comunicazione

CORRIERE DELLA SERA

IO DONNA

La vigna di Castel Ringberg, in Alto Adige.

Consorzi: l'enoturismo all'insegna della qualità

Dalle cime delle Dolomiti alla pianura emiliana, in viaggio tra cantine, abbazie e castelli. A piedi e non solo

La biblioteca barocca dell'Abbazia di Novacella.

REINHARD GÖRNER

I consorzi di tutela non solo svolgono un'attività tecnica come stabilire i disciplinari di produzione dei vini, ma tutelano il pubblico sulla qualità espressa dai produttori consorziati. E sono al centro di territori magnifici, tutti da scoprire.

Consorzio Vini Alto Adige

Vallate alpine e soleggiati altipiani, morbide colline e laghi con scorci mediterranei. L'Alto Adige racchiude tanti microclimi in un piccolo territorio. Pochi anche gli ettari vitati, solo 5.700, ma grandissima la varietà dei terreni, dei vitigni, dei vini. «Si va dalla "viticultura eroica" a 1.000 metri di altitudine a quella "mediterranea", con temperature estive spesso estreme» spiega Eduard Bernhart, Direttore del Consorzio Vini Alto Adige (*vinialtoadige.com*). «L'aria frizzante delle Alpi insieme all'Ora, vento caldo del lago di Garda, caratterizzano l'aromaticità dei vini e i terreni sono un vero viaggio geologico, dal porfido vulcanico al calcare dolomitico, alle marne». Le oltre 200 cantine producono vini iconici: i bianchi Gewürztraminer, Sauvignon, Pinot Bianco e Grigio, Chardonnay; fra i rossi gli autoctoni Schiava e Lagrein e uno straordinario Pinot Nero.

Un modo piacevole per visitare le cantine dell'Alto Adige è pedalare tra i vigneti, perché i percorsi ciclabili regalano sorprese ad ogni curva, come una cima alpina che appare improvvisa. L'antica via Claudia Augusta che collegava Roma alla Germania, tra valichi dolomitici e sentieri sterrati, raggiunge castelli, borghi e cantine perfette per una degustazione. Come a sud quella di Elena Walch, Grande Dame dell'Alto Adige vinicolo, che fra le vigne di Kastelaz persegue una lavorazione manuale sostenibile (*elenawalch.com*). Oppure all'estremo nord l'Abbazia di Novacella, che merita, oltre all'assaggio dei suoi famosi bianchi Kerner, Veltliner e Sylvaner, una visita alla straordinaria biblioteca e complesso monastico medioevale (*kloster-neustift.it*).