige si trovano a Sud di Bolzano. Ad Appiano e Caldaro prosperano soprattutto la Schiava, il Pinot Bianco, lo Chardonnay e il Sauvignon, a Termeno si punta - e non poteva essere altrimenti - sul Gewürztraminer, nel mite Sud dell'Alto Adige sulle varietà a maturazione tardiva come il Cabernet Sauvignon e, infine, sui pendii della Valle dell'Adige meridionale sul Pinot Nero.

LA REGIONE VINICOLA DELL'ALTO ADIGE IN CIFRE

- > Superficie vitata: 5.850 ha (ca. 1 % del totale della superficie vitata in Italia)
- > Altitudine: 200 – 1000 m s.l.m.
- > Viticoltori: 4.800
- > Produzione annuale: 40 milioni di bottiglie
- > Percentuale di vini DOC sulla produzione totale: 96 %
- > Percentuale di vini prodotti: 65 % bianchi, 35 % rossi
- > Percentuale dei principali vitigni sulla superficie vitata:
 - 12 % Pinot Grigio
 - 11 % Chardonnay
 - 11 % Gewürztraminer
 - 10 % Pinot Bianco
 - 10 % Pinot Nero
 - 9 % Lagrein
 - 9 % Sauvignon Blanc
 - 8 % Schiava
- > Produzione annuale di spumante: 600.000 bottiglie secondo il metodo classico

Link utili

www.vinialtoadige.com



@altoadigewines



@altoadigewines



@suedtirolwein.vinialtoadige



@Südtirol Wein - Vini Alto Adige



@Südtirol Wein | Vini Alto Adige



@Südtirol Wein - AltoAdigeWines

#suedtirolwein
#vinialtoadige
#altoadigewines

CONTATTO

Consorzio Vini Alto Adige
Via Crispi, 15
39100 Bolzano
Tel. 0471 978 528
press@vinialtoadige.com



Abbonamento Newsletter

Sempre aggiornati con la Newsletter del Consorzio Vini Alto Adige



SCEGLIERE | CONDIVIDERE | PRENDERSI CURA