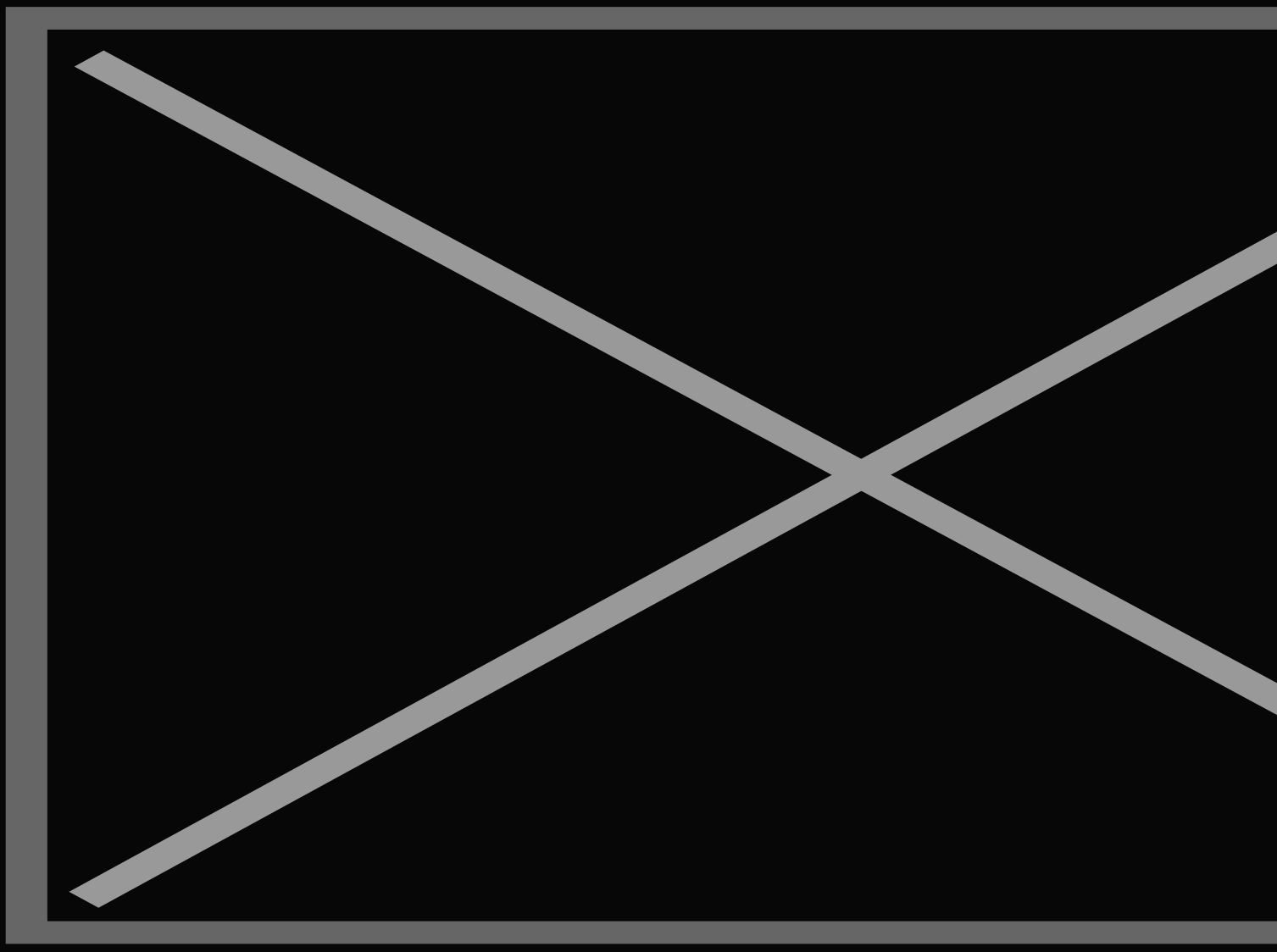
Un paesaggio fatato per un vino da scoprire

paesaggio-fatato-vino-da-riscoprire-1-e5ba0f2c

Nell’ormai cospicuo novero di cantine altoatesine che stanno costruendo un movimento, qualitativo e quantitativo, che negli ultimi dieci anni è diventato centrale nella viticoltura mondiale, la cantina Tiefenbrunner riveste da sempre un ruolo di spicco. Siamo a Niclara, frazione di Cortaccia, sud-est di Bolzano, quelle che possono essere considerate le ‘porte Sud’ di ingresso alla Strada del Vino dell’Alto Adige. Un panorama fatato, dove da secoli la vite non cresce in armonia con il paesaggio ma addirittura lo modella: vigneti morbidamente adagiati su pendii di colline, tra i 250 e i 1000 metri, caratterizzate da sottosuoli marnosi, con grande prevalenza di calcari dolomitici. In questo, la Bassa Atesina è davvero una terra d’elezione per la vite, dato che la mineralità molto spinta è la diretta responsabile della caratteristica croccantezza e sapidità degli uvaggi, soprattutto – ma non esclusivamente – bianchi, che ne derivano. Il resto lo fa il microclima peculiare di questa zona dell’Alto Adige: mite, alpino-continentale, caratterizzato da influssi mediterranei concretizzati in 300 giornate di sole l’anno. Estati secche, insomma, e inverni caratterizzati dalle frequenti precipitazioni. Le Alpi a Nord schermano dai freddi venti settentrionali, mentre da Sud le calde correnti del Mediterraneo e del Lago di Garda mantengono il clima temperato. Le spiccate escursioni termiche e i 18 gradi più o meno costanti in periodo vegetativo sanciscono poi condizioni fra le migliori per coltivare uve di alto livello qualitativo e dal perfetto grado di maturazione. Se si unisce a questo, come nel caso di Tiefenbrunner, una storia aziendale che risale al 1848 (anche se il podere ‘Linticlar’ è già citato in documenti del 1200) e con tracce di coltivazione che risalgono addirittura alla preistoria, e una rinomanza per la produzione del vino già nota ai romani, si capisce come nel successo moderno di questa area in realtà esista davvero poco di casuale, piuttosto una commistione di artigianato, passione e volontà che hanno plasmato il rapporto simbiotico dell’uomo con la natura.

[caption id="attachment_176574" align="aligncenter" width="1049"]



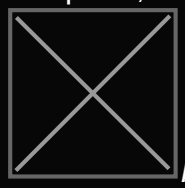
Tiefenbrunner vanta una storia aziendale che continua dal 1848, con tracce di coltivazione che risalgono alla preistoria.[/caption]

UNA STORIA AFFASCINANTE



25 ettari di proprietà, sotto l’aura protettiva del Castello Turmhof, la cui torre fu edificata in epoca medievale, cui si uniscono altri 50 dei conferitori, che si concretizzano in una serie di etichette nutrita ma insieme di grandissima qualità, conferma dell’eccellente lavoro svolto sia in vigna che in cantina. La storia moderna della cantina Tiefenbrunner inizia con nonno Herbert, il padre

dell’attuale proprietario Christof, alla guida dal 2012 con l’ausilio della moglie Sabine. Il lavoro dal 2012 in poi è stato in realtà più di sviluppo che non di consolidamento, paradossale per una cantina arrivata alle 700 mila bottiglie prodotte all’anno. La possibilità, fornita dal disciplinare dell’Alto Adige DOC a partire dal 2013, di indicare in etichetta la Vigna (equivalente a quello che in Francia è il Gran Cru), ha dato la possibilità di concretizzare un sogno lungamente cullato proprio da Christof, che nella zonazione delle proprie particelle aveva investito energie fin dal 1985. Espressione di questo ‘apice dell’apice’ della produzione è la linea “Selection Vigna”, che raccoglie il frutto di questa esperienza. Passando agli assaggi, inizierei dallo storico Alto Adige Müller Thurgau DOC Feldmarschall Von Fenner 2018, una delle etichette di riferimento dell’azienda nonché vino straordinario, dato che si tratta della vigna di Müller-Thurgau più alta d’Europa. Nel bicchiere il vino non tradisce quella splendida intuizione che portò nonno Herbert a cercare proprio nell’altipiano dove è collocato il podere di Hofstatt, che domina il monte di Favogna, la ‘chiave’ per una maturazione ideale degli uvaggi. Un vino dal naso di pesca-noce dalla polpa bianca e bergamotto, con una bella nota vegetale, da erbe aromatiche fresche, una bocca densa e fresca, con spiccata sapidità e chiusura di piacevolissima acidità, di nuovo sulle note agrumate. Passando allo Chardonnay Riserva, davvero impressionante questo Alto Adige DOC Vigna Au 2015, proveniente da un piccolo vigneto di circa un ettaro a nord-est di Niclara. Chiari sentori di pera Abate e pompelmo rosa, una bella traccia floreale sullo sfondo, bocca salata, tesa, di grande compattezza e chiusura su una piacevole nota amaricata. Chiudo con il Vigna Rachtl, un Sauvignon Blanc Riserva 2016, nemmeno mezzo ettaro di vigna per un vino che è una chicca: molto vegetale al naso, con chiari sentori di albicocca e sfalcio di campo, alla bocca è sapido, compatto, di bella persistenza.

*Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo*

Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l’anno successivo, miglior Sommelier d’Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.