



ALTO ADIGE

## Intervista a Jakob Gasser, enologo della cantina San Michele Appiano



di **Paolo Valente** pubblicato il 31 Gennaio 2026

***Jakob Gasser** è, dal settembre 2024, l'enologo, il kellermeister, e il direttore tecnico della **cantina San Michele Appiano**. La cantina, fondata nel 1907, si avvale della collaborazione di 320 soci conferitori che coltivano, in uno dei più importanti comuni vitivinicoli della regione, 390 ettari tra i 400 e i 900 metri di altitudine.*

*Dopo una doppia laurea presso le Università di Geisenheim e di Udine nel 2017, Jakob ha iniziato a lavorare dal 2019 in cantina a stretto contatto con Hans Terzer, a quei tempi, enologo e persona carismatica che ha influito in modo determinante sul successo in primis della cantina San Michele Appiano e più, in generale, dei vini bianchi altoatesini.*

*Jakob condivide appieno il motto della Cantina “la qualità non conosce compromessi”; oggi rappresenta la sintesi tra innovazione, tradizione e rispetto per la natura e sta iniziando a tracciare il futuro della Cantina. Secondo il suo pensiero, la vera innovazione va oltre il mero aggiornamento tecnologico e consiste piuttosto nella capacità di recuperare un reale contatto con l’ecosistema naturale e le leggi che lo governano. L’enologo dovrebbe essere soprattutto un profondo osservatore e ascoltatore della terra; solo così la natura può garantire i suoi frutti migliori.*



***Jakob quanto è difficile portare avanti l’opera del tuo predecessore, Hans Terzer?***

*È un compito che richiede tanto rispetto per quello che è stato fatto nel passato. Questo però non vuol dire avere paura. C’è spazio per l’innovazione, per nuove idee, per nuove persone. È una situazione molto dinamica.*

***Hai già qualche idea in cantiere?***

*Onestamente al momento non ho un’idea chiara. Ora, per noi, l’importante è continuare mantenendo la stessa qualità; questo è fondamentale. Le idee inizieranno ad arrivare con il tempo. Man mano che prenderemo una maggior fiducia nel quotidiano, le nuove idee arriveranno sicuramente.*

***Cosa pensi dei vitigni PIWI?***

*Li conosco, so cosa sono; in passato ho anche lavorato con i vitigni PIWI. Noi oggi non produciamo vini da uve PIWI, abbiamo qualche coltivatore che ha qualche filare. Al momento però non riusciamo a ottenere la qualità che vogliamo. E questo è un problema.*

***Il problema è più sui bianchi o sui rossi?***

*Sui rossi i problemi sono maggiori. Sui bianchi riusciamo a fare dei vini immediati, facili, ma diventa difficile realizzare prodotti di più alto valore.*

*Secondo me, i PIWI possono funzionare meglio dove la remunerazione dell’uva è bassa e, per il vignaiolo, poter risparmiare qualcosa evitando tanti trattamenti, è importante. Credo che in questo caso ci sia più spazio per questi vitigni.*

***Cosa pensi dell’introduzione delle UGA (Unità Geografiche Aggiuntive) in Alto Adige?***

*Il numero delle UGA è molto ampio; secondo la mia opinione, ci si doveva concentrare su meno UGA ma di maggiore importanza. Noi lavoriamo sull’UGA Schulthaus da 40 anni, un’UGA di tradizione.*

*Ripeto, il numero è molto elevato e per essere comunicato ha bisogno di tante spiegazioni. L’UGA in certe situazioni può dare dei vantaggi ma non è facile farlo capire al consumatore finale.*

*Quando il vino arriva in America noi dobbiamo spiegare dove è l'Alto Adige e non dov'è una determinata UGA.*

***Parlando di America, i dazi vi stanno creando problemi?***

*Facciamo un certo fatturato in USA ma non ci aspettiamo che i dazi ci diano un grosso problema. Il nostro mercato principale è, e rimane, l'Italia.*

***Cosa pensi del Biologico?***

*Al giorno d'oggi dobbiamo puntare più sulla sostenibilità che sul biologico. E noi stiamo facendo grandi passi in avanti sia in cantina che in vigneto per la sostenibilità a 360 gradi. Ci stiamo impegnando rispetto al peso delle bottiglie. Una gran parte della nostra produzione ha bottiglie che pesano solo 390 grammi e stiamo lavorando con le vetrerie per ridurlo ancora. Dobbiamo sempre migliorare. In vigneto, dal 2024, non permettiamo più l'uso alcun diserbante e nessun socio si è lamentato. Questo è un segnale importante perché ci dimostra che c'è la volontà, lo spazio per fare altri interventi. Tutti i soci sanno che dobbiamo puntare sulla sostenibilità.*

***Che tipologia di tappi utilizzate?***

*I nostri tappi sono 100% naturali, monopezzo o tappi tecnici a base sughero. Al momento non prendiamo in considerazione il tappo a vite perché non vediamo la necessità di cambiare il sistema di tappatura, siamo soddisfatti così.*

<https://vinodabere.it/intervista-a-jakob-gasser-enologo-della-cantina-san-michele-appiano/>