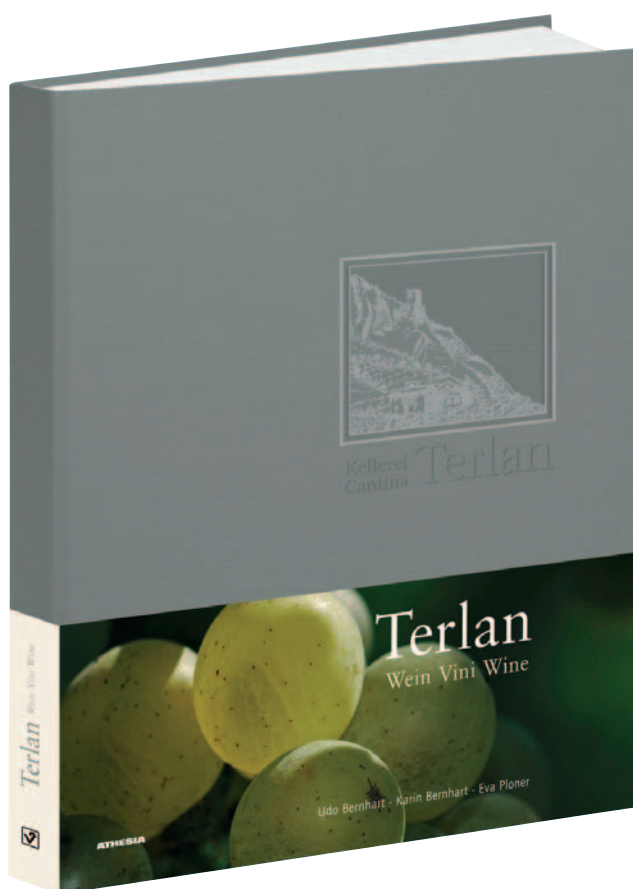


Kellerei
Cantina Terlan

TerlaNews

Marzo 2007, Nr. 3

La Cantina per antonomasia



Per il 2007, Cantina Terlan ha ideato qualcosa di veramente speciale per Lei. Puntuale per l'appuntamento della fiera del libro di Francoforte (autunno 2007), verrà pubblicato un volume fotografico di grande formato che racconta, in circa 200 pagine, la storia di Cantina Terlan. L'opera, elegante e rappresentativa, visualizza il particolare terroir di Terlan e comunica in modo efficace la filosofia che sta dietro al suo vino, fatta di tradizione, individualità e longevità.

Con fotografie tanto raffinate quanto riuscite - scattate da Udo Bernhart, fotografo di fama internazionale - il volume illustra il particolare carattere del vino di Terlan, che trae origine dall'unicità della zona in cui sorgono i vigneti, l'area delle pendici ripide e soleggiate poste tra i 250 e i 900 metri sul livello del mare. La macchina fotografica accompagna tanto i viticoltori, nel loro lavoro nei vigneti, quanto il vino, nel suo processo di maturazione nella cantina. I testi descrivono ciò su cui la nostra essenza e filosofia si poggiano, senza cui il vino di Terlan non potrebbe esistere: la terra, il sole, il tempo e gli uomini.

I testi dell'opera saranno in **tedesco**, in **italiano** e in **inglese**. Vale la pena di aspettare!

2006 – Un’annata piena di movimento e armonia

La vendemmia 2006 ha presentato non poche sfide ai viticoltori di Terzano. Il tutto è cominciato con un inverno eccezionalmente freddo e lungo, che si è protratto sino a marzo inoltrato e che ha di conseguenza fatto germogliare le viti con molto ritardo. Il repentino cambiamento poi, con temperature primaverili di gran lunga superiori alla media stagionale, ha permesso alla vegetazione di svilupparsi bene. A giugno, nel momento della citocinesi, il clima caldo e poco piovoso ha comportato frutti di scarso peso e, di conseguenza, una resa complessiva del raccolto di piccola/media entità. Dopo un luglio caldissimo e secco ed un agosto piovoso e più fresco, a settembre si sono finalmente presentate condizioni climatiche ideali. Giornate serene e calde hanno permesso una rapida maturazione dell’uva ed

una vendemmia senza intoppi. Nel complesso la resa in termini di ettari è stata scarsa ma la qualità dell’uva si è rivelata di eccezionale pregio.

Pertanto i bianchi dell’annata 2006 si presentano ricchi, pieni, con componenti aromatiche varie e complesse ed una struttura vivace. Tra i rossi, invece, va dato risalto particolare al Lagrein, specie autoctona, che seduce con il suo colore intenso e le componenti tanniche morbide ma ricche di forza.

Nel complesso l’annata 2006 ci ha donato, nonostante gli scherzi del clima, risultati notevoli: vini equilibrati, i cui ottimi valori di acidità bilanciano alla perfezione la gradazione alcolica un po’ più elevata. 2006: ci auguriamo che ogni annata dia gli stessi risultati.



Suckling was here ...

A marzo 2006 Cantina Terzano ha avuto l’onore di dare il benvenuto ad un ospite d’eccezione: James Suckling, giornalista vinicolo di fama internazionale per la rivista di settore Wine Spectator. Durante la lunga degustazione, accompagnata da discussioni animate, Suckling non ha risparmiato lodi entusiastiche ai vini di Terzano, bianchi e rossi. Ed effettivamente nel 2006 il “Wine Spectator” ha inserito nelle sue liste di valutazione – su un totale di 14.000 vini esaminati – ben 11 vini di Terzano, assegnando a ciascuno punteggi notevoli (per le valutazioni si veda a fondo pagina).

I giudizi presenti nelle più importanti guide vinicole del 2007 (decisive a livello internazionale) dimostrano che Cantina Terzano segna punti non solo con le nuove annate, ma anche con i suoi “vecchi” vini – in particolare i bianchi – che, contrariamente all’opinione comune, sono eccezionalmente freschi. Lo Chardonnay 1994 conquista quasi all’unanimità i voti più alti (“Tre Bicchieri”, “Cinque Grappoli”, “Tre Super-Stelle” ecc...). Ulteriori note di merito se le aggiudicano lo Sauvignon Quarz ’04, il Lagrein Porphyris Riserva ’04, il Pinot Bianco di Terzano Vorberg Riserva ’03, il Gewürztraminer Lunare ’04 e altri ancora.



Terlaner Nova Domus Ris. '02	91 Pt.
Terlaner Chardonnay '94	91 Pt.
Gewürztraminer Lunare '04	90 Pt.
Terlaner Pinot Bianco Vorberg Ris. '03	90 Pt.
Terlaner Cl. '05	88 Pt.
Terlaner Chardonnay Kreuth '04	88 Pt.
Pinot Grigio '05	88 Pt.
Terlaner Sauvignon Quarz '04	88 Pt.
Terlaner Pinot Bianco Cl. '05	87 Pt.
Terlaner Sauvignon Winkl '05	86 Pt.
Chardonnay '05	84 Pt.

Wine Spectator 2006
Ratings for more than 14,000 Wines
The 2006 Compendium

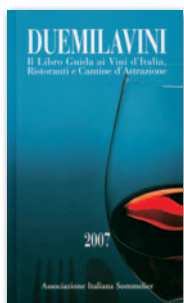


Terlaner Cl. '05	
Terlaner Pinot Bianco Cl. '05	

L’Almanacco del Berebene
Due Oscar regionali per il miglior rapporto qualità-prezzo



○ Terlaner Chardonnay '94	▼▼▼
● Lagrein Porphyris. '03	▼▼
○ Terlaner Pinot Bianco Vorberg Ris. '03	▼▼
○ Terlaner Chardonnay Kreuth '04	▼▼
○ Terlaner Sauvignon Quarz '04	▼▼
○ Pinot Grigio '05	▼▼
○ Terlaner Nova Domus Ris. '02	▼▼
● Lagrein Gries Ris. '03	▼▼
● Pinot Nero Montigl '03	▼▼
○ Gewürztraminer Lunare '04	▼▼
○ Terlaner Cl. '05	▼▼
○ Terlaner Pinot Bianco Cl. '05	▼▼
○ Terlaner Sauvignon Winkl '05	▼▼



Terlaner Chardonnay '94	▲▲▲▲▲
Lagrein Porphyris. '03	▲▲▲▲▲



Lagrein Porphyris. '03	92 Pt.	★★★★
Terlaner Chardonnay '94	92 Pt.	★★★★



Terlaner Chardonnay '94	▲▲▲▲
Lagrein Porphyris. '03	▲▲▲▲



Terlaner Pinot Bianco Vorberg Ris. '03	Posto 57, 91 Pt.
--	------------------



Terlaner Chardonnay '94	92 Pt.
Gewürztraminer Lunare '04	91 Pt.
Terlaner Nova Domus Ris. '02	90 Pt.
Lagrein Porphyris. '03	90 Pt.

Gambero Rosso 2007

“Se ancora vi insospettite quando al ristorante o da amici vi propongono un bianco che ha un anno o due di bottiglia, secondo l’ammuffito clichè del “vino bianco italiano che non invecchia”, sarete stupiti di sapere che diversi bianchi nostrani non soltanto non diventano cattivi con la maturazione in bottiglia, ma addirittura migliorano. È il caso esemplare dei vini dei Produttori Terlano, bianchi capaci di reggere magnificamente anni, talvolta decenni, in cantina.”

Duemilavini 2007

“Un ampio ventaglio di vini bianchi come solo Terlano sa offrire, a partire dall’unicità dello Chardonnay '94 che raggiunge l’eccellenza e perpetua la tradizione di far maturare un vino per una decina d’anni in acciaio, sui lieviti, riposo che regala sorprendenti note odorose e una deliziosa avvolgenza. Quest’anno anche il Lagrein Porphyris. '03 si è espresso su livelli eccellenti, denso ed esuberante nel profumo e nel sapore.”

I Vini di Veronelli 2007

“Le più antiche bottiglie risalgono all’anno di fondazione della cantina, il 1893, prova che Terlano ha sempre puntato sulla qualità. Nella zona i vigneti crescono su terreni noti come porfidi quarziferi. L’alto contenuto di minerali sarebbe all’origine della longevità dei vini bianchi di questa cantina.”

Le Guide de L'Espresso 2007

“I soliti Tre Bicchieri, quest’anno con un folgorante e cristallino Chardonnay '94 e una serie di vini che stanno diventando di culto proprio per questo loro stile così riconoscibile, un misto tra austerità, piacevolezza e longevità. È proprio la personalità, il marchio di fabbrica della Cantina Terlano, merito di uno staff tecnico e dirigenziale eccezionale che ha saputo creare con i soci un rapporto di collaborazione di grande efficacia.”

D'Agata & Comparini 2007

“La posizione di Terlano è ideale per composizione dei terreni, porfido e pietra arenaria, e per mitezza del clima che consente una perfetta maturazione delle uve. Il Vorberg '03 si esprime al naso intenso con un frutto maturo, mela in evidenza ma anche pera, note gentilmente speziate ed un richiamo di legno da comporre perfettamente con qualche mese di bottiglia. Ricco e cremoso al palato, è equilibrato con una interessante nota minerale. Splendido.”

Falstaff Weinguide 2007

“Da tempo immemorabile La Cantina Terlano gode di una fama eccezionale per la longevità dei suoi vini bianchi. Una specialità della cantina è la maturazione in bottiglia di alcuni vini bianchi, come lo Chardonnay del '94 presentato quest’anno. Ma meritano una citazione non solo i vini di punta, ma anche i vini della linea di base come l’ottimo Terlano Classico.”

Più spazio allo sviluppo per i vini di Terzano

Il paesaggio comporta un'esperienza estetica della natura; è quindi una questione soggettiva. **M. Huter**

I grandi vini hanno bisogno di spazio. E lo spazio era proprio quello che mancava sempre di più a Cantina Terzano. Le crescenti esigenze qualitative e il conseguente utilizzo "intensivo" di spazi e tempi per la maturazione del vino, hanno richiesto la pianificazione di un edificio più ampio. Il lavoro è stato commissionato allo studio arch.TV di Terzano. Il team di architetti doveva attenersi a delle linee guida piuttosto impegnative: un moderato ampliamento del complesso esistente; l'integrazione con la struttura del paese e con la cultura paesaggistica del luogo.

Il progetto presentato convince per la soluzione trovata: di grande respiro e sotterranea, in grado quindi di preservare la fisionomia del paesaggio; inoltre, grazie alla climatizzazione naturale del piano interrato, si garanti-

sce un importante risparmio energetico. Esiste un diretto collegamento tra i nuovi spazi della cantina e quelli preesistenti; una connessione grazie alla quale viene garantita un'organizzazione ottimale del lavoro. Nel nuovo edificio trovano posto aree da destinare al deposito, all'imbottigliamento come pure alle vasche d'acciaio, alle botti grandi ed alle barriques.

Dall'esterno la nuova ala convince grazie al rivestimento di porfido rosso, la roccia che caratterizza la zona e che contribuisce alla specificità del vino di Terzano. Il tetto sarà in futuro ricoperto di viti, a sottolineare il graduale passaggio verso la natura circostante di cui la vite è l'incontrastata protagonista.



Uno sguardo all'ampliamento:
Progetto: arch.TV TROJER VONMETZ
ARCHITETTI, Terzano
Nuova superficie: ca. 2.000 m²
Nuova cubatura: ca. 15.000 m³
Inizio dei lavori: Maggio 2007
Fine dei lavori: Agosto 2008

Da vent'anni un connubio ideale

La storia dello "Spargelwein" di Terzano.

Il re delle verdure vanta una lunga tradizione a Terzano. Era il 1987 quando il gastronomo Helmut Huber e Sebastian Stocker, allora cantiniere di Cantina Terzano, ebbero l'idea di coronare con una speciale onorificenza il "tempo degli asparagi". È la data di nascita del "Terlaner Spargelwein", che riscosse subito un enorme successo tra gli albergatori e i ristoratori del "triangolo degli asparagi" della zona (Settequerce, Terzano, Vulpiano). Negli anni seguenti fu necessario aumentare costantemente la produzione, e la popolarità di questo vino pregiato è rimasta sino ad oggi inalterata. Come primo "vino da asparagi" d'Europa, il cosiddetto "Spargelwein" di Terzano è esposto a Schrobenhausen, in Baviera, nel primo e unico museo europeo interamente dedicato agli asparagi. Che lo "Spargelwein" di Terzano sia il vino ideale da accompagnare agli asparagi e non venga ricavato da questi, è ormai risaputo. Quando si parla di "Spargelwein" si indica la varietà di "Sauvignon Blanc" che, già dopo cinque mesi di maturazione sui lieviti, in febbraio, viene imbottigliata. Grazie ad un bouquet dolcemente fruttato, con note che ricordano i frutti tropicali e l'ortica, il vino esalta in modo speciale il gusto degli asparagi. Tutti gli anni in primavera...

