



GIRLAN: VIGNA GANGER IN VERTICALE

ottobre 22, 2024 - Paolo Valente – Highlights – Wine

*Sono oltre cento anni che **Gírlan** produce vino in forma cooperativistica. Nel 1923 furono 24 viticoltori che si unirono per fondare la cantina consapevoli che solo mettere insieme le forze avrebbe permesso loro di sopravvivere. Si era appena usciti dalla Grande Guerra e a causa delle successioni i vigneti erano stati frazionati in piccoli appezzamenti.*



Nel secondo dopoguerra fino agli anni Ottanta è stata una stagione di grandi investimenti per Cantina Girlan che ha vissuto momenti storici come nel 1961 con l'uscita della prima Schiava di qualità e il 1980 la prima annata del Pinot nero Trattmann.



Nei decenni successivi il lavoro si concentrò per trasformare la produzione da quantitativa a qualitativa che portarono da un fatturato di sei milioni a 13 milioni di Euro e arrivare alla quasi totalità dei vini venduti in bottiglia con un radicale cambio rispetto al passato quando la quota di vendita sfusa era importante. Una nuova fase inizia nel momento in cui si abbandona la logica che ha sempre contraddistinto le cantine sociali: produrre di tutto per tutti.



Vigna Ganger

*Cantina Girlan si focalizza su due vitigni in particolare, la Schiava e il Pinot nero. Oggi Cantina Girlan si avvale del contributo di 200 viticoltori che coltivano 230 ettari di cui 46 dedicati al Pinot nero (erano 12 nel 2010). Nel 2008 la decisione di cercare un “cru” che potesse rappresentare la massima espressione del Pinot nero; dopo anni di microvinificazioni viene identificate **Vigna “Ganger”**, un cru monopole di circa un ettaro a **Mazzon** posto ad un'altitudine tra i 360 e i 380 metri s.l.m. su terreni profondi con argilla in superfice e substrato calcareo. Le vigne hanno tra i 25 e i 30 anni.*

DEGUSTAZIONE

VIGNA GANGER PINOT NERO RISERVA

Alto Adige Doc



*Fermentazione in acciaio con il 20% di uva a grappolo intero; maturazione per 20 mesi in barrique e successivo affinamento per 18 mesi in bottiglia. A livello visivo, **Vigna Ganger** si presenta dal colore scarico, quasi identico in tutte le annate seppure quelle più datate iniziano a evidenziare un accenno granato. Il calice colpisce per la sua luminosità. Vigna Ganger è un vino che cambia, evolve nel tempo ma senza perdere di finezza e di qualità. Rappresenta il vertice qualitativo, la punta di eccellenza della produzione di Cantina Girlan.*

2021

Climaticamente fresca, la 2021, ha portato alla lenta maturazione delle uve con frutti perfettamente sani. Spezie nere su sottofondo di frutta rossa, accenni di talco, vaniglia, legno dolce. L'olfatto è caratterizzato da una nota gioviale, accattivante. L'ottima sapidità si accompagna alla bella freschezza nella lunga persistenza. Il tannino è ancora giovane così come il finale di bocca giocato sulla frutta. Elegante e fine. Anteprema, in commercio da gennaio 2025.

2020

Millesimo caldo che ha portato ad una vendemmia anticipata con rese particolarmente basse. Il frutto riempie il calice completato da sentori scuri di inchiostro, di radice e da uno sbuffo di legno. Austero. L'ingresso in bocca, quasi dolce, volge verso la sapidità e la freschezza. Tannino delicatissimo e lunghissima persistenza. Coerente.

2019

A un inizio freddo che ha ritardato il ciclo vegetativo è seguita un'estate calda e con poche piogge che ha portato a una vendemmia ritardata e a rese basse. Sentori scuri, di tostature, di tabacco, di cuoio si uniscono a legni orientali e frutta nera. La viva acidità equilibra la morbidezza, la sapidità è inferiore a quella delle annate precedenti mentre il tannino, ben presente, è fine. Ottima persistenza e grandissima eleganza complessiva. Asciutto.

2018

Un lungo e piovoso inverno ha preceduto un'estate calda e secca che ha portato ad un'uva ben matura; vendemmia nella prima metà di settembre. L'olfatto, sottile, apre sui toni dell'affumicato a cui seguono spezie nere, talco e frutta nera matura. Goloso e succoso al sorso contraddistinto da tanta frutta. Buona la persistenza gusto olfattiva con un finale quasi dolce. Nonostante il volume mantiene una piacevole freschezza gustativa.

2017

Una grandinata ha colpito il vigneto e parte delle uve. Settembre favorevole alla maturazione delle uve. Un naso tutto giocato sulla frutta, da quella sotto spirito alla caramella alla ciliegia, dalla frutta rossa matura all'amarena. Al palato una nota amaricante, di bitter riempie il primo sorso. Seguono, nella lunga persistenza, accenni di frutta sotto spirito. Dal discreto volume, la freschezza conferisce eleganza.

2016

Estate meteorologicamente instabile ma nel finale le notevoli escursioni termiche hanno portato ad un'eccellente maturazione delle uve. Vendemmia a fine settembre. Utilizzato il 30% di uva intera. I toni sono quelli del fumé, della spezia scura e della frutta rossa sotto spirito. Interessante l'entrata in bocca con un tannino sottile e un ottimo equilibrio tra acidità e sapidità. Lunga la persistenza gusto olfattiva che chiude con una nota che rimanda all'aceto balsamico. Grande finezza complessiva.

2015

Millesimo impegnati dal punto di vista climatico con un inizio caldo e secco; solo settembre ha portato notti fresche e ha consentito di portare l'uva alla giusta maturazione. Utilizzato il 20% di uva intera. Rimangono costanti i ricordi di frutta matura a cui si aggiungono note eteree. Sottile al sorso con una nota alcolica leggermente in evidenza. Buona l'acidità e la persistenza. Scorrevole in bocca con un finale che rimanda a note morbide e dolci.

2014

Rese particolarmente basse per questa annata difficilissima. Iniziata precoce ma proseguita con poco sole e molta pioggia. Vendemmia a fine settembre con una riduzione del 20/30% della resa. Toni scuri, neri, austeri, inchiostro e note affumicate su un sottofondo di frutta matura ancora vivace. L'ingresso in bocca è morbido, con una freschezza ancora viva e lunghissima persistenza. Un vino disteso che chiude con una nota vagamente amaricante. Elegante.

2013

Una forte grandinata ha colpito il vigneto danneggiando quasi completamente l'uva e impedendo la produzione.

2012

Il freddo primaverile e alcune gelate hanno ritardato l'annata che si è comunque conclusa con uva sana e matura. Note scure di legno, spezie nere, frutta evoluta e agrume caratterizzano la prima annata prodotta. Un vino elegantissimo, succoso e dalla grande freschezza. Sottile e dalla lunga persistenza con ritorni di frutta a polpa nera. Tannino dolce.