

# Dove Produrre è Ancora un Rito

**A**ssolutamente doveroso un viaggio fino a Bressanone, in Alto Adige, nel punto dove la viticoltura italiana si spinge più a nord. Oltre, la vite non può andare. Ci sono le rocce dolomitiche, le malghe con i pascoli ripidi riservati al fieno per le vacche, i boschi fitti di abeti. Il clima è però relativamente mite. La neve, per esempio, da queste parti si scioglie prima che in altre zone della regione. Perché le Alpi, lì a ridosso,

A Bressanone, in Alto Adige, nell'area vitivinicola più a nord d'Italia, si trova l'Abbazia di Novacella, che fa vini eccellenti da vitigni tipici del territorio

proteggono dai freddi nordici mentre le correnti che arrivano sia da est sia da ovest, anticipatrici di brutto tempo, spesso non riescono a incu-

inarsi nelle strette gole che da Bolzano risalgono la Valle Isarco. Si disperdono prima, vanno curiosare in altre valli più larghe, diluiscono per

strada un po' della loro cattiveria. Così, nei campi intorno Bressanone, tutto fiorisce prima, cresce con maggiore intensità, matura meglio. Vite compresa. Come si resero conto nel 1142 i monaci Agostiniani che, su suggerimento di un vescovo di nome Hartmann, si insediarono a Novacella, 600 metri d'altezza, appena tre chilometri a nord di Bressanone. Costruendovi una sontuosa abbazia che ancora oggi è lì, solida, impo-



nente, produttiva, con le porte sempre aperte a chi la vuole frequentare assiduamente o solo visitare. Un'Abbazia che in tempi brevi divenne una supercorazzata sotto l'aspetto economico, acquisendo terre molto estese, con ben 500 masi, con boschi, mandrie, pascoli, mulini, proprietà di vario genere. Oggi i "tenimenti" dei religiosi agostiniani si sono ridotti rispetto al passato ma restano ancora consistenti. Rimangono alcuni masi di-

stribuiti nelle vallate intorno con qualche bestia da allevare, boschi per circa 700 ettari, campi coltivati. E vigneti per 22 ettari, suddivisi in due aree: una di cinque ettari, con filari che stanno a ridosso dell'Abbazia fino a lambirne le mura perfette e riservata prevalentemente alla produzione di vini bianchi, e una di 17 ettari a Cornaiano - una settantina di chilometri più a sud, vale a dire poco oltre Bolzano - riservata a uve e vini rossi.

## Una storia legata al vino

*"Intorno al 1500 i confratelli sembrarono soffrire in massa di acidiosi, dovuta probabilmente ad alcuni vini rossi non certo di qualità che si producevano nei dintorni di Novacella. Allora l'abate mandò in esplorazione alcuni frati nella bassa, come da noi si usa chiamare la parte più sud dell'Alto Adige, a trovare zone migliori per piantarvi le uve rosse".* È uno dei tanti frammenti di storia e di curiosità che racconta Urban von Klebelsberg, altoatesino purosangue, studi in scienze agrarie a Firenze, insegnate per un po' prima di diventare, nel luglio del 1987 (*"dopo aver semplicemente risposto a un'inserzione su un giornale locale"*, ricorda) amministratore delle attività dell'Abbazia. Vale a dire non solo di tutte le imprese agricole ma anche di quelle che riguardano l'istruzione - all'interno della struttura c'è una scuola molto ambita aperta ai ragazzi che vivono nel territorio - i convegni, le visite che si susseguono tutto l'anno per ammirare le meraviglie artistiche, architettoniche e religiose del vasto complesso. Vasto a dir poco: per farci capire, sintetizza il direttore, *"solo i tetti coprono un'estensione di due ettari"*.

Naturalmente i visitatori, prima di andare a casa, passano tutti nel modernissimo punto vendita dove possono comprare oltre 20 etichette per circa 600mila bottiglie ogni anno. Vini in prevalenza da vitigni altoatesini, nonché distillati, liquori, tisane, creme, confetture e quanto i prodotti della natura possono offrire al palato. Trasformati con piglio industriale, vale a dire in laboratori e cantine modernissime. Se immaginate frati in grembiulone, chinati a rimestare tra pentoloni e vecchi alambicchi, cambiate idea.

## Le articolate attività

Von Klebelsberg ha un nome e un ruolo che mettono un po' soggezione ma anche qui è tutto da rivedere. È personaggio aitante, scattante e

simpatico. Coordina le singole imprese, produce e vende ottimi vini in assoluta autonomia e una volta l'anno si presenta dall'Abate con il bilancio sottobraccio. Gli imprenditori veri, i padroni del vapore, rimangono infatti gli Agostiniani. I quali si sono sempre avvalsi di laici in tutte le loro faccende più materiali, riservando a se stessi i compiti più elevati, quelli spirituali, intellettuali, culturali. Delle attività più materiali si occupano una sessantina di dipendenti e collaboratori "civili", ai quali si affiancano operatori stagionali, secondo le attività. *"Già nel 1200"*, spiega Urban von Klebelsberg, *"c'erano numerosi dipendenti laici, come risulta chiaramente dai libri paga del convento"*. I monaci hanno preferito, insomma, coltivare le anime, educare i giovani - con grande attenzione verso la musica - riprodurre, naturalmente a mano, i libri, ornandoli con fregi e disegni mirabili e preziosissimi. Almeno fino al 1450, quando Johann Gutenberg mise in funzione il suo primo torchio da stampa, modellato sul torchio da vino dei vignaioli renani. Oggi a Novacella gli Agostiniani, 25 in tutto, continuano ad essere dunque i datori di lavoro: 18 di loro fanno i parroci nelle parrocchie intorno, mentre gli altri si occupano degli aspetti più culturali all'interno della struttura, come la conduzione della settecentesca biblioteca in stucchi rococò che comprende circa 80mila volumi di opere scientifiche e teologiche. Biblioteca attiva, che continua a crescere e i cui volumi sono consultabili dagli studiosi.

## Uve tradizionali ma anche nuove

Tornando ai vini, invitiamo a scoprire i mille altri aspetti interessanti e sorprendenti dell'Abbazia con una visita sul posto.

*"Oltre a utilizzare le uve delle nostre vigne di proprietà", puntualizza il direttore, "compriamo il raccolto proveniente da altri 50 ettari appartenenti a piccoli viticoltori che hanno con noi legami decennali. Noi siamo i loro unici clienti, loro*



hanno una forza contrattuale buona perché si sono riuniti in una cooperativa e così non abbiamo a che fare con cinquanta teste tirolesi ma con un'unica struttura. Inizialmente il problema maggiore è stato quello di convincerli ad abbassare - anche del 30% - le rese dei loro vigneti. Poi la qualità del prodotto ottenuto dalle loro uve, sostenuto da un prezzo ben remunerativo per ogni bottiglia, ha alimentato nel gruppo un po' di spirito sportivo, di competizione. Adesso ognuno cerca di far meglio dell'altro, s'impegna a seguire al massimo le indicazioni agronomiche, sempre più consapevole che in vigna la situazione può cambiare di anno in anno. Le patate sono patate sempre, l'uva no, e ciò li rende più attenti alla cura del vigneto". Anche per questo, ai tradizionali sylvaner e veltliner, tipici della Valle Isarco, o ai più regionali müller thurgau e gewürtztraminer, si sono affiancate eccellenti coltivazioni di kerner, un vitigno ottenuto negli anni '30 a Weinsberg, in Germania, incrociando riesling renano e schiava. "Sui contrafforti della Valle Isarco, dove poi ha trovato la sua collocazione ideale, è apparso circa 20 anni fa. Sono arrivato prima io di lui", ricorda il direttore, "e

mi sono subito appassionato. Per i vitigni ho sempre avuto un grande interesse. A 18 anni, nella mia casa appena fuori Bolzano, già trafficavo per i vigneti di famiglia e cercavo cose nuove, sperimentavo. Perciò trovarmi qui a Novacella un vitigno che non aveva un passato ma solo un grande futuro è stato entusiasmante. Ho potuto studiarlo, vedere la sua adattabilità ai vari tipi di terreni e a come reagiva alle quote diverse, sperimentare e anche battere fino ad ottenere un grande vino bianco. Quando

**Nell'Abbazia la cura per l'ambiente naturale è davvero scrupolosa. Merita una visita anche il giardino.**

la gente lo annusa e ne beve un piccolo sorso sorride sempre di piacere, non resta mai indifferente o assume un atteggiamento scontroso. Noto sempre un tocco di allegra sorpresa e questo è un buon risultato". Von Klebelsberg ci porta in tour per cantine antiche ("L'edificio più giovane qui dentro ha 250 anni" ricorda) ma notiamo una specie di ciminiera d'acciaio, l'impianto di teleriscaldamento.

## Scelti per voi

**Alto Adige Doc  
Valle Isarco Sylvaner  
2007  
11,20 euro**

Paglierino intenso con riflessi verdognoli. Profumi nitidi di erbe e fiori bianchi, albicocche e pesca. In bocca è fresco, morbido e persistente.



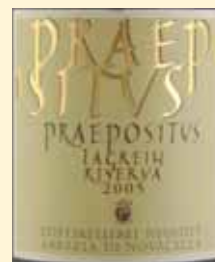
**Alto Adige Doc  
Valle Isarco Gewürztraminer  
"Praepositus" 2007  
19 euro**

Giallo brillante intenso con riflessi dorati. Aromi decisi che ricordano melone, glicine e erba fresca. In bocca acidità e persistenza con gusto finale di salvia.



**Alto Adige Doc Lagrein  
Riserva "Praepositus"  
2005  
25,50 euro**

Rubino impenetrabile con riflessi porpora. Al naso pepe e chiodi di garofano, liquirizia e cocco. Al gusto note tostate di caffè, acidità e morbidezza.





## Dove e come

L'Abbazia e le sue proprietà meritano una accurata visita. Arrivarci è facile, con l'autostrada Verona Brennero. Si esce al casello di Bressanone e subito si trovano le indicazioni turistiche per Novacella, a soli tre chilometri. È ben indicato anche il parcheggio, davanti all'attrezzato punto vendita dei vini. Per saperne di più: [www.abbazianovacella.it](http://www.abbazianovacella.it)

**Le vigne e il podere Marklof a Cornaiano, con Bolzano sullo sfondo. Qui si fanno in prevalenza i vini rossi.**

rà, scriveva Sant'Agostino. Nel reparto di vinificazione, quasi superfluo dirlo, tutto è ordinato, luminoso. L'acciaio è lucido, i pavimenti tirati a specchio. *“Abbiamo anche qui tutto quello che ci serve per fare in modo che l'uva, così sapientemente coltivata, venga trasformata in vino senza sconvolgimenti. Stiamo attenti a tutto quello che di tecnologico serve allo scopo ma non ci facciamo prendere la mano. La funzionalità è la nostra regola di base”*. I vini dell'Abbazia sono venduti al 25% in Alto Adige, al 60% nel resto d'Italia, lasciando il 15% al mercato estero. Una quota, quest'ultima, che sta crescendo bene, anche grazie al passaparola dei visitatori stranieri che passano per le Agostiniane cantine.

*“Molti produttori altoatesini puntano a vendere il loro vino prevalentemente nella regione”, dice Urban von Klebelsberg. “Noi abbiamo scelto di non essere vincolati a un solo mercato. Anzi. In Italia contiamo su una nostra rete vendita, molto capillare, puntiamo più alla ristorazione che alle enoteche. O meglio, ci interessano le enoteche attive, quelle che sanno proporre, che sanno ben organizzare, spiegare luoghi e vitigni d'origine, non quelle che si limitano a mettere le bottiglie sullo scaffale e aspettare che accada il miracolo”*. Se lo dice lui, che ha vie privilegiate verso chi i miracoli li fa, c'è da credergli. 

**Alto Adige Doc Valle Isarco Veltliner “Praepositus” 2007**  
16 euro

Giallo paglierino intenso tendente al dorato. Aromi di agrumi, pesca, pera e salvia. Al gusto sapidità e persistenza con un ottimo finale fruttato.



**Alto Adige Doc Valle Isarco Kerner 2007**  
12,50 euro

Giallo paglierino intenso con lievi riflessi dorati. Profumi freschi di pesca, pompelmo e note mentolate. Gusto minerale, sapido e fresco.



*“Ci produciamo il calore che ci serve bruciando gli scarti lignei dei nostri boschi. Vale a dire 300mila litri di gasolio risparmiati ogni anno”*. Soddisfazione e impegno. *“Da un piccolo laghetto qui fuori otteniamo anche la forza motrice per una piccola centrale elettrica interna. Insomma, cerchiamo di far funzionare bene le cose, di mantenere la nostra autonomia con lavori di qualità, dall'energia ai vini. Siamo qui da 900 anni e contiamo di restarci almeno per altrettanto tempo. Oggi non ci si può affidare al caso, alle sovvenzioni, alle donazioni o ad altro. Bisogna produrre, e bene soprattutto”*. Tutto ciò che mi hai donato crescerà e si perfezionerà.