comunicazione

VANITY FAIR.it

Dieci cantine da visitare per scoprire l'Alto Adige

L'autunno è la stagione perfetta per l'enoturismo. Tra antichi vigneti ed architetture avveniristiche, ecco perché questa terra è un must per tutti gli amanti del vino
11 ottobre 2023

Probabilmente non esiste una stagione migliore delle altre per visitare l'Alto Adige. Eppure l'autunno, con i suoi colori, è uno dei momenti più irresistibili e seducenti per enoturisti e winelover. L'intera regione diventa un mosaico di contrasti e armonie, dove ognuno dei **20 vitigni** presenti dà il proprio contributo: nei paesaggi, **oltre 5.700 ettari di terreno coltivato a vite** propongono infinite sfumature cromatiche, che vanno dall'oro al rosso rubino. L'Alto Adige è una delle regioni vinicole più piccole ma anche più variegate d'Italia, grazie a un **terroir complesso**, da sempre via di comunicazione privilegiata tra il Centro Europa, le Alpi e il Mediterraneo.

La viticoltura in Alto Adige si intreccia con la comunità. La maggior parte delle aziende agricole ha una superficie media di appena un ettaro e molte sono gestite da famiglie che hanno tramandato la loro passione e il loro sapere di generazione in generazione: un tessuto sociale compatto che alimenta la produzione della regione, rendendola unica nel panorama italiano e internazionale.

La storia del vino in Alto Adige è antica (risale a oltre tre millenni fa) e la sua complessità è dovuta a un'infinita ricchezza di microclimi specifici e suoli variabili, dal porfido vulcanico al calcare dolomitico, con 86 diverse microzone. Il **Geoparc Bletterbach** a poca distanza da Bolzano, è un'aula a cielo aperto per famiglie e offre un'avventura educativa attraverso la storia geologica dell'Alto Adige. Conosciuto come il «Grand Canyon», la gola di 8 km racconta 15.000 anni di storia terrestre, rendendo la geologia accessibile e affascinante per visitatori di tutte le età. La sostenibilità è un altro pilastro su cui si fonda la viticoltura altoatesina ed è un impegno sostenuto con energia dal **Consorzio Vini Alto Adige**. Circa l'8% della superficie vitata è dedicata alla coltivazione biologica e la regione è in prima linea nella ricerca e nell'innovazione per una viticoltura sempre più rispettosa dell'ambiente e delle future generazioni.

L'Alto Adige conta oggi poco meno di 300 aziende, che producono complessivamente circa **40 milioni di bottiglie all'anno**. La maggior parte delle cantine offre la possibilità di **visite guidate e degustazioni dei propri vini.** Sono realtà molto diverse tra loro: alcune sono piccole realtà a conduzione familiare, mentre altre hanno

comunicazione

VANITY FAIR.it

raggiunto una dimensione e una notorietà internazionale, diventando vere e proprie opere architettoniche ed enologiche tra le montagne. **La possibilità di visitare personalmente le cantine, dialogare con i produttori e passeggiare tra i vigneti è sempre un'esperienza emozionante.** Ancora di più tra i colori dell'autunno. Ecco la nostra selezione

- Abbazia di Novacella
  Fondata nel 1142 dal beato Artmanno, l'Abbazia di Novacella non è soltanto un luogo di preghiera e di educazione. È una delle più antiche cantine al mondo ancora in attività, punto chiave nella scena enologica dell'Alto Adige. Gli Agostiniani che la gestiscono da sempre sono impegnati nella sostenibilità e offrono una varietà di prodotti che va dai vini ai succhi e alle tisane. Grazie al microclima della Valle Isarco, produce vini bianchi eleganti, mentre le zone più calde come Cornaiano e Bolzano sono perfette per i rossi intensi. Il *Grüner Veltliner Praepositus* spicca con note di
- cumino, pepe e mela matura.

- Cantina Bolzano - Kellerei Bozen
  Tra le più belle e avveniristiche cantine dell'Alto Adige, parzialmente scavata nella roccia , è una vera e propria dichiarazione artistica, con una facciata avvolta in lamiera di alluminio traforato color bronzo, che evoca il motivo di una foglia di vite stilizzata. La cantina raccoglie in cooperativa il lavoro di 224 soci con oltre 350 ettari e produce una grande selezione di vini, con un catalogo che vanta 37 etichette diverse e oltre tre milioni di bottiglie. Assaggiate un bicchiere di

St. Magdalener "Huck am Bach" magari sorseggiandolo dalla terrazza e godendovi il panorama sulla conca di Bolzano

- Cantina Kaltern
  La Cantina Kaltern nasce nei primi anni del '900, un periodo di profondi cambiamenti storici e sociali. Cresciuta attraverso fusioni e orientata sempre più verso la qualità, oggi conta 650 soci e controlla 450 ettari di vigneto. Il paesaggio vitivinicolo attuale di Caldaro è il frutto di una lunga evoluzione geologica, plasmato dalle forze erosive di masse glaciali e correnti d'acqua durante l'ultima era glaciale, che hanno creato terrazze naturali attorno al lago. Questo terreno, con il suo microclima mite e speciale, fortemente influenzato dal lago, favorisce la produzione di vini bianchi e rossi freschi
- ed eleganti. Tra gli assaggi, da provare il *Pinot Bianco Quintessenz Alto Adige DOC* .

- Cantina Kurtatsch
  La Cantina Kurtatsch si trova a Cortaccia, lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige, ed è una tra le più belle della zona, con la sua architettura estrema e al tempo stesso elegantemente fusa nel paesaggio. Fondata nel 1900, ha una storia solida, e si caratterizza per la variabilità del terroir, con vigneti che si estendono su un dislivello di quasi 700 metri in un unico comune (unica in Europa) tra 220 e 900 metri sul livello del mare. Questa particolarità permette una produzione vitivinicola differenziata. Il contributo di 190 soci viticoltori consente alla cantina di mantenere elevati standard qualitativi sfruttando le caratteristiche geologiche e climatiche dell'area di Cortaccia. Particolare importanza riveste la cuvée di punta della cantina, *Tres*, un blend di 77% Merlot, 20% Cabernet Franc e 3% Cabernet Sauvignon.