

G e w ü r z t r

Maffeo Baldini

Dall'Alto Adige all'Alsazia e ritorno, con tappa finale nel ventre di una montagna, alla scoperta di un vino affinato in miniera.



a m i n (i) e r

Gewürztraminer è una parola tedesca diventata familiare al consumatore di vino italiano tra la fine degli anni Novanta e gli inizi del Duemila, quando questo vino, divenuto di moda, è entrato con prepotenza nelle carte dei ristoranti e sulle lavagnette dei winebar, soppiantando il più autarchico “Traminer aromatico”.

Parlare di *Gewürztraminer* oggi significa trovarsi di fronte a un bivio. Da una parte l'Alsazia, patria indiscussa della varietà, che con 2900 ettari vitati corrisponde al 24 per cento della superficie della denominazione. Sono alsaziani i più grandi *Gewürztraminer* del mondo che la tradizione vuole con un elevato residuo zuccherino.

Dall'altra l'Alto Adige. Qui la produzione è decisamente più contenuta e la superficie vitata non arriva a 600 ettari, ma vanta una tradizione altrettanto forte e per lungo tempo è stata considerata culla di questa varietà. Nella Bassa Atesina si trova infatti Tramin (Termeno in italiano), che potrebbe aver dato origine e nome al vitigno. Così abbiamo studiato sui libri di testo e così si legge sulla pagina Wikipedia francese dedicata al *Gewürztraminer*: Una versione quindi ampiamente accreditata e diffusa, che tuttavia nasconde una realtà ben più complessa.

Il traminer è tra le varietà più antiche conosciute, con origini che potrebbero risalire a più di mille anni fa. È figlio dell'antico savagnin e si è diffuso grazie agli scambi di popoli tra Alsazia, Germania e Austria, favoriti dalla comune appartenenza al Sacro Romano Impero. Le prime testimonianze di traminer in Alto Adige risalgono però solo al 1242, quindi parecchio tempo dopo la probabile origine della varietà.

Della questione si è occupato anche il professor Attilio Scienza in un convegno organizzato a Bolzano nel 2011. Ha rintracciato una prima citazione di traminer risalente al VII secolo, “*uvae atrae traminae cognominatae*”, e indicato come origine più attendibile la regione tedesca del Palatinato, lungo la valle del Reno. Una tesi suffragata da recenti ricerche genetiche che hanno individuato tratti in comune con viti selvatiche della Renania.

Le stesse ricerche hanno dimostrato una parentela di primo grado tra il pinot nero e il traminer; entrambi addomesticati dalla vite selvatica; mancherebbe però un punto di interrelazione tra i due, dovuto probabilmente a un vitigno estinto (forse il gouais blanc). Attraverso incroci con altri vitigni sarebbero quindi state generate dal traminer varietà come riesling, sauvignon e sylvaner e una parentela meno stretta ci sarebbe anche con la ribolla. Pure lo spagnolo albariño sarebbe imparentato con il traminer; tanto che il nome significherebbe “vitigno bianco del Reno”.



D'altra parte, i vini di Termeno già nel Medioevo erano conosciuti con il nome di Traminer; erano diffusi in una vasta area a cavallo delle Alpi, ed erano considerati i migliori vini del Sud Tirolo (il termine Alto Adige verrà coniato solo molto più tardi). Si utilizzava lo stesso vitigno che conosciamo oggi col nome di gewürztraminer? Forse sì, perché potrebbe essere arrivato a Termeno grazie ai monaci e ai loro frequenti scambi con i monasteri del nord. O forse no, perché l'uva usata all'epoca era probabilmente di colore giallo e non rosa, come il gewürztraminer attuale. Si parla di una vite "tramenica lagarina", e presumibilmente il vino di Termeno in età medioevale era fatto con il lagarino bianco (citato anche nel capitolo del duomo di Trento nel 1469), una varietà andata perduta nella seconda metà del XVII secolo, quando un radicale cambiamento delle condizioni climatiche aveva indotto a spiantare tutti i vitigni a bacca bianca a favore di quelli a bacca rossa. Il gewürztraminer che conosciamo oggi quindi è stato introdotto verso la metà del XIX secolo su iniziativa dell'arciduca Giovanni d'Asburgo, che lo aveva portato direttamente dalla Germania.

A questo punto vacilla anche la certezza sull'origine etimologica di traminer. Secondo l'ampelologo austriaco Ferdinand Regner è legata all'idea di "vino di Tramin", ma spuntano altre due ipotesi plausibili: la derivazione dal latino *terminus*, o dalla famiglia varietale di origine greca *amnee*, poi trasformato da *der aminer* a *traminer*.

Al di là della genesi del vitigno, resta l'evidenza di una peculiare vocazione dell'areale di Termeno per il gewürztraminer, una varietà tutt'altro che facile da coltivare e molto esigente per terreno e condizioni climatiche. In mancanza

di un habitat soddisfacente, la produzione non solo sarà deludente dal punto di vista qualitativo, ma anche scarsa in quantità. Il traminer si distingue facilmente dalle altre varietà per il colore della buccia: rosa intenso, fino al giallo accentuato di acini molto maturi ed esposti al sole. Il grappolo, di dimensioni medio-piccole, è abbastanza serrato, i chicchi medio-grandi e rotondi, con buccia piuttosto spessa. È molto sensibile durante la fioritura e sono sufficienti piogge abbondanti per provocare un'evidente acinellatura e comprometterne la resa.

A Termeno gode delle migliori condizioni a cui possa ambire. Il microclima è del tutto particolare: meno esposto ai freddi venti che provengono dall'arco alpino, rispetto, per esempio, alla conca di Bolzano. Una protezione garantita dal massiccio della Mendola, con la presenza del monte Roen (2116 metri) a dominare la vallata. Gli influssi benefici dei venti provenienti dal lago di Garda contribuiscono a creare un clima caldo mediterraneo, che si associa a notevoli escursioni termiche fra il giorno e la notte.

Il terreno, dalla composizione variabile calcarea, silicea e ferrosa, determina ricchezza degli aromi, freschezza e sfumature sapide e minerali. Nell'altipiano di Sella, a 450 metri d'altezza, speculare a quello di Mazzon, si esalta la complessità olfattiva della varietà, con un'espressione che somma ai tradizionali sentori floreali e fruttati una gamma considerevole di rimandi speziati. La zona di elezione prosegue verso nord fino ad Appiano e a sud fino a Cortaccia. Fuori dall'Oltradige, in valle Isarco e in val Venosta i terreni più freddi e sassosi conferiscono nitidezza e sapidità. In Trentino sono le zone di Lavis e Cembra a produrre le bottiglie migliori, con vini asciutti e raffinati.

t

Gewürztramin(i)er

Oltre all'Alto Adige, in Italia il Traminer aromatico è inserito nei disciplinari di varie denominazioni in Valle d'Aosta, Veneto, Friuli e Abruzzo. Difficile tuttavia affermare che la resa del vitigno sia pari a quella altoatesina. Come Igt è ammesso in quasi tutte le regioni italiane, con una superficie vitata che dai 221 ettari nel 1970 è arrivata oggi a oltre 1400.

Nel mondo, oltre alla diffusione storica intorno all'arco alpino, in Svizzera e Austria, si spinge verso est con l'uso di sinonimi: in Croazia (dove è chiamato Runziva), in Bulgaria (Mala Dinka), in Ungheria (Formentin) e in Repubblica Ceca (Livora). Negli ultimi decenni si è diffuso negli Stati Uniti, in particolare in Oregon e California, Canada (Columbia Britannica e isola di Vancouver) e Australia. In Germania si contano circa 900 ettari, localizzati per la maggior parte lungo la valle del Reno, nella regione del Pfalz (Palatinato), dove l'espressione del Gewürztraminer è particolarmente austera, decisamente più fresca e minerale rispetto a quella della vicina Alsazia.

Il fiume Reno segna il confine con la Francia e conduce in quella che abbiamo indicato come la terra di riferimento per il Gewürztraminer: Una zona viticola relativamente piccola, lunga 97 chilometri da Mulhouse a Strasburgo e larga solo 4. Per comprendere i vini dell'Alsazia è necessario ripercorrere la storia degli ultimi due secoli di un popolo che tra il 1870 e il 1945 ha cambiato per cinque volte nazionalità e di conseguenza lingua.

Le guerre non hanno impedito lo sviluppo di una tradizione viticola che affonda le proprie radici al tempo dei romani. Alla fine del primo millennio si contavano oltre 160 distretti dediti alla coltura della vite e nel Medioevo i vini alsaziani erano considerati fra i più cari del mondo. Alla fine della Seconda guerra mondiale, nonostante le devastazioni del periodo bellico, erano molte le vigne storiche sopravvissute.

L'intreccio culturale derivato ha portato a fare dei vini di Alsazia una sintesi perfetta tra due culture e questo spiega la scelta, unica in Francia, di anteporre nelle denominazioni la varietà alla zona di produzione e la propensione verso gli elevati tenori zuccherini che non si trova in altre regioni francesi ed è invece comune al di là del Reno.

Vera particolarità e fattore determinante per i vini d'Alsazia è il clima. La presenza dei monti Vosgi a ovest protegge dall'arrivo delle perturbazioni atlantiche i vigneti, che si trovano tutti esposti a est, godendo di abbondante insolazione nonostante la latitudine elevata. Al contempo la presenza della Foresta nera a nord-est ripara dai venti freddi, creando un microclima sufficientemente temperato con precipitazioni scarsissime, tra le più basse di tutta la Francia. A incidere positivamente sono la ricchezza e la varietà del suolo, che passa dalle zone ricche di granito, gneiss e scisto a quelle silicee e calcaree, per digradare fino alle piane alluvionali dove poi la vite si ferma.

I vini sono identificati in base al livello qualitativo e si distinguono in Aoc Alsace e Aoc Alsace Grand Cru: per aver diritto alla menzione Grand Cru, i vini devono provenire da uve raccolte in cinquantadue territori titolati ed essere prodotti con uve riesling, gewürztraminer, pinot gris o muscat d'Alsace. Di questi, solo trenta sono quelli autorizzati per il Gewürztraminer Grand Cru, che deve riportare in etichetta la località di riferimento. La gradazione alcolica minima è 12% vol. e il rendimento



T

Gewürztramin(i)er

massimo autorizzato di 70 ettolitri per ettaro. A questa classificazione se ne aggiungono altre due: *Vendange Tardive*, per vini ottenuti con uve vendemmiate in sovraturazione, e *Sélection de grains nobles*, per vini prodotti con grappoli raccolti e selezionati a mano attraverso cernite successive e solitamente aggrediti dalla muffa nobile.

L'espressione del Gewürztraminer alsaziano è sempre sontuosa, con una ricchezza di sensazioni che rappresentano il tratto distintivo e raggiungono vette di complessità e finezza. In bocca la freschezza non è mai particolarmente pronunciata e la sensazione morbida è spesso accompagnata da un elevato residuo zuccherino, tra i 30 e i 50 grammi/litro. Sempre più spesso si trovano anche versioni secche con un residuo inferiore ai 4 grammi/litro, più richieste dai mercati internazionali, per le quali è indicata in etichetta la menzione dry o sec. Ma

è la versione abboccata quella più tradizionale, alla quale fanno riferimento le etichette più prestigiose e blasonate.

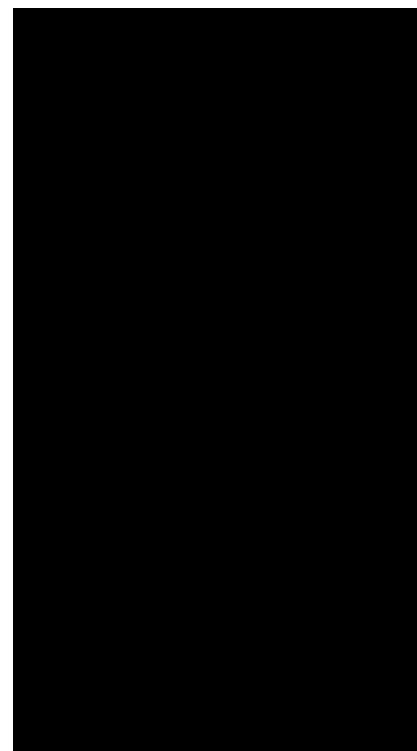
Un vino che solitamente divide, come ha sottolineato il critico americano Robert Parker: "Il primo assaggio di un Gewürztraminer provoca inevitabilmente una delle due reazioni: repulsione o culto. La parola meno indicata per descriverlo è leggerezza". Può regalare sensazioni straordinarie servito come aperitivo, ma trova sulle tavole alsaziane due compagni perfetti: la choucroute, piatto tipico preparato con crauti e carne di maiale, dove l'agrodolce e l'aromaticità ben si sposano con la morbidezza e i profumi del vino, e il formaggio a crosta lavata Munster, tipico della zona.

Alto Adige e Alsazia, pur condividendo la vocazione per questo vitigno, appaiono quindi divisi negli stili e nei risultati finali. Decisamente fragrante e fruttato il primo, con una dominante



esotica di litchi, ananas e un floreale di petali di rosa; più complesso e profondo il secondo, con un'espressione minerale e sentori di spezie dolci. Generalmente più immediata e facile la beva altoatesina, più impegnativa quella alsaziana. A stendere un ponte tra i due territori ci ha pensato Cantina Tramin, azienda cooperativa di Termeno con circa centocinquanta famiglie di viticoltori e 54 ettari coltivati a gewürztraminer sui 260 totali. L'enologo Willi Stürz è una figura chiave nel processo di valorizzazione della varietà di cui la cantina si è fatta promotrice, ritagliandosi il ruolo di "Casa del Gewürztraminer". Dal 1991 a oggi ha lavorato a fianco dei soci per l'esatta zonazione e l'individuazione dei terreni più adatti per i risultati enologici prefissati, dal vino di pronta beva alla vendemmia tardiva, bottrizzata o meno.

Il suo intento negli ultimi anni è stato quello di dimostrare il valore del Gewürztraminer



t Gewürztramin(i)er

altoatesino e dar prova della longevità di un vino che solitamente era considerato di beva piuttosto breve. Dopo aver dato vita a Nussbaumer (lo scorso anno il miglior vino bianco italiano, considerando la somma dei punteggi di tutte le guide del vino) e alla vendemmia tardiva Terminum, Stürz ha pensato a un Gewürztraminer nato per durare nel tempo: "In cantina non avevamo un luogo in cui poter affinare per lungo tempo il vino. I nostri avi ci hanno tramandato la convinzione che i vini conservati in alta quota sono migliori di quelli del fondovalle e così abbiamo cercato una collocazione in montagna. L'abbiamo trovata nella miniera di Monteneve, in val Ridanna, a oltre 2000 metri di quota, dove il buio è completo, e temperatura e pressione atmosferica sono praticamente perfette". È nato così Epokale, ispirato ai Traminer medioevali dal generoso residuo zuccherino. Per ottenerlo sono stati scelti due tra i vigneti più vecchi nei dintorni del maso Nussbaumer. La prima annata è frutto della vendemmia 2009, con raccolta a fine ottobre e una resa in vigneto di 45 quintali per ettaro. Dopo la vinificazione con pressatura soffice, ha sostato per 8 mesi sui lieviti prima di essere imbottigliato ed essere portato, ad agosto 2010, a Monteneve, una miniera di metalli preziosi dismessa, oggi sede del Museo Provinciale delle Miniere. Qui è stato stoccato al buio, a 4 chilometri dall'imbocco della galleria, a una profondità di 450 metri sotto la montagna. La temperatura di 11 °C e l'umidità del 90 per cento sono costanti tutto l'anno, con pressione atmosferica pari a quella esterna.

Il risultato è un vino potente, con un residuo zuccherino ben percettibile, ma perfettamente bilanciato dalla freschezza. Un vino lontano dai canoni oggi considerati tradizionali per il Gewürztraminer altoatesino, pronto a ridefinirne i confini e a spostare l'orizzonte di quanto si può ottenere da questa varietà.

Per presentarlo Cantina Tramin ha organizzato una degustazione in cui i vini altoatesini sono stati proposti alla cieca insieme ad alcune tra le più note etichette alsaziane e del Palatinato.



Alsace, Domaine Weinbach, Cuvée Laurence 2009**14% vol.; zuccheri residui 47 g/l**

Prodotto da agricoltura biodinamica su terreni di origine marno-calcareo. Al naso emergono profumi floreali di rosa, gelsomino e garofano, che si aprono delicatamente su cenni tropicali. Al palato si avverte la dotazione alcolica, sostenuta da una freschezza non comune che rendono il sorso diretto e tagliente, con un finale pulito.

Pfalz, Ökonomierat Rebholz, Albersweiler Latt Spätlese 2009**12,4% vol.; zuccheri residui 41 g/l**

Una piccola azienda familiare per rappresentare il Palatinato, altra zona di elezione della varietà. Vino austero, un po' restio al naso, dove la componente minerale tende a sovrastare l'espressione floreale. In bocca l'acidità domina sulla morbidezza e porta a ricalibrare l'assaggio, scoprendo un vino ricercato e affascinante.

Alsace, Domaine Zind-Humbrecht, Clos Windsbuhl 2009**13,7% vol.; zuccheri residui 60 g/l**

Uno dei nomi di riferimento dell'Alsazia, con quaranta ettari di vigneto condotti secondo i principi della biodinamica tra Colmar e Turckheim. Il profilo olfattivo, fragrante e generoso, propone sentori fruttati di litchi, frutto della passione e mango, intrecciati a fiori bianchi. Palato avvolgente, con una sensazione retrofattiva che riporta echi speziati e minerali.

Alsace, Domaine Trimbach, Vendanges tardives 2009**13,5% vol.; zuccheri residui 76 g/l**

Una delle maison più blasonate della regione, fondata nel 1626 a Ribeauville. I vigneti si trovano su terreni ricchi di limo e reperti fossili. Un vero fuoriclasse, con un'espressione olfattiva netta ed elegante: fiori di giglio, delicata speziatura di chiodi di garofano, zenzero e zafferano. Setoso ed elegante in bocca, è dotato di notevole persistenza.

Alsace, Domaine Zind Humbrecht, Grand Cru Hengst, Vendange tardive 2006**14,5% vol.; zuccheri residui 75 g/l**

Una vendemmia tardiva di grande concentrazione. Il colore tendente all'ambra comunica con immediatezza ciò che si troverà nel calice. I sentori dominanti sono di frutta disidratata: albicocca, mango, litchi, e poi scorza d'arancia e miele. In bocca esplodono calore e morbidezza, bilanciati da una decisa sapidità. Lunga chiusura.

Alto Adige, Cantina Tramin, Epokale Spätlese 2009

12,5% vol.; zuccheri residui 107 g/l

Una complessità che supera ogni confronto. Il vino dei padroni di casa stupisce per il ventaglio aromatico che spazia dai profumi floreali tipici della varietà ben percettibili (dal litchi ai petali di rosa, dai fiori bianchi ai frutti esotici) a un ampio spettro di sentori speziati, con chiodi di garofano, cannella, noce moscata, su cui emerge lo zenzero; gradevolissima la scia minerale. Equilibrio in bocca per un vino che lascia presagire una vita lunga davanti.

