



ALTO ADIGE

Alto Adige – San Michele Appiano – Appius, il “vino da sogno” di Hans Terzer



di **Paolo Valente** pubblicato il 21 Ottobre 2019

Hans Terzer aveva un sogno: creare un vino indimenticabile nella **Cantina San Michele Appiano**. Lo ha realizzato, e ogni anno dal 2010, lo perpetua creando una nuova versione di “Appius”.

La Cantina Produttori San Michele Appiano, fondata nel 1907, è una storica cantina cooperativa che oggi conta 330 soci che coltivano 385 ettari di vigneto.

Hans Terzer è uno dei più rinomati winemaker al mondo; la sua visione, il suo rigore e la sua passione hanno portato la Cantina San Michele Appiano ad essere una delle più importanti aziende d'Italia i cui vini raggiungono regolarmente la cima delle classifiche.

Appius ogni anno è differente dai precedenti, anche nell'etichetta, ma mantiene come un unico denominatore la ricerca spasmodica dell'eccellenza a partire dalle uve che vengono raccolte dalle

migliori piante nei migliori vigneti di Appiano.
Il risultato è l'altissima qualità di questo vino unico nel suo genere.

La nuova annata, la 2015, è stata presentata recentemente nell'ambito della Milano Wine Week e Hans non nasconde il suo orgoglio e la sua gioia nel presentare il nuovo millesimo. Ritiene che la 2015 sia una delle migliori annate dell'ultima decade che ha permesso l'ottimale maturazione delle uve.

Uve in prevalenza Chardonnay, per il 55%, e poi, in percentuali decrescenti, Pinot Grigio, Pinot Bianco e Sauvignon Blanc. La fermentazione alcolica e la malolattica, così come la maturazione per circa 12 mesi avvengono in barrique e tonneaux. Segue l'assemblaggio e l'affinamento sui lieviti per tre anni in acciaio inox.

Ogni millesimo di Appius è arricchita da un'etichetta creata specificatamente; quella di quest'anno è stata ideata e realizzata da Life Circus di Bolzano e vuole esprimere un concetto d'insieme e il legame tra Natura e Persone, la coesione tra il Terroir, i viticoltori e la Cantina di San Michele Appiano.

Una primordiale nube di particelle, che racchiude l'incessante movimento e l'addensarsi di elementi come terra, acqua, luce, stagioni, rappresenta la visione appassionata di ricerca verso l'eccellenza.



LA DEGUSTAZIONE

Il colore affascina l'occhio: giallo paglierino, inteso e luminoso, solcato da riflessi ora verdolini, ora dorati. Il naso è ricco e complesso, fresco ed esuberante. Si ritrovano facilmente le note della frutta tropicale, polposa e matura, dolce e croccante, seguono sentori di fiori bianchi, gelsomino e le note caratteristiche dei vitigni Pinot Bianco e Grigio che entrano in assemblaggio. E ancora lieve tocco agrumato e finale terziario. In bocca spicca la sapidità, netta e lunga. Pieno, ricco, quasi muscolare, con una nota piccante e amaricante che accompagna l'intensa persistenza.

Un insieme armonico di quattro vitigni che si fondono con eleganza donando, ognuno per la sua parte, una complessità e armonia unica.

Appius 2015 è un vino che trova la sua massima espressione in accompagnamento a pietanze di pesce anche di gusto orientale. Abbinabile felicemente anche a secondi di carni bianche.



<https://vinodabere.it/alto-adige-san-michele-appiano-appius-il-vino-da-sogno-di-hans-terzer/>