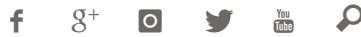


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE · NEWS

VINIE VITIGNI DELL'ALTO ADIGE



AIS MILANO · 21 OTTOBRE 2016

♥ 1 👁 166 ➦ 0



vini-vitigni-alto-adige_cc0-public-domain_pixabay

Vini e vitigni dell'Alto Adige



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Con soli 5300 ettari coltivati a vigneto, l'Alto Adige è una tra le regioni vitivinicole italiane più piccole ma, al tempo stesso, una delle più rinomate per la produzione di vini di alta qualità.

Il 98,8% del suo territorio produce vini a Denominazione di Origine Controllata e i suoi sette distretti produttivi, tutti affacciati sulle rive dei due fiumi principali, l'Adige e l'Isarco, permettono la crescita di una interessante varietà vitigni.

I vigneti sono ubicati tra i 200 e i 1000 metri di quota; il clima è continentale con forti escursioni

termiche tra giorno e notte e con circa 300 giornate di sole all'anno. Anche i suoli presentano una grande varietà: dal porfido vulcanico al calcareo, dal dolomitico alle marne.

La proprietà, estremamente frammentata, vede la presenza di circa 5000 produttori la maggioranza dei quali conferiscono le uve ad una delle 159 cantine attive, il 75% delle quali cooperative. Anche la forma cooperativistica, esempio unico per l'Italia del vino, riesce ad esprimere prodotti di altissimo livello qualitativo.

L'Alto Adige, rinomato per la produzione di vini bianchi, dedica comunque ben il 40% del suo territorio alla coltivazione di uve a bacca rossa.

Il vitigno principe è il Gewürztraminer che qui raggiunge punte di eccellenza. Le sue tipiche note fruttate caratterizzate dal riconoscimento di litchi e di frutti tropicali ne fanno un vino di grande versatilità nell'abbinamento dove trova piacevoli combinazioni con la cucina orientale.

Il Pinot grigio rappresenta la varietà più prodotta in Alto Adige con oltre l'11% del territorio. Di provenienza borgognotta, si esprime con differenti caratteristiche a seconda dei territori di coltivazione. Si passa da versioni più raffinate e fresche ad altre più intense e strutturate ad altre con evidenti note minerali.

Il Pinot bianco, introdotto in zona nel 1850, ha trovato in queste soleggiate vallate un ambiente favorevole al suo sviluppo; il gusto fruttato caratterizza vini dalla pronta beva per una piacevolezza quotidiana.

In Alto Adige sono coltivati alcuni vitigni non presenti in altre regioni. Il Sylvaner, che piantato tra i 500 e i 700 metri nella Valle Isarco, si caratterizza dalla nota minerale accompagnata da sentori di erbe fini e fieno.

Il Vertliner, con soli 26 ettari di superficie vitata, rientra a giusto titolo tra i vitigni "nicchia" della produzione altoatesina. I suoi sentori fruttati e speziati rendono questo vino assai gradevole.

Il Kerner, incrocio tra i vitigni Schiava e Riesling, resiste bene al freddo intenso ed è quindi coltivato nelle zone più alte. Dona vini vigorosi con bouquet decisamente raffinato di spezie e frutti.

Il Moscato giallo, varietà probabilmente introdotta dai romani durante il periodo della loro dominazione, è coltivato nelle zone più soleggiate della valle. Viene apprezzato sia nella versione secca che in quella dolce.

Tra i vitigni a bacca rossa, la Schiava è il punto di riferimento, il vino che da sempre i valligiani hanno bevuto e bevono tutt'ora.

Il Lagrein, forse il vitigno di punta della regione o comunque quello che più associa il proprio nome alla regione, è coltivato in una piccola area vicino alla città di Bolzano; si distingue per i profumi di frutti di bosco corroborati da una morbida acidità. Interessanti anche le versioni rosate.

Con soli 14 ettari coltivati, il Moscato rosa rappresenta una prelibata rarità. L'importante gradazione zuccherina unita ai piacevolissimi profumi di rosa ne fanno un emblema tra i vini italiani da dessert.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano alto adige food and wine Gewürztraminer Pinot Riesling Schiava vini

THE AUTHOR

AIS MILANO



*L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.
Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto
il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della
Worldwide Sommelier Association.*



CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



ADV