



PRESSEBERICHTE | VOCI DALLA STAMPA | PRESS REPORTS

Ausgabe | Edizione | Edition 2015

Cortaccia Rossa: i possenti dell'Alto Adige hanno sfidato Bordeaux (e hanno pure vinto...)

Scritto da Fabio Giavedoni

13/11/2015



Si è tenuta, qualche giorno fa, una simpatica e interessante iniziativa promossa da alcuni produttori di vino di Cortaccia – uno dei primi paesi che si incontrano sulla Weinstraße, salendo verso Bolzano – che, riuniti con il marchio Cortaccia Rossa, hanno avuto la voglia di far conoscere e valorizzare la propensione del loro territorio per la produzione di grandi vini rossi da varietà bordolesi. Hanno quindi riunito un buon numero di giornalisti (tra cui il sottoscritto) che, assieme ai produttori stessi, hanno assaggiato e valutato una lunga serie di vini.

L'introduzione sulla presenza tradizionale dei vitigni bordolesi in questo territorio è stata tenuta da Peter Dipoli – ispiratore di questo incontro – e [la potete leggere interamente cliccando qui](#). Resta da raccontare la cronaca di questo lungo pomeriggio di assaggi...

Si è iniziato con una prima degustazione, a bottiglie scoperte, durante la quale ognuno dei 5 produttori ha presentato alcune annate recenti – attualmente in commercio – dei propri vini; sono stati quindi assaggiati:

Baron Widmann (www.baron-widmann.it): Rot 2011 (uvaggio: 40% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 28% Cabernet Franc) e Auhof 2011 (uvaggio: 40% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet Franc, 27% Merlot). Molto aperto ed espressivo il Rot, ricco di frutto al naso ma con un finale di bocca leggermente contratto, più chiuso e ancora in “fase giovanile” l’Auhof, vino di grande austerità ed eleganza, ma anche di bella consistenza e volume, che crediamo abbia ampi margini di crescita con la maturazione in bottiglia.

Cantina Produttori Cortaccia/Kellerei Kurtatsch (www.kellerei-kurtatsch.it): Cabernet Sauvignon Freienfeld 2011 e Merlot Brenntal 2007. Bello succoso e molto ben calibrato il Freienfeld, di ottima stoffa, forse con un eccesso di estrazione; molto fine il Brenntal, perfettamente misurato anche se dispone di grande consistenza e di forte intensità di frutto: un vino incisivo e profondo, che appaga il gusto con eleganza.

Peter Dipoli (www.peterdipoli.com): Iugum 2009 (uvaggio: 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon) e Frauenriegel 2010 (uvaggio: 58% Merlot, 42% Cabernet Franc). Iugum è un vino molto preciso e austero, che sussurra, non urla, ma al contempo è capace di parlare a lungo: bocca perfetta per estrazione e profondità, con una chiusura asciutta. Entusiasmante il Frauenriegel, vino di grande spessore, carnoso e anche austero, polposo di frutta e ricco di sapidità, ampio e dritto allo stesso tempo: appaga e soddisfa a lungo il palato.

Tenuta Milla/Gert Pomella (<http://www.fws.it/it/milla/>): Milla 2011 (uvaggio: 50% Cabernet Franc, 45% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon) e Centa 2011 (uvaggio: 40% Cabernet Franc, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon). Un po’ sovraestratto il Centa, con un frutto leggermente surmaturo al naso ma di buona e vibrante freschezza in bocca, con un piacevole finale balsamico; più fresco e pieno il Milla, di bella profondità, ricco di polpa fruttata pur mantenendo una solida austerità e una sottile eleganza.

Tiefenbrunner (www.tiefenbrunner.com): Cabernet Sauvignon Linticlarus Ris. 2011 e Cabernet Sauvignon Linticlarus Ris. 2007. Si presenta con un bel frutto carnoso e di grande integrità il 2011, perfetto per maturazione del frutto ed estrazione tannica, estremamente dinamico e scorrevole al palato nonostante la ricca consistenza. Molto simile nello stile anche se un po’ più caldo e concentrato il 2007, ben rinfrescato al palato da una persistente nota balsamica finale.

A seguire una degustazione più “complicata” e affascinante: una sfida, assolutamente alla cieca – non si sapeva assolutamente cosa si stava assaggiando, tranne l’annata dei vini – tra alcune vecchie annate dei vini dei 5 produttori di Cortaccia a confronto con altre vecchie annate di importanti etichette di Bordeaux.

La sfida si è giocata in quattro tempi, senza sapere quanti vini di Cortaccia fossero presenti in ogni tornata: prima sfida con 2 vini del 1997; seconda sfida con 3 vini del 2002 e 2 del 1995; terza sfida con 2 vini del 2002 e 2 del 1997; quarta e ultima sfida con 3 vini del 2003 e 4 del 1997. Un confronto senza dubbio coraggioso ma non incosciente, nel senso che i produttori di Cortaccia sapevano bene di avere qualche importante bottiglia conservata in cantina da mettere in competizione senza correre il rischio di sfigurare.

La vera sorpresa si è avuta dopo il conteggio dei voti, quando sono stati annunciati i seguenti verdetti:

Prima sfida: 1° Brenntal 1997, Cantina Produttori Cortaccia; 2° Pomerol 1997, Château L’Église Clinet. Molto fresco e integro il Brenntal, elegantemente speziato e incredibilmente fine al palato, anche se la mia personale preferenza è andata (con però solo un voto di scarto) a L’Église Clinet, austero e integro come pochi, con una bocca ben tornita e audace, quasi aggressiva per tanta freschezza e sapidità.

Seconda sfida: 1° Iugum 2002, Peter Dipoli; 2° Iugum 1995, Peter Dipoli; 3° St. Emilion 2002, Château La Dominique; 4° St. Emilion 2002, Château Canon La Gaffelière; 5° St. Emilion 1995, Château Figeac.

In effetti Iugum si è imposto alla grande sui bordolesi, anche se io ho preferito – per piccole sfumature – la maggiore incisività, scattante, nervosa ed estremamente sapida di Iugum 1995 rispetto alla perfetta eleganza del 2002, forse in debito di un pizzico di complessità. Decisamente molto buono, austero e roccioso come pochi, Château La Dominique; solido e vellutato Château Canon La Gaffelière, subito compresso su note di vegetali cotte ma poi (dopo buoni 15-20 minuti) ampio nelle note di frutto fresco. Medicinale ed ematico il profilo olfattivo di Château Figeac, molto asciutto al palato, evidentemente in un momento espressivo non felice.

Terza sfida: 1° Auhof 2002, Baron Widmann; 2° Auhof 1997, Baron Widmann; 3° St. Estèphe 1997, Château Montrose; 4° St. Emilion 2002, Château Canon.

La batteria più sorprendente, per le caratteristiche dei vini e per l'esito finale: Auhof si è imposto per il timbro più caldo (e quindi, senza malizia, si poteva presumere la provenienza altoatesina) e per la perfetta pienezza del frutto, fresco e polposo, nonché per la dinamica di bocca, elegante e progressiva, che richiamava continuamente al sorso successivo. A mio avviso grandissimo Montrose, al solito contratto nelle prime sensazioni olfattive ma poi ampio e articolato "come da manuale", perfettamente modulato in bocca, sottile ma incisivo, polposo e profondo; un po' troppo imbrigliato nelle note di glutammato Château Canon, che non è riuscito a liberarsi da questa forte impronta olfattiva e quindi è andato in debito di complessità ed eleganza, nonostante una bocca intensa e ben tornita.

Quarta e ultima sfida: 1° Cabernet Sauvignon Linticlarus 2003, Tiefenbrunner; 2° Cabernet Sauvignon Freienfeld 1997, Cantina Produttori Cortaccia; 3° Pauillac 1997, Château Pichon Longueville Baron; 4° St. Estèphe 1997, Château Cos D'Estournel; 5° Margaux 2003, Château Brane Cantenac; 6° Cabernet Sauvignon Linticlarus 1997, Tiefenbrunner.

La sfida che ha visto i punteggi più alti, in qualche caso "stellari". Si impone la rotondità, contenuta ed elegantissima, del Linticlarus 2003, vino di annata calda di incredibile tensione acido-sapida e di calda profondità, che convince fino in fondo. A mio avviso molto buono anche Linticlarus 1997, nella mia bottiglia solido e ampio, profondamente minerale. Ampiamente morbido ed espressivo il Freienfeld, un vino perfetto per estrazione tannica e maturazione del frutto, forse un po' in debito di complessità ed evoluzione: potrebbe migliorare ancora in bottiglia. Leggermente crudo e molto contratto Cos D'Estournel, che però in quanto a finezza ed eleganza non è secondo a nessuno; molto più ricco e impattante Pichon Longueville Baron, che nonostante le prime note olfattive fortemente ridotte conquista (me in particolare) con una bocca preziosa e di grande integrità, con un frutto croccante e meravigliosamente lungo e profondo. Piuttosto molle al palato e troppo limitato dalle insistenti note di verdure cotte Brane Cantenac.

<https://www.slowfood.it/slowine/cortaccia-rossa-i-possenti-dellalto-adige-hanno-sfidato-bordeaux-e-hanno-pure-vinto/>

Alto Adige in Rosso. Seconda tappa:

Cortaccia Rossa

in L'Assaggio • 17 novembre 2015 • di Marco Magnoli



Atesina, pochi chilometri a nord della Stretta di Salorno, si distende sulle prime colline il delizioso paesino di **Kurtatsch-Cortaccia**. È qui che, reduci dalla presentazione del Pinot Noir Riserva Vigna Ganger 2012 della Cantina Giran, abbiamo trascorso il pomeriggio dello scorso 6 novembre, impegnati in un'assai interessante degustazione con i vitigni bordolesi per protagonisti. Il fatto è che cinque intraprendenti produttori locali – **Baron Widmann, Cantina Turmhof** – si sono messi in testa di dimostrare come dal cabernet sauvignon, dal cabernet franc e dai merlot coltivati nei loro vigneti nascano vini che non hanno nulla da temere nel confronto con i celebri Coteaux di Bordeaux. Almeno dalla seconda metà dell'Ottocento, infatti, le uve bordolesi sono presenti in quest'area, dove prosperano nelle vigne più basse del comune, caratterizzate da un microclima decisamente caldo e soleggiato; in linea con quanto avvenuto nelle altre aree viticole sudtirolesi, tuttavia, la vera svolta qualitativa si è avuta a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso, favorita da un approccio viticolo più moderno e da una maggior attenzione alla valorizzazione del potenziale di ciascuna varietà. Dall'ambiziosa convinzione dei cinque produttori ha, dunque, preso vita **Cortaccia Rossa**, una giornata dedicata alla scoperta dei vini e dei vigneti di questo piccolo comune viticolo e culminata in un divertente e divertito torneo tra campioni cortaccensi e bordolesi (**I possenti dell'Alto Adige sfidano i Bordeaux** è il curioso titolo scelto per l'evento) suddiviso in quattro distinte "sfide" che, in un clima giustamente rilassato, hanno comunque consentito un raffronto schietto e diretto come solo un'autentica degustazione alla cieca è in grado di garantire. E nel risultato finale, emerso dai voti espressi da produttori, giornalisti ed esperti intervenuti, non sono mancati inattesi colpi di scena.



La "disfida" è stata preceduta da una

panoramica sui vini da vitigni bordolesi prodotti dalle diverse cantine di Cortaccia, annate piuttosto recenti che ci hanno introdotto ai differenti stili ed approcci di ciascun produttore. Per la cronaca, tra le dieci etichette degustate (due per ciascuna azienda) ci hanno particolarmente colpito e deliziato il **Merlot-Cabernet Franc Frauenriegel 2010** di **Peter Dipoli**, vino dal frutto ben dolce e concentrato stimolato da tannini rigorosi e da un piacevole tocco appena vegetale, dinamico ma gentile, ed il formidabile **Cabernet Sauvignon Riserva Linticlarus 2007** di **Tiefenbrunner**, equilibratissimo ed elegante nel suo aristocratico incedere.

Una breve pausa ed un veloce spuntino preparato da **Herbert Hintner**, chef del rinomato ristorante **Zur Rose** di San Michele-Appiano, ci hanno quindi messo nella migliore disposizione per lanciarsi a capofitto nelle quattro sfide franco-altoatesine.



Trattandosi di vini prodotti con i medesimi vitigni (seppur

in percentuali diverse), ma provenienti da territori e situazioni climatiche decisamente poco comparabili, era forte il rischio che il confronto si rivelasse complicato e fuorviante. Gli questioni, hanno pertanto deciso di proporre vini già ben maturi, di età comprese tra i tredici e i venti anni, così che eventuali esuberanze giovanili o acerbe ritrosie risultassero del tutto superate e risolte. Come si è detto, i vini sono stati serviti con le etichette rigorosamente coperte e, una volta svelati i nomi dei contendenti, non poche sono state le sorprese.

La prima sfida, riservata al confronto tra due Merlot, è stata abbastanza equilibrata e alla fine solo per un soffio l'ha spuntata il **Brenntal 1997** della **Cantina Produttori Cortaccia**, apparso più integro e vitale rispetto al confortevole e vellutato **Château L'Eglise Clinet 1997**.



Nella seconda batteria si

sono, invece, sfidati cinque tagli bordolesi a base di Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon in varie percentuali; e di nuovo trionfatore è risultato un campione altoatesino, lo **Iugum 2002** di **Peter Dipoli**, anche se, a parer nostro e a differenza di quanto evidenziato dalla classifica finale (che potete leggere in calce all'articolo insieme all'elenco dei vini degustati), meritevole della vittoria fosse l'eccellente **Iugum 1995** (peraltro prima annata prodotta di questo vino), rivelatosi più completo, preciso e vigoroso rispetto al pur ottimo fratello minore del 2002 (che nella nostra personale classifica è stato superato anche da uno **Château Canon La Gaffelière 2002** forse un filo evoluto ma ancora ben vitale, con una



l'Eclatante affermazione

del'Alto Adige anche nella terza batteria, sempre incentrata sui tagli Merlot-Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon, che ha visto imporsi entrambi i vini di **Baron Widmann** sui due sfidanti francesi, con l'**Auhof 2002**, profumato di cuoio e vagamente mentolato al naso, morbido, carezzevole e avvolgente sul palato, a precedere il più maturo **Auhof 1997**, segnato da un intrigante e lievissimo accenno di catrame vegetale rimpolpato sul palato da un tocco fruttato dolce e molto colorito.

Per concludere in una roboante apoteosi, infine, nella quarta ed ultima sfida riservata a sei Cabernet Sauvignon (in purezza quelli altoatesini, con il limitato concorso di Cabernet Franc e Merlot quelli bordolesi), ancora una volta il verdetto è stato favorevole all'Alto Adige, sebbene, ad onor del vero, il nostro taccuino abbia restituito un responso in disaccordo con quello poi pervenuto dalla conta generale dei voti.



Se, infatti, i degustatori nel

loro complesso hanno eletto come preferito il **Linticlarus 2003** di **Tiefenbrunner** seguito dal **Freienfeld 1997** della **Cantina Produttori Cortaccia**, nella nostra personale classifica entrambi i vini sono risultati preceduti da un incantevole **Château Cos d'Estournel 1997**, assai espressivo nelle sue note delicatamente balsamiche carezzate da leggeri cenni tostati e di vegetale maturo che incorniciavano una beva diritta e coerente, di finissima personalità. Il Linticlarus 2003 sfoggiava, da parte sua, un tocco fruttato di eccezionale dolcezza, molto concentrato e zuccherino, che richiamava puntualmente l'impronta esibita nella prima degustazione (quella a "etichette scoperte") dalla versione del 2011; il Freienfeld 1997, invece, ha svelato una ricca intensità, con deciso carattere fruttato, vegetale morbido e maturo, tabacco ed una progressione tannica e gustativa di minuziosa precisione.

Il "possenti" Bordolesi

di Cortaccia, insomma, sembrano proprio aver vinto con onore la loro scommessa, ma non ci stupiremo se, come sempre accade in occasione di simili contese, qualche scettico ci farà notare come siano stati messi a confronto millesimi altoatesini eccellenti con millesimi bordolesi ritenuti minori (e ci riferiamo segnatamente al 2002), oppure come, spesso, un'atmosfera carica di suggestione (la degustazione si è svolta nella favolosa cantina storica dei Produttori di Cortaccia) possa creare quasi magicamente una sorta di ammiccante intesa con i prodotti del luogo. Dal nostro punto di vista, tuttavia, a Cortaccia si è nuovamente dimostrato che le degustazioni alla cieca (o almeno quelle condotte onestamente) di rado si risolvono con risultati scontati; anzi, nella maggior parte dei casi hanno il benefico effetto di far vacillare più di una certezza (talvolta, lo ammettiamo, anche riguardo alla nostra capacità di obiettivo giudizio), stimolando al contempo la curiosità e la voglia di approfondire sempre più le proprie conoscenze ed esperienze.



VINI IN DEGUSTAZIONE

Rot 2011 (*merlot, cabernet sauvignon e cabernet franc*) – **Baron Widmann**

Auhof 2011 (*cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot*) – **Baron Widmann**

Merlot Brenntal 2011 – **Cantina Produttori Cortaccia**

Cabernet Sauvignon Freienfeld 2011 – **Cantina Produttori di Cortaccia**

Iugum 2010 (*merlot e cabernet sauvignon*) – **Peter Dipoli**

Frauenriegel 2010 (*merlot e cabernet franc*) – **Peter Dipoli**

Milla 2011 (*cabernet franc e cabernet sauvignon*) – **Gert Pomella**

Centa 2011 (*cabernet franc, merlot e cabernet sauvignon*) – **Gert Pomella**

Cabernet Sauvignon Riserva Linticlarus 2011 – **Tiefenbrunner**

Cabernet Sauvignon Riserva Linticlarus 2007 – **Tiefenbrunner**

LE SFIDE (vini elencati in ordine di classifica finale)

PRIMA SFIDA – Merlot

1° – **Brenntal 1997** – **Cantina Produttori Cortaccia**

2° – **Château L'Église Clinet 1997** (Pomerol)

SECONDA SFIDA – Merlot + Cabernet Franc + Cabernet Sauvignon

1° – **Iugum 2002** – **Peter Dipoli**

2° – **Iugum 1995** – **Peter Dipoli**

3° – **Château La Dominique 2002** (St. Emilion)

4° – **Château Canon La Gaffelière 2002** (St. Emilion)

5° – **Château Figeac 1995** (St. Emilion)

TERZA SFIDA – Merlot + Cabernet Franc + Cabernet Sauvignon

1° – **Auhof 2002** – **Baron Widmann**

2° – **Auhof 1997** – **Baron Widmann**

3° – **Château Montrose 1997** (St. Estèphe)

4° – **Château Canon 2002** (St. Emilion)

QUARTA SFIDA – Cabernet Sauvignon

1° – **Linticlarus 2003** – **Tiefenbrunner**

2° – **Freienfeld 1997** – **Cantina Produttori Cortaccia**

3° – **Château Pichon Longueville 1997** (Pauillac)

4° – **Château Cos D'Estournel 1997** (St. Estèphe)

5° – **Château Brane Cantenac 2003** (Margaux)

6° – **Linticlarus 1997** – **Tiefenbrunner**