

CASTELFEDER, 30 ANNI DI BURGUM NOVUM E ARRIVA IL NUOVO CHARDONNAY

1 Marzo 2022



EGNA – Una realtà che vanta oltre cinquant'anni di storia quella di Castelfeder, cantina vitivinicola altoatesina che ha saputo unire alla tutela delle tradizioni, orgogliosamente custodite e trasmesse di generazione in generazione, la giusta dose di modernità al fine di ottenere vini sempre più pregiati. L'occasione dei festeggiamenti delle 30 annate di Burgum Novum, linea eccellenza di Castelfeder fondata da papà **Günther Giovanett** nel 1989, determina il passaggio ai figli Ines e Ivan affinché diano la loro impronta nella storia aziendale.

Family Reserve, ossia Riserva di famiglia, è la nuova punta della piramide qualitativa di Castelfeder – si legge in una nota – e andrà a evidenziare i Cru storici della famiglia nelle annate migliori. Il primo vino è Kreuzweg, uno Chardonnay Riserva che deriva dall'omonimo Cru, nel cuore della produzione del paese di Magrè, storicamente prodotto nella migliore zona

per questa varietà in Alto Adige. In edizione limitata di sole 1.400 bottiglie, è il meglio di cinque parcelle di Chardonnay all'interno del Cru che godono di un perfetto microclima, situate in una posizione unica dove la varietà riflette al meglio le caratteristiche del terroir.

Il Cru Kreuzweg eredita il nome dal crocevia creatosi dall'intersezione delle strade storiche del paese (la strada del vino e quella centrale del paese di Magrè) che attraversano i vigneti in verticale e orizzontale. Le sue uve provengono dal sito di Chardonnay più rinomato dell'Alto Adige dove il suolo magrissimo è caratterizzato da roccia dolomitica e ricco di calcare. Le piante devono radicare molto più in profondità che in tutti gli altri vigneti per recuperare sostanze organiche, fattore che conferisce al vino una fortissima mineralità. Kreuzweg è particolarmente significativo per Castelfeder in quanto rappresenta il risultato di molti anni di ricerche e di prove di vinificazione susseguite su piccole quantità di vino per ottenere il miglior risultato sperato. Un vino che riflette appieno le peculiarità del terroir e che si rivela minerale ed espressivo grazie al terreno dolomitico, ma anche al microclima unico: le uve di questo Chardonnay, infatti, sono costantemente esposte al calore del sole anche dopo il suo calare, grazie alle pareti rocciose del massiccio del Fenneberg che emanano il calore accumulato durante il giorno anche dopo il tramonto. Selezione accurata dei grappoli, raccolta manuale a piena maturazione, tempo, pazienza e una vinificazione tradizionale con lunga permanenza sui lieviti in Barrique francesi per 18 mesi sono le chiavi per esaltare le sue caratteristiche. Lo Chardonnay Kreuzweg combina precisione del frutto ed elegante freschezza. Il colore dorato brillante riporta la grande concentrazione di questo vino che viene poi accompagnato da note minerali di pietra focaia, uva spina, nocciola, citronella e mela. Questi aromi e la grande eleganza al palato forma un'armonia gustativa suadente. Si abbina a tartare di pesce, condita con un mix di frutto della passione, olio, lime e pepe, e salmone affumicato.

“Grazie alle mie forti radici con il territorio altoatesino e alla visione di creare qualcosa di unico, siamo stati in grado di scrivere una storia di successo”, commenta Günther Giovanett con orgoglio, mentre il figlio ed enologo, **Ivan Giovanett** aggiunge: “Vogliamo mantenere il lavoro manuale tradizionale degli ultimi 30 anni. Stiamo lavorando a nuove produzioni della ‘Riserva di famiglia’, ma le cose buone arrivano a chi sa aspettare; un prezioso insegnamento che arriva dalla storia di famiglia. Intanto, si parte con uno Chardonnay Riserva 2018, minerale, complesso, fresco e verticale”. Infine, donna del vino e anima commerciale della cantina Castelfeder **Ines Giovanett**, sottolinea che “è per noi importante celebrare il 30° anniversario di Burgum Novum per mostrare il costante sviluppo dei vini Castelfeder”.

Fondata nel 1969 per volere di **Alfons Giovanett**, Castelfeder affronta nel corso degli anni numerosi miglioramenti volti a modernizzare i processi produttivi, ad ampliare l'assortimento dei vini e a espandersi verso nuovi mercati, soprattutto quelli internazionali. Venti anni più

tardi, però, il vero anno di svolta: nel 1989, per volere di Alfons e del figlio Günther, nasce la linea Burgum Novum, un passo fondamentale per l'azienda che, in quella selezione, unisce le sue cinque etichette di eccellenza. La selezione dei vini Burgum Novum deve il suo nome a un incendio del 1189 nel comune di Eгна (Bolzano); il villaggio venne distrutto e poi ricostruito, per opera del Vescovo Corrado, il quale gli attribuì il nome Burgum Novum de Eгна. La linea è il risultato del lavoro attento e scrupoloso in vigna da parte dei contadini e in cantina delle persone che si occupano di tutte le fasi successive fino all'imbottigliamento. Oggi l'azienda conta 70 ettari di vigneti dei quali il 30% destinato a vitigni di uva a bacca rossa, il restante 70% a vitigni a bacca bianca.

La nuova "Family Reserve" aggiunge ulteriore unicità alla selezione di Castelfeder, e non solo; è espressione della storia di famiglia e la qualità che accompagna la cantina fin dall'anno della sua nascita.