





# VERTICALE TERLANO

---

*Da decenni, Cantina Terlano propone alcuni fra i migliori e più longevi bianchi del nostro Paese. Ne abbiamo assaggiate sei tipologie diverse, per un risultato a dir poco sorprendente*

di Daniele Cernilli e Alessandro Brizi

Terlano, *Terlan* in tedesco, è un paesino a una dozzina di chilometri a nord-ovest di Bolzano, sulla riva sinistra del corso dell'Adige. Dall'altra parte del fiume ci sono Andriano e Nalles, ma in questo caso bisogna davvero dire che in pochissimo spazio cambia totalmente la prospettiva vitivinicola. Le vigne di Terlano, in gran parte di **Pinot bianco**, che è la varietà regina della zona, e forse qui si esprime come in nessun'altra parte del mondo, sono state realizzate su territori collinari e soprattutto su suoli ricchi di basalto, cosa unica da queste parti. Il clima prevede grandi escursioni termiche fra giorno e notte nella gran parte del periodo vegetativo, e il raggiungimento di ottimi livelli di maturazione zuccherina ma anche di contenuti in acidità, che rappresenta un po' la quadratura del cerchio per delle zone a vocazione bianchista come questa. Poi c'è la **Cantina Terlan**, una delle migliori cooperative in senso assoluto, e non solo in Italia, e una tradizione di vini di qualità che vanta più di un secolo di storia, dato che la sua fondazione risale addirittura al 1893, in epoca asburgica, quindi. Si potrebbe sostenere con una certa sicurezza che qui ci troviamo di fronte a un'azienda che da decenni propone alcuni fra i migliori e più longevi bianchi del nostro Paese, con una continuità che definire sorprendente è persino poco. Ci sono i Pinot bianco, declinati in diverse etichette, poi i Terlaner, frutto di un *blend* fra Pinot bianco in ampia maggioranza con saldi di Sauvignon e di Chardonnay. Poi i Gewürztraminer, i Müller-Thurgau, diverse versioni di Sauvignon, e persino alcuni rossi di tutto rispetto, da uve Schiava, Lagrein e Pinot nero, a completare una gamma di formidabile valore. Alla guida di tutto questo c'è **Rudi Kofler**, *kellermeister*, e **Klaus Gasser**, che cura l'aspetto commerciale con grande efficacia. Nell'aria "aleggia" ancora il ricordo di **Sebastian Stocker**, scomparso da qualche anno, e che per decenni fu il responsabile tecnico e l'iniziatore delle prestigiose selezioni che hanno reso la Cantina Terlan famosa in mezzo mondo.

Oggi la produzione viticola è conferita da ben 143 soci che consentono la realizzazione di circa un milione e mezzo di bottiglie ogni anno, "capitanati" dal presidente **Georg Eyrl**. La produzione si articola su due linee, una "base" e una dedicata ai vini che provengono da precise sottozone. In più ci sono i **Rarity**, bianchi di lungo invecchiamento frutto di selezioni mirate da diverse specifiche vendemmie, e il Terlaner Grande Cuvée Primo, il *top* di gamma aziendale, "tirato" in poche migliaia di bottiglie e proposto a prezzi decisamente elevati. Qui vi proponiamo una verticale "multipla", che prevede più vini. L'Alto Adige Terlano Pinot bianco Riserva Vorberg, l'Alto Adige Terlano Nova Domus Riserva, l'Alto Adige Terlano Pinot bianco Rarity e alcune incredibili bottiglie di vecchie annate miracolosamente integre dopo lunghissimi invecchiamenti in cantina. La degustazione è stata effettuata da Daniele Cernilli, Alessandro Brizi e Flavia Rendina nella sede aziendale il 22 agosto 2018.



## La verticale storica

### VORBERG

#### ALTO ADIGE DOC TERLANO RISERVA PINOT BIANCO VORBERG 2015

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (12 MESI) E  
CEMENTO (6 MESI)  
Giallo paglia intenso.  
Pietra focaia e susina  
gialla all'olfatto, con  
lievi accenni agrumati  
in sottofondo.  
Sapore teso, salino,  
fresco ma di ottimo  
corpo, decisamente  
giovane e con finale  
di ottima persistenza.  
**VALUTAZIONE: 93**

#### ALTO ADIGE DOC TERLANO RISERVA PINOT BIANCO VORBERG 2013

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (12 MESI) E  
CEMENTO (6 MESI)  
Oro nel calice, Olfatto  
intenso e agrumato  
nell'impatto olfattivo  
che declina arancia,  
pompelmo, cedro ben  
intessuti a fiori bianchi,  
frutta mediterranea  
e tropicale e cenni di  
pietra focaia e gesso  
al margine. Equilibrata  
e fresca la bocca,  
sapida, voluminosa,  
rotonda e sferzante al  
contempo, con ritorni  
di agrumi e frutta.  
**VALUTAZIONE: 93**

#### ALTO ADIGE DOC TERLANO RISERVA PINOT BIANCO VORBERG 2010

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (12 MESI) E  
CEMENTO (6 MESI)  
Oro lucente. Olfatto  
complesso, ricco,  
maturo, fuso nelle  
note di agrumi, anche  
canditi, miele, acacia,  
pesche bianche,  
susine e leggere  
note di gesso.  
Morbidezza e verve  
al palato, sapidità  
elegante e magistrale  
equilibrio, sebbene  
ancora in fieri, tra  
i fondamentali del  
gusto.  
**VALUTAZIONE: 95**

#### ALTO ADIGE DOC TERLANO RISERVA PINOT BIANCO VORBERG 2008

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (12 MESI) E  
CEMENTO (6 MESI)  
Dorato alla vista.  
Aromi coinvolgenti  
e intensi di frutta  
matura, mediterranea  
(susina) e tropicale  
(passion fruit),  
erbe aromatiche,  
camomilla, zenzero,  
verbena, pappa  
reale. Assaggio  
slanciato, di buona  
morbidezza, con  
viva ed equilibrata  
sinergia acido-sapida  
a guidare il tutto.  
Finale appena fumé.  
**VALUTAZIONE: 90**

#### ALTO ADIGE DOC TERLANO RISERVA PINOT BIANCO VORBERG 2005

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (12 MESI) E  
CEMENTO (6 MESI)  
Oro deciso nel  
calice. Olfatto  
potente e "dolce"  
nei toni di mele,  
pesche, arancia,  
mandorle, miele,  
zafferano e *nuance*  
di pietra focaia.  
Rotondità, equilibrio,  
morbidezza, sapidità  
sottile in sottofondo  
per un assaggio di  
grande soddisfazione  
e *appeal*.  
**VALUTAZIONE: 95**

#### ALTO ADIGE DOC TERLANO RISERVA PINOT BIANCO VORBERG 2002

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (12 MESI) E  
CEMENTO (6 MESI)  
Di colore oro antico  
anticipa aromi intensi,  
dolci e balsamici,  
di fiori appassiti,  
zenzero, pepe  
bianco e ancora  
marmellata di limone,  
timo, susine, uva  
spina e pere.  
Tesa la bocca,  
fresca, giovanile,  
dalla struttura  
equilibrata  
e dal finale fruttato  
e balsamico.  
**VALUTAZIONE: 92**

#### ALTO ADIGE DOC TERLANO RISERVA PINOT BIANCO VORBERG 1999

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (12 MESI) E  
CEMENTO (6 MESI)  
Dorato lucente  
alla vista.  
Complesso e  
"dolce", con  
sensazioni di  
caramello, pasta di  
mandorle, miele di  
acacia, note fumé.  
Assaggio sapido,  
equilibrato, fruttato,  
agrumato e con  
finale di miele.  
Acidità in bella  
mostra, nonostante  
gli anni.  
**VALUTAZIONE: 92**



## NOVA DOMUS

### ALTO ADIGE DOC TERLANER RISERVA NOVA DOMUS 2016

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
60%, CHARDONNAY  
30%, SAUVIGNON 10%  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (12 MESI)  
Paglierino dorato.  
Olfatto fresco e  
accattivante nelle  
note di acacia,  
biancospino, erbe  
aromatiche, agrumi,  
mela limoncella,  
ananas, pesche  
bianche e menta.  
Fresco, sapido,  
scattante e dalla  
struttura comunque  
possente. Vino in  
divenire. Retrolfatto  
intenso e agrumato.

**VALUTAZIONE: 95**

### ALTO ADIGE DOC TERLANER RISERVA NOVA DOMUS 2015

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
60%, CHARDONNAY  
30%, SAUVIGNON 10%  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (12 MESI)  
Giallo paglia intenso  
con lievi riflessi  
verdolini. Pesca bianca,  
erba medica, spezie  
dolci e lieve pietra  
focaià caratterizzano  
il profilo olfattivo.  
Sapore pieno ma agile  
e teso, di ottimo corpo  
e finale di notevole  
lunghezza.

**VALUTAZIONE: 96**

### ALTO ADIGE DOC TERLANER RISERVA NOVA DOMUS 2014

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
60%, CHARDONNAY  
30%, SAUVIGNON 10%  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (12 MESI)  
Paglierino deciso.  
Olfatto articolato e  
tutto incentrato su  
note fresche di pere,  
mele, agrumi, felce,  
erbe balsamiche.  
Freschezza, sapidità,  
quasi "croccantezza"  
in bocca, per un  
insieme di grande  
eleganza e slanciato.

**VALUTAZIONE: 90**

### ALTO ADIGE DOC TERLANER RISERVA NOVA DOMUS 2010

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
60%, CHARDONNAY  
30%, SAUVIGNON 10%  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (12 MESI)  
Oro lucente alla vista.  
Complesso e ricco  
il naso nei toni di  
acacia, camomilla,  
erbe balsamiche,  
ananas, susine,  
pompelmo, gelso  
bianco e talco.  
Rotondità in bocca,  
freschezza sottile e  
sapidità elegante,  
equilibrio manifesto e  
ottimo saldo glicerico.  
Retrolfatto intenso  
e coerente con le  
dolcezze di frutta in  
bella mostra.

**VALUTAZIONE: 97**

### ALTO ADIGE DOC TERLANER RISERVA NOVA DOMUS 2005

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
60%, CHARDONNAY  
30%, SAUVIGNON 10%  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (12 MESI)  
Oro nel calice.  
Olfatto segnato  
dalle caratteristiche  
dell'annata, dolce,  
con sensazioni di  
caramello, frutta  
in sciroppo, uva  
sultanina, cotognata  
e ciliegie sotto spirito.  
Morbido al palato,  
un filo caldo, sapido,  
di buona struttura e  
dal finale fruttato.

**VALUTAZIONE: 88**

### ALTO ADIGE DOC TERLANER RISERVA NOVA DOMUS 1999

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
60%, CHARDONNAY  
30%, SAUVIGNON 10%  
MATURAZIONE: BARRIQUE  
E TONNEAU (12 MESI)  
Oro. Intenso il naso,  
"dolce" nei toni di  
vaniglia, confetti,  
pasticceria lievitata,  
miele di acacia, pesca,  
agrumi e una nota  
mentolata a corredo.  
Sorso equilibrato,  
denso, quasi grasso,  
piacevolmente  
fruttato,  
delicatamente  
sapido e dal lungo  
finale aromatico di  
pasticceria e frutta.

**VALUTAZIONE: 90**



**RARITY****ALTO ADIGE DOC  
TERLANO PINOT  
BIANCO RARITY  
2005**

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (10 MESI); ACCIAIO,  
SUI LIEVITI (10 ANNI)  
Paglierino molto  
luminoso. Aromi  
eleganti e intensi  
di erbe aromatiche,  
mimosa, biancospino,  
erbe alpine, limone,  
pompelmo, uva  
spina e susina.  
Bocca sapida,  
dalla progressione  
improntate,  
ancora giovane,  
tesa nell'insieme,  
strutturata, densa  
e aristocratica.  
Retrolfatto dapprima  
di agrumi, poi escono  
le erbe aromatiche di  
grande persistenza.  
**VALUTAZIONE: 98**

**ALTO ADIGE DOC  
TERLANO PINOT  
BIANCO RARITY  
2004**

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (10 MESI); ACCIAIO,  
SUI LIEVITI (10 ANNI)  
Dorato brillante.  
Aristocrazia e  
potenza in quadro  
di grande nettezza  
che declina aromi  
di iodio e sale che  
avvolgono nepetella,  
menta, timo serpillio,  
rosmarino, lavanda,  
pesca, susina e

agrumi. Sapido,  
pieno, bilanciato,  
potente nei ritorni  
aromatici di agrumi  
e salgemma, quindi  
erbe di campo  
e aromatiche.

**VALUTAZIONE: 95****ALTO ADIGE DOC  
TERLANO PINOT  
BIANCO RARITY  
2002**

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (10 MESI); ACCIAIO,  
SUI LIEVITI (10 ANNI)  
Oro carico alla vista.  
Fusione di aromi,  
piacevolezza nei toni  
dolci della frutta  
mediterranea e  
tropicale e in quelli  
fresche dei cenni  
balsamici e delle  
erbe di campo.  
Riconosciamo  
zenzero, zafferano,  
lime, timo, bacche di  
ginepro, uva spina e  
susine. Dimensione  
in volume e materia  
in bocca, sapidità  
elegante, freschezza  
mai doma, ricchezza  
di aromi e finale  
appena balsamico.

**VALUTAZIONE: 92****ALTO ADIGE DOC  
TERLANO PINOT  
BIANCO RARITY  
1996**

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
MATURAZIONE: BOTTE  
GRANDE (10 MESI); ACCIAIO,  
SUI LIEVITI (10 ANNI)  
Oro nel calice. Aromi  
intensi di frutta

matura (mela, pera,  
susina, arancia),  
poi mandorle,  
uva sultanina,  
caramella d'orzo  
e miele. Vivacità  
gustativa al sorso  
per una freschezza  
in evidenza, sapidità  
sottile e buon corpo.  
Retrolfatto coerente  
e persistente, con  
finale fumé.

**VALUTAZIONE: 90****VECCHIE  
ANNATE****ALTO ADIGE  
DOC TERLANO  
CHARDONNAY 1984**

VARIETÀ: CHARDONNAY  
MATURAZIONE: ACCIAIO,  
SUI LIEVITI; BOTTIGLIA  
Dorato intenso.  
Olfatto maturo di  
frutta a polpa bianca,  
erbe officinali e  
aromatiche secche.  
Sorso morbido ma  
ancora fresco, sapido  
e molto bilanciato.  
**VALUTAZIONE: 93**

**ALTO ADIGE  
DOC TERLANO  
TERLANER 1971**

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
60%, CHARDONNAY 30%  
SAUVIGNON 10%  
MATURAZIONE: ACCIAIO,  
SUI LIEVITI; BOTTIGLIA  
Dorato, con leggera  
sfumatura ramata.  
Olfatto intenso di  
rabarbaro, ruta,  
genziana, poi frutta

caramellata. Fresco,  
sapido, fumé nel finale  
e dalla struttura agile.

**VALUTAZIONE: 85****ALTO ADIGE DOC  
TERLANO PINOT  
BIANCO 1955**

VARIETÀ: PINOT BIANCO  
MATURAZIONE: ACCIAIO,  
SUI LIEVITI; BOTTIGLIA  
Dorato brillante  
e intenso. Olfatto  
di straordinaria  
e sorprendente  
integrità, note fumé,  
con toni balsamici  
e di erbe officinali,  
poi zenzero, cedro  
candito e lieve  
caramello. Bocca  
sapida equilibrata,  
tesa, si incredibile  
giovinanza. Chiude  
agile e persistente.  
Un capolavoro  
assoluto.  
**VALUTAZIONE: 99**

**CANTINA TERLANO**

Via Silberleiten, 7  
39018 Terlano BZ  
Tel. 0471 257135  
office@  
cantina-terlano.com  
cantina-terlano.com



59

61

62