

Aristos, la linea d'alta quota della Cantina Valle Isarco

13 Marzo 2026

di **Giuseppe De Biasi**



CHIUSA – Con il 2026 la storica cooperativa Cantina Valle Isarco festeggia i suoi primi 65 anni, essendo stata fondata nel 1961 da 24 famiglie di viticoltori valligiani. In questi decenni i soci sono diventati ben 135, impegnati a coltivare 150 ettari di vigneti inerpicati sui ripidi pendii fino ai 1.000 metri di altitudine e distribuiti in 11 comuni (Varna, Bressanone, Funes/Tiso, Velturno, Chiusa, Laion, Castelrotto, Villandro, Barbiano, Fié e Renon).

Tutti nell'omonima valle, stretta fra le Dolomiti e le Alpi Sarentine, che vanta il primato del limite settentrionale della viticoltura italiana (per intenderci, la Cave Mont Blanc di Morgex in Valle d'Aosta è quasi ad un grado di latitudine Nord in meno).

La coltivazione d'alta quota e i suoli glaciali, scistosi e vulcanici, ricchi di silicati e dal clima tipicamente alpino, donano ai vini una dote minerale e una spalla acida, di grande beva e decisa personalità.

A dominare la produzione sono ovviamente i bianchi, con il 95% del totale delle circa 950.000 bottiglie annue, ricavati soprattutto dai vitigni tipici dell'areale come Sylvaner, Kerner, Müller-Thurgau, Gewüztraminer e Riesling mentre la quota residuale dei rossi è appannaggio di Pinot Nero, Lagrein, Zweigelt e Schiava.

Viticoltura estrema con escursioni termiche marcate e suoli capaci di esprimere vini di precisione, freschezza e forte identità territoriale, con pratiche agronomiche orientate alla sostenibilità e vinificazioni attente a preservare le caratteristiche aromatiche dei vitigni. Di tale filosofia, valida per l'intera produzione aziendale, la linea Aristos, realizzata fin dal 1990 dalla selezione dei migliori vigneti, ne incarna la più raffinata e puntuale espressione.

Le undici attuali referenze si caratterizzano per equilibrio olfattivo-gustativo e ampia capacità di abbinamenti gastronomici, proponendo uno stile coerente, marchiatosi a fuoco dalle note minerali e dai sapidi finali che rappresentano la cifra stilistica tipica dei bianchi della Valle Isarco.



In una degustazione guidata dal direttore generale, **Armin Gratl**, e dall'enologo della cantina **Stefan Donà**, abbiamo avuto modo di apprezzare in anteprima alcune delle nuove annate, di

seguito descritte brevemente nei dettagli produttivi e nelle note olfattive-gustative.

Aristos Sylvaner 2024

Vitigno protagonista della viticoltura valligiana questo Sylvaner in purezza fermenta in acciaio e affina 4-6 mesi sui propri prima di essere imbottigliato e presentarsi nel calice con un giallo paglierino luminoso e riflessi verdolini. Profilo olfattivo fresco e lineare con note primarie di mela verde, pera Kaiser e fiori di campo in cui si innestano delicate sensazioni di timo e una scia di mandorla amara.

Sorso snello e succoso, con acidità croccante, nitida sapidità e una leggera nota citrina. Finale persistente, con ritorni di mela e una lieve scia minerale. Ottima versatilità gastronomica che va da antipasti di mare a formaggi freschi e primi a base di verdure.

Aristos Kerner 2024

Altro cavallo di razza della cantina cooperativa di Chiusa il Kerner della linea fa dopo la fermentazione in acciaio matura per 10 mesi sulle fecce nobili in parte in acciaio e in parte in botti grandi. Nel suo giallo paglierino con riflessi verdolini emergono profumi di pesca bianca, albicocca in maturazione e accenni floreali di sambuco, seguiti da una sfumatura leggermente speziata di noce moscata e un lieve affumicato. Bocca bilanciata tra frutto e acidità, con trama cremosa e chiusura con ritorni floreali e una piacevole nota amarognola. Si abbina ad un tagliere di speck o pesce al forno, carni bianche ma anche alla cucina etnica leggermente speziata.

Aristos Grüner Veltliner 2024

I grappoli del vitigno di derivazione austriaca fermentano e affinano in acciaio, senza passaggio in legno, per esaltare freschezza e note varietali. Nel calice il suo brillante giallo chiaro con riflessi verdolini esprime la tipicità varietale con pepe bianco in apertura, mela verde, lime, e sottili e venature vegetali. Sorso vibrante e dinamico con acidità tagliente e struttura snella supportano una pronunciata sapidità. Sensazione piacevolmente piccante sul finale con ritorni agrumati e una scia minerale che allunga la persistenza. Ottimo con formaggi a pasta molle, primi di pesce e risotti delicati.

Aristos Riesling 2023

La versione isarchese del nobile Riesling dopo un breve contatto con le bucce viene vinificata e affinata per circa 10 mesi sulle proprie fecce in parte in acciaio e in parte in botti grandi per preservare terziari e mineralità. Nel calice il suo paglierino intenso presenta un bouquet

olfattivo elegante e complesso di bergamotto, pompelmo, pesca gialla e mela cotogna, con la nitida componente minerale di pietra focaia e precoci aloni di idrocarburi. Gustativo ben integrato fra frutto e componente salina con un'evoluzione verso note agrumate e speziate con finale di lunga persistenza.

Un vino che evolve bene negli anni, da accostare ad ostriche, secondi di pesce, piatti a base di crostacei, cucina asiatica raffinata o formaggi di media stagionatura.

Aristos Pinot Noir 2023

La versione di alta gamma del Pinot Noir dopo una breve macerazione a freddo fermenta in botte grande per maturare poi 18 mesi sulle in parte in tonneaux in parte in barrique. Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia di sei mesi il suo luminoso e diafano rosso rubino propone in evidenza soprattutto frutta rossa (amarena, lampone, fragolina di bosco, ribes), seguita da leggere note di sottobosco e un accenno speziato di pepe nero, liquirizia e vaniglia. Tannini fini e setosi che donano struttura senza essere aggressivi. Buona acidità con elegante finale a dominante frutti rossi e sottile sapidità che ne prolunga la persistenza.

Da abbinare a salumi delicati, primi di terra, carni bianche e piatti a base di funghi.

Aristos Zero

Le bollicine "metodo classico" della linea Aristos provengono dai vigneti che circondano il monastero di Sabiona, luogo simbolo della Valle Isarco. Dai terreni alluvionali ghiaiosi contenenti diorite il Sylvaner in purezza della base spumante riposano almeno 36 mesi prima della sboccatura che, come anticipa il nome, non prevede nessun dosaggio. Il suo paglierino chiaro con riflessi dorati svela un perlage fine e continuo e un bouquet fragrante e complesso di crosta di pane, mela verde, fiori bianchi e note agrumate di cedro con sottili richiami ammandorlati e di pietra focaia. In bocca è cremoso e avvolgente, con vibrante acidità e finale asciutto, leggermente salino. Perfetto come aperitivo si presta ad associarsi ad antipasti e tartare di pesce come a formaggi freschi prodotti con latte crudo d'alta quota, soprattutto di capra.

