



Cantina Valle Isarco: il territorio racchiuso in bottiglia

Nei terrazzi enoici dell'Alto Adige firme autoctone di grandi interpretazioni in bianco si concretizzano in sorsi iodati, succosi ed eleganti figli di un terroir che sposa tradizione e contemporaneità



Alcuni vigneti dell'azienda (Foto © Facebook Valle Isarco).

La **Cantina Valle Isarco** nasce nell'omonima valle all'ombra di **Bressanone**. Siamo in Alto Adige, patria enologicamente parlando, di grandi interpretazioni in bianco. Vitigni e vini che trovano origine in terreni alpini che vanno dai 250 metri sul livello del mare (per il Lagrein) fino a superare i 950 (per Muller e Kerner). Una produzione importante, quella della Cantina Valle Isarco; siamo su 1 milione di bottiglie annue, in prevalenza basata sui vini bianchi (95% dello stock).

Una escursione altimetrica imponente, domata da un'antica e sapiente tecnologia d'impianti posizionati in terrazzamenti, dona ai vini una personalità in cui l'eleganza si sposa con polpose note di frutta (tra tutte pesca) e soprattutto, vera identità al sorso, una spiccata [mineralità iodata](#). Tali caratteristiche rendono questi **vini freschi e versatili come accompagnamento gastronomico**. Da non sottovalutare la grande importanza data dall'**escursione termica tra giorno e notte** che fissa profumi e sfumature intriganti. Un imprinting alpino-dolomitico che dal 1961, anno di fondazione della cantina, non ha perso di entusiasmare e convincere per la **texture degustativa caratteristica di terreni ricchi di scheletro**.

Vini Valle Isarco e le opere d'arte che ricordano

Quelle di Valle Isarco sono opere d'arte liquide che, come ormai ci caratterizza, per noi dipingono nel calice ricordi e rimandi artisticamente richiamanti la produzione paesaggistica di **Konrad Magi**.

Degustazione di 6 etichette di Alto Adige in calice



Le 6 etichette degustate

Alto Adige Valle Isarco Doc «Aristos Sylvaner» 2018

Prodotto da **uve Sylvaner** coltivate tra i 550 e i 750 m slm, figlie di un terreno alluvionale ghiaioso con presenza di diorite (granitico-grabbo), l'**Aristos Sylvaner** è un vino che emoziona nel senso autentico del termine. Sfrecciate freschissime e sapide si mescolano in modo equilibrato con sentori fruttati che spaziano dalla pesca alla mela verde. Un gioco di rimandi organolettici che rimane impresso al sorso in modo deciso e molto prolungato. Il tutto partendo da un suadente color giallo vivo dato dal breve contatto con le fecce nobili e grazie alla fermentazione parziale effettuata in grandi botti di acacia.

Un gran prodotto che si può anche tenere in cantina e quindi apprezzare dopo diversi anni dall'acquisto. Potente il sorso che, con i suoi 14%, rimane comunque mai invadente grazie alla sua acidità e freschezza iodata. (Punteggio: 93/100)

Alto Adige Valle Isarco Doc «Aristos Kerner» 2018

L'**Aristos Kerner**, per noi, è il vero **capolavoro della produzione della Cantina Valle Isarco**. Un

giallo paglierino brillante e intenso che sorride nel calice anche solo all'atto della mescita. Potenza, freschezza, complessità aromatica si armonizzano al naso e poi al sorso parlando di frutta a polpa gialla già in via di maturazione, di fiori anch'essi gialli in piena esplosione estiva, note inedite di noce moscata con spruzzi di zafferano appena raccolto. Una complessità che si integra con una spinta sapida freschissima e godibile. Sorsi puliti, eleganti, fieri e intriganti per un vino che nasce da vigne comprese tra i 750 e i quasi 1000 metri sul livello del mare. Potenza alcolica certificata dai suoi 15% che rimane leggiadra in bocca grazie alle sue intime caratterizzazioni iodate. (Punteggio: 94/100)

Alto Adige Valle Isarco Doc «Aristos Riesling» 2019

Beh che dire se non che questo vino è un tripudio di frutta gialla al sorso. L'**Aristos Riesling** si presenta di un giallo paglierino con riflessi verdognoli in cui la delicatezza olfattiva si accompagna a note più marcatamente minerali al sorso. Il Riesling 2019, figlio di vigne comprese tra i 600 e gli 800 metri sul livello del mare e di terreni poveri ma ricchi di scheletro, sprigiona immediate note di pesca e mela cotogna in cui l'eco dell'albicocca rende la timbrica organolettica vibrante e raffinata. Non mancano poi tocchi di speziatura al sorso che permettono al vino di essere compagno ideale per antipasti e primi di pesce, frutti di mare ma anche piatti orientali. (Punteggio: 89/100)

Alto Adige Valle Isarco Doc «Aristos Gruner Veltliner» 2019

Altra gemma a firma cantina Valle Isarco. Questo **Gruner Veltliner** nasce tra i 550 e i 600 metri di quota da terreni molto fertili e profondi. Si presenta con tonalità che vanno dal verdolino al giallo paglierino chiaro in cui caratteristiche predominanti, al naso, sono l'**estrema delicatezza** che richiama fiori e note erbacee. Spiccate le sensazioni di frutta a polpa gialla non ancora matura.

Un grande prodotto enologico che si sposa perfettamente con i prodotti di mare ma anche con carni bianche nobili. Potente la sua fisicità alcolica resa però estremamente gustativa da una freschezza e una sapidità tagliente. Echi di aromaticità sono anticamera per il portabandiera di questa sensazione rappresentata da [Gewurztraminer](#). (Punteggio: 87/100)

Alto Adige Valle Isarco Doc «Aristos Gewurztraminer» 2019

La sua spiccata aromaticità viene ammorbidita da quello scheletro sapido che lo rende meno impattante in bocca. Una rotondità quindi più lineare al sorso per un must dell'Alto Adige in calice. Elegante e intenso, l'**Aristos Gewurztraminer** denota una personalità liquida comunque fresca e quasi esotica con note pungenti di chiodi di garofano addolcite da puntellature di vaniglia del Madagascar. Un vino imponente nella sua corporatura alcolica, ben 14,5%, ma che grazie a questo bouquet intrigante si pone come accompagnatore perfetto per cibi più sofisticati e ricercati come fegato d'oca, formaggi stagionati e crostacei nobili. (Punteggio: 86/100)

Alto Adige Valle Isarco Doc «Aristos Sauvignon» 2019

Un **mix particolarissimo di sentori floreali ed erbacei** rendono questa interpretazione del Sauvignon molto intrigante. Sapidità in sodalizio con richiami all'uva spina si spingono fino a sensazioni fruttate esotiche. Bella la struttura e il corpo alcolico, 14%, che grazie a un'acidità

spiccata e, appunto, a quell'immane nota sapida lo rendono facile bevuta d'aperitivo o da compagno per i "fatidici" asparagi. Anche questo vino ha potenzialità di durata molto alte, almeno 6 anni. (Punteggio: 85/100)

Cantina Valle Isarco

Indirizzo: Leitach Coste, 50 – Chiusa (BZ)

[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

19/11/2020

Autore

riccardo-isola