



La verticale del NAMA di Nals Margreid: quando lo Chardonnay diventa l'iconica identità di un territorio

Il nostro racconto della degustazione delle annate dal 2016 al 2022 dello Chardonnay altoatesino. Un vino che racconta, con precisione identitaria, terroir, annate e visione enologica dell'azienda

Sotto il cielo di Nalles, in una assolata giornata che enfatizzava la bellezza del contesto paesaggistico del piccolo borgo altoatesino, abbiamo avuto occasione di partecipare, incastonata fra gli eventi del Merano Wine Festival 2025, alla esclusiva presentazione in anteprima alla stampa dell'ultimo millesimo, il 2022, del "cavallo di razza" di Nals Margreid, il **NAMA**.

Una verticale che ha raccolto tutti gli illustri fratelli dalla prima uscita ad oggi – 2016, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022 – di un'etichetta che non parla solo di Chardonnay di alta gamma ma disegna una **mappa sensoriale di Magrè**, un'eco minerale della montagna che affiora da un vigneto cru e da suoli che scrivono la loro geologia nel sorso.

E così la serata si è trasformata in uno straordinario percorso degustativo, in cui ogni bottiglia ha svelato una pagina diversa della stessa storia, guidati dalla diretta testimonianza del suo creatore, il valente e ventennale enologo della cantina di Nalles, **Harald Schraffl** e dalla creativa descrizione sensoriale di **Cristina Mercuri**, DipWSET, Wine Educator, Wine Editor di Forbes e Candidata Master of Wine.



L'enologo della cantina, Harald Schraffl, insieme a Cristina Mercuri (Foto © Giuseppe De Biasi).

NAMA di Nals Margreid: la verticale 2016-2022

Il NAMA, nato inizialmente come cuvée a base Chardonnay con piccole percentuali di Pinot Bianco e Sauvignon Blanc, si è trasformata dal 2019 in un **100% Chardonnay**, proveniente dallo stesso singolo vigneto-cru di Magrè: un ettaro e mezzo esposto a Sud-Est, spalmato sui fianchi della collina tra i 300 e i 400 metri di altitudine, e poggiato su terreni ghiaiosi-calcarei ricchi di humus.

Le **viti, ormai trentennali**, si caratterizzano per un **apporto diverso nel prodotto finale**: quelle più in alto donano mineralità e lunghezza, quelle più in basso pienezza di frutto, due anime che si fondono in ogni annata.



Alcuni vigneti aziendali (Foto © Sito web di Nals Margreid).

Le uve, raccolte e selezionate a mano, fermentano e affinano per 18 mesi in barrique di rovere francese nuovo; dopo l'assemblaggio riposano poi nove mesi in acciaio e un anno in bottiglia, quasi a riprovare in silenzio la loro parte prima del debutto sul palco della cantina.

Ogni millesimo è un piccolo messaggio in bottiglia dell'annata a Magrè: il 2016 equilibrio e pacatezza; il 2018 un'ordinata architettura gustativa; il 2019 un'armoniosa freschezza come il vento di montagna che scende a valle; il 2020 una tessitura citrica che stupisce; il 2021 una scattante sapidità; il 2022, una scarica minerale che parla di profondità e di sfida al tempo.



Le sette annate degustate del Nama di Nals Margreid (Foto © Giuseppe De Biasi).

NAMA 2016 Alto Adige Doc

Cuvée di Chardonnay (85%), Pinot Bianco (9%) e Sauvignon (6%) si presenta nel calice con un giallo dorato brillante. Al naso ai profumi fruttati di albicocca, pesca e mango, si uniscono a note di fiori bianchi, effluvi affumicati e speziati con cenni minerali di pietra focaia. Palato sapido e dinamico con finale slanciato e decisamente gastronomico.

Alcol 14%, TA 6,30 g/l, Zuccheri 0,5 g/l, pH 3.31

NAMA 2018 Alto Adige Doc

Cuvée di Chardonnay (90%), Pinot Bianco (7%) e Sauvignon (3%). Il suo giallo paglierino brillante si distingue per un fruttato di pesca gialla, mela Golden e pera, floreale di fiori di campo e sambuco, note di garrigue e lieve ammandorlato che lascia spazio ad una punta di zenzero candito. Sorso carnoso e fresco, di fine struttura e lunga persistenza.

Alcol 14%, TA 5,82 g/l, Zuccheri 0,8 g/l, pH 3.21

NAMA 2019 Alto Adige Doc

L'annata 2019 rappresenta il millesimo di svolta del NAMA che diventa 100% Chardonnay. Un'annata davvero eccellente per l'Alto Adige che nel caso del primo NAMA in purezza veste il

calice di un intenso giallo dorato con un bouquet nettamente agrumato, con sbuffi di erbe aromatiche, cenni balsamici e lievitato. Palato nitido e di grande freschezza con una vena salmastro-iodata che sfocia in un finale energetico e persistente.

Alcol 14%, TA 5,52 g/l, Zuccheri 0,8 g/l, pH 3.43

NAMA 2020 Alto Adige Doc

Chardonnay al 100% il NAMA 2020 è il frutto di un'annata calda che Harald ha saputo domare dando vita ad un nettare dal brillante giallo paglierino dagli sprazzi dorati che al naso propone un fruttato agrumato di lime e pompelmo, pesca saturnina, erbe officinali. Palato in cui si alternano dominante citrica e nota amaricante, con una profondità di texture che accentua il frontale approccio gustativo.

Alcol 14%, TA 6,04 g/l, Zuccheri 0,7 g/l, pH 3.10

NAMA 2021 Alto Adige Doc

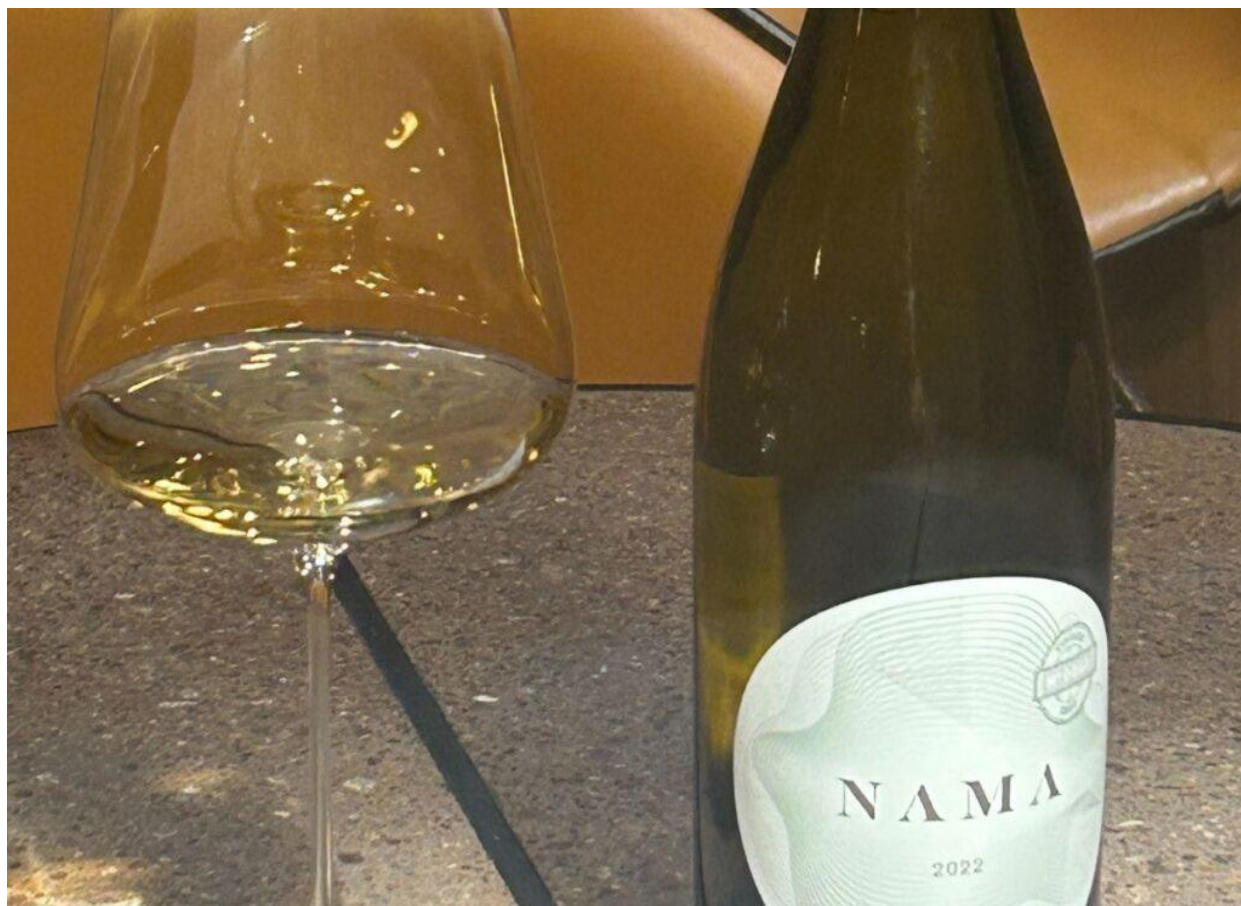
Sempre Chardonnay in purezza e ennesima annata calda, per di più anche tardiva. Colore giallo paglierino intenso che con al naso emana sensazioni agrumate, soprattutto lime e mandarino, insieme a note affumicate e speziate con tracce di grafite. Sorso di grande freschezza, con spalla acida già in bell'equilibrio nonostante la giovane età e finale sapido, scattante e citrico.

Alcol 14%, TA 5,66 g/l, Zuccheri 0,6 g/l, pH 3.41

NAMA 2022 Alto Adige Doc

Con il millesimo 2022 lo Chardonnay in purezza del NAMA incrocia un'annata siccitosa ma bella, da incorniciare per l'equilibrio di maturazione fenolica delle uve. Nel suo giallo paglierino brillante con riflessi dorati si ammira al naso la precisione della sensazione di frutto che in questo caso è banana, mango e lime con nitide note gessose e grande mineralità. Un giovane erede dei grandi Chardonnay di Borgogna, di sorso citrico e sfaccettato e infinita scia minerale, già pronto da bere ma che fra dieci anni, a nostro parere, potrà sfidare alla cieca un grande di Borgogna e magari uscirne anche vincitore.

Alcol 14,5 %, TA 5,70 g/l, Zuccheri 1,50 g/l, pH 3.20



NAMA 2022 Alto Adige Doc (Foto © Giuseppe De Biasi).

«La nostra ambizione con NAMA è stata quella di dare voce alla montagna e alla profondità dei suoli dell'Alto Adige», ha ricordato **Schraffl**.

E la voce del NAMA è apparsa sempre chiara e determinata per un vero tuffo in quel desiderio iniziale di Harold di creare un grande bianco altoatesino che sapesse dialogare – senza timori reverenziali – con le migliori espressioni di Chardonnay in purezza del mondo.

Così, tra appunti di degustazione e lampi di terroir la verticale ha restituito ai presenti la sensazione di aver ascoltato per un'ora e mezza la voce di un luogo trasformata in vino: potente, chiara, elegante ed identitaria.

NALS MALGREID

Via Heiligenberg 2 – Nalles (BZ)

Tel.: 0471 678626 | www.nalsmargreid.com



Data di creazione

19/11/2025

Autore

giuseppe-debiasi