



## Cantina Colterenzio, vini dal carattere alpino

**Abbiamo degustato i vini di Colterenzio, una delle cantine più giovani dell'Alto Adige. Nata nel 1960 dall'idea di 26 soci fondatori, oggi raggruppa ben 300 famiglie produttrici**



Nata nel 1960 da 26 soci fondatori, oggi Colterenzio raggruppa 300 famiglie produttrici (Foto © Sito web C

L'elegante sala del **Ristorante Kallmunz** di Merano (BZ), i cui piatti si caratterizzano per l'impiego di prodotti stagionali provenienti da piccoli produttori locali, ha ospitato durante il [Merano Wine Festival](#), la presentazione dei vini della **Cantina Colterenzio** di Cornaiano/Appiano (BZ).



La presentazione dei vini Colterenzio al Ristorante Kallmunz di Merano (Foto © Antonio Lodedo).

## Cantina Colterenzio, tra passato e presente

Colterenzio è una delle cantine più giovani dell'Alto Adige, nata nel 1960 dall'idea di **26 soci fondatori** e che oggi raggruppa ben **300 famiglie produttrici**.

Protagonisti della serata sono stati i vini **Cru** ed i vini **Lafoà**, linea che si identifica con l'inizio della rivoluzione qualitativa del vino in Alto Adige e del lavoro pionieristico portato avanti dall'azienda di Cornaiano/Appiano.

**Luis Raifer**, oggi presidente onorario, iniziò negli anni '80 un percorso di cambiamento nello stile della vinificazione altoatesina e nella ricerca della qualità. In quegli anni il vino stava compiendo un cambiamento importante: si allontanava dall'essere una bevanda e diventava, sempre di più, un qualcosa da stappare in occasione di momenti importanti.

Raifer diresse la propria attenzione prima di tutto alla **lettura attenta e corretta del territorio**, per poi individuare i vitigni più adatti a essere impiantati, ricorrendo, se necessario, al cambio del sistema di allevamento.

## Breg Colterenzio: Pinot Bianco in purezza

Dal pensiero e dalle intenzioni di Luis Raifer nasce **Breg**, Cru 100% Pinot Bianco e coltivato tra i

500 e i 600 mt su suoli calcarei, in una delle zone più vocate per i vitigni a bacca bianca.

L'area è caratterizzata da buona ventilazione e buone escursioni termiche che valorizzano il corredo aromatico del vitigno. Se per lungo tempo il Pinot Bianco è stato in Alto Adige il vino bianco più importante, prima della diffusione di Sauvignon Blanc e Gewurztraminer, il **Breg Colterenzio** restituisce il meritato primato ad un calice che si distingue per struttura, complessità, freschezza, mineralità, morbidezza e persistenza.



Le etichette Colterenzio presentate alla degustazione a Merano (Foto © Antonio Lodedo).

## Progetto Lafoà: dal territorio alla vocazione internazionale

Tuttavia chi vuole capire lo stile Colterenzio deve calarsi nel mondo **Lafoà** e capirne i suoi vini. Il progetto Lafoà, iniziato negli anni '80 e che trae il nome dall'analoga **zona viticola**, ha voluto dimostrare che anche l'Alto Adige poteva essere in grado di dar vita a vini importanti e di fama internazionale.

**Luis Raifer** iniziò quindi piantando **Sauvignon Blanc** e **Cabernet Sauvignon** passando poi, nel corso degli anni successivi, ad aggiungere anche altri vitigni, ma sempre restando fedele alla ricerca della qualità senza compromessi. Il progetto nel corso degli anni evolve e si estende su altri vigneti e su nuovi vitigni, ultimo tra questi il **Pinot Nero**.

Lafoà offre vini che sanno esprimerne i caratteri del comprensorio alpino da cui hanno origine;

---

prodotti caratterizzati da una complessità di aromi che trasportano il degustatore in un vero e proprio viaggio tra le vallate e le montagne dell'Alto Adige.

L'utilizzo del legno grande, di media dimensione e la classica barrique, apportano un complemento "in punta dei piedi" ai vini, con aromi che sono solo di contorno a quelli propri dei vini.

Ecco che **Lafoà Sauvignon Blanc** non è mai estremamente varietale, ma ricerca in ogni annata l'intesa tra l'espressione aromatica del vitigno e l'impiego del legno. La sua sapidità dà grinta al calice, caratterizzato però anche da estrema finezza.

Nello **Chardonnay**, Colterenzio ha sempre creduto e profonda è la conoscenza e competenza su tale vitigno. La scelta accurata dei legni e delle partite cui far fare la malolattica è frutto di lunghi e attenti studi, oltre che di anni di prove ripetute. Obiettivo è ampliare il corredo aromatico dello Chardonnay per andare oltre il varietale, ricercando sentori tostati, caramellati, di pietra focaia e di frutta secca, solo per citarne alcuni.

Infine il **Pinot Nero**, ultima entrata nella linea Lafoà dopo un periodo di sperimentazione di oltre dieci anni, si conferma il principe dei vini rossi, offrendo un **calice fruttato con lievi sentori di affinamento in legno** e dotato di estrema eleganza e finezza.

**Cantina Colterenzio Soc. Agr. Coop.**  
Strada del Vino 8 – Cornaiano/Appiano (BZ)  
[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

**Data di creazione**

09/11/2022

**Autore**

antonio-lodedo