

I bianchi longevi dell'Alto Adige e Terzano

di *Luciano Di Lello*

Potremmo partire da una cantina straripante di vini fin dalla porta (e dunque impraticabile), che ho iniziato a liberare a blocchi, che erano anche strati di memoria. E lì, nei suoi recessi più intimi, bottiglie ormai introvabili degli anni 90. Stragrande maggioranza di vini rossi, è ovvio (e su questi ci sarà magari da scrivere un libro). Numerosi però anche i bianchi importanti, che ho iniziato ad assaggiare subito. In un disastro annunciato, probabilmente, visto lo sconcertante mare magno di ossidazioni decotte. E una serie di dettagli (come la pessima qualità dei tappi), che la dice lunga su come, oltre lo stolido mantra dell'italiano è bello, ci sia ancora tantissimo da imparare e da fare sulla strada della qualità vera. In questa desolata sequenza di bianchi defunti occorre però segnalare le eccezioni, che continuavano a confermarsi su ogni nuova bottiglia scovata. Ed erano invariabilmente vini dell'Alto Adige. Con colori dai riflessi ancora verdolini, profumi freschissimi e preziosi, espansi in tutte le loro possibilità aromatiche. Bianchi magnifici, ogni volta vividi, varietali, dinamici, perfettamente integri, anche in etichette di seconda fascia. Del resto non aspettavo questa riprova (che un suo significato forte comunque lo ha).

È un fatto che i bianchi dell'Alto Adige, in tutta la loro mastodontica sequenza di varietà e articolazioni, raggiungono da decenni i picchi valutativi più alti nei miei assaggi, lasciandosi indietro di parecchie spanne gli altri della nostra beneamata penisola. Questione di microclima e suoli? Senza dubbio. Di selezioni felici di vitigni? Nessuno lo nega. Aggiungerei però l'elemento culturale e la serietà, la storica determinazione al lavoro e alla conoscenza come punto imperativo per risultati di tale bellezza. Credo insomma che quel fattore umano composito, dal coltivatore in vigna al tecnico di cantina, alla capacità e al gusto di saper assemblare al meglio le selezioni, stia qui dando un esempio di infinita vir-

tuosità. Per decenni mi sono entusiasmato per i bianchi da monovitigno. Mi interessava molto la loro purezza, la possibile ampiezza e profondità di ogni singola varietà nei diversi siti della regione. Cammino indispensabile, necessario. Ora però mi intriga il passo successivo e più complicato, quello di tentare un assemblaggio tra i diversi vitigni, completare quello che già è grande, aggiungendo, ma senza nulla togliere o guastare. Da una sonata su strumento singolo arrivare alla complessità di un trio, un quartetto.

E siamo qui su una cuspide delicatissima, in cui l'uomo è fondamentale, ma deve saper non apparire affatto. Confesso l'emozione forte provata un paio di anni fa per l'LR 2011 di Colterenzio, etichetta di cui pochissimo si è parlato. Ma ora medesimo è il tuffo al petto per la Grande Cuvée di Terzano, assaggiata nelle tre annate finora prodotte. Mi sono reso conto negli anni come il grandissimo vino sia alla fine quello che ti fa percepire il cuore della territorialità, il suo centro pulsante e il suo sapore più vasto e irripetibile. Qui il taglio, a larghissima prevalenza di Pinot bianco più Chardonnay e Sauvignon, da vecchie vigne aggrappate in profondità per le forti pendenze, su terreni alti e poveri, dilavati ed erosi dal vento, offre un'originalità e una ricchezza di aromi di incredibile lunghezza. Vini certamente giovanissimi, tesi, ma nello stesso tempo profondi e soavi, pieni di deliziosi spigoli e tenute acide, che appaiono però attorniate da un supremo luccichio di frutti, che è il loro mondo nel suo primo esprimersi. E questo con un'eleganza, una limpidezza, un controllo, eppure una consistenza infinitamente sapida ed espansiva. C'è ricchezza, una forte energia, originalità, assieme a una gustosità propensa a concedersi per un lungo arco di anni. Il mio picco è stato per la 2013, la più vasta e armoniosa. Più morbida e aperta la calda vendemmia 2012. Più austera e lunga la 2011, con la longevità come fermezza di quanto si sa possedere. 🍷