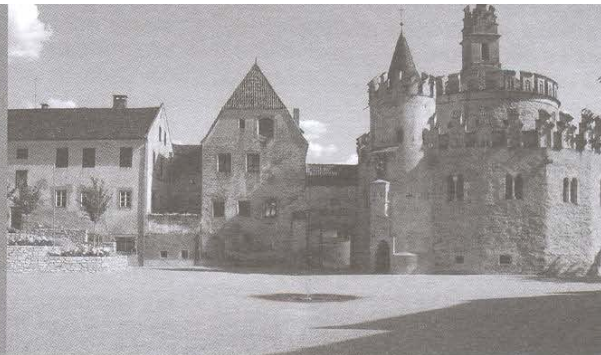


ALTO ADIGE

UN'ANNATA PARTICOLARE

PROPRIO COSÌ: IL 2010 È UN'ANNATA PARTICOLARE, O MEGLIO SAREBBE DIRE NON INQUADRABILE. A VOLTE SORPRENDE, A VOLTE UN PO' DELUDE, E ALTRE VOLTE SI LIMITA A UNA SEMPLICE ROUTINE. LE VERE CERTEZZE, IN POSITIVO: I GEWÜRZTRAMINER, LA VALLE ISARCO E I SANTA MADDALENA. QUANTO BASTA PER DIVERTIRSI.



Agosto 2011.

Quindicesima estate trascorsa nella batcaverna condizionata ad assaggiare (a parte la mezza parentesi dello scorso anno).

I vini, nonostante alcune fisiologiche defezioni, continuano ad aumentare. Scartoni, scapsuli, numeri, metti nel frigo, stappi, assaggi, ritappi e infine smisti ad amici e parenti che fan dei gran mischioni.

Anzi: niente "infine".

Perché adesso tocca tirare le somme di tutto quel po' po' di roba e allora, dato che il tempo passa e le cose da aggiungere sono sempre meno e visto che ogni tanto mi torna pure la voglia di giocare, ecco che ho pensato di tirare fuori un po' di simboli e di sparpagliarli qua e là.

Simboli che in genere userò per mettere in risalto sia alcuni dei vini che mi sono piaciuti di più in assoluto sia quelli che con il solo punteggio potrebbero non avere abbastanza visibilità, spesso perché relegati in una tipologia meno interessante e/o in voga di altre.

Ecco allora a voi una piccola stele di Rosetta.



Già lo conoscete, inutile dilungarsi.



Timbro approved = scelta sicura, non ci sono dubbi. Può essere un vino già premiato con un punteggio molto elevato così come un vino meno centesimato, ma che merita attenzione.



Gold standard. E' un vino di riferimento nella sua tipologia perché in quella particolare annata ne riassume al meglio le caratteristiche. Attenzione, però: un vino al top della sua categoria non per forza è un "gold standard".



Aquila sudtirolese. Segnala un vino molto caratteristico, da assaggiare, il che non significa che per forza sia anche tecnicamente impeccabile. Nel caso delle aziende, segnala una cantina legata alle tipologie più tipiche di un territorio.



Batvino. Una sorpresa, un vino particolarmente originale o ardito o selettivo, oppure tutte queste cose insieme. Appassiona ma può anche dividere.



Serve spiegarlo?

Per il resto, anticipo e sottolineo solo tre cose.

1) La Cantina Terlano è il nome caldo dell'anno. D'accordo, hanno sempre lavorato benissimo, ma credetemi: quest'anno sono di un'altra categoria. In regione e in Italia.

2) La Valle Isarco è il lido verso cui puntare con priorità assoluta. Non abbiate dubbi: i vini buoni e personali tra cui scegliere sono davvero tanti.

3) Al di là di quanto scritto nei titoli di apertura, nel complesso il 2010 è comunque una buona annata, in diversi casi anche molto buona (lo dicono chiaramente i singoli punteggi e le medie - superiori al 2009 -, anche se un po' meno la testa... ma si sa, sulla mia non c'è da fare grande affidamento). Sempre rispetto al 2009, dove la qualità era diffusa ma senza lampi, nel 2010 invece qualche bottiglia che "accende la luce" la possiamo trovare. Non per forza grande, ma la possiamo trovare.

legno se la sono spesso giocata, nel 2009 non ci sono dubbi: il Pinot Bianco vince su tutta la linea. Più freschezza, più dinamismo, meno boisé e dunque un flusso di sapori meno prevedibile.

LOACKER
CHARDONNAY ATEYON 2009 **88+ D**

Burro, tostatura e un tratto pungente che non disturba. Struttura generosa, ricca nel peso, nel volume e nella proposta, eppure di una sua misura, soprattutto se paragonata a quanto proposto nella vendemmie precedenti. Certo non è per tutti.

ODDERO
LANGHE COLLARETTO 2009 **88+ D**



Uno Chardonnay molto ordinato nella costruzione e nel modo di proporsi, e per questo a suo agio in una degustazione altoatesina di pari tipologia. Chiude in acidità e per questo meno lungo di quanto in realtà potrebbe.

PRODUTTORI COLTERENZIO
A.A. CHARDONNAY
FORMIGAR 2009 **88+ E**

L'impostazione è quella del 2008, dunque più stilizzata, più dinamica e meno sul rovere che in passato. Non di pari livello sono invece il carattere, lo slancio e la profondità, che sono tuttavia sufficienti per farne un vino di sicuro interesse nella sua categoria.

CASTELFEDER
A.A. CHARDONNAY
RISERVA BURGUM NOVUM 2008 **88 D**

Ancora più carnoso e maturo che d'abitudine, e addirittura quasi esotico in quel tono di sambuco evoluto che fa tanto sauvignon. Un vino dunque sopra le righe, ma che a conti fatti in quella particolare posizione dimostra di saperci stare. Almeno nel breve termine.

FRANZ HAAS
MANNA 2009 **88 D**

Evidente più che in altri anni il contributo del sauvignon, che facilita l'approccio senza diminuire forza, visibilità e dimensione. Stessa cosa al palato, dove la struttura, invece di procedere sinuosa, punta tutto sul finale e sulla persistenza, con la dolcezza e il contrasto che lasciano davvero un bel ricordo.

ALOIS LAGEDER
A.A. CHARDONNAY
LÖWENGANG 2008 **88 F**

Ha bisogno, forse più che in altre edizioni, di una giusta dose di aria perché altrimenti i primi passi rischiano di apparire timidi o impersonali. Meglio quindi in seconda o terza battuta, quando il rovere riesce a diffondere e ad aprire spazi anche ad altre suggestioni. Il 2006 resta comunque di un altro livello.

OTMAR MAIR - BESSERERHOF
A.A. CHARDONNAY RISERVA 2008 **88 C**

La tostatura del rovere un po' asciuga e questo, nei primi passaggi, crea un piccolo handicap. Pazienza e temperatura fanno però di nuovo il miracolo, stimolando da un lato l'acidità e dall'altro la compattezza, rendendo così anche meno incerto il futuro.

NIKLAS - JOSEF SÖLVA
A.A. KERNER RISERVA
MONDEVINUM 2008 **88 G**

Maturo ed esotico allo stesso tempo, senza eccessi di calore e di densità e con un fondo minerale ben descritto. Acidità che sonnacchia, pur restando vigile, e una traccia piccante che ravviva. Non passa inosservato.

Altri assaggi: (87+/100) Produttori Cornaiano (Riserva Bianca 2009); Produttori San Paolo (Pinot Bianco Riserva Passion 2009); Kettmeir (Chardonnay Maso Reiner 2009); Pranzegg - Martin Gojer (Caroline 2009); Produttori San Michele Appiano (Chardonnay Sanct Valentin 2009); (87/100) Alois Lageder (Contest Cason Hirschprunn 2008); Produttori Colterenzio (Pinot Bianco Acclivis 2008); Tiefenbrunner (Chardonnay LInticlarus 2009); (86+/100) Produttori Nalles Magré Niclara (Chardonnay Baron Salvadori 2009); Produttori San Michele Appiano (Pinot Grigio Sanct Valentin 2009); (86/100) Baron von Kripp (Valle Venosta Chardonnay Baron von Kripp 2007); Produttori Cornaiano (Chardonnay Flora 2009); Elena Walch (Chardonnay Riserva Castel Ringberg); (85/100) Cantine di Ora (Pinot Bianco Sauvignon I Leverì 2010); Elena Walch (Beyond the Clouds 2009). **A seguire: Lieselehof (Julian 2010); Muri Gries (Bianco Abtei Muri 2009); Thomas Unterhofer (Bronner Meròn 2010).**

I VOLTI DELLA SCHIAVA

Di nuovo una buona annata per le varie tipologie/denominazioni a base di Schiava, nel complesso direi anche più del 2009 che già era stato positivo. Tra queste una particolare nota di merito va ai Santa Maddalena, credo mai così buoni sia nella media che (soprattutto) nei vertici, e dove spesso si riscontra un grande rispetto dell'espressione varietale, anche là dove magari i vini risultano chiusi o di poche parole. Davvero inusuale poi in alcuni casi la trama tannica, capace di esprimersi addirittura su toni vellutati mai riscontrati in precedenza (almeno da me). Più variegato invece il panorama dei Lago di Caldaro, anche se nelle posizioni di testa è piuttosto netta la prevalenza delle etichette di taglio più moderno (leggi frutto e colore).

SCHIAVA E MERANESE

FRANZ GOJER
A.A. SCHIAVA KARNEID 2010  **86 C**

Una Schiava da mettere in cima alla lista dei desideri e da mandare a memoria come una poesia del Pascoli. Con un colore magari un po' sopra le righe, ma con un varietale in compenso più espansivo rispetto ai Santa Maddalena dello stesso Gojer. Ben calibrata poi la struttura, ariosa, di buon volume e di buon "pelo" tannico.

PRODUTTORI NALLES MAGRÈ NICLARA
A.A. SCHIAVA GALEA 2010 **84+ C**

Parte in riduzione e questo chiaramente ne frena lo slancio. Poi però si apre, guadagna varietale e gioca con giudizio sul sale e sul calore. Convince.

K. MARTINI & SOHN
A.A. SCHIAVA PALLADIUM 2010 **84 B**

Ancora meglio dello scorso anno. Magari meno grintosa, ma pur sempre di bella freschezza e ben centrata sul vitigno. Ineccepibile.

PRODUTTORI CORNAIANO
A.A. SCHIAVA GSCHLEIER 2009 **84 D**

Uno dei classici della tipologia in una delle sue migliori edizioni: colore granato in evoluzione (è un 2009, ricordatelo), tannino composto, varietale meno brioso di altri eppure di una sua inequivocabile e confortante tipicità.