



DEGUSTAZIONE

Oltrepò Pavese – Oltrenero e la cultura del Metodo Classico



di **Paolo Valente** pubblicato il 16 dicembre 2023

La **Cantina Kaltern**, sul lago di Caldaro, è una realtà consolidata con oltre 100 anni di storia, frutto della fusione di altre cooperative che si sono unite per dare vita ad una realtà che oggi conta 590 soci e 440 ettari di vigneto, situati tra i 200 e i 700 metri di altitudine, in una delle aree più vocate dell'Alto Adige.

È senza dubbio la più importante interprete della Schiava versione Kalterersee Doc.

La tensione alla qualità, uno dei principi fondanti della cantina, ha portato alla realizzazione della linea **Selezioni** che raccoglie tutte le varietà autoctone e internazionali coltivate.

L'enologo, il Kellemeister, **Thomas Scarizuola** ha il compito di selezionare le migliori uve che siano in grado di esaltare le potenzialità di ogni vitigno e i caratteri del territorio di produzione.



Spiega Thomas: *“Alle Selezioni sono destinate le uve delle nostre vigne storiche: negli anni abbiamo imparato a conoscerle e a curarle con grande delicatezza, dedicando loro tutto il tempo necessario prima in vigna, poi in cantina e infine con un opportuno affinamento. L’obiettivo è mettere nei bicchieri maggiore equilibrio, armonia e ampiezza olfattiva possibile”.*

I vini vengono realizzati nella grande e moderna cantina di Caldaro che è un esempio di efficienza e organizzazione con una forte attenzione alla sostenibilità. Dal 2018, la cantina si fregia della certificazione **Fair’n Green**, protocollo nato con lo scopo di rendere misurabili e verificabili gli obiettivi aziendali volti a ridurre l’impatto sull’ambiente.

Abbiamo avuto modo di assaggiare le ultime annate prodotte.

Alto Adige DOC Spumante Brut Nature 2018

Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%. 48 mesi sui lieviti.

Brillante giallo paglierino carico con riflessi dorati e perlage fine e persistente. Al naso emergono fresche note di frutta gialla croccante, accenni floreali e vegetali e un pizzico di tostature.

Scorrevole e dotato di ottima sapidità e buona freschezza, persistente.



Alto Adige DOC Pinot Bianco Vial 2022

Pinot Bianco 100%, matura per il 20% in grandi botti per almeno 6 mesi.

Dal bel colore giallo paglierino, sprigiona profumi di frutta a pasta bianca seguita da accenni minerali ed erbacei. Buona la freschezza che guida la persistenza chiudendo con un lungo finale di pera ed erbe officinali. Un prodotto dal facile approccio che si esalta con l’abbinamento al cibo.

Alto Adige DOC Chardonnay Saleit 2022

Chardonnay 100%, matura per il 50% in tonneau e grandi botti per almeno 6 mesi.

I sentori tipici varietali si affacciano decisi: frutta esotica, fiori, una punta di vaniglia e leggere note gessose. Morbido e dalla buona persistenza, è supportato da una vena acida che ne supporta la beva; equilibrato.



Alto Adige DOC Pinot Grigio Soll 2022

Pinot Grigio 100%, matura per 6 mesi sulle fecce fini.

Le note aromatiche spaziano tra la frutta matura e i fiori dolci che ritornano piacevolmente anche al palato caratterizzato dalla buona persistenza; una decisa tensione legata alla freschezza porta in equilibrio la morbidezza della frutta matura.

Alto Adige DOC Sauvignon Stern 2022

Sauvignon Blanc 100%, matura per 6 mesi sulle fecce fini.

Riflessi verdolini si affacciano sul calice giallo paglierino. Frutta esotica, un accenno di agrume, sentori vegetali e floreali si trasformano all'assaggio in ottima struttura e morbidezza, supportate e bilanciate da un'acidità e una sapidità ficcanti.

Alto Adige DOC Kerner Carned 2022

Kerner 100%, matura per 6 mesi sulle fecce fini.

Elegante già nel colore giallo quasi dorato, con profumi sottili soprattutto di frutta a pasta gialla. Il leggero residuo zuccherino lo rende pieno e persistente e dalla buona sapidità; chiude quasi piccante con piacevoli ritorni aromatici.



Alto Adige DOC Gewürztraminer Campaner 2022

Gewürztraminer 100%, matura per 6 mesi sulle fecce fini.

Giallo dorato intenso, un'esplosione di frutta matura e tropicale, lychee e un accenno di erbe aromatiche. Ottima sapidità e dinamica acidità, grande persistenza che si sviluppa su ritorni aromatici complessi che riportano verso le dolcezze della frutta matura.

Alto Adige DOC Kalterersee Classico Superiore Leuchtenberg 2022

Schiava 100%, matura per 6 mesi sulle fecce fini.

Dal brillante colore rosso rubino, mostra un dirompere di frutta di bosco rossa croccante e profumata insieme a note floreali e balsamiche. Accattivante e giovanile, fresco, con un tannino vibrante ma non astringente, dalla buona persistenza.

Alto Adige DOC Pinot Nero Riserva Saltner 2021

Pinot Nero 100%, matura per 12 mesi in barrique e tonneau.

Rosso rubino scarico, luminoso; sentori golosi di frutta matura e in confettura che si ripropongono anche al palato dall'ottima acidità e con un tannino lieve; buona la persistenza che svela una leggera presenza alcolica. Un vino di alta qualità e dalla godibilità immediata.



Alto Adige DOC Lagrein Riserva Lareith 2021

Lagrein 100%, matura per 12 mesi in barrique.

Riflessi porpora pennellano il rosso rubino del calice. La grande struttura si percepisce anche al naso con tanta frutta in confettura e accenni balsamici, uno sbuffo di cioccolato. Ottima persistenza e decisa morbidezza con un tannino ben levigato.

<https://vinodabere.it/alto-adige-cantina-kaltern-e-i-vini-del-lago-di-caldaro/>