

La quintessenza del territorio di Caldaro

di Paolo Valente - 04 luglio 2018 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [Share / Save](#) [f](#) [t](#) [v](#)

Un territorio di grande fascino e unico quello di Caldaro. La Cantina Kaltern ha deciso di valorizzarlo con una nuova linea di prodotti di alto livello denominata "Quintessenz"



Il lago di Caldaro, il più caldo lago alpino e il più vasto dell'Alto Adige, riesce ad influenzare il clima e a rendere creare un microclima del tutto particolare. Il resto lo fanno le altitudini, dai 200 ai 750 m s.l.m., i differenti suoli e la capacità dei viticoltori. Le sue sponde sono fitte di vigneti, i rigogliosi vigneti del comune di Caldaro dai quali si ricavano i vini della Cantina Kaltern.

Sebbene questa cantina cooperativa sia giovane, nata nel 2016 dalla fusione di Kellerei Kaltern e Erste+Neue, la storia della cooperazione in Alto Adige, e a Caldaro in particolare, è in relata lunga e fatta di aggregazioni oltre che di qualità. Sono state numerose, infatti, le fusioni e le integrazioni che hanno visto protagoniste, a partire dal 1900, le cantine

cooperative locali. La cantina Kellerei Kaltern derivava dalla fusione di Bauernkellerei e Jubiläumskellerei mentre la Erste+Neue, che aveva integrato anche la Cantina Josef Baron Di Pauli, dalla fusione di Erste Kellerei Kaltern e Neue Kellerei.

Oggi, Cantina Kaltern può contare su 450 ettari di vigneto suddivisi in circa 2000 parcelle e gestiti da 650 soci conferitori che per la maggior parte possiedono meno di un ettaro ciascuno. Tante differenti attitudini e personalità ma a muoverle un unico scopo: raggiungere il massimo della qualità.

Ora, a distanza di quasi 120 anni dalla nascita della prima cantina, prende vita un progetto di razionalizzazione, di ripensamento, della gamma dei prodotti. Ogni cantina, infatti, aveva al suo interno alcuni vini di eccellenza che non sarebbe stato logico mantenere separati ed scollegati dagli altri. Anche per le difficoltà di comunicazione al consumatore.

Nasce così Quintessenz, la nuova linea di prodotti top di Cantina Kaltern. Quintessenz come quintessenza, grado massimo della qualità, ma anche come il quinto elemento nella filosofia aristotelica o, forse ancor meglio, come l'essenza delle cinque realtà che hanno dato forma, nel tempo, a questa nuova cantina dalle grandi ambizioni.

L'amministratore delegato **Tobias Zingerle** definisce il senso di Quintessenz: *"Fino ad oggi il vertice della nostra produzione era affidato ai cru ma poi ci è sembrato più incisivo unire sotto un solo nome altamente allusivo i vini di grande carattere e personalità che ci regalano alcuni nostri vigneti"*.

La linea Quintessenz, che conta cinque etichette monovarietal, esprime quindi l'eccellenza dei vitigni tradizionali coltivati sul territorio di Caldaro.

L'enologo **Andrea Moser** definisce, in tre parole, le caratteristiche peculiari di questi vini: eleganza, salinità e lunghezza. E questo è quello che nei bicchieri si percepisce chiaro e deciso. Prodotti di qualità declinati secondo le tradizioni del territorio e le specificità varietali.



Il fruttato e invitante Kalterersee Classico Superiore da uve schiava, uve che hanno fatto la storia di Caldaro, il Pinot Bianco con la sua fresca eleganza, il Sauvignon sapido e suadente, il Cabernet Sauvignon rotondo e possente e il vellutato Moscato Giallo in versione passita.

Le vinificazioni, tese al mantenimento dei caratteri di freschezza e di piacevolezza delle uve, coniugano, senza nulla lasciare all'improvvisazione, facilità di beva e pienezza di struttura.

Il Pinot Bianco DOC è ottenuto dalla vinificazione lenta delle uve intere, fermentazione spontanea del mosto non filtrato in tonneau di rovere e in grandi botti. Maturazione in legno per 10 mesi sulle fecce fini con batonnage continuo. Il sapore dell'uva del territorio è stato trasferito al vino che, al naso, rivela evidenti note di frutta, sfumature di erbe, mela gialla, camomilla e note di grafite. Al palato è cremoso con acidità croccante e piacevole retrogusto con un finale quasi salato.

Medesima modalità di vinificazione per il Sauvignon DOC che unisce l'armonia del frutto (mela e pesca bianca) con la grande freschezza e mineralità percepibili in bocca che chiude con un finale che rasenta il salato.

Prodotto con vitigno schiava in purezza, il Kalterersee Classico Superiore DOC viene vinificato sulle bucce per 10 giorni, effettua la fermentazione malolattica e matura sulle fecce fini per sei mesi in contenitori di cemento e in botti grandi. Le uve, che provengono dai vecchi vigneti di St. Josef, donano un vino dal naso fruttato e croccante e dal gusto pieno e sapido con tannini morbidi per una persistente e rotonda conclusione.

Da vigneti di St. Josef, in un microclima particolarmente caldo, provengono le uve per il Cabernet Sauvignon Riserva DOC che fermenta e macera sulle bucce per 4 settimane in botti di rovere; dopo la fermentazione malolattica, matura in barrique (per il 50% nuove) per 18 mesi. Eleganti profumi di spezie venate da frutta di bosco per un vino dalla importante struttura che, sostenuto da un tannino rotondo e piacevole, non pecca in eleganza e bevibilità.

Le uve moscato giallo utilizzate per la produzione del Passito DOC appassiscono in fruttai per 5 mesi; dopo una soffice pressatura il vino matura in tonneau per 24 mesi. La frutta tropicale conquista il naso; alla beva la vibrante freschezza supporta la lunga persistenza e i ritorni di frutta si completano con avvolgenti note di miele.

La gamma dei prodotti di Kellerei Kalter è completata dalla linea “Selezioni” che esprime al meglio il terroir di provenienza delle uve e dalla linea “Classica” che raggruppa vini da vitigni autoctoni e internazionali, sempre espressione della tipicità varietale.