



ALTO ADIGE

Alto Adige – Abbazia di Novacella: tripla verticale per la linea Praepositus



di **Paolo Valente** pubblicato il 10 Febbraio 2026

Per gli appassionati del vino è un punto di riferimento. Un luogo simbolo della capacità dell'Alto Adige di produrre vini di grande qualità. Situata a Varna, quasi al confine con l'Austria, l'**Abbazia di Novacella**, è stata fondata nel 1142 dal beato Vescovo Artmanno di Bressanone, e ancor oggi è retta dai Canonici Agostiniani.

La produzione di vino è antica quanto il monastero stesso ed è sempre stata guidata dal rispetto per la natura e la sostenibilità dei processi. Nel 1992 Novacella diventa a emissioni zero, non vengono utilizzati erbicidi e sono in programma ulteriori passi verso una sostenibilità ancora maggiore per il futuro e nell'ambito dell'Agenda 2030 del Consorzio Vini Alto Adige.

Nel 1997 nasce la linea premium della cantina: si chiama "**Praepositus**", termine che in latino significa Preposto. La linea, inizialmente, ha ricompreso i migliori Pinot Nero e Lagrein, una selezione di vini bianchi si è poi, man mano, aggiunta.



Le degustazioni



Alto Adige Valle Isarco Doc Sylvaner Praepositus

Sylvaner in purezza. Vigneti situati nella Conca di Bressanone a un'altitudine compresa tra i 650 e i 750 metri con esposizione sud, sud-ovest. I terreni sono costituiti da depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite. La resa per ettaro è pari a 55 ettolitri. Il 60% del mosto fermenta e matura in acciaio inox, il 30% in botti di acacia da 30 ettolitri e il resto fermenta e matura in barrique francesi; la maturazione dura circa 10 mesi.

L'annata **2024** si presenta di un invitante giallo paglierino e profuma di cedro, di frutta bianca e gialla. Al palato è sapido, minerale e fresco. con una buona persistenza. A ritroso negli anni il calice inizia a tingersi di note dorate che si accentuano con il passare degli anni. La **2021** inizia anche all'olfatto ad assumere toni più gialli e compaiono le spezie dolci. Risulta guidata dalla freschezza che prevale sulla sapidità, il sorso è più morbido e sempre persistente. Un salto al **2015** nel cui vino le tosature conquistano, senza prevalere, l'olfatto. La sapidità minerale torna preponderante, morbido a centro bocca e persistente. Colore sempre vivo per l'annata **2011** nella quale le note di idrocarburo svelano lo scorrere del tempo. Ancora frutta a pasta gialla che dona morbidezza anche al palato, nessun cedimento nella sapidità.



Alto Adige Valle Isarco Doc Kerner Praepositus

Kerner in purezza. Vigneti nelle zone di Novacella e Rasa a un'altitudine compresa tra i 650 e i 750 metri con esposizione sud, sud-ovest. Terreni costituiti da depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite. La resa per ettaro è pari a 60 ettolitri e la fermentazione e la maturazione (per 10 mesi) avvengono in acciaio inox.

La carrellata di cinque annate inizia con la **2024** che si mostra di un luminoso color giallo paglierino con riflessi verdolini. Olfatto delicato ed elegante con sentori di erbe di campo e di uva spina, poi ancora agrumi e fiori. Freschezza e sapidità in armonia supportano la struttura morbida nella buona lunghezza. La **2022** risulta più sottile al naso, fiori, frutta a pasta bianca e note eteree. Cedro al palato dalla buona sapidità; un vino teso e verticale come una lama. Indietro negli anni arriviamo alla **2018** nella quale si affacciano, nel calice, i primi riflessi dorati. La frutta diviene a pasta gialla, la freschezza di fa più matura mentre la sapidità minerale lo rende ancora teso nella buona persistenza. Alla vista il calice è dorato e il profilo olfattivo, di questa **2012**, si arricchisce di tè, di spezie orientali e di note dolci. Palato chiaroscuro con la mineralità a farla da padrone accompagnata da frutta gialla matura; discreta la persistenza. Ancora indietro negli anni per la **2007** che si rivela attraverso le note dell'idrocarburo. Sapidità e acidità in equilibrio, buona persistenza per un vino che esprime giovinezza e golosità.



Alto Adige Valle Isarco Doc Riesling Praepositus

Riesling in purezza. Vigneti nella Conca di Bressanone a un'altitudine compresa tra i 650 e i 750 metri con esposizione sud, sud-ovest. Terreni costituiti da depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite. La resa per ettaro è pari a 55 ettolitri e la fermentazione e la maturazione (per 12 mesi) avvengono in acciaio inox.

L'annata **2023**, dal colore giallo paglierino carico, presenta all'olfatto i caratteri tipici varietali con riconoscimenti di agrume e di frutta matura a pasta bianca. Fresco e sapido e dalla buona persistenza, necessita ancora di tempo per esprimersi al meglio. Migliore la definizione dell'annata **2020** nella quale accenni dorati iniziano a solcare il calice; l'agrume si fa dolce e la frutta a pasta gialla. Vivace al palato nel quale la mineralità accompagna la lunga persistenza che chiude con ritorni di agrume. Maggiore dolcezza e maturità di frutto al naso della **2017** nella quale iniziano ad affacciarsi anche i sentori di idrocarburo. La freschezza prevale sulla sapidità e la discreta persistenza chiude con vivaci note di agrume. A ritroso negli anni fino alla **2013** dal profilo decisamente dorato. Anche al naso la frutta e le confetture sono gialle e mature; vagamente agrumato non lascia spazio ai sentori petroliferi. Sottile ed elegante al palato, morbido con finale di agrume amaro con la freschezza e la sapidità che rimangono in sottofondo. Giallo dorato intenso il calice della **2008** nel quale le note di idrocarburo riemergono accompagnando la frutta matura e dolce. Sapido e fresco il gusto, ancora vivace, armonico, equilibrato e persistente. Chiude asciutto.



Photo Credit: www.kloster-neustift.it/it

<https://vinodabere.it/alto-adige-abbazia-di-novacella-tripla-verticale-per-la-linea-praepositus/>