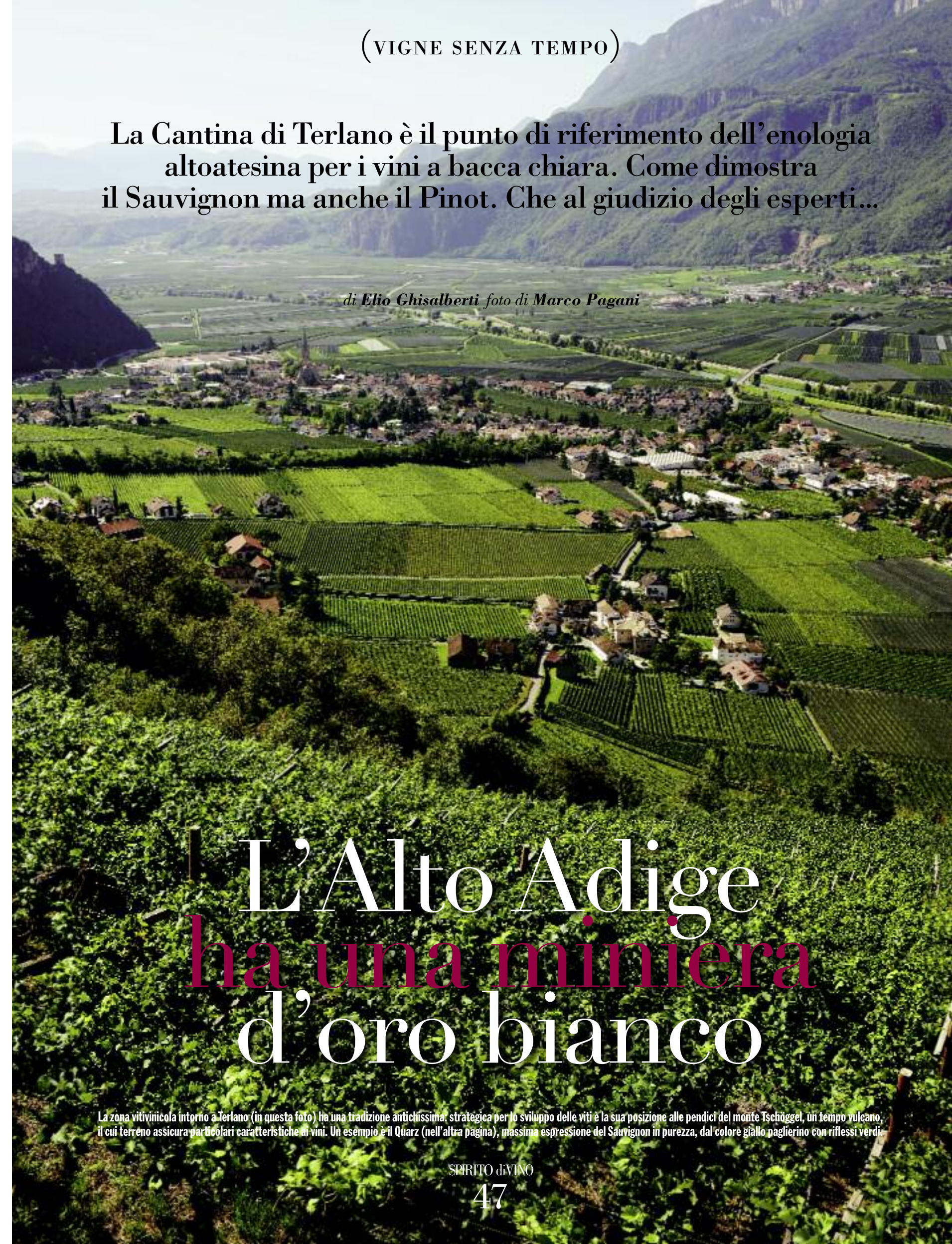




(VIGNE SENZA TEMPO)

La Cantina di Terlano è il punto di riferimento dell'enologia altoatesina per i vini a bacca chiara. Come dimostra il Sauvignon ma anche il Pinot. Che al giudizio degli esperti...

di Elio Ghisalberti foto di Marco Pagani



L'Alto Adige ha una miniera d'oro bianco

La zona vitivinicola intorno a Terlano (in questa foto) ha una tradizione antichissima: strategica per lo sviluppo delle viti è la sua posizione alle pendici del monte Tschöggel, un tempo vulcano, il cui terreno assicura particolari caratteristiche ai vini. Un esempio è il Quarz (nell'altra pagina), massima espressione del Sauvignon in purezza, dal colore giallo paglierino con riflessi verdi.

SPIRITO di VINO
47

La natura, e di riflesso i panorami, sono certamente incantevoli. Il territorio indiscutibilmente gioca, come vedremo più avanti, un ruolo di primaria importanza. E aggiungiamoci pure che l'organizzazione sociale, con la sua precisione e puntualità, porta a considerare l'Alto Adige in generale, e il suo movimento vitivinicolo in particolare, come a un'isola felice nel panorama del Belpaese. La sommatoria di questi fattori favorevoli, visibili a occhio nudo, porta se non a dimenticare almeno a sottovalutare il lavoro che è stato fatto a monte per ottenere certi risultati. Lavoro da ascrivere al merito dell'uomo e non già a una combinazione astrale fortunata. La storia della Cantina di Terlano lo dimostra in

tutta la sua evidenza: non si arriva a essere riconosciuti, perfino tra gli stessi colleghi altoatesini, come i primi della classe, autentico modello di efficienza, bravura e serietà, per caso, ma attraverso l'intelligenza e l'impegno degli uomini che si sono susseguiti nella conduzione enologica dell'azienda.

Fondata nel 1893 da un manipolo di viticoltori (24 per la precisione) e in pochi anni in grado di farsi conoscere e apprezzare per la capacità di produrre vini particolarmente buoni e longevi, Terlano ha iniziato a prendere la fisionomia attuale nel 1955, quando ad assumere il ruolo di maestro cantiniere fu chiamato Sebastian Stocker, allora giovane e brillante tecnico fortemente legato al

territorio. Affinati i concetti che già erano stati applicati da chi lo aveva preceduto, e gettate le basi sulle quali poter lavorare con maggiore cognizione scientifica, diede il via al percorso che ha portato la Cantina di Terlano a divenire negli anni successivi il punto di riferimento dell'enologia altoatesina soprattutto per quel che riguarda la capacità straordinaria dei vini bianchi di esprimersi compiutamente nel tempo. Fissare quel potenziale per farlo esprimere al meglio studiando i processi di evoluzione del vino in botte, è questo il chiodo fisso che ha animato sin da quei primissimi anni Stocker nella creazione delle Riserve, selezioni particolari da destinare ai lunghi affinamenti in bot-

L'azienda nasce nel 1893 ed è stata fondata da 24 viticoltori



te. Da allora nelle cantine di Terlano vengono conservati sui lieviti, per anni e talvolta decenni, vini bianchi da Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer e soprattutto, come vedremo più in là, il protagonista della degustazione: Pinot bianco.

Per qualche anno l'eredità di Stocker è stata raccolta da Hartmann Donà, cui va il merito di avere dato continuità definendo il progetto nei dettagli sia in vigna sia in cantina. Un lavoro certosino, accuratissimo, studiato e analizzato incessantemente al fine di raccogliere quanti più dati possibili per arrivare a conoscere perfettamente ogni angolo di terreno. Che «il vino nasce in vigna» qui a Terlano lo sanno da sempre. E non è rimasta solo una frase fatta, uno slogan a effetto, e infatti Rudi Kofler e Klaus Gasser, attuali responsabili rispettivamente della conduzione tecnica e commerciale della cantina, si guardano bene dal pronunciarla, ma un tappa fondamentale di un percorso ben più complesso che ha visto impegnarsi a fondo ogni componente della filiera produttiva, dal socio vignaiolo proprietario del più piccolo dei masi al tecnico di laboratorio responsabile delle analisi più sofisticate. Un concetto di qualità globale costantemente monitorata, di-

Qui sopra, Klaus Gasser, responsabile commerciale della cantina, durante la degustazione delle otto annate di Pinot bianco. Accanto, in basso, le vigne e, in alto, un momento della raccolta. A contraddistinguere la Cantina di Terlano (nell'altra pagina) sono soprattutto i vitigni a bacca bianca, come, oltre al protagonista della degustazione, Chardonnay, Sauvignon e Gewürztraminer.



«I «VECCHI» BATTONO «I GIOVANI»: CHE VOTI PER 1979 E 1955!»



1979

Mantiene un riflesso verde che dona brillantezza e vivacità al giallo oro; il naso è riempito di nuance fruttate e floreali (si colgono la mela, la salvia, erbe aromatiche, un agrumato delicato); vivissimo per la tensione acida, al tempo stesso morbido, quasi dolce per la parte aromatica e non per zuccheri o alcool (o alcoli) in eccesso. Straordinario equilibrio e una ricchezza e nitidezza al palato che arriva alla perfezione. Note: in questa annata il Pinot bianco è andato in sovraturazione mantenendosi sano.

97



1955

Colore di un giallo oro denso (quasi oleoso nel giro di bicchiere), ma di grande luminosità; al naso i profumi sono intensi ma delicatissimi, di mela e sidro, di fico, di pomodoro secco, bouquet di fiori di campo; al palato si rivela in tutto il suo equilibrio, si stacca solo un poco all'inizio ma al calore della bocca si riprende quello che il tempo ha compresso, perfetta la corrispondenza tra naso e palato. Note: il vino è stato imbottigliato nel 1956 con 5,7-5,8 di acidità e zuccheri residui inesistenti.

96



1999

Alla vista la nota di colore verde è qui ancora prevalente su quella oro-lucida della maturità; la percezione della freschezza, piacevolissima, arriva subito all'olfatto: le note che prevalgono sono quelle di fiori, di biancospino, di agrumi, molto invitanti e decisamente giovani; percezioni che il palato conferma attraverso la notevolissima sapidità (mineralità) che si esalta nella freschezza acida, ha portamento elegantissimo e una persistenza davvero straordinaria. Note: in bottiglia magnum.

95



1996

Bellissimo il colore di un oro lucido brillante attraversato da riflessi verdi; ha una tale sommatoria di sentori (tutti molto buoni e netti) da costituire un bouquet di una completezza straordinaria, unisce in perfetto equilibrio la dolcezza del frutto e la grinta di sentori più verdi; l'equilibrio si trasferisce nel palato senza sussulti, con la perfezione dell'armonia, è ricco e molto persistente. Note: imbottigliato nel 2007, l'annata ha dato un vino con un pH più basso della norma e quindi un'acidità elevata.

94



2005

Sovrastata com'è dall'evidente intensità dei riflessi verdi, l'evoluzione vira verso un colore oro qui tutta in divenire; nei profumi prevalgono le note di frutta tropicale (banana, mango, litchi), contornate da altre note fresche e delicatamente aromatiche, piacevolissime (camomilla, salvia); al palato è sostanzioso, pieno, di un frutto dolce allo stesso tempo fresco e persistente. Note: nel bicchiere l'andamento di questa annata è in continuo divenire; ancora adesso marca il desiderio di compostezza.

89



2002

Colore giallo oro intenso con riflessi verdi accennati; sulle note minerali, al naso prevalgono le sensazioni morbide e dolci della mela golden matura, di mandorla (dolce) e crema pasticciera; stesse sensazioni al palato, che si arricchisce di una nota amarognola (anche qui da mandorla); ha una personalità forte, diversa dalle altre annate; difficile ipotizzare come evolverà. Note: l'ultima settimana di maturazione è stata caratterizzata da un forte vento di föhn, causando disidratazione.

88



1959

Si presenta con un colore molto bello, oro lucido (meno pieno del '55 ma altrettanto lucente); seguono poi sentori diritti, senza morbidezze evidenti ma ancora verdi e sferzanti, di pietra focaia (l'affumicatura figlia della mineralità) e funghi champignon; al palato risulta netta e pungente la sensazione acida, il finale sapido-amaro (è molto iodato) accompagna il palato lasciando le medesime note di affumicato già colte nei profumi. Note: è stato imbottigliato nel 1960.

87



1980

Il colore oro lucido meno intenso di chi lo ha preceduto è attraversato da riflessi verdi ancora evidenti; i profumi che si staccano (anche fortissimi) sono quelli di miele di acacia, di canfora, tè verde, fieno bagnato; al palato ha una tensione acida in rilievo, la freschezza lascia il posto a un finale più dolce, mieloso (come l'attacco del naso), piacevole, fresco ma non ricco e armonioso come i suoi compagni di viaggio. Note: probabilmente l'annata meno strutturata del lotto in degustazione.

86



ligermente archiviata in un database impressionante per una quantità tale di dati raccolti che ha consentito di individuare le caratteristiche di ogni microparticella di vigna (ma proprio micro, talvolta poche piante ma dislocate in punti particolari), che viene seguita fino all'imbottigliamento dalla sentinella enoica che ne registra tutta l'evoluzione. Un lavoro iniziato con il Quarz, massima espressione del Sauvignon in purezza, e portato oramai a termine per ogni vino del milione circa di bottiglie che ogni anno escono dalla cantina, dai più popolari (ma già buonissimi) classici alle pluripremiate selezioni, passando per i vigneti che rappresentano l'espressione più autentica del territorio di Ter-

lano adagiato alle pendici e poi su su fino quasi i mille metri dello Tschöggel, la montagna un tempo vulcano che ha originato le caratteristiche dei suoli. Il porfido quarzifero di colore rosso che contraddistingue la roccia si accende soprattutto al tramonto, quando il sole si abbassa e ne mette in risalto la natura e la piena esposizione a sud che garantisce un'insolazione consistente (quasi mediterranea per così dire) e notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte. Il sottile e permeabile strato di sabbia detritica che copre il sottosuolo costringe le radici ad affondare in un terreno ricco di minerali. Dalla congiunzione di questi fattori, unitamente alla produzione che rimane naturalmente costante-

mente ridotta di un 20% rispetto alle media altoatesina, derivano le caratteristiche delle uve e quindi dei vini, ricchi di acidità, spiccatamente aromatici, complessi senza pari. Vini di «tensione» come li definisce Klaus Gasser, in grado non solo di reggere ma di giovare di lunghi affinamenti. A dimostrarlo è un archivio enologico che per i bianchi è senza pari in Italia, per numero di annate conservate (dal '55 a oggi di certi vini vi sono tutte), per quantità di bottiglie occultate (circa 20mila) e soprattutto per la qualità che si ritrova puntualmente nel bicchiere. E che trova la sua massima espressione nel Pinot bianco che prende il nome dalla zona in cui si concentrano i vigneti da cui provengono le

Il terreno molto minerale dà vini aromatici e ricchi di acidità



uve, il Vorberg. Piccoli, talvolta minuscoli, appezzamenti abbarbicati sulla montagna a strapiombo sull'Adige, posti a un'altitudine compresa tra i 500 e i 900 metri.

Una situazione ideale, e infatti proprio il Pinot bianco del Vorberg è stato oggetto delle cure iniziali di Stocker e di avveduti selezionatori (tra gli altri, si dice che attingesse alle scorte Giorgio Grai) che ne riconoscevano il valore. Il grand cru del Pinot bianco in Italia nasce dunque dalle straordinarie vigne del Vorberg e dal sistema di vinificazione che prevede per le annate ritenute particolarmente valide un lunghissimo affinamento sui lieviti, prima nel legno (ma di grandi dimensioni) e poi in acciaio, per un periodo che in media si attesta a una decina di anni ma che in taluni casi si prolunga ben oltre (in vasca vi è ancora una partita di '79, non a caso l'annata che in degustazione ci ha strabiliato insieme al '55 da urlo per la perfetta tenuta e al '99 per la potente ma compostissima mineralità).

Cantina di Terlano

Via Silberleiten 7 - 39018 Terlano (Bz)
tel. 0471.257135 - fax 0471.256224
office@cantina-terlano.com
www.cantina-terlano.com

Nella Cantina di Terlano le annate particolari vengono custodite nella vinoteca: per i bianchi, l'archivio enologico è senza pari in Italia per il numero di annate conservate (dal '55 a oggi di certi vini ci sono tutte). Il grand cru del Pinot bianco nasce dalle vigne del Vorberg e dal sistema di vinificazione, con un lunghissimo affinamento prima nel legno e poi in acciaio.