

Cantina Tramin: Epokale 2017 conquista i 100 punti di Henris

9 Aprile 2026

di Redazione



TERMENO SULLA STRADA DEL VINO – Epokale 2017 di Cantina Tramin ha conquistato i 100 punti della guida enologica *Henris*, pubblicazione di riferimento a livello internazionale per le aziende vitivinicole dell’arco alpino e della Germania.

Secondo i degustatori si tratta di un “vino monumentale, che affascina per il corpo setoso e la massima armonia immaginabile, la complessità olfattiva e la dolcezza finemente cesellata”.

L’Epokale 2017 di Tramin: il Gewürztraminer di montagna e di miniera

In particolare, Epokale si è distinto per l'eccellente maturazione e le prospettive evolutive, grazie al lungo affinamento nella miniera di Ridanna Monteneve (Bolzano), in condizioni di buio, umidità e temperatura costanti a circa 2.000 m s.l.m. La guida ha assegnato a Cantina Tramin anche i 5 grappoli, il maggior riconoscimento riservato alle aziende vitivinicole.

“Il riconoscimento di Henris è per noi un onore e un'ulteriore conferma che la strada scelta è quella giusta – dice **Willi Stürz**, enologo e direttore tecnico di Cantina Tramin -. A partire da Epokale 2015, infatti, siamo tornati a una maggiore concentrazione rispetto alle precedenti annate in quanto questa, grazie al suo rapporto con l'acidità, ci permette di ottenere il massimo dal vitigno in termini di ampiezza e raffinatezza aromatica, struttura, bilanciamento e uno straordinario potenziale d'invecchiamento”.

L'annata 2017 presenta un residuo zuccherino di 66 g/l e un ph di 3,7. L'elevata concentrazione richiede più tempo per raggiungere l'equilibrio ideale in bottiglia. Per questo motivo Stürz ha deciso di prolungare da sette a otto anni l'affinamento complessivo del millesimo. Scelta che trova l'avallo scientifico in una ricerca sull'evoluzione aromatica del Gewürztraminer condotta da un team di Fondazione Edmund Mach coordinato dal professore ordinario di Chimica degli Alimenti **Fulvio Mattivi**.

Epokale, al suo esordio con l'annata 2009, è il primo vino bianco italiano ad aver conquistato i 100/100 punti di Robert Parker-The Wine Advocate. La prospettiva di invecchiamento di oltre vent'anni, la peculiarità di affinamento in miniera, il numero esiguo di 2.150 bottiglie e la distribuzione selezionata lo rendono un vino raro e prezioso, ricercato dai collezionisti.