

Praepositus, il Grüner Veltliner dell'Abbazia di Novacella

scritto da Amanda Arena | 10/03/2021



La storica cantina altoatesina propone un'originale interpretazione del vitigno più coltivato in Austria, che ha trovato in Valle Isarco l'habitat ideale per esaltarne le peculiarità. Il risultato è un vino dal sorso sapido e coinvolgente con prorompenti note fruttate e speziate

Il **Grüner Veltliner** è un vitigno nato probabilmente dall'incrocio naturale di Traminer e St. Georgen, autoctono austriaco noto con il nome di "*Weissgipfler*". È allevato anche in Alto-Adige, precisamente in [Valle Isarco](#), idilliaca area vitivinicola vocata alla produzione di vini bianchi che si sviluppa dalla sorgente dell'omonimo fiume nei pressi del Brennero, fino a Bolzano, dove sfocia nell'Adige.

Abbazia di Novacella e il suo Grüner Veltliner

L' **Abbazia di Novacella**, una delle cantine più antiche al mondo, offre una prestigiosa espressione del Grüner Veltliner grazie al terroir dei vigneti terrazzati nella conca di Bressanone. **Fondata nel 1142**, è incastonata nel **borgo di Varna (Bz)** e gestisce due aziende agricole: una in Valle Isarco a Novacella e una a Cornaiano, la Tenuta Marklhof.

L'Abbazia ha inserito il monovarietale in purezza all'interno della sua linea di punta **Praepositus**, composta da 2 bianchi, 2 rossi e 2 dolci che maturano in acciaio o in botte per un minimo di 12 mesi.

Praepositus Abbazia di Novacella: dare un carattere unico al vitigno

L'**Abbazia di Novacella alleva il Grüner Veltliner** ad un'altitudine tra i 650 e i 700 metri sul livello del mare, su terreni ricchi di depositi morenici permeabili, micascisto, paragneiss e quarzite.

*«Sono terreni poveri ma ideali per questo vitigno che tende a dare rese abbondanti a scapito della qualità, ma che se allevato con attenzione riesce invece a esprimere un carattere davvero unico, con una componente di acidità e mineralità che lo rendono molto dinamico al palato - spiega **Werner Waldboth**, direttore vendite della cantina dell'Abbazia - A questo bisogna aggiungere che la predilezione per i climi freddi di questo vitigno trova un connubio ideale con l'altitudine dei nostri vigneti, soprattutto in un'epoca dove i temi legati al surriscaldamento del nostro pianeta sono sempre più importanti e cruciali per affrontare la viticoltura del futuro».*

Il metodo di vinificazione e degustazione

L'**Alto Adige Valle Isarco Grüner Veltliner Doc Praepositus** viene vendemmiato verso metà ottobre e vinificato per due terzi in vasche di acciaio inox, mentre il terzo rimanente in botti di rovere da 30 ettolitri. Dopo una sosta di un anno sui propri lieviti, affina in bottiglia ancora per 12 mesi prima della commercializzazione. Di color giallo oro, nel calice sprigiona un'intensa aromaticità che spazia dalle note fruttate di mela matura e mela cotogna a quelle agrumate, con cenni di miele e di pepe rosa. Al palato la componente fresca è ben bilanciata da quella sapida, con un finale che rievoca l'anice e le sfumature più speziate.

«Il Grüner Veltliner è certamente uno dei vini maggiormente dotati di personalità tra quelli presenti a Novacella, difficile da dimenticare sin dal suo primo assaggio - spiega Werner Waldboth - La sua aromaticità, particolarmente incisiva e intensa, tutta giocata su note fruttate e speziate, la grande freschezza al palato, nonché l'ottima propensione all'invecchiamento, lo hanno fatto diventare uno dei vini più pregiati della linea Praepositus. Anche il Grüner Veltliner, come tutti gli altri vini della linea Praepositus, è oggi commercializzato nella nuova annata a partire dal 1° ottobre e non più dal 1° giugno - conclude Waldboth - Una decisione che abbiamo preso l'anno scorso e che siamo certi donerà ancor più complessità e potenzialità di invecchiamento ai vini di questa storica selezione dell'Abbazia di Novacella».

Abbazia di Novacella
Via Abbazia 1 - Varna (BZ)
[Sito web](#) - [Facebook](#)