

Rottensteiner, una “famiglia allargata” è portabandiera di vini di qualità dell’Alto Adige

20 Novembre 2024



BOLZANO – È da mezzo secolo che la famiglia **Rottensteiner** in Alto Adige coltiva la vite, ma servirà aspettare la metà del secolo scorso per vedere nascere la cantina e quello che è oramai un brand indissolubilmente legato al vino di qualità, a partire dal Lagrein che nel quartiere bolzanino di Gries ha trovato una zona d’elezione. Due importanti anniversari sono così all’orizzonte: settant’anni dalla fondazione dell’azienda come la si conosce oggi, e ben cinquecento dall’origine della famiglia, le cui prime documentazioni risalgono al 1527.

“Nel 1956 è partito mio nonno, con soli tre ettari di proprietà, che un po’ come tutti all’epoca produceva vino sfuso destinato soprattutto alla Svizzera”, racconta **Hannes Rottensteiner**, che oggi gestisce l’azienda insieme alla moglie **Judith**. “Così siamo andati avanti per circa 25 anni, fino all’arrivo di mio padre **Toni** che l’ha trasformata introducendo tutte le varietà che abbiamo oggi e puntando molto sulla qualità”.

Lagrein, che dà vita anche a un sorprendente rosato, ma anche Sylvaner, Muller Thurgau, Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Moscato giallo, Traminer aromatico e Schiava, Pinot nero e Cabernet sono i vitigni coltivati.

La parola d’ordine di questa cantina sembra essere più di altre “famiglie”, declinata al plurale

perché non è solo grazie a quella Rottensteiner che l'azienda è cresciuta e si è sviluppata, ma anche alle numerose con cui nonno **Hans** ha iniziato a stringere accordi – come i Pichler il cui piccolo maso di appena un ettaro e mezzo è uno dei tre vigneti da cui arrivano le uve del Lagrein Grieser Riserva Select – e che oramai da decenni conferiscono le loro uve, prodotte nei circa 40 masi che, anche con i passaggi generazionali che si sono susseguiti nel tempo, sono rimasti legati ai Rottensteiner.

Una sorta di spirito cooperativo con ben quaranta conferitori, nonostante si tratti 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.

“Siamo molto fieri di essere riusciti a mantenere queste relazioni per così tanto tempo”, ammette Hannes, “il rapporto con loro ormai non è più solo commerciale, siamo diventati anche amici”.

Quella dei masi, proprietà fondiaria tipiche dell'Alto Adige, è una storia unica nel suo genere e particolarmente permeata nella società: questi edifici di montagna, circondati da un appezzamento di terreno, sono indivisibili e vengono tramandati di padre in figlio, esclusivamente al primogenito. Questo ha fatto sì, da un lato, che rimanessero per secoli nelle mani della stessa famiglia, e dall'altro che i secondi figli fossero costretti, crescendo, a spostarsi.

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.

Tra vigne di proprietà e quelle in gestione, Rottensteiner raccoglie la gran parte delle uve nell'area che circonda Bolzano, compreso Kristplonerhof – il maso natale di **Ros Rottensteiner**, uno dei più antichi della provincia dove oggi sono anche state ricavate tre meravigliose camere per accogliere i visitatori e i turisti – gestito dalla sorella più grande di Hannes, **Evi**, che vi coltiva la Schiava e il Traminer aromatico destinato al Passito “Cresta”, un prodotto assolutamente da provare con l'etichetta che riproduce il contratto di vendita del maso da cui provengono le uve risalente al 1769. Sono ben 45 i chilometri che dividono il vigneto più a nord, nella parte meridionale della Valle Isarco, da quello più meridionale, a Termeno sulla Strada del vino.

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.

Insieme a Kristplonerhof, sono quattro in tutto i masi gestiti direttamente dalla famiglia, tutti nei dintorni di Bolzano: Reiterhof, osteria contadina negli anni Trenta è oggi gestito dal cugino **Klaus**, Hofmannhof è stato acquistato negli anni '70 e oggi è gestito dalla sorella più giovane, **Silvia**, e Kofelehof, il più recente con vista mozzafiato sulla Torre Druso, simbolo della cantina, gestito direttamente da Hannes.

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. (*m.sig.*)