

MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

UNA CANTINA, UN TERRITORIO, UN VITIGNO



AIS MILANO • 9 GIUGNO 2017

♥ 0 👁 455 ➦ 0



Il lago di Caldaro - Di-Hubert-Berberich-(HubiB)-(Opera-propria)-[CC-BY-2.5]-,-via-Wikimedia-Commons.

Una cantina, un territorio, un vitigno



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

Nel 1900 viene fondata la prima cantina cooperativa nella zona del lago di Caldaro, in Alto Adige: era la cantina Erste. Altre ne seguirono: nel 1906 la Bauernkellerei, nel 1908 la Jubiläumskellerei e nel 1925 la Cantina Neude.

Venne poi la consapevolezza che non sempre andare da soli è la strada migliore. Nel 1986 Cantina Erste e Cantina Neude si fusero costituendo la Cantina Erste+Neude e nel 1992 Bauernkellerei e Jubiläumskellerei si unirono creando Kellerei Kaltern. Un'ultima recente fusione, nel dicembre 2016, ha portato alla creazione di Cantina Kaltern, che è divenuta una delle più importanti realtà altoatesine.

Cantina Kaltern conta su un patrimonio di 700 conferitori con una disponibilità di 480 ettari a Caldaro dove è concentrato il 90 % della sua produzione. I soci della cooperativa si sentono più comproprietari che conferitori, lavorano con passione e attenzione per ottenere il meglio dalle loro vigne e sono supportati da un pool di agronomi e dall'enologo della Cantina, Andrea Moser. Alcuni di loro applicano il protocollo biodinamico e le uve sono trattate con la medesima attenzione anche in vinificazione.

Nell'area di Caldaro ci sono circa un migliaio di viticoltori per una superficie vitata totale di circa 800 ettari; la presenza di micro-proprietà è evidente. Qui la viticoltura è tradizione e orgoglio: tradizione che ha portato, passaggio dopo passaggio, alla frammentazione dei vigneti e orgoglio che fa lottare contro le asperità del territorio e le difficoltà della viticoltura di montagna.

I terreni posti tra i 280 e gli 800 metri di altitudine sono oggetto di una grandissima varietà di microclimi.

Il lago rilette nelle sue placide acque l'immagine dei picchi e delle colline che degradano, ricche di vigneti e di meleti, verso le sue sponde. Denominatore comune l'effetto termico del lago che, unito alla brezza che dalle cime della Mendola discende ogni sera, rendono questi luoghi particolarmente indicati per la coltivazione per la vite. Già al tempo dei romani i vini della zona erano apprezzati tanto che una delle principali vie di comunicazione passava a poca distanza.

La schiava è il vitigno caratteristico dell'Alto Adige e il suo frutto è considerato il "vino di casa", caratteristica intrinseca nel suo nome tedesco "vernatsch" dal latino "vernaculus", ovvero domestico, autoctono.

Oggi la sua produzione è concentrata su circa 820 ettari, ben poca cosa rispetto a quando, nel 1982, gli ettari erano 3200 e la schiava rappresentava quasi l'80% della produzione regionale dei vini. La riduzione ha giocato a fortunatamente favore della qualità; i vigneti rimasti sono infatti quelli posizionati nelle zone più vocate per il vitigno.

Sono vini dalle caratteristiche semplici e leggere. Il colore è rosso tenue, molto trasparente e particolarmente brillante. La bevibilità è il suo punto di forza, le note di frutta lo caratterizzano, l'eleganza è accompagnata da modesta struttura e importante acidità.

L'abbinamento perfetto è quello con la tipica merenda sudtirolese, un piatto di speck, qualche salume e buoni formaggi locali. Deve essere degustato ad una temperatura piuttosto fresca, tra i 12 e i 14 °C. Non è solo un vino estivo; può anche essere apprezzato anche come vino invernale in accompagnamento alle giuste pietanze.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con [AIS Milano](#).



TAGS: alto adige Caldaro Cantina Kaltern Kellerei Kaltern lago vino wine

ALTRI ARTICOLI