



DEGUSTAZIONI

Alto Adige – Il Pinot Bianco Sirmian di Nals Margreid, una verticale di 12 annate per celebrare le 50 vendemmie



di **Paolo Valente** pubblicato il 5 gennaio 2023

Sirmian prima ancora che un vino è un luogo, un vigneto, una sorta di “monopole” di 12 ettari sulle pendici di Nalles a un’altitudine tra i 500 e i 700 metri con esposizione sud-est.

Qui sono oltre 200 anni che si coltiva la vite e che le piante di Pinot Bianco affondano le radici nel terreno morenico ricco di porfido, marmo, gneis, mica e calcare. Il clima è continentale con grandi escursioni termiche giorno/notte, anche di 20 °C.

Nalles si trova sulla via Appia, luogo di passaggio e scambio tra la cultura tirolese e quella mediterranea. In questo contesto, nel 1932, nasce per volontà di 32 famiglie, la cantina sociale di **Nals**. Nel 1985 si unisce a quella di **Margreid** e oggi può contare su una solida base di ben 138 soci.

Il primo imbottigliamento di Sirmian da parte della cantina **Nals Margreid** risale al 1971, una bottiglia renana da 0,7 litri, uno dei primi vini ad essere imbottigliato in Alto Adige.

Le condizioni microclimatiche fanno sì che Sirmian abbia una maturazione tardiva e sia l'ultimo bianco ad essere vendemmiato. Contrariamente alla tradizione altoatesina che prevedeva la fermentazione dei bianchi in acciaio, Sirmian fu, fin da subito, messo in legno dove rimane, in parte, anche per la maturazione.

Una verticale ne ha celebrato le **50 vendemmie**.



Una verticale organizzata in tre differenti batterie da quattro vini ciascuna. I vini sono stati scelti in base all'andamento climatico di ogni singolo millesimo.

La prima batteria ha raccolto annate secche e tardive, la seconda calde e precoci e la terza quelle più equilibrate e miti.

Un modo di verificare con mano i tratti comuni dell'effetto del clima su un territorio tanto vocato e su un vino le cui caratteristiche produttive non sono significativamente variate nel corso degli anni.

A livello generale, occorre notare come tutte le annate siano caratterizzate da grande coerenza e da una spiccata salinità. Inoltre, la gestione del legno utilizzato per la maturazione è perfetta, un legno che riesce a dare corpo e struttura senza rendersi in alcun modo protagonista né tantomeno imperversare nel calice.

Le annate secche e tardive

Alto Adige DOC Pinot Bianco Sirmian 2021

Annata fresca con vendemmia tardiva, acidità importante e vibrante.

Paglierino luminoso. Naso teso, con note di kiwi e poi balsamiche e iodate. Un vino fresco e sapido con un finale ammandorlato.

Alto Adige DOC Pinot Bianco Sirmian 2019

Annata fresca con basse rese e ottima acidità.

Colore paglierino intenso. Naso nel quale prevalgono le erbe: maggiorana e timo. Quasi salato in bocca, un vino di spessore e densità ma scorrevole; grande potenzialità di tenuta nel tempo.

Alto Adige DOC Pinot Bianco Sirmian 2014

Annata fresca e piovosa con basse rese per ettaro e grande potenziale di invecchiamento.

Il giallo paglierino inizia a virare verso il dorato. Al naso spiccano le note del cedro e della frutta candita che si riconfermano anche in bocca guidate dalla decisa sapidità.

Alto Adige DOC Pinot Bianco Sirmian 2011

Annata fresca con vendemmia anticipata, importante salinità.

Lo scorrere del tempo ha reso dorato il calice; le note di lacca colpiscono il naso e al sorso risulta sapido, morbido; un vino profondo.



Le annate calde e precoci

Alto Adige DOC Pinot Bianco Sirmian 2020

Annata precoce con estate mite, grande freschezza.

Elegante nella veste paglierino si presenta con un'esplosione di sentori erbacei e mentolati, eucalipto e frutta a polpa gialla, passion fruit. Un vino compatto, dalla sapidità ben presente; chiude con le note amaricanti del rosmarino.

Alto Adige DOC Pinot Bianco Sirmian 2017

Annata precoce con alte temperature per tutta l'estate.

Il giallo paglierino ricorda la lucentezza dell'oro verde. Sentori di frutta matura, di caco, di salvia limonata. Grande sapidità in bocca supportata dalla freschezza. Un vino diritto, in perfetto equilibrio e con ritorni di frutta esotica.

Alto Adige DOC Pinot Bianco Sirmian 2009

Annata molto calda con autunno fresco

L'oro verde del calice si ritrova nelle note floreali e di lavanda ma anche di incenso e di mandorla. Profondo al sorso, fresco di pompelmo rosa e menta selvatica.

Alto Adige DOC Pinot Bianco Sirmian 2005

Annata molto secca, basse rese e autunno variabile.

Le note di zafferano, di mango e di coriandolo si integrano, in un tutt'uno con il colore giallo dorato del calice. Grande profondità in bocca con una nota minerale e iodata accompagnata da buona freschezza.



Le annate equilibrate e miti

Alto Adige DOC Pinot Bianco Sirmian 2018

Ottima annata con estate secca.

Ancora paglierino nel calice, risulta complesso al naso con note di pesca, mela selvatica e poi erbe aromatiche, maggiorana e timo, balsamico. In bocca la sapidità è quasi piccante e in equilibrio con l'acidità. Profondità di palato che chiude con sentori di mela verde.

Alto Adige DOC Pinot Bianco Sirmian 2012

Annata speciale con grandi escursioni termiche giorno/notte, basse rese.

Giallo paglierino. Prevalgono i sentori di mare, di iodio, di ostrica e di salamoia. Grande equilibrio e linearità nella bevuta lunga e di spessore.

Alto Adige DOC Pinot Bianco Sirmian 2002

Annata con clima variabile e autunno mite.

Accenni dorati su un paglierino carico. Naso variegato che passa dalla camomilla alla liquirizia, dall'agrumo amaro a quello dolce. Un vino dalla spiccata vena acida, lungo e verticale.

Alto Adige DOC Pinot Bianco Sirmian 1997

Annata calda e mite con vendemmia anticipata.

Splendido color oro con sentori di pesca e albicocca. La bocca è una sintesi di grande equilibrio nella sapidità e acidità ancora ben presente. Decisamente persistente. Un vino che non dimostra i 25 anni che ha sulle spalle.



<https://vinodabere.it/alto-adige-il-pinot-bianco-sirmian-di-nals-margreid-una-verticale-di-12-annate-per-celebrare-le-50-vendemmie/>