

Hans Terzer, icona dell'Alto Adige del vino

Dalle prime esperienze ai massimi riconoscimenti. Una storia di ricerca e dedizione, di scelte coraggiose e di qualità. Una vita dedicata a una cantina sociale diventata sinonimo di eccellenza

CC PAOLO VALENTE

OSKAR DA RIZ

Hans Terzer nasce a Bolzano nel 1956. Si diploma alla scuola di Laimburg e inizia la sua carriera alla guida della cantina della medesima scuola. Dopo il servizio militare, nel 1977, viene assunto dalla Cantina Sociale di San Michele Appiano dove ancora oggi è impiegato con il ruolo di Enologo e Direttore. Nel 2017 la prestigiosa rivista tedesca "Der FEINSCHMECKER" gli attribuisce l'Award alla carriera. Nella motivazione si legge, tra l'altro: "Con la sua selezione premium «Appius», Hans Terzer ha dimostrato che anche dopo 40 anni trascorsi a fare il winemaker è ancora spinto da nuove idee e dalla sua ricerca della massima qualità".

► **COME TI SEI AVVICINATO AL MONDO DEL VINO?**

Sono figlio di contadini e mi sono avvicinato al vino per puro caso, era una cosa che non avrebbe dovuto succedere. Dopo le medie avrei voluto proseguire gli studi in tutt'altro campo ma abbiamo avuto dei problemi in famiglia e sono dovuto rimanere a casa per seguire i lavori al maso. Nel tempo libero, però, ho iniziato a lavorare in una cantina di Niclara-Cortaccia, il mio paese. Qui mi sono innamorato di questo lavoro. Il proprietario Herbert Tiefenbrunner mi ha incoraggiato a lasciare le altre attività per dedicarmi al vino. Ho seguito i suoi consigli e ho frequentato la scuola vitivinicola di Laimburg. Poco dopo, ad appena 19 anni, mi hanno offerto un posto di capo-cantiniere nella stessa scuola. Si trattava effettivamente di una piccola cantina ma si facevano molta sperimentazione e ricerca. Ho fatto un po' di gavetta per due anni. Dopo il servizio militare, il presidente della cantina sociale di San Michele Appiano mi ha cercato e ha voluto che andassi a lavorare da loro: avevo 21 anni.

► **UNA GRANDE OPPORTUNITÀ, QUINDI**

La situazione era tutt'altro che rosea. A volte penso che mi abbiano offerto quel posto perché non avevano trovato nessun altro che accettasse. La cantina era ai minimi livelli, sia come immagine che come qualità. Con un po' di ironia, dico sempre che non avrei mai potuto sbagliare perché fare peggio sarebbe stato difficile! In quel periodo, alla fine degli anni Settanta, il concetto di qualità era molto diverso da oggi: qualità voleva dire solamente fare un vino senza difetti. Il significato odierno di qualità era sconosciuto. Si facevano grandi produzioni e grandi rese, i vini erano mediocri e dovevano costare pochi soldi. Un altro problema, a quel tempo, era l'85% della superficie vitata con il vitigno schiava, anche in posti dove l'uva non riusciva a maturare. In generale, le rese erano troppo alte; si credeva che il modo migliore per guadagnare fosse facendo rese importanti.

► **E TU COSA HAI FATTO?**

Ho cercato di cambiare questo sistema e per questo ho dovuto combattere molto, anche contro il presidente stesso che mi aveva assunto. Nel 1981, però, le cose sono cambiate: un nuovo presidente e un nuovo consiglio mi hanno consentito di lavorare come intendevo. Ho fatto estirpare la schiava dalle zone non vocate e piantare soprattutto uve a bacca bianca, tra cui anche qualche vitigno "nuovo" per la zona. In quegli anni c'erano soprattutto pinot bianco, un po' di pinot grigio e pochissimo gewürztraminer.

Ho capito subito che la nostra carta vincente sarebbero stati i bianchi; il problema era che dovevo convincere i conferitori senza poter far leva sul fattore economico: non potevo pagare di più le uve perché non avevamo i soldi necessari per farlo. Poi, con il tempo, siamo riusciti ad avere sempre più vigneti a bacca bianca e soprattutto sono riuscito a cambiare la forma di allevamento, dalla pergola al guyot. Questo sistema favorisce





una resa inferiore e contemporaneamente maggiore qualità; comporta inoltre meno problemi di marciume, perché le piante risultano più ventilate dopo la pioggia e le uve sono esposte alla luce.

➤ COSA SIGNIFICA LAVORARE CON TANTI VITICOLTORI?

All'inizio è complicato, ma poi direi che si ha un asso nella manica. Sono aziende familiari, piccole e flessibili, e quindi sono in grado di rispondere agevolmente anche a richieste urgenti come, ad esempio, in caso di anticipi di vendemmia. Inoltre, queste piccole aziende oggi hanno imparato a fare una grandissima selezione in vigna tanto che non è più necessario fare la cernita sul tavolo prima della vinificazione perché è già stata fatta in campo. Uve che hanno difetti non vengono neanche raccolte, le imperfezioni vengono tolte meticolosamente a mano dai nostri soci. Questo lavoro ci garantisce uve sane e mature.

➤ COSA VUOL DIRE LAVORARE IN UNA CANTINA COOPERATIVA?

Non è stato facile. I primi tempi addirittura mi vergognavo a presentarmi come direttore di una cantina sociale. Abbiamo fatto un lungo percorso, a partire dal cambiamento del nome: da "Cantina Sociale" a "Cantina Produttori", che suona un po' meglio. Oggi però le cantine cooperative dell'Alto Adige sono riconosciute, insieme a poche altre, come quelle che lavorano meglio. Noi tutti, in regione, dobbiamo puntare sulla qualità. Anzi, siamo condannati a produrre qualità, non c'è altro modo se vogliamo sopravvivere ed avere una viticoltura che resista anche in futuro e ricompensi gli sforzi dei nostri vignaioli. Ormai siamo arrivati a un buon livello ma non ancora dove vorrei... C'è ancora da fare.

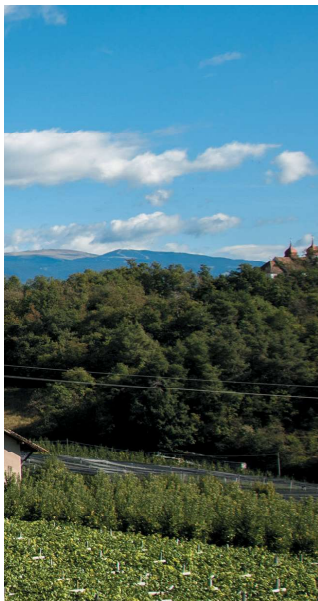


Il Wine Time della Cantina San Michele Appiano è una moderna enoteca che accoglie i visitatori alla scoperta dei vini dell'azienda

➤ COSA MANCA?

Non è tutto oro quello che luccica. Noi dobbiamo gestire circa 400 ettari e non sono tutti "grand cru"; ci sono delle aree meno vocate da dove comunque nasce un vino corretto. Dobbiamo avere il coraggio di accettare che in una determinata zona nascono grandi vini mentre in un'altra ricaviamo un vino comune, di base, ma comunque di buona qualità.

Su questo è necessario essere più drastici. Occorre pianificare meglio. Siamo fortunatamente sulla buona strada. Dobbiamo ancora capire appieno perché in certe zone non riusciamo ad ottenere la qualità che vogliamo: ad esempio, il gewürztraminer in zone troppo alte non matura alla perfezione. Abbiamo sbagliato anche noi in passato. Ad ogni vitigno la sua zona. Un terreno da vini bianchi non va bene comunque per tutte le varietà bianche.



La cantina, ristrutturata qualche tempo fa, è dotata di nuove grandi botti di rovere, fondamentali nella maturazione dei vini a San Michele Appiano

► QUALE È STATO IL TUO SUCCESSO PIÙ GRANDE?

È stato, senza dubbio, quello di essere riuscito a portare San Michele Appiano a vincere, nel 2000, il Premio Cantina dell'Anno del Gambero Rosso. Questo mi ha fatto conoscere tanti altri colleghi, ha fatto sì che le indicazioni che davo ai miei conferitori divenissero, in un certo senso, legittimate, riconosciute anche da una guida. Importanti sono stati anche i riconoscimenti di altre guide, come quella di AIS e la Veronelli, che hanno contribuito a far conoscere l'azienda. Poi altri premi come l'Award 2017 assegnatomi dalla rivista tedesca "Der FEIN-SCHMECKER" o il Premio di Eccellenza 2016 di AIS per "Appius 2011". Ma, indubbiamente, il riconoscimento più importante è stato quello del Gambero Rosso, anche perché a quell'epoca i premi contavano molto più di oggi.

► E, AL CONTRARIO, QUALE È STATO UN TUO INSUCCESSO?

Ho prodotto per qualche anno dello spumante. La qualità era buona, ma non lo erano altrettanto le vendite. Negli anni '90 i nostri clienti erano concentrati soprattutto in Alto Adige e all'estero e quelli non erano mercati ideali per le bollicine. Oggi, con un po' di rammarico, mi dico che se fossi andato avanti con la produzione forse non avrei fatto così male. Non ho voglia però di ricominciare. Siamo una cantina con tanti grandi bianchi, perché dobbiamo fare anche gli spumanti?

► QUAL È IL TUO VITIGNO PREFERITO?

Essendo in Alto Adige, preferisco i vini bianchi; il pinot nero, invece, è il rosso che mi affascina di più. Mi piacciono sia il sauvignon che il pinot bianco; quest'ultimo è – di fatto – il nostro vitigno classico, ma è stato trascurato negli ultimi anni, perché proporre lo chardonnay, il sauvignon o gli altri internazionali è sicuramente più facile. Il pinot bianco è il vino di casa, quello locale, ma non riesce mai a competere con gli altri. Con i colleghi mi sto battendo per la sua diffusione perché lo ritengo un grandissimo vitigno.

► SEI FAVOREVOLE O NO AL BIOLOGICO?

Non sono contrario al biologico, ma noi – con una cantina con così tanti soci – non riusciamo a farlo. Cerchiamo di lavorare in modo da ottenere un'uva sana e genuina, ma dobbiamo anche considerare che in molti casi troviamo delle condizioni difficili che non consentono di lavorare in biologico se si punta all'eccellenza.

► COME SI È MODIFICATO IL GUSTO DEL CONSUMATORE NEGLI ULTIMI DECENNI?

La prima cosa che è cambiata è che la gente è più preparata, talvolta crede anche di esserlo troppo... Poi i gusti si sono spostati verso i vini bianchi. Questo anche perché il bianco si sposa molto bene con la cucina italiana, la cucina mediterranea. Il pubblico cerca soprattutto vini profumati, anche se non



troppo, e soprattutto vini piacevoli. La piacevolezza è il fattore principale. Non vini "marmellata" o vini che sanno di legno. Un vino piacevole può sembrare banale, ma in realtà non è così. Io sono stato uno dei primi a lavorare in Alto Adige utilizzando la fermentazione malolattica sui vini bianchi, perché a volte erano troppo acidi; con questa tecnica sono diventati vini di grande beva, più morbidi e piacevoli. È inutile che io mi metta davanti a un bicchiere e ne discuta ma, alla fine, non riesca a berlo. Il vino deve essere bevuto.

► QUALI SONO I TUOI PROSSIMI PROGETTI?

Ufficialmente sono già in pensione, ma continuo a collaborare con l'azienda. Non prevedo, in futuro, di fare grandissime cose. Vorrei soprattutto aumentare la qualità lavorando molto bene in vigna e poi in cantina. Abbiamo appena costruito una nuova cantina di vinificazione e ciò mi aiuterà notevolmente. Vorrei, inoltre, riuscire a far crescere soprattutto i numeri di Appius e della linea Wine Collection: fare solo tremila bottiglie di un grande vino è già un bel risultato, ma forse farne qualche migliaio in più sarebbe meglio. In sintesi, aumentare non solo la qualità, ma anche i volumi dei grandi vini di fascia altissima.

► IN OGNI CASO, LA LINEA SANCT VALENTIN VI STA DANDO GRANDI SODDISFAZIONI E NUMERI IMPORTANTI

Con questa linea facciamo quasi mezzo milione di bottiglie. Era la nostra linea top e lo è ancora, perché quando parliamo di Appius o di Wine Collection parliamo di briciole, che oltretutto non sono prodotte ogni anno. In totale sono 10.000 bottiglie di altissima qualità su due milioni e mezzo di bottiglie totali. ■