

Il bianco del profondo Nord

Il sylvaner è un vitigno tedesco e in Italia è diffuso in una ristretta area dell'Alto Adige, dove dà vini freschi e leggeri. Come i tre che abbiamo scelto

Grappolo piccolo e piuttosto compatto, con acini di medie dimensioni, sferici e caratterizzati dalla particolare buccia giallo verdastra coperta di punteggiature scure. Così si presenta sui tralci il sylvaner, vitigno originario dell'Europa Centrale e oggi diffuso soprattutto in Germania e Svizzera. Prima dei moderni studi scientifici sulla vite, alcuni esperti di viticoltura ritenevano che questa varietà fosse originaria della Romania e, per la precisione, della Transilvania. Il motivo di questa ipotesi era forse legato al nome del vitigno che deriva, come il nome della regione, dalla parola latina silva, cioè bosco. E in effetti, anticamente, si riteneva che il sylvaner avesse una origine comune alle viti selvatiche.

In realtà, alcuni studiosi hanno recentemente ipotizzato, sulla base della decodificazione del suo Dna, che questo'uva sia il frutto di un incrocio tra il traminer e un vitigno chiamato bianco austriaco. E proprio l'Austria, dunque, sarebbe molto più verosimilmente il suo territorio d'origine, da dove il sylvaner venne successivamente "esportato" nella vicina Germania, seguendo la linea del Danubio, dopo la Guerra dei Trent'Anni. Da quel momento, le notizie storiche sul vitigno si fanno più certe, visto che in un documento datato 5 aprile 1659 è registrato l'impianto di alcune viti di

sylvaner nella Contea di Castell in Franconia. A lungo, soprattutto dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale quando i vigneti di sylvaner coprivano il 30 per cento dell'intera superficie vitata della Germania, questo vitigno è stato il più diffuso e coltivato nelle campagne tedesche fino al 1970 circa, quando venne superato da un'altra uva bianca, il Müller Thurgau. Piuttosto resistente al freddo, il sylvaner si adatta bene nelle regioni più settentrionali, anche in zone di elevata altitudine, purché godano di una buona esposizione. Forse è per queste caratteristiche, oltre che per vicinanza geografica con Austria e Germania, che in Italia questa varietà si è diffusa soprattutto in Trentino - Alto Adige e, in particolare, nella Valle Isarco, nella conca di Bolzano e nella Valle dell'Adige, dove è utilizzato sia in uvaggio con altri vitigni, sia in purezza. I Sylvaner che qui vengono prodotti sono bianchi freschi e profumati, dal gusto gradevolmente leggero. Come i tre vini che i nostri esperti hanno selezionato.

Eccellenza floreale

Il primo vino è una vera eccellenza, una perla prodotta in un fazzoletto di terra in quel di Velturmo, Bolzano, nel cuore della Valle Isarco. Il produttore è Christian Kerschbaumer e Garlider il nome dell'azienda. Nome

che deriva dal maso di famiglia, la tipica costruzione rurale dell'Alto Adige dove storicamente si è sempre prodotto un po' di tutto, dal formaggio ai cereali, dalla frutta agli ortaggi, fino al vino, naturalmente. Al Maso Garlider i vigneti si estendono su appena 4 ettari esposti a sud e quasi a picco sul fiume Isarco. Da qui, a oltre 500 metri sul livello del mare, provengono le uve di sylvaner che hanno dato origine, in purezza, all'Alto Adige Doc 2007 scelto dai nostri esperti. Versato nel bicchiere e ammirato attraverso il vetro, si mostra di un bel colore giallo dorato acceso e luminoso e al naso ha confermato questa prima, ottima, impressione, con profumi decisi e piacevoli di fiori bianchi, come il mugugno, e frutta esotica, in particolare di ananas. Si avvertono anche note vegetali di salvia e un finale fine, per nulla invadente. In bocca dimostra un grande equilibrio, regalando note fresche, date dall'acidità, che ricordano il pompelmo e frutti esotici come mango e papaia. Persistente il finale decisamente

Il perché della scelta

Questa rubrica è dedicata ai vini prodotti da monovitigno, cioè fatti con una sola tipologia di uva. Dunque prodotti "in purezza", oppure realizzati con una netta predominanza di una sola uva e perciò capaci di conservare quei caratteri ben definiti dati loro proprio dai grappoli che li hanno creati. Ecco tre vini, tra quelli degustati dai nostri esperti, che rappresentano molto bene il vitigno.

minerale. Un vino di ottima struttura e piacevolezza da abbinare a piatti di pesce alla brace oppure al sushi.



Alto Adige Doc Sylvaner 2007

Garlider
Untrum 20
39040 Velturmo (Bz)
tel. 0472.847296
fax 0472.847296
www.garlider.it
13 euro

Il sylvaner è diffuso soprattutto in Valle Isarco, nell'area vitivinicola più settentrionale d'Italia.

Intensamente fruttato

Anche il secondo vino è prodotto in Valle Isarco e, più precisamente, nelle vigne che circondano Bressanone, nell'area vitivinicola più a nord d'Italia. Qui, nel Medioevo, i monaci Agostiniani fondarono un'abbazia che, in breve tempo, divenne una "potenza" a livello economico, con masi, terre, boschi, vigneti e pascoli.

Oggi le proprietà dell'Abbazia di Novacella si sono ridimensionate, ma sono ancora consistenti e i vigneti coltivati dai religiosi si estendo-



no su 22 ettari divisi in due aree: la più grande a sud di Bolzano, dove crescono le uve rosse, mentre i cinque ettari dedicati alle uve bianche sono proprio a ridosso dell'Abbazia. Cresce dunque qui il sylvaner che ha dato vita all'Alto Adige Doc Valle Isarco 2007 che abbiamo degustato. Ottimo vino già nel colore, giallo paglierino acceso dai leggeri riflessi verdognoli, e nei profumi intensi. Al naso, infatti, regala note decise di erba di montagna e fiori bianchi, insieme a intense note fruttate che ricordano l'albicocca e la pesca. In bocca è equilibrato, risulta molto fresco e morbido allo stesso tempo, con un gusto persistente che regala, sul finale, una piacevole nota amarognola.

Gusto morbido e fresco

Non lontano dall'abbazia, nello stesso comune di Varna, in provincia di Bolzano, la cantina Pacherhof coltiva

Alto Adige Doc Valle Isarco Sylvaner 2007
Abbazia di Novacella
Via Abbazia 1
39040 Varna (Bz)
tel. 0472.836189
fax 0472.837305
www.abbazianovacella.it
11,20 euro



uve sylvaner e le vinifica in purezza. Di origini medievali, la tenuta è di proprietà della famiglia Huber che coltiva circa otto ettari di vigneti, tutti dedicati alle eccellenti varietà a bacca bianca della zona. L'Alto Adige Doc Valle Isarco Sylvaner 2008 è uno splendido esempio della notevole produzione di Andreas Huber, enologo dell'azienda. Il colore è un bel giallo paglierino intenso, dai gradevoli riflessi dorati. Avvicinando il bicchiere al naso, si avvertono profumi decisi e molto gradevoli, con note di fiori di campo e sentori agrumati che ricordano il cedro e il mandarino. Buona anche la sensazione finale, che regala una nota minerale di pietra focaia. In bocca risulta morbido e, nello stesso tempo, anche decisamente fresco, grazie all'ottima sapidità. Al palato regala inoltre una sensazione di mandorla fine e decisamente piacevole. Nel complesso un ottimo vino di grande equilibrio. 🍷

Alto Adige Doc Valle Isarco Sylvaner 2008
Pacherhof
Località Novacella 1
39040 Varna (Bz)
tel. 0472.835717
fax 0472.801165
www.pacherhof.com
15,50 euro