



ALTO ADIGE

A spasso tra i bianchi dell'Alto Adige nella tappa milanese del Roadshow 2020



di **Paolo Valente** pubblicato il 3 ottobre 2020

In quest'anno segnato dalla pandemia e dallo stop forzato di tutti gli eventi dedicati al vino, il Consorzio Vini dell'Alto Adige ha programmato otto roadshow in alcune città italiane con lo scopo di far scoprire, o riscoprire, i vini altoatesini.

Vi abbiamo già parlato ieri in un altro articolo sulla nostra testata giornalistica ([link](#)) della tappa romana, e della presentazione di Eros Teboni che trovate qui: [PRESENTAZIONE ALTO ADIGE A ROMA 30 SETTEMBRE 2020](#).

Un viaggio, virtuale, in una piccola realtà (il vigneto altoatesino produce solo lo 0,7% del vino italiano) dotata di grande varietà e altrettanta personalità, che ha fatto tappa anche a Milano.



Fino agli anni '80 erano i vitigni a bacca rossa a farla da padrona. La schiava prima di tutto e soprattutto. Un vitigno che veniva coltivato per ottenere un vino rosso, leggero, dalla facile beva e senza particolari pretese anche in considerazione della difficoltà con cui l'uva raggiungeva il giusto grado di maturazione.

Poi alcuni lungimiranti enologi hanno compreso che la vera vocazione del territorio era quella delle uve a bacca bianca. Da qui la radicale trasformazione che ha portato le varietà bianche a raggiungere il 62% dell'intera superficie vitata.

Pinot Grigio, in primis, e poi Gewürztraminer, Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon e altri ancora.

Abbiamo degustato

Proviene dalla zona Oltradige e non dall'area più tipica per questo vitigno, l'**Alto Adige Kerner DOC Luxs 2019** della **Weingut Niklas**.

Giallo paglierino pieno, intenso e aromatico al naso con riconoscimenti di frutta esotica, di nocciola e poi ancora di salvia ed erbe aromatiche. Diritto, dalla acidità spinta. Ampio nel corpo.

Matura in barrique usate per 12 mesi l'**Alto Adige Pinot Grigio DOC Untererner 2018** di **Cantina Tramin**. Giallo paglierino con accenni dorati per un naso asciutto, secco, di fiori. In bocca gioca tra acidità e sapidità, di buona persistenza con note minerali e ritorni di frutta gialla.



Dalla **Cantina Andriano** l'**Alto Adige Sauvignon DOC Andrius 2018** sosta sui propri lieviti per 6 mesi. Paglierino con sfumature verdoline riflette al naso sentori varietali tipici puliti e decisi: sambuco, foglia di pomodoro, ortica. Morbido in ingresso, acquista acidità a centro bocca. Sapidità bilanciata dalla cremosità per un finale che rimanda alla dolce frutta esotica.

Il calice dell'**Alto Adige Gewürztraminer DOC Flora 2018** di **Cantina Gírlan** si tinge di giallo intenso, quasi dorato. Spiccate note di litchi con accenni erbacei, di rosa e di scorza di mandarino. Deciso in bocca con ottima acidità. Secco, solo 5 gr/l di residuo, e persistente. Pressatura a grappolo intero e sosta sulle fecce.

I vini altoatesini hanno ottima longevità. Alcuni esempi nei vini qui di seguito.

Fermentazione in botte grande e permanenza sulle fecce fini per l'**Alto Adige Pinot Bianco DOC Riserva Passion 2017** di **Cantina S. Paolo**. Giallo paglierino pieno, sottile al naso, elegante e sensuale, esotico e croccante. Dalla spiccata acidità, chiude la beva con note di nocciola tostata.



L'**Alto Adige Chardonnay Riserva DOC Freienfeld 2017** di **Cantina Kurtatsch** matura per 18 mesi in legno. Giallo paglierino con pennellate dorate. Intrigante il naso che dopo un'apertura guidata dai sentori della permanenza in botte, apre verso sentori agrumati ed esotici. Morbido al palato, alterna la dolcezza caramellata all'acidità della frutta esotica. Il finale risente ancora della sosta in legno.

Fermentazione malolattica e affinamento sui lieviti in barrique per l'**Alto Adige Pinot Grigio DOC Sanct Valentin 2016** della **Cantina Produttori San Michele Appiano**. Paglierino intenso che vira al dorato. Olfatto pieno tra tostature e dolcezze con uno sbuffo di erbe di campo. Morbido in entrata di bocca, sviluppa potenza sorretta da buona acidità che rimanda agli agrumi.

Breve macerazione a freddo e permanenza sulle fecce fini per 12 mesi per l'**Alto Adige Gewürztraminer 2015 Lafóa** di **Cantina Colterenzio**. Dorato alla vista, si esprime con note olfattive di frutta esotica piena a matura, elegante e sottile. Al palato ottima sapidità e buona freschezza. Raffinato chiude con una nota amaricante.



<https://vinodabere.it/a-spasso-tra-i-bianchi-dellalto-adige-nella-tappa-milanese-del-roadshow-2020/>