



DEGUSTAZIONI

L'Alto Adige di Cantina Nals Margreid



di **Paolo Valente** pubblicato il 04 luglio 2022

L'Alto Adige è uno dei territori vitivinicoli italiani più interessanti che negli ultimi decenni ha subito una rivoluzione in termini di vitigni. Una regione in cui si coltivavano praticamente solo vitigni a bacca rossa, schiava soprattutto, si è trasformata in una delle aree più interessanti per la produzione di vini da uve a bacca bianca.

E la cantina **Nals Margreid** è stata anch'essa protagonista di questa trasformazione divenendo un punto di riferimento nella produzione di vini bianchi.

La cantina, in effetti, nasce, nel 1764 con la tenuta Von Campi, proprio nell'esatto luogo in cui oggi c'è la sede che dal 1932 accoglie la cantina Nals, cantina che nel 1985 si unisce alla cantina Malgré-Niclara formando la Nals Margreid. Una cantina sociale nel più bello e qualitativo stile altoatesino con 138 famiglie di viticoltori che coltivano un totale 160 ettari tra Nalles e Magrè a un'altitudine che varia tra i 200 e i 900 metri s.l.m.

Una trentina di chilometri di territorio sulla sponda orografica destra dell'Adige con un clima continentale e una grandissima diversità di suoli. Sostenibilità ambientale con un occhio rivolto al mondo della biodinamica che resta l'obiettivo finale.

La produzione, che per il 62% rimane in Italia, è prevalentemente destinata al canale Ho.Re.Ca. ed enoteche. I vitigni più importanti per la cantina sono il Sauvignon coltivato sulle colline di Mantele, il Pinot bianco che a Sirmian trova il suo luogo di maggiore espressione, lo Chardonnay eccellente a Magrè così come il Pinot Grigio. E poi ancora il Pinot nero ad Appiano e la Schiava a Santa Maddalena.



Abbiamo degustato:

Sirmian 2020 – Pinot Bianco

Il Pinot bianco Sirmian prende il nome dalla località in cui è posto il vigneto: una sorta di “monopole” che poggia su terreni morenici con un substrato di calcare e marne, una assoluta particolarità. Il primo imbottigliamento avvenne nel 1971 e ben presto divenne uno dei punti di riferimento per tutto l'Alto Adige tanto che nel 2012 fu eletto il miglior bianco d'Italia. Un vino che rispecchia perfettamente la zona di origine posta tra i 550 e gli 800 metri s.l.m. Il naso è sottile ed elegante, la bocca ricca di sapidità e mineralità e di una acidità lieve e delicata. Matura per il 30% in botte grande.



Baron Salvadori 2019 – Chardonnay Riserva

Le uve vengono coltivate nella zona di Magrè in un singolo vigneto attorno all'omonima tenuta. Grazie alla situazione pedoclimatica, vengono effettuati pochi trattamenti fitosanitari; le uve sono attentamente selezionate e le rese sono, di conseguenza, molto basse. Viene utilizzata la barrique come contenitore sia di fermentazione che per la maturazione di 11 mesi sulle fecce fini con regolari bâtonnage. Un periodo di qualche mese di botte grande precede l'imbottigliamento. Un vino ancora giovane, frutto di una grande annata. Note agrumate e di frutta gialla, di burro; un vino caldo che, paradossalmente, ricorda il vento del Sud. Un vino dal gusto decisamente internazionale, teso, con un bello stile e un finale leggermente dolce supportato da una nota citrina e una carezza di legno. Uve coltivate tra i 250 e 300 metri s.l.m..



Mantele 2019 – Sauvignon

Proviene da un vigneto di oltre quarant'anni, inizialmente piantato a Schiava e poi innestato con cloni di Sauvignon presenti sul territorio. Siamo nella zona di Nails e qui il terreno è composto per il 70% da calcare e il 30% da porfido e le escursioni termiche giorno-notte sono elevate. In questo vigneto il conferitore coltiva il vigneto secondo le indicazioni della cooperativa che gli riconosce un prezzo ad ettaro e non in base alla resa; questo permette di poter effettuare un grande lavoro di selezione delle uve senza che il viticoltore sia penalizzato. Il 30% della massa matura in botte grande mentre il resto in acciaio.

Un Sauvignon che si fa riconoscere anche se non grida la sua identità. Si propone inizialmente con note salmastre e un lieve accenno di idrocarburo, poi ancora frutta e una nota sapida elegante. È un vino di carattere ma non invadente che chiude con un agrume dolce e una pesca matura e fresca.



Nama 2018 – Chardonnay 90%, Pinot Bianco 7%, Sauvignon 3%

Questo vino, seconda annata prodotta preceduta solo dalla 2016, nasce come precisa volontà di dimostrare il *savoir faire* della cantina: il sogno di unire tre vitigni in un assemblaggio perfetto, lo Chardonnay di Magrè con un tocco di Pinot Bianco e Sauvignon di Nalles. Matura 18 mesi in barrique e 9 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento. Vuole essere l'essenza della cantina, un vino internazionale dalla freschezza slanciata.

Apre con una leggera nota fumé che lascia subito il passo a sentori di frutta matura e di agrume.

Una Chardonnay di volume, corredato da freschezza e persistenza con ricordi finali di frutta fresca.



<https://vinodabere.it/lalto-adige-di-cantina-nals-margreid/>