

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

29 Ottobre 2025



FIRENZE – Presentato alla stampa, nell'elegante cornice del Ristorante Borgo San Jacopo a Firenze, il prezioso Epokale 2017 di Cantina Tramin, nuovo millesimo delle 2.150 bottiglie prodotte dell'esclusivo Gewürztraminer Spätlese Alto Adige Doc affinato ben otto anni prima in cantina e poi nelle viscere e nel buio assoluto della Miniera di Ridanna Monteneve ad oltre 2.000 metri s.l.m.

Una referencia che in una qualche misura riprende, sulla scia delle sue pluripremiate versioni d'eccellenza del Nussbaumer e del Terminus, l'antica tradizione austroungarica del Gewürztraminer con un residuo zuccherino ben percepibile, da sorso rotondo, intenso, e con ampio spettro aromatico, ma con il preciso intento di ridisegnare ed aggiornare i canoni stilistici ed espressivi del vitigno, sfidando, anno dopo anno, le singolari caratteristiche evolutive del Gewürztraminer.

A partire dal millesimo di esordio 2009, premiato con i 100/100 punti di *Robert Parker-The Wine Advocate*, la storica cantina di Termeno ha proseguito sotto la guida di un rivoluzionario guru come **Willi Stürz**, da 35 anni enologo oltre che direttore tecnico della Tramin, con continue sperimentazioni, osservazioni e analisi, sfociate in una ricerca della Fondazione Mach che ha confermato le ragioni della potenzialità evolutiva e aromatica del - Gewürztraminer con il trascorrere del tempo.



Nella accogliente cornice dello stellato Borgo San Jacopo, il direttore tecnico Willi Stürz e il direttore commerciale **Wolfgang Klotz** hanno presentato alla stampa l'annata 2017 di Epokale, appena uscito dal silenzioso antro della miniera di Ridanna Monteneve.

La degustazione ha previsto un interessante confronto con sette calici di cui due annate di *Nussbaumer* (l'ultima in commercio la 2023 e una 2007, in gran forma nonostante la "maggiore età") e poi, alla cieca, Epokale 2015, 2017 e tre cru alsaziani, indiscussa area di riferimento per i Gewürztraminer di qualità (confronto che sarà oggetto di un successivo approfondimento).

Per quel che riguarda l'andamento stagionale che ha generato l'ultimo millesimo dell'Epokale l'annata 2017 a Termeno si è caratterizzata, a detta dello stesso Stürz, per la scarsa quantità di uve raccolte, a ottobre inoltrato, leggermente più tardi rispetto alle precedenti

vendemmie. Grazie alla leggera surmaturazione degli acini si è ottenuto un vino di grandissimo corpo e di enorme ampiezza aromatica. Il prolungato affinamento gli ha dato poi il tempo di raggiungere una rara armonia, data dall'ideale integrazione tra potenza ed eleganza, concentrazione e freschezza.

Dal punto di vista tecnico Epokale svolge una fermentazione a 18°C per oltre quattro settimane, a cui segue un raffreddamento a 5°C per 10 giorni. Successivamente viene travasato in un piccolo contenitore d'acciaio dove rimane a contatto con i lieviti per altri otto mesi, con sfeccatura del mosto per sedimentazione naturale. Dopo l'imbottigliamento l'affinamento al buio totale della miniera di Ridanna Monteneve, a 4 km dall'imbocco e a 450 metri sotto la montagna, ad una temperatura di 11 gradi ed una umidità del 90%, dove rimane per quasi sette anni.



Frutto dei selezionatissimi grappoli di due parcelle di vecchie vigne di Gewürztraminer situate a circa 430 m di altitudine su terreni di ghiaia calcarea e argilla con sottofondo di porfido nei pressi del Maso Nussbaumer, Epokale 2017 si propone nel calice con un suadente e intenso giallo dorato che al naso propone una palette olfattiva di grande ampiezza e intensità. Si spazia dalle tipiche note di rosa, frutta esotica gialla matura (mango, maracuja) litchi e melone a sbuffi di erbe aromatiche (salvia e timo) e zafferano chiudendo con un complesso profilo speziato di chiodi di garofano, pepe bianco, zenzero, noce moscata e cannella.

Con un residuo zuccherino di circa 66 g/l e un'acidità di 5,2 g/l al palato Epokale 2017 è un Gewurztraminer corposo, profondo, speziato, incredibilmente succoso ed intenso, potente quanto bilanciato, con una evidente e profonda mineralità che lo rende ancor più seducente, avvolgente e d'infinita persistenza.

Quanto agli abbinamenti si presta ad associarsi ai tradizionali dolci altoatesini come lo strudel di mele o di albicocca e la torta di prugne, dessert che non difettando di note fresche e lievemente acidule si integrano alla perfezione con la sua leggiadra opulenza. Ma anche a portate salate che si caratterizzano per note speziate e dolci come il Filetto di cervo con salsa ai frutti rossi oppure formaggi cremosi come l'Appenzeller o il Taleggio.

Un fuoriclasse in bianco capace di restare in cantina, senza colpo ferire, anche un paio di decenni per una incredibile longevità a cui Stürz e Cantina Tramin ci hanno abituati, nel loro riconosciuto ruolo di ambasciatori e pionieri dei bianchi altoatesini di lungo affinamento e durata, vini capaci di nobilitare i vitigni territoriali e di esprimere un livello qualitativo di assoluta caratura internazionale.



Wolfgang Klotz e Willi Stürz