



Alla scoperta della Schiava, l'antica cultivar altoatesina che regala vini eleganti e versatili

**Importante vitigno a bacca rossa del Südtirol, la Schiava si distingue per la facilità di beva e per la longevità tipica dei grandi vini. L'abbiamo degustata in due cooperative importanti del territorio: Cantine Girlan e Cantina Bolzano**



Un grappolo di Schiava, vitigno autoctono dell'Alto Adige (Foto © Salvo Ognibene).

Collocato tra Austria e Svizzera ma in territorio italiano, l'**Alto Adige** è l'emblema armonico di diverse sfumature che qui convivono e rendono questa terra straordinaria per la sua grande cultura, le bellezze naturali e – naturalmente – i grandi vini che la contraddistinguono.

### **Enologia dell'Alto Adige: piccole superfici e grande qualità**

Come estensione, parliamo di uno dei territori vinicoli più piccoli d'Italia ma anche di uno dei più variegati, grazie alla sua posizione geografica: la viticoltura altoatesina, infatti, si estende dai piedi dei massicci alpini collocati a Nord fino ai vigneti di un paesaggio decisamente mediterraneo a Sud.

Cinquemila viticoltori si spartiscono una **superficie vitata di poco più di 5.600 ettari**, distribuita nelle zone climatiche più disparate, su terreni diversi e a quote che variano da duecento a oltre mille metri sul livello del mare. Un **terroir quanto mai differenziato** fa sì che tanti vitigni trovino condizioni di crescita ideali e fra questi, la **Schiava** rappresenta una delle varietà simbolo della regione.



Un paesaggio altoatesino (Foto © Salvo Ognibene).

## Vitigno Schiava: storia, caratteristiche e vini ottenuti

**Vitigno a bacca rossa** più coltivato in Alto Adige, la Schiava si distingue non solo per la spiccata **versatilità** negli abbinamenti ma anche per la **longevità tipica dei grandi vini**.

Dopo aver subito un brusco stop negli anni Ottanta, questo vitigno autoctono è oggetto di una piccola rinascita che ha spianato la strada del vino ai grandi bianchi che attualmente caratterizzano la viticoltura del Sudtirolo.

### Storia e territorio

Le tracce documentali sulla Schiava risalgono al **tardo Medioevo** ma è dal Cinquecento che è diventato il vitigno di riferimento nella viticoltura altoatesina. In Alto Adige, oggi copre 608 ettari del vigneto regionale, pari all'11% della superficie vitata, e viene allevata quasi esclusivamente **a pergola su terreni sia alluvionali che detritici**.



La Schiava viene allevata quasi esclusivamente a pergola (Foto © Salvo Ognibene).

## Eleganza, versatilità e semplicità di beva della Schiava

Dalla Schiava, chiamata anche **Vernatsch** o **Trollinger**, si ottengono vini leggeri, a **basso contenuto tannico e alcolico**, con diverse peculiarità e tipicità.

La sua eleganza risiede nella semplicità di beva. È un vino che si apprezza fresco d'estate e più temperato d'inverno, con tannini vellutati e acidità morbida, con note fresche di lampone poco maturo, uva pressata, mirtillo rosso e fragola di bosco.

È un vitigno che riesce a invecchiare benissimo. Nei primi tre/quattro anni, l'evoluzione è granitica e cambia pochissimo; dai sei/sette anni in poi, inizia ad evolvere, mantenendo freschezza ed eleganza.

## Alcuni vini ottenuti dal vitigno Schiava

Tra i vini ottenuti con questa uva, ci sono il **Santa Maddalena**, prima DOC della regione che – per disciplinare – deve contenere almeno l'85% di Schiava; la tradizione vuole che si blendi per una piccolissima parte con il **Lagrein** che spicca per le sue doti di pienezza. Al contrario, il **Lago di Caldaro** e il **Colli di Merano** sono più morbidi e speziati al palato.

Di seguito vi raccontiamo di qualche azienda che ci ha colpito e che, tra le etichette realizzate,

propone ottime espressioni del vitigno altoatesino.

## Cantine Girlan

Cantina nata nel 1923 in un maso storico del XVI secolo. Ventitrè viticoltori posero la prima pietra di quella che sarebbe diventata l'azienda attuale, con circa **200 famiglie di viticoltori coinvolte** e distribuite su un'area coltivata a vigneto di circa 220 ettari.

In occasione di una verticale in sei annate, abbiamo avuto modo di visitare le vigne centenarie di Schiava che circondano la cantina, il cui enologo è **Gerhard Kofler**, nonché di conoscere da vicino l'azienda e l'interpretazione di questa varietà altoatesina, coltivata in 32 ettari.



La verticale presso Cantine Girlan (Foto © Salvo Ognibene).

Sorprende per la freschezza nel calice che si rinnova in tutte le annate assaggiate, la 2020 è fine e croccante, la 2018 più strutturata, la 2016 verticale ed elegante, la 2012 senza grandi picchi ma ben equilibrata. La 2008 è straordinaria, con chiusura un po' tannica: la 1993, caratterizzata da grande tannino, è ancora in ottima forma che racconta potenzialità e verità non solo della Schiava ma anche di come questa piccola cooperativa si distingue nel tempo con vini memorabili.

Da notare l'etichetta del 1993 reintrodotta nel 2020, proprio a sottolineare come la tradizione sia importante per il futuro della viticoltura ed il suo racconto.

Informazioni sulla cantina: [www.girlan.it](http://www.girlan.it)

## Cantina di Bolzano

La storia di **Cantina Bolzano** inizia nel 1908 con 30 viticoltori del quartiere bolzanino di Gries che decisero di fondare una cooperativa vinicola con lo scopo di vinificare l'autoctono Lagrein. Qualche anno dopo, nel 1930, viene fondata da 18 viticoltori un'altra piccola cooperativa a Santa Maddalena, all'interno della quale i soci riuscirono a produrre da uve Schiava un vino di grande pregio: il **Santa Maddalena**.

Dalla fusione di queste piccole realtà, nel 2001 nasce [Cantina Bolzano](#), la cantina di produttori che si fa portavoce delle due varietà autoctone principi della zona: il **Lagrein** e il **Santa Maddalena DOC**. Di pari passo alla nascita di un'unica azienda, cresce anche il numero di soci, ad oggi 224, e si rende necessario unificare anche fisicamente le due sedi produttive che accolgono le uve provenienti da 340 ettari (di cui 60 di Schiava) sotto la direzione enologica di **Stephan Filippi**.



Le etichette degustate la Cantina di Bolzano (Foto © Salvo Ognibene).

Le diverse anime della Schiava, grigia, grossa e gentile, vengono declinate in tutte le versioni proposte dalla Cantina di Bolzano seppur non in purezza ma in blend con il Lagrein come vuole la tradizione.

**Santa Maddalena classico 2021**, semplice e beverino, **Huck am Bach** nelle annate 2021 e poi tappo a vite 2014 e 2012 (straordinaria!), infine **Moar** con la morbidezza del 2021 e l'eleganza del 2015 che riducono al 10% la percentuale di Lagrein e confermano il valore della Schiava.

Informazioni sulla cantina: [shop.kellereibozen.com](http://shop.kellereibozen.com)

**Data di creazione**

07/11/2022

**Autore**

salvatore-ognibene