



APPIUS 2021: ovvero la sintesi enologica di Appiano

Presentato il nuovo, atteso millesimo, della prestigiosa cuvée di San Michele Appiano

La più che centenaria **cantina cooperativa di San Michele Appiano**, è senza dubbio una delle realtà di riferimento del **vini dell'Alto Adige** con i suoi 118 anni di vita (erano i tempi dell'Impero Austroungarico e di Francesco Giuseppe I quando venne fondata, come testimonia una delle botti decorate ancora visibili nella cantina storica), 320 soci viticoltori, 390 ettari di vigneto per una **produzione di oltre 2,8 milioni di bottiglie** e quasi **30 milioni di fatturato**, lo scorso anno.

In questa vasta e articolata produzione, tutta di certificata qualità, **APPIUS** rappresenta uno dei vini di punta, progetto enoico d'eccellenza e "vino da sogno" nato 12 anni fa dalla visionaria mente di un guru dell'enologia altoatesina come **Hans Terzer**, per quattro decenni Kellermeister della cantina, in pensione dallo scorso anno e sostituito dal suo braccio destro, il giovane e preparatissimo **Jacob Gasser**.



Da sx, Gu?nther Neumair (CEO), l'enologo Jacok Gasser e il Presidente Klaus Pardatscher (Foto © Giuseppe De Biasi).

APPIUS 2021, il “vino da sogno” di Cantina San Michele Appiano

Ad APPIUS la cantina altoatesina ha dedicato un apposito tempio, nella fattispecie di una nuova sezione, disegnata dall'archistar altoatesina **Walter Angonese**, in un gioco di forme, spazi e geometrie, tese ad esaltarne la sua magnifica peculiarità.

Come con San Gennaro a Napoli anche ad Appiano il “**Miracolo di San Michele**” si è rinnovato anche quest'anno con il **millesimo 2021 di APPIUS**, presentato in anteprima in cantina alla stampa specializzata italiana e straniera e poi al Merano Wine Festival.

APPIUS 2021 è il frutto di un'annata per nulla facile con un inverno lungo e nevoso e una primavera insolitamente fresca; il ciclo vegetativo della vite è iniziato con un ritardo di circa due settimane e l'estate, segnata da frequenti precipitazioni, ha messo a dura prova i viticoltori.



Bottiglie e barrique (Foto © Giuseppe De Biasi).

Infine la stagione si è riscattata con i mesi di settembre e ottobre, asciutti, soleggiati e con forti escursioni termiche, ideali per la ricca maturazione aromatica delle uve.

Un'annata che ha quindi richiesto pazienza, sensibilità e visione, dalla quale è nata una **cuvée dal carattere nitido e verticale**, emblema di un territorio capace di trasformare le difficoltà in bellezza e di raccontare con autenticità la viticoltura dell'Alto Adige.

Caratteristiche del nuovo millesimo

Venendo all'analisi del nuovo millesimo, come è nel suo DNA, APPIUS 2021 è il risultato di una **accurata selezione dei grappoli** e di un meticoloso assemblaggio finale delle migliori parcelle dei vigneti cru dei quattro vitigni che compongono la cangiante cuvée, sempre a predominanza di **Chardonnay** (73%), affiancato quest'anno da **Pinot Grigio** (12%), **Pinot Bianco** (10%) e da una piccola quota di **Sauvignon** (5%).



Tutte le annate di Appius (Foto © Ufficio stampa).

Il processo di produzione

Anche questo 2021 dopo la fermentazione alcolica e la ridotta malolattica è rimasto in barrique e tonneaux per un anno prima dell'assemblaggio delle singole componenti della cuvée, con successivo affinamento di tre anni sui propri lieviti in tini di acciaio inox ed infine l'atterraggio nella preziosa bottiglia di design, interpretata in maniera originale ogni anno con una decorazione differente che interpreta graficamente l'annata di riferimento.

La degustazione

Nel calice il suo intenso e brillante giallo pastello con sfumature verdoline, indica un **vino ancora in evoluzione** e dotato di una **rilevante struttura acida** che fa già intuire il suo elegante e sorprendentemente fine ventaglio olfattivo.

Che si esprime con nitide note agrumate, di uva spina, frutta tropicale (litchi e passion fruit), fiori di acacia, erbe aromatiche (timo, salvia, menta e ginepro), e terziari di croissant e crosta di pane.

Al gustativo propone un sorso ampio, fresco e di vibrante acidità, rotondo e persistente, con una vena ammandorlata che gli dona struttura e profondità.

Dritto e schietto nel medio palato s'arricchisce di sfumature di zest di limone, nocciola tostata e

burro d'arachidi derivanti dal passaggio in legno, mantenendo il perfetto equilibrio delle singole componenti della cuvée ed una piacevolezza di beva e una leggiadria distintive.



Sette millesimi di Appius piu? quattro vecchie annate dei singoli vitigni della cuve?e
(Foto © Giuseppe De Biasi).

Gli abbinamenti gastronomici

Dal punto di vista degli abbinamenti gastronomici APPIUS 2021 ha uno spettro davvero eterogeneo di possibilità che spaziano da un filetto di tonno in crosta di sesamo ad una coda di rospo al forno, passando per un risotto ai funghi porcini e tartufo, carni bianche nobili, selvaggina ma anche in associazione alla speziata cucina orientale.

Anche se il miglior abbinamento forse, narcisisticamente, è con se stesso e una compagnia in grado di apprezzare l'unicità di un vino dallo stile inconfondibile, che fonde struttura, finezza aromatica e tensione gustativa, che racconta nel calice l'equilibrata intensità di quel prezioso spicchio di Alto Adige da cui nasce.

CANTINA SAN MICHELE APPIANO

Via Circonvallazione, 17-19, Appiano sulla Strada del Vino (BZ)

www.stmichael.it



Data di creazione

15/11/2025

Autore

giuseppe-debiasi