

## ALTO ADIGE WINE SUMMIT: BUONA LA PRIMA, ARUNDA PENSA A SPUMANTI SUD TIROLO

27 Settembre 2017



BOLZANO - “Buona la prima” per l’Alto Adige Wine Summit, la due giorni di degustazioni di circa 80 vini altoatesini, con diversi assaggi in anteprima rispetto al debutto in commercio. Un maxi incontro vis à vis con operatori e stampa dei mercati esteri, in primis Germania, Svizzera e Austria, dapprima in fiera a Bolzano e poi in quota sull’altopiano di Siusi, il più vasto d’Europa, accompagnati dalla musica dei corni e specialità di malga.

In degustazione anche le rinomate bollicine di Arunda, la cantina più alta d’Europa, come sottolineato dal patron **Josef Reiterer**, che è considerato il maestro dell’arte spumantistica altoatesina, sicuramente un apripista del Metodo Classico.

“Facciamo cose estreme - ha detto il produttore - nel 1979 c’era da convincere il territorio a fare spumanti col Metodo Classico; ora sostengo che la vendemmia vada fatta non dico con uva stramatura, ma almeno matura per non proporre enormi acidità. Niente raccolta anticipata ad agosto, come fanno altrove, ma a fine settembre, e anche settimana prossima”.

Uno stile che ha convinto anche altri colleghi: “Siamo un gruppo di sei-sette produttori ed io

sono il guidatore” ha detto Reiterer nel sottolineare che “tutti i nostri spumanti sono poco dosati. Vorremmo fare una linea Sud Tirolo, con bollicine gradevoli e pulite”.

Nel frattempo si fa gioco di squadra con una cuvée collettiva, a base Lagrein, che, almeno al momento, non è in vendita. Gli abbinamenti con la cucina locale e con quella dei mercati di sbocco è la sfida abbracciata da molte cantine altoatesine.

“Anche la nostra cucina è cambiata, è più leggera, e va abbinata a frutti più eleganti. Per ottenerli noi abbiamo abbassato le rese a un kg per pianta per una piccola produzione, circa 9mila bottiglie, di Pinot nero, un vitigno difficile in vigna e in cantina ma ricco di espressioni di territorio” ha detto **Oskar Andergassen**, viticoltore della Tenuta Klosterhof, altra cantina a conduzione familiare.

Per **Markus Prackwieser** “a tavola è la Schiava (Vernatsch) ad esprimere al meglio la freschezza del vino”, mentre **Josef Franz Waldner** della Tenuta Eichenstein il vino lo mette anche nella zuppa, con buoni risultati apprezzati anche dal giovane enologo-buongustaio **Marius Müller**.