

Cantina Terlano e Cantina Andriano: due diversi terroir per grandi vini

scritto da Enzo Radunanza | 22/05/2021



In un degustazione online interattiva, le cantine altoatesine hanno presentato le ultime annate di due dei loro vini bianchi. Una bella chiacchierata arricchita da sensazioni visive, olfattive e gustative che hanno rievocato tanto l'energia del terreno vulcanico di Terlano quanto l'eleganza della dolomia e dell'argilla calcarea che caratterizza Andriano

L'Alto Adige è un piccolo mondo incantato, connubio di tesori naturali e tradizioni di montagna legate a un'antica civiltà contadina. Le vette che incorniciano il paesaggio, sembrano sorvegliare dall'alto i pendii che conducono verso le valli, rinverdite da freschi vigneti e delimitate dai cipressi.

La superficie vitata non è ampia, si parla di circa **6000 ettari su cui operano 5000 viticoltori**

giovani e attenti che hanno puntato sulla qualità e su un marketing efficace, riuscendo ad accreditare le loro etichette sulle migliori tavole italiane e internazionali. **Cantina Terlano** e **Cantina Andriano** sono tra le aziende vitivinicole più importanti del territorio e di recente hanno presentato, attraverso una degustazione online interattiva, le ultime annate di due dei loro vini bianchi.

Cantina Terlano e Andriano: storia e terroir

Legate dal 2008 da un rapporto di proprietà della prima sulla seconda, **Cantina Terlano** e **Cantina Andriano** sono accomunate anche da una storia iniziata nel 1893, con l'aggregazione tra i piccoli viticoltori locali che, in questo modo, riuscirono a contrastare l'egemonia produttiva e stilistica dei grandi latifondisti. Le cooperative si trovano sulle due sponde dell'Adige, a pochissimi chilometri di distanza, eppure operano in ambienti pedoclimatici differenti che si riflettono nei vini.

A chiarire le differenze sono stati il Direttore Commerciale **Klaus Gasser** e l'enologo **Rudi Kofler** che, durante l'incontro, hanno spiegato come i 190 ettari vitati di Terlano si trovino nella media valle dell'Adige, con un clima mediterraneo, sole fino al pomeriggio e freschi venti alpini nelle ore notturne. Il terreno è **argilloso, sabbioso e ricco di sedimentazioni** con una maggiore drenabilità che lo impoverisce di sostanze nutritive; le viti, seppure vigorose, hanno una resa contenuta mentre la mancanza di carbonato di calcio incide sul pH, determinando nei vini una certa acidità che deve essere adeguatamente "ammaestrata" nella fase di vinificazione.

Gli **80 ettari di Andriano**, esposti a est dove c'è grande luminosità, si trovano su terreni di matrice calcarea-argillosa con presenza di dolomite e ad un'altitudine di 280 - 350 m s.l.m. a sud-est dell'Adige.

Cantina Andriano: dall'unione di piccoli viticoltori alla nascita di vini evocativi

Cantina Andriano, situata nell'omonimo paesino tra Bolzano e Merano, ha una produzione di circa 50mila bottiglie l'anno. *"Un piccolo gioiello e una sfida appassionata"*, l'hanno definita **Rudi Kofler** e **Klaus Gasser** evidenziando come il terroir su cui essa opera sia unico e particolarmente adatto alla coltivazione di Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Da estimatori dei vini della Borgogna, attraverso la selezione delle uve, la giusta maturazione e una pressatura soffice, la sfida enoica è stata quella di esaltare le peculiarità dello specifico contesto ed ottenere vini moderni, dotati di una spiccata personalità, eleganza, freschezza e longevità.

Andrius Sauvignon Blanc 2019

Un **Sauvignon Blanc** che parla di territorio, **Andrius 2019** è stata una piacevolissima sorpresa della degustazione. Un vino diretto, a partire dalla gradevolezza dei profumi che spaziano dai toni erbacei a quelli vegetali, dai fiori bianchi alla frutta a polpa gialla, dalla salvia alla menta per arrivare alla buccia di limone che conferisce quella sferzante nota agrumata che arriva nel finale. Il sorso ha struttura e armonia, un misto tra sapidità e dolcezza, oltre ad un'acidità misurata e a una lunga persistenza. Importante ma non invadente il tenore alcolico di 14% Vol.

Un risultato che ha premiato un lungo e preciso lavoro di selezione in vigna e di vinificazione. Dopo la fermentazione in acciaio a temperatura controllata, il mosto attraversa una maturazione sui lieviti per 6 mesi, di cui il 70% in acciaio e il resto in botti di legno grandi.

Doran Chardonnay Riserva 2018

La seconda etichetta di **Cantina Andrian** è “**Doran**”, uno Chardonnay Riserva 2018 sofisticato e complesso, anch'esso con 14% Vol.

«Lo Chardonnay è un vitigno molto nobile e interessante che funziona bene su questo terroir. - ha dichiarato l'enologo Rudi Kofler - La cosa importante è che venga vinificato ad altissimi livelli ed è quello che abbiamo fatto con il Doran Chardonnay Riserva 2018 che volevamo esprimesse chiaramente la zona di provenienza. Abbiamo cercato di applicare la giusta maturazione e siamo stati attentissimi anche nella pressatura soffice per ottenere freschezza, eleganza e logevità. I vini troppo corpulenti non vanno più di moda».

Intrigante lo spettro olfattivo composto da sentori di agrumi, pepe bianco, cedro, frutta esotica e una leggera nota fumè. Il Doran arriva in bocca sapido, con una decisa mineralità derivante dal terreno argilloso di roccia calcarea e un'acidità equilibrata. Subito dopo, sorprendono la grazia dalla vaniglia, delle nocciole tostate e della frutta gialla, tagliate da una lieve nota citrina. Una complessità che non si esaurisce con il sorso ma si fa ricordare grazie alla persistenza.

La produzione del [Doran Chardonnay Riserva 2018](#) prevede prima una fermentazione in tonneaux, dove svolge anche la malolattica per poi maturare un anno sui lieviti. Quindi si procede all'assemblaggio e all'ulteriore affinamento in acciaio prima di passare all'imbottigliamento. Al momento non siamo in grado di prevedere come evolverà nel tempo ma i produttori garantiscono che acquisirà un appeal ancora maggiore, tenendo conto che può restare nella nostra cantina fino a 10 anni.

Cantina Terlano, tra Grande Cuvée e Rarità

Risale al 1893 anche la fondazione della Cantina sociale Terlan, figlia di una strategia resiliente e concentrata sulla vinificazione di grandi bianchi. Oggi l'azienda produce il 70% di vini bianchi da vigneti di Pinot bianco, Sauvignon e Chardonnay collocati dai 200 ai 900 metri di altitudine slm. Due i vini presentati nella degustazione: [Il Terlaner Primo Grande Cuvée 2018](#) e il [Pinot Bianco Rarity 2008](#).

Terlaner Primo Grande Cuvée 2018 - Alto Adige Terlano DOC

«Eravamo alla ricerca di una sintesi perfetta, espressione dell'anima più pura della Cantina Terlano. Un vino che rappresentasse pienamente la nostra secolare tradizione, che riunisse in sé l'eccellenza dei nostri migliori vitigni e dei cru più pregiati. La nostra ricerca ha raggiunto il suo scopo: Terlaner I Grande Cuvée.»

Così l'enologo Rudi Kofler racconta la genesi di una delle chicche della cantina altoatesina, un blend di 65% Pinot Bianco, 32% Chardonnay e 3% Sauvignon Blanc di cui è stata presentata l'annata 2018.

Per il **Terlaner Primo Grande Cuvée** la cura e l'attenzione partono dalla pressatura soffice a grappoli interi per poi lasciare sedimentare il mosto a freddo. Una prima fermentazione, che avviene in grandi botti di rovere, precede la malolattica e l'affinamento per un anno in botti di legno tradizionali.

Pietra focaia, nota speziata, profondità dei profumi e grande freschezza al palato, qualificano un vino dalla struttura importante e dall'eleganza ricercata. Un sorso tira l'altro anche se, per una migliore espressività è consigliabile lasciare aperta la bottiglia qualche ora, a meno che non si decida di conservarla e apprezzarla qualche anno dopo.

Cantina Terlano - Pinot Bianco Rarity 2008

Una rarità come dice il nome stesso, e infatti il **Pinot Bianco Rarity 2008** fa parte di quelle bottiglie speciali che Cantina Terlano produce a tiratura limitata, frutto di un lungo invecchiamento. **Rarity 2008**, disponibile in 3.300 bottiglie, è ottenuto da Pinot Bianco (85%), Chardonnay (10%) e Sauvignon Blanc (5%).

Vendemmia e selezione dei grappoli avvengono a mano mentre la sfecciatura per sedimentazione naturale. Dopo la prima fermentazione a temperatura controllata in acciaio, i successivi 12 mesi sono riservati alla malolattica e all'affinamento sui lieviti fini in botti di legno grandi al fine di evitare l'ossidazione e dare struttura, per poi tornare in serbatoi di acciaio per altri undici anni sui lieviti fini. Il risultato è straordinario perché, a dispetto della loro età, questi vini appaiono freschi e armoniosi, oltre che adatti all'invecchiamento in bottiglia.

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, il Rarity esordisce con i suoi profumi esuberanti e freschi di frutta tropicale ma anche di melone e pesca, misti ad erbe aromatiche e frutta secca. Il sorso rivela personalità e struttura, accompagnate a freschezza e alla sapidità tipica del terroir di cui questa etichetta è un nobile baluardo.

Va lasciato aperto per almeno due ore perché sprigioni completamente il suo valore ma una volta degustato rimane a lungo, in bocca ma anche nella testa come se aprisse una **costellazione sensoriale che conquista tutti i sensi** rimanendo impresso nelle emozioni.