

Rottensteiner, in Alto Adige l'alfiere del Lagrein è una famiglia che produce vino raccogliendo uve da 40 masi

22 Maggio 2026

di **Marco Signori**



BOLZANO – Su una grande botte è incisa la storia della cantina: costruita nel 1956, questa data segna l’inizio di quella che può essere considerata l’era contemporanea dell’azienda, nel 1981 veniva celebrato il primo quarto di secolo.

La storia dei Rottensteiner come produttori di vino parte però cinque secoli prima: “I primi documenti risalgono al 1527”, racconta **Judith Rottensteiner** che con il marito **Hannes** porta avanti l’azienda, “sulla botte è raffigurato lo stemma di famiglia, con uno stambecco

che racconta la storia di una famiglia principalmente di montagna, il borgo di San Pietro dove è partita la storia più recente della cantina con **Hans**, uomo molto ambizioso che nel 1950 voleva aprire la sua cantina. Ha convinto 20 contadini della zona a vendergli l'uva e nel 1956 ha prodotto il suo vino. È arrivato un importatore svizzero che fino agli anni Settanta ha comprato più del 70 per cento esportandolo come vino sfuso: all'epoca tutto incentrato sulla varietà Schiava. Quando negli anni Ottanta questo mercato è crollato la famiglia doveva trovare nuovi spunti ed è lì che iniziata la produzione anche di Lagrein e vini bianchi, ampliando la gamma fino alle 24 referenze che produciamo oggi”.



Uno dei masi di Rottensteiner

I Rottensteiner oggi possono essere considerati gli alfieri del Lagrein e producono vino – anche da Sylvaner, Muller Thurgau, Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon,

www.virtuquotidiane.it Rottensteiner, in Alto Adige l'alfiere del Lagrein è una famiglia che produce vino raccogliendo uve da 40 masi

Moscato giallo, Traminer aromatico e Schiava, Pinot nero e Cabernet – raccogliendo le uve di quaranta masi che circondano Bolzano. Con queste famiglie che coltivano piccoli appezzamenti anche inferiori a un ettaro, c'è un rapporto profondo coltivato nei decenni, un patto di collaborazione che si rinnova di vendemmia in vendemmia anche con i passaggi generazionali che si sono susseguiti nel tempo.

Le coltivazioni si sono spinte negli anni dai 260 metri fino ai mille di altezza, dove crescono Pinot bianco e Muller Turgau.

Nell'anno in cui si celebrano i settanta dalla fondazione dell'azienda come la si conosce oggi e alla vigilia dei cinquecento dall'origine della famiglia (il 2027), Judith mostra con un certo orgoglio quello che gli avi del marito hanno tramandato di generazione in generazione, proprio mentre **Toni** – il papà di Hannes – a 86 anni presidia la cantina come ogni giorno, con lucidità e arguzia fuori dal comune.

Nel '56 fu il padre di Toni a dare avvio alla produzione con soli tre ettari di proprietà, toccherà poi al figlio circa venticinque anni dopo trasformare l'azienda introducendo altre varietà e imprimendo la svolta qualitativa.



Il vigneto accanto alla cantina

Oggi, Rottensteiner lavora con uno spirito cooperativo frutto del rapporto coi quaranta conferitori, pur trattandosi di un'azienda privata e tra le dieci più importanti dell'Alto Adige. In un contesto ambientale più unico che raro, in cui convivono palme e ghiacciai grazie a influssi di stampo mediterraneo e alpino, importanti escursioni termiche e il terreno porfirico su cui è appoggiata Bolzano – che ha anche dato il nome alla famiglia, *roter stein* significa pietra rossa – conferisce mineralità e verticalità ai vini.

In una terra in cui prevalgono oramai i bianchi, Bolzano in controtendenza rimane un presidio dei rossi e questo anche proprio grazie al Lagrein, come quello di Rottensteiner che non solo rappresenta circa un terzo della produzione da 450mila bottiglie, ma un'autentica punta di diamante dell'azienda.

La posizione dei vigneti prevalentemente sui pendii e le loro dimensioni ridotte, impone di svolgere la gran parte del lavoro in modo manuale, ma questo consente di essere molto selettivi durante la vendemmia privilegiando la qualità.

In cantina si utilizzano cemento, acciaio e legno. La linea Select, che come suggerisce il nome identifica vini frutto di una scrupolosa selezione delle uve in vigna, ogni anno cambia l'affinamento con l'unica costante di restare un anno in barrique. Nonostante l'ampissima gamma di vitigni, la maggior parte dei vini è prodotta in purezza. L'azienda pone particolare attenzione alla sostenibilità e alle coltivazioni biologiche, alcuni masi conferitori coltivano addirittura secondo i principi della biodinamica, come quello da cui provengono le uve del Santa Maddalena Classico Vigna Premstallerhof.



Judith Rottensteiner