

Cantina Terlano: vini bianchi che sfidano il tempo

Cantina Terlano rimane fedele al proprio credo e lo fa con grande successo dimostrando la straordinaria durata nel tempo dei suoi vini bianchi. Oggi Cantina Terlano è sinonimo di vini longevi come quasi nessun'altra realtà in Italia e l'attuale espressione di questa peculiarità straordinaria, si ritrova nel vino rarità che farà presto il suo debutto nelle fiere di settore più importanti d'Europa: il Pinot Bianco 2006.

Per capire l'origine della longevità dei vini di Cantina Terlano bisogna scavare a fondo, nel vero senso della parola. Alcune ricerche geologiche dimostrano come il suolo di Terlano abbia un contenuto decisamente sopra la media di biossido di silicio e sia allo stesso tempo ricco di minerali secondari. In generale, le analisi hanno rilevato nel terreno di Terlano la presenza di tutti gli elementi di cui le viti necessitano. Oltre ai minerali e alla ricchezza di sostanze nutritive presenti nel suolo, le viti vengono coltivate in modo da ottenere delle basse rese di uve sane e di grande qualità. Il tempo è l'elemento più prezioso quando si parla di longevità, ma affinché i vini possano svilupparsi completamente e mostrare tutto il loro potenziale, sono necessari anche un solido know-how, una lunga esperienza e molto coraggio. Cantina Terlano ne ha piena consapevolezza e può contare su svariati decenni di produzione di vini bianchi invecchiati e sulla grande esperienza che ne deriva: ha imparato ad ascoltare e far crescere i vini e a capire quando sono pronti ad uscire dalla cantina per fare il loro ingresso nel mondo. Un momento che è arrivato anche per il Pinot Bianco 2006, il vino rarità di quest'anno che a breve verrà presentato a Verona al pubblico specializzato di Vinitaly (Padiglione 6, Stand C3).

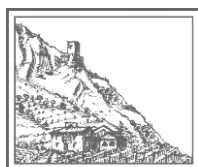
Affinamento sur lie e in bottiglia

Fu Sebastian Stocker, ex enologo di Cantina Terlano, ad applicare per la prima volta il metodo di produzione dei vini rarità prendendo a modello i produttori francesi e lasciando maturare i vini più a lungo sui lieviti fini. "Il primo vino rarità della cantina è stato un Pinot Bianco del 1979 che fu lanciato sul mercato all'inizio degli anni '90 e ci ha permesso di gettare le basi della nostra immagine come produttori di vini bianchi longevi a livello nazionale ed internazionale", spiega Rudi Kofler, successore di Stocker in cantina. "I vini rarità vengono affinati in botti di rovere per un anno, dopodiché rimangono dai 10 ai 30 anni in piccoli serbatoi d'acciaio, dove hanno tutto il tempo di maturare sui lieviti fini e di sviluppare una struttura complessa e tutti i loro aromi", prosegue Kofler. I vini vengono imbottigliati quando l'enologo ritiene che siano armonici ed equilibrati e raggiungono la loro massima espressione dopo 4-5 anni di ulteriore affinamento in bottiglia. Sono 18 le annate che attualmente stanno invecchiando con questo metodo nei piccoli serbatoi d'acciaio della cantina e alcune di queste risalgono addirittura al 1979. Cantina Terlano possiede anche un archivio enologico unico nel suo genere in Italia dove, a 13 metri di profondità, sono custodite circa 100.000 bottiglie di tutte le annate dal 1955 ad oggi. Anche la tradizione di conservare le bottiglie di vecchie annate si deve all'ex enologo di Cantina Terlano, Sebastian Stocker.

I cofanetti della longevità

La longevità definisce Cantina Terlano in tutti gli aspetti, anche nelle vendite. Questo è dimostrato dal fatto che, alcune grandi annate che hanno ancora bisogno di tempo per crescere, sono messe in commercio solo una volta pronte. Quando giunge il momento giusto, i vini vengono proposti sul mercato in preziose cassette di legno in edizione limitata e sono destinati ai migliori ristoranti di tutto il mondo. Ogni cofanetto contiene sei bottiglie, due per annata, in formato normale o magnum. "Per il cliente è un vantaggio importante perché può acquistare alcuni dei nostri migliori e più esclusivi vini senza doversi preoccupare di uno stoccaggio professionale e costoso. Inoltre può offrire dei prodotti di grande prestigio sulla carta vini, con un valore aggiunto in termini di immagine", afferma Klaus Gasser, responsabile vendite di Cantina Terlano.

Nel corso degli anni Gasser ha potuto osservare un cambiamento nel modo di pensare di molti clienti dell'alta ristorazione, una trasformazione che è stata possibile anche grazie al lavoro di Cantina Terlano, precursore nella produzione di vini bianchi invecchiati: "Sappiamo che la percezione delle persone è un processo che muta lentamente nel tempo. Molti ristoratori non hanno più il timore di tenere una bottiglia di vino bianco da parte perché hanno appreso che alcuni di questi vini possono diventare dei veri e propri tesori negli anni", continua Gasser. "Lo trovo strabiliante. In questo modo sempre più ospiti nei migliori hotel e ristoranti di tutto il mondo hanno la possibilità di apprezzare l'autentica genuinità dei vini di Terlano".



Kellerei
Cantina **Terlan**

Ufficio stampa Cantina Terlano
www.cantina-terlano.com

daviso pr agency
Piazza Domenicani 35, 39100 Bolzano
Tel. +39 0471 050806
pressoffice@daviso.com