

PRESSEBERICHTE | VOCI DALLA STAMPA | PRESS REPORTS



Cortaccia Rossa 2017: i rossi dell'Alto Adige sfidano i grandi vini di Bolgheri

www.gamberorosso.it

a cura di



Alessio Turazza

I rossi della provincia di Bolzano sfidano i celebri vini di Bolgheri. Un confronto tra 20 vini di 4 annate diverse per conoscere meglio queste due importanti realtà vitivinicole. Ecco come è andata. I rossi della provincia di Bolzano sfidano i celebri vini di Bolgheri. Un confronto tra 20 vini di 4 annate diverse per conoscere meglio queste due importanti realtà vitivinicole. Ecco come è andata.

a cura di Alessio Turazza

Ai produttori di Cortaccia (provincia di Bolzano) non manca certo il coraggio. Due anni fa, nella prima edizione di Cortaccia Rossa si erano misurati con i maestri di Bordeaux, quest'anno hanno deciso di sfidare con i loro tagli bordolesi alcuni tra i più prestigiosi vini di Bolgheri.

I rossi dell'Alto Adige ieri e oggi

Può sembrare strano parlare di grandi vini rossi in Alto Adige. In realtà, anche se oggi la fama e il successo della regione sono legati ai vini bianchi, non bisogna dimenticare che la grande rivoluzione del panorama vitivinicolo dell'Alto Adige risale agli anni '8o. Fino a quarant'anni fa lo scenario altoatesino era molto diverso: oltre il 70% della produzione era orientata verso i vitigni a bacca rossa, soprattutto schiava, per realizzare vini spesso di bassa qualità, da vendere sfusi o da esportare verso il nord Europa. Oggi la produzione di vini rossi è scesa sotto il 40% a vantaggio soprattutto di Gewürztraminer, Chardonnay, Sauvignon Blanc Pinot bianco, Pinot grigio e in misura minore Müller-Thurgau, Sylvaner, Kerner, Riesling e Grüner Veltliner.

Cortaccia

I vitigni bordolesi sono presenti soprattutto a Cortaccia, che per la sua particolare posizione, può godere di un microclima unico. Le esposizioni rivolte a sud consentono di avere vigne sempre soleggiate, con temperature estive che possono raggiungere anche i 40 °C, ma costantemente mitigate dall'Ora, la brezza che dal lago di Garda risale la Valle dell'Adige. I vigneti di merlot e cabernet sono coltivati nella parte più bassa dei versanti che salgono verso le montagna, a circa 220-300 metri di altitudine. Le viti di merlot sono piantate su terreni di argille rosse, soprattutto nella zona di Brenntal, mentre il cabernet sauvignon e il cabernet franc si esprimono meglio su suoli meno compatti e più ricchi di ghiaia. Se il merlot e il cabernet franc riescono ad arrivare tutti gli anni a piena maturazione senza troppi problemi, il cabernet sauvignon soffre un po' le annate fredde. A volte rischia di arrivare all'epoca della vendemmia ancora non perfettamente maturo e di conferire ai vini note leggermente vegetali.

La sfida

La seconda edizione di Cortaccia Rossa si è tenuta il 27 ottobre negli spazi della Cantina di Cortaccia, storico punto di riferimento per tutti i viticoltori della zona e oggi la più importante realtà produttiva del territorio. L'evento si è aperto con un breve seminario introduttivo sui due terroir in competizione. A Graziana Grassini, enologa della Tenuta San Guido, è toccato il compito di illustrare le caratteristiche della regione della Maremma Toscana e di Bolgheri. Peter DiPoli, figura storica del vino altoatesino, ha invece presentato Cortaccia e le sue peculiarità.

Nelle sale della vecchia sede della Cantina di Cortaccia, assieme ad altri giornalisti di settore e in compagnia dei produttori locali che avevano i vini in concorso, abbiamo degustato alla cieca due batterie di vini. Dieci vini delle annate 2012 e 2013 (cinque di Cortaccia e cinque di Bolgheri) e dieci vini delle annate 2007 e 2009 (cinque di Cortaccia e cinque di Bolgheri), tutti tagli bordolesi, ma con diverse percentuali di merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon e in qualche caso di petit verdot e sangiovese.

Il compito non è stato semplice. A parte qualche eccezione, il livello qualitativo dei vini si è dimostrato decisamente alto. Nonostante le diverse latitudini e condizioni climatiche di Bolgheri e Cortaccia, solo in pochi casi si poteva intuire dai calici il terroir di provenienza. Sicuramente un merito dei rossi altoatesini, che nelle migliori espressioni hanno dimostrato livelli di maturazione, armonia e complessità di assoluta eccellenza. Tuttavia alcuni campioni in competizione, per struttura, corpo e profondità gustativa hanno fatto subito pensare ai vini della soleggiata costa toscana. La seconda batteria - annate 2007 e 2009 - ha confermato l'ottima longevità dei tagli bordolesi dei due terroir, mettendo in luce interessanti note evolutive verso eleganti aromi terziari.

Com'era prevedibile, alla fine la vittoria è andata ai vini di Bolgheri ma Cortaccia non ha affatto sfigurato. Unica pecca della degustazione il Sassicaia 2013 con qualche problema di tappo, che ne ha sicuramente penalizzato il punteggio. La classifica ufficiale (e non)

Ecco la classifica finale delle due batterie con i relativi punteggi espressi in centesimi, frutto della media dei voti assegnati a ogni vino dai membri della giuria.

Annate 2012-2013

- 1. 92 pt. Guado al Tasso 2013 Tenuta Guado al Tasso
- 2. 90 pt. Ornellaia 2013 Ornellaia
- 2. 90 pt. Grattamacco 2013 Podere Grattamacco
- 4. 89 pt. Riserva Linticlarus Cuvée 2013 Tiefenbrunner
- 4. 89 pt. Iugum 2012 Peter DiPoli
- 6. 88 pt. Camarcanda 2013 Ca' Marcanda
- 7. 87 pt. Riserva Brenntal 2013 Cantina di Cortaccia
- 7. 87 pt. Auhof 2012 Baron Widmann
- 9. 83 pt. Centa 2012 Tenuta Milla
- 10. 80 pt. Sassicaia 2013 Tenuta San Guido

Annate 2007-2009

- 1. 91 pt. Ornellaia 2007 Ornellaia
- 2. 90 pt. Riserva Linticlarus Cuvée 2007 Tiefenbrunner
- 3. 89 pt. Riserva Brenntal 2007 Cantina di Cortaccia
- 3. 89 pt. Camarcanda 2007 Ca' Marcanda

- 5. 88 pt. Auhof 2009 Baron Widmann
- 5. 88 pt. Sassicaia 2009 Tenuta San Guido
- 5. 88 pt. Iugum 2007 Peter DiPoli
- 5. 88 pt. Guado al Tasso 2007 Tenuta Guado al Tasso
- 9. 87 pt. Grattamacco 2007 Podere Grattamacco
- 10. 81 pt. Centa 2007 Tenuta Milla

Il podio del nostro personalissimo taccuino? Eccolo:

Annate 2012-2013

- 1. 94 pt. Guado al Tasso 2013 Tenuta Guado al Tasso
- 2. 92 pt. Camarcanda 2013 Ca' Marcanda
- 3. 89 pt. Riserva Brenntal 2013 Cantina di Cortaccia

Annate 2007-2009

- 1. 92 pt. Camarcanda 2007 Ca' Marcanda
- 2. 90 pt. Ornellaia 2007 Ornellaia
- 3. 90 pt. Sassicaia 2009 Tenuta San Guido

Appuntamento per una nuova sfida. Tra due anni.



LA DISFIDA DEI BORDOLESI: CORTACCIA VERSUS BOLGHERI

Come un bellissimo balcone soleggiato che si affaccia sulla Val d'Adige: ecco come si presenta Cortaccia sulla Strada del Vino. Cortaccia (che attualmente conta circa 2.200 abitanti) è adagiata su una terrazza soleggiata nel cuore della strada del vino dell'Alto Adige a 333 metri s.l.m., circondata da vigneti e frutteti, ed è una delle più importanti zone vinicole della regione. Il territorio è caratterizzato dai tipici vecchi masi vinicoli sparsi sulle colline. L'origine del nome di Cortaccia è considerata dagli esperti, confrontando la denominazione della località con il termine latino di Cors, cortis per "corte", come un insieme di case coloniche preesistenti più elevate. Reperti archeologici in loco testimoniano che la zona era abitata già nel Mesolitico. Eccoci dunque raggiungere quest'amena località per un'importante tenzone. Cinque paladini dei bordolesi cortaccensi si sono messi in testa di far capire le potenzialità di questo territorio a chi dovrebbe a sua volta trasferire il messaggio agli appassionati di vino. E quindi, coraggiosamente e generosamente, investono nell'acquisto di bottiglie preziose (il primo anno la sfida fu Cortaccia contro Bordeaux con annate che arrivavano fino al 1997) e omaggiano quelle delle loro cantine. Quest'anno il confronto si è spostato in Italia, con uno dei territori più famosi al mondo per i suoi bordolesi, Bolgheri. Doppiamente coraggiosi! D'altronde il loro motto è: "Chi crede in sé ha il coraggio di osare". Presentiamo dunque la sauadra: Peter Dipoli, storico produttore altoatesino, personaggio illuminato, di ampie vedute e di profonde conoscenze anche enoiche; Christof Tiefenbrunner, quinta generazione a capo dell'azienda omonima; Andreas Widmann di Baron Widmann (i primi impianti di cabernet franc e cabernet sauvignon nel comune di Cortaccia, risalenti alla fine dell'Ottocento, si devono proprio ai suoi avi); Andrea Hofer, presidente della cantina sociale Cortaccia, fondata nel 1900, e Gert Pomella di Tenuta Milla, nata nel 1998. Il territorio di Cortaccia per la sua particolare posizione gode di un microclima unico. Le esposizioni rivolte a sud consentono di avere vigne sempre soleggiate, con temperature estive che possono raggiungere anche i quaranta °C, ma costantemente mitigate dall'Ora, la brezza che dal lago di Garda risale la Valle dell'Adige. I vigneti di merlot e cabernet sono coltivati nella parte più bassa dei versanti che salgono verso le montagne, a circa 220-300 metri di altitudine. Le viti di merlot sono piantate su terreni di argille rosse, mentre il cabernet sauvignon e il cabernet franc si esprimono meglio su suoli meno compatti e più ricchi di ghiaia. E sul credo dell'agguerrita cinquina: "il terreno giusto per la varietà giusta con il giusto clima ed esposizione" non possiamo che essere d'accordo. Non va trascurato, infatti, un altro aspetto che inquieta tutto il mondo vinicolo: il cambiamento climatico. Le varietà bianche aromatiche a maturazione precoce, per le quali l'Alto Adige è diventato famoso, richiedono ora di essere coltivate in vigneti più in alto di un tempo. Potrebbero, infatti, rischiare di non arrivare al loro pieno potenziale per la perdita di acidità, elemento questo che li ha fatti amare al pubblico. Fatto indiscutibile, di cui tutti e cinque i produttori portano testimonianza, è che negli ultimi 10/15 anni nelle loro vigne il cabernet sauvignon (per il merlot e il cabernet franc, più precoci, non sussiste il problema da molto più tempo) giunge a perfetta maturazione. "Ad ulteriore conferma - racconta Christof Tiefenbrunner posso aggiungere che nei nostri vigneti più caldi, quelli esposti a sud, il cabernet sauvianon non ha più alcun problema di ajunaere a maturazione anche in annate fredde e difficili come la 2014, e non solo non conserva alcun sentore verde, ma i gradi Babo registrati nel 2014 arrivavano addirittura a 20,5-21".

"Va precisato - spiega Peter Dipoli - che è stato soltanto negli ultimi trent'anni, caratterizzati dalla fondamentale svolta qualitativa della produzione vitivinicola provinciale (introduzione del guyot, un'accurata e meditata selezione delle esposizioni migliori destinate ai nuovi impianti, l'impiego ragionato della barrique, introdotta in quegli anni) che è stato scoperto il vero potenziale qualitativo di questi nobili vitigni". Insomma, il rilancio dei bordolesi cortaccensi ad opera della cinquina poggia su presupposti di tutto rispetto. Prima di dare fuoco alle polveri e partire con la degustazione, ascoltiamo la presentazione dell'enologa Graziana Grassini del territorio di Bolgheri. A Bolgheri i vigneti sono coltivati nella prima fascia collinare dell'entroterra e sono protetti dai venti freddi provenienti da nord-est da una catena di alte colline che corre parallela al litorale. Le brezze del mar Tirreno contribuiscono ad addolcire le calde temperature estive, rendendo il clima particolarmente mite e portando le uve a perfetta maturazione, con profili aromatici ricchi e intensi, pur mantenendo un buon livello di acidità. Tachis diceva sempre che il mare era importante per le vigne (la luce resta infatti fondamentale).

Dunque, i due territori non potrebbero essere più diversi: a circa cinquecento chilometri di distanza, uno al mare e l'altro in montagna. Poi i suoli a Bolgheri sono caratterizzati da una elevata eterogeneità geopedologica: troviamo dei terreni alluvionali, di origine fluviale, con ciottoli tondi depositati dai corsi d'acqua, terreni di origine marina, con sabbie eoliche, dei calcari e delle argille e ancora rocce vulcaniche provenienti dalle Colline Metallifere ad est.

E ora, a noi. Due flight, prima dieci vini delle annate 2012 e 2013 (cinque di Cortaccia e cinque di Bolgheri) e dieci vini delle annate 2007 e 2009 (cinque di Cortaccia e cinque di Bolgheri), tutti tagli bordolesi, ma con diverse percentuali di merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon e in qualche caso di petit verdot e sangiovese. Veniamo ai risultati della giuria, composta da giornalisti, enologi, produttori e sommelier. Annate 2012-2013: al primo posto con 92 punti Guado al Tasso 2013 - Tenuta Guado al Tasso; al secondo con 90 Ornellaia 2013 - Ornellaia; al terzo posto con 90 Grattamacco 2013 - Podere Grattamacco; al guarto posto con 89 Riserva Linticlarus Cuvée 2013 – Tiefenbrunner; al quinto posto con 89 lugum 2012 - Peter Dipoli; al sesto posto con 88 Camarcanda 2013 - Ca' Marcanda; al settimo posto con 87 Riserva Brenntal 2013 - Cantina di Cortaccia; all'ottavo posto con 87 Auhof 2012 - Baron Widmann; al nono posto con 83 Centa 2012 - Tenuta Milla; al decimo posto con 80 Sassicaia 2013 - Tenuta San Guido. Peccato per il Sassicaia 2013, purtroppo non era una bottiglia a posto, a detta di guasi tutti i presenti. Nelle annate 2007-2009, invece, al primo posto con 91 punti Ornellaia 2007 – Ornellaia; al secondo con 90 Riserva Linticlarus Cuvée 2007 – Tiefenbrunner; al terzo posto con 89 Riserva Brenntal 2007 - Cantina di Cortaccia; al quarto posto con 89 Camarcanda 2007 - Ca' Marcanda; al quinto posto con 88 Auhof 2009 - Baron Widmann; al sesto posto con lo stesso punteggio, 88 Sassicaia 2009 - Tenuta San Guido; al sesto posto sempre con 88 lugum 2007 - Peter Dipoli; ancora 88 all'ottavo classificato Guado al Tasso 2007 - Tenuta Guado al Tasso; al nono posto con 87 Grattamacco 2007 - Podere Grattamacco e al decimo con 81 Centa 2007 - Tenuta Milla. Ora se è vero che hanno vinto i bolaheresi, va detto che i cortaccensi si sono battuti molto bene, soprattutto nelle annate più vecchie, confermando la longevità di questi vini. E che in realtà, stravincono sul rapporto qualità/prezzo.



PIRO GIVIO

la rivista per meditare centellinando

MANÉE-CO

MOPOLE 1990 .

Massimo Sagna HOMIE Barone

i soltanto importazione zone di vini, liquori e atissima qualità prodotti atissima Come fondatore Amerigo

TAIWAN

A Taipei è di scena il made in Italy

SFIDE

Cortaccia vs Bolgheri all'ultimo calice

AUSTRALIA

Penfolds, l'alfiere di un continente

SICILIA

L'arte di Donnafugata









I produttori altoatesini avevano già realizzato una precedente tenzone comparando le loro annate 1995-2003 con quelle dei comuni francesi di Saint-Émilion, Margaux, Saint-Estèphe, Pauillac (a Bordeaux). Sfida vinta allora da quattro dei cinque produttori altoatesini.

Qui Cortaccia. Il contesto produttivo è favorevole ai vitigni bordolesi per il clima caldo, complice il cambiamento climatico, dove le temperature salgono d'estate anche a 35 °C e più, mitigate dall'Ora (vento fresco che arriva dal Lago di Garda), per i suoli argillosi ideali per le varietà del taglio bordolese, per l'esposizione per lo più a sud unita agli impianti, in bassa collina, che raramente superano i 300 m slm. Questi fattori consentono al Merlot e al Cabernet Franc maturazioni perfette, mentre il Cabernet Sauvignon, essendo più tardivo, raggiunge la necessaria maturazione fisiologica solo se coltivato in luoghi con eccezionali esposizioni e in annate favorevoli per le temperature. Le cantine di Cortaccia sono rappresentate da Baron Widmann che, sin dal 1903, aveva nei vigneti Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Dopo avere iniziato a imbottigliare la propria produzione nel 1983, ha raccolto molti consensi per il Cabernet Sauvignon Auhof 1997. La Cantina produttori di Cortaccia, che tuttora vinifica la parte più consistente delle uve prodotte sul territorio comunale, ha circa 24 ettari coltivati tra Cabernet Franc e Sauvignon, e circa 15 ettari dedicati al Merlot: nel 1968 è stato imbottigliato il loro primo Cabernet. La svolta qualitativa, avvenuta negli anni 80 in Alto Adige, ha portato i suoi frutti anche in questa cantina per i vitigni bordolesi che hanno ottenuto riconoscimenti importanti con il Cabernet Sauvignon Freienfeld 1990 e il Merlot Brenntal 1995. Altro produttore storico è Tiefenbrunner, a Niclara. Tra i suoi vini prestigiosi il Cabernet Sauvignon Riserva Linticlarus, prodotto solo in annate favorevoli: la prima risale al 1967. Nel 1998 il vignaiolo Gert Pomella cominciò a vinificare le proprie uve nella cantina in località Milla. La prima annata imbottigliata è stata il Milla 1999, con prevalenza di Merlot e Cabernet Franc, a cui è seguito dal 2004 il Centa, Cabernet Franc

70% e Merlot 30%. Peter Dipoli iniziò l'attività nel 1987, vinificando nel 1990 la prima annata di Sauvignon Voglar, seguito nel '95 dall'uvaggio bordolese Iugum. Nel 2003, dopo l'acquisto di una piccola vigna a Frauenriegel, Peter ha prodotto, dall'annata 2006, un uvaggio a base di Merlot e Cabernet Franc.

Qui Bolgheri. La tenzone è stata introdotta da Graziana Grassini, enologa di Tenuta San Guido. La Maremma livornese, che comprende il territorio di Bolgheri e della sua Doc, si estende tra le colline metallifere e la fascia di mare delimitata da San Vincenzo e Cecina. I vigneti, siti su un anfiteatro naturale, si affacciano direttamente sull'Arcipelago Toscano. Il mare da un lato e le colline a ridosso della costa dall'altro creano un microclima unico, dalle temperature annue miti, dall'ottima influenza dei venti che aiutano a mantenere sane le uve, con un livello di precipitazioni ideali, mai prolungate e inesistenti. Il potere riflettente del mare crea un elevato indice di radiazione solare che influisce sull'attività di fotosintesi della vite. Le prime testimonianze della coltivazione

In alto, i vigneti di Tiefenbrunner a Niclara (Bolzano, tiefenbrunner.com): tra i suoi vini prestigiosi, il Cabernet Sauvignon Riserva Linticlarus. Gi altri produttori di Cortaccia che hanno sfidato i bolgheresi a suon di calici (a fianco): Baron Widmann (baron-widmann.it), Gert Pomella (fws.it), Cantina produttori di Cortaccia (kellerei-kurtatsch.it) e Peter Dipoli (peterdipoli.com).

CLASSIFICHE UFFICIALI E DI SPIRITO

Ecco quella finale delle due batterie, frutto della media dei voti assegnati a ogni vino dai membri della giuria, e la nostra. Degno di nota: sette vini da 90/100 in su



Annate 2012-2013

- **92 Guado al Tasso 2013 I** *Bolgheri* Tenuta Guado al Tasso
- 90 Ornellaia 2013 | Bolgheri | Ornellaia
- **90 Grattamacco 2013 I** *Bolgheri* Podere Grattamacco
- 89 Riserva Linticlarus Cuvée
 Cabernet-Merlot 2013 | Cortaccia
 Tiefenbrunner
- 89 lugum 2012 | Cortaccia | Peter Dipoli
- **88 Camarcanda 2013 I** *Bolgheri* Ca' Marcanda
- 87 Riserva Brenntal 2013 | Cortaccia Cantina di Cortaccia
- **87 Auhof 2012 I** *Cortaccia* Baron Widmann
- 83 Centa 2012 | Cortaccia | Tenuta Milla
- **80 Sassicaia 2013 I** *Bolgheri* Tenuta San Guido

Annate 2007-2009

- 91 Ornellaia 2007 | Bolgheri | Ornellaia
- 90 Linticlarus Cuvée
 Cabernet-Merlot 2007 | Cortaccia
 Tiefenbrunner
- 89 Riserva Brenntal 2007 I Cortaccia
 Cantina di Cortaccia
- **89 Camarcanda 2007 I** *Bolgheri* Ca' Marcanda
- **88 Auhof 2009 I** *Cortaccia*Baron Widmann
- **88 Sassicaia 2009 I** Bolgheri Tenuta San Guido
- 88 lugum 2007 | Cortaccia | Peter Dipoli
- **88 Guado al Tasso 2007 I** *Bolgheri* Tenuta Guado al Tasso
- **87 Grattamacco 2007 I** *Bolgheri* Podere Grattamacco
- 81 Centa 2007 | Cortaccia | Tenuta Milla

Spirito diVino

Dalla prima batteria

- **92 Guado al Tasso 2013 I** *Bolgheri* Tenuta Guado al Tasso
- 89 Riserva Linticlarus Cuvée Cabernet-Merlot 2013 Cortaccia Tiefenbrunner
- **89 lugum 2012 l** *Cortaccia* Peter Dipoli

Dalla seconda batteria

- **91 Ornellaia 2007 I** Bolgheri Ornellaia
- 89 Riserva Brenntal 2007

 Cortaccia

 Cantina di Cortaccia
- **89 Camarcanda 2007 I** *Bolgheri* Ca' Marcanda







della vite nella zona di Castagneto risalgono al Medioevo, grazie alla presenza di monasteri e domini ecclesiastici. La vera storia enologica inizia sul finire del 1600 nei dintorni di Castagneto e di Bolgheri dove la famiglia Della Gherardesca iniziò con coraggio la viticoltura nelle zone di San Guido e Belvedere.

Si dovette attendere la prima metà del 1800 per l'emergere di una cultura enologica da parte di Della Gherardesca, con l'assunzione da parte di Guido Alberto e di esperti di vinificazione tra cui Giuseppe Mazzanti. Sorsero anche i primi vigneti sperimentali nel 1816, alle Capanne di Castiglioncello, ove si trova la prima vigna di Sassicaia, e nei fondi del Castelluccio (oggi di proprietà Antinori). Le scelte viticole furono effettuate in base all'influenza della cultura vinicola francese con particolare attenzione ai metodi di vinificazione e ai vigneti usati. A conferma, le scelte del conte Guido Alberto e di Mazzanti furono proprio indirizzate sui vitigni francesi tra cui Gamay, Cabernet e Syrah a Bolgheri. Nel 1942 la fattoria Capanne venne divisa tra le due figlie Carlotta, sposata Antinori, e Clarice, sposata Mario Incisa della Rocchetta. Antinori rivoluzionò l'azienda, ristrutturando la metodologia di vinificazione, mentre Incisa volle orientarsi a una tipologia di vino del tutto nuova. «Credeva che la qualità del vino nascesse in vigneto, dando così grande rilevanza a fattori quali microclima, vitigno e suolo, precorrendo i tempi», spiega Grassini. «Mario Incisa della Rocchetta sperimentò un primo impianto nel 1944 a Castiglioncello con vari vitigni su un terreno collinare, di notevole altitudine e riparato dai venti, ma riconobbe nel Cabernet Sauvignon la varietà capace di dare i vini di migliore qualità. Con i consigli dei nipoti Antinori, di Giacomo Tachis e di Emile Peynaud, nel 1968 uscì sul mercato il primo vino Sassicaia, che nel 1978 sbaragliò in una degustazione alla cieca, tenutasi a Londra, i più famosi château francesi. Nel 1985 venne giudicato dalla stampa internazionale il più grande Cabernet del mondo». Nel 1994, anche a seguito delle ricerche condotte dall'Università di Milano attraverso la zonazione viticola iniziata nel 1993, entrò in vigore il nuovo disciplinare di produzione che permise di produrre Bolgheri Rosso, Bolgheri Superiore, e Bolgheri Sassicaia (come sottozona) con uve di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese in percentuali variabili. Nel 2015 la Doc Bolgheri Sassicaia diventa Dop a sé stante.

Cortaccia vs Bolgheri ovvero Cortaccia Rossa. La sfida entra nel vivo con la degustazione alla cieca dei vini suddivisi in due batterie. Dieci vini (cinque di Cortaccia e cinque di Bolgheri, vedi pagine precedenti) solo magnum, ottenuti delle annate 2012 e 2013 e dalle annate 2007 e 2009; tutti tagli bordolesi, ma con diverse percentuali di Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e in qualche caso, di Petit Verdot e Sangiovese. Il giudizio sulla degustazione: nonostante la diversità di contesto, sono vini che presentano diverse assonanze tra loro. Entrambi i territori, indubbiamente caldi, hanno esaltato più le varietà che la provenienza poco percepita. Quelli di Cortaccia questa volta non hanno stravinto ma il confronto ne ha celebrato il livello, la vocazionalità della zona e dei suoi interpreti.

In alto, i vigneti di Guado al Tasso (antinori.it): con 92/100 Guado al Tasso 2013 ha ricevuto il punteggio maggiore nelle classifiche ufficiali e di «Spirito diVino», conquistando la vetta tra le annate 2012-2013. Gli altri vini bolgheresi coinvolti nella sfida: Ornellaia (ornellaia.com), Sassicaia (tenutasanguido.com), Grattamacco (collemassari.it) e Ca' Marcanda (terlatobolgheri.com).



Cortaccia Rossa. La tenzone tra 5 tagli bordolesi di Cortaccia e altrettanti di Bolgheri

26.02.2018



Seconda edizione di Cortaccia Rossa, il confronto tra i grandi rossi della zona altoatesina con quelli di altri terroir

di Giovanna Moldenhauer

Seconda edizione di Cortaccia Rossa, il confronto tra i grandi rossi della zona altoatesina con quelli di altri terroir

I produttori altoatesini avevano già realizzato una precedente sfida, comparando loro vecchie annate con quelle di aziende francesi dei comuni di Saint Emilion, Margaux, St.Estèphe, Pauillac (a Bordeaux), spaziando dal millesimo 1995 sino alla più recente 2003. Competizione vinta allora da quattro dei cinque produttori altoatesini che hanno occupato le posizioni ai vertici della graduatoria. Ecco ora una nuova sfida

È necessario premettere brevi presentazioni delle aziende, da entrambe le parti, e dei vini portati alla competizione dai produttori altoatesini.

Gli sfidanti

Peter Dipoli tra gli organizzatori e ideatori di Cortaccia Rossa, presenta le aziende vinicole di Cortaccia e i loro tagli bordolesi.

Alfonso Barone Widmann, nonno dell'attuale proprietario Andreas, frequentò alla fine dell'Ottocento la scuola agraria di San Michele all'Adige e, con molta probabilità, portò le prime barbatelle di cabernet franc e cabernet sauvignon a Cortaccia. Infatti in un libro di cantina dell'anno 1903, **Widmann** cita queste due varietà. L'azienda non ha mai smesso di vinificare almeno una parte delle uve di

proprietà, cominciò a imbottigliare la propria produzione nel 1983, periodo nel quale la conduzione dell'azienda era già nelle mani di Andreas Widmann. Per il Cabernet Sauvignon Auhof dell'anno 1997, primo anno di produzione, l'azienda ha ricevuto i 3 Bicchieri dal Gambero Rosso, confermando il potenziale qualitativo di questa varietà nel territorio di Cortaccia. Oltre all'Auhof, imbottigliato soltanto nelle annate meritevoli, l'azienda produce la cuvée Rot, a base di Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Nelle annate meno felici alla cuvée vengono accorpate le uve destinate all'Auhof.

Nel 1900 viene fondata la **Cantina Kurtatsch**, che tuttora vinifica la parte più consistente delle uve prodotte sul territorio comunale, dove attualmente vengono coltivati circa 24 ettari tra cabernet franc e sauvignon, e circa 15 ettari di merlot. Nel 1968 venne imbottigliato il primo Cabernet. La svolta qualitativa, avvenuta negli anni Ottanta in Alto Adige, ha portato i suoi frutti anche in questa cantina; infatti i vitigni bordolesi hanno ottenuto riconoscimenti importanti con il Cabernet Sauvignon Freienfeld 1990 e il Merlot Brenntal 1995, entrambi 3 Bicchieri Gambero Rosso. Oltre a questi due vini Cantina Kurtatsch produce una cuvée bordolese denominata Soma (prima annata 1998) a base di merlot (70%) e cabernet franc. Nelle annate problematiche si rinuncia alla produzione del Cabernet Sauvignon Freienfeld e il vino confluisce nel Cabernet Riserva Kirchhügel.

Altro produttore storico è **Tiefenbrunner**, la cui azienda è situata in località Niclara. Tra i suoi vini più prestigiosi possiamo citare il Cabernet Sauvignon Riserva Linticlarus, prodotto soltanto in annate particolarmente favorevoli e la cui prima annata risale al 1967. Nel confronto con Bolgheri Tiefenbrunner ha presentato la Cuvée Cabernet-Merlot Linticlarus, prodotta sin dal 1995. A partire dall'annata 2015 il Cabernet Sauvignon Riserva Linticlarus sarà sostituito dal Cabernet Sauvignon Vigna Toren.

Nel 1998 il vignaiolo Gert Pomella di **Tenuta Milla** inizia a vinificare le proprie uve nella cantina situata in località Milla. La prima annata imbottigliata è il Milla 1999, uvaggio bordolese con prevalente presenza di merlot e cabernet franc. Da allora il Milla nasce soltanto nelle migliori annate. Pomella inoltre dal 2004 produce anche l'uvaggio bordolese Centa con 70% cabernet franc e 30% merlot. **Peter Dipoli** inizia l'attività di viticoltore nel 1987, vinificando nel 1990 la sua prima annata di Sauvignon Voglar, seguito nel 1995 dall'uvaggio bordolese Iugum. Nel 2003 Dipoli acquista una piccola vigna in località Frauenriegel, dalla quale produce a partire dall'annata 2006 un uvaggio a base di merlot e cabernet franc.

I duellanti

Le cinque cantine bolgheresi che hanno aderito alla sfida Cortaccia Rossa hanno

avuto nell'enologa Graziana Grassini un'ambasciatrice del loro territorio Cà Marcanda è la cantina bolgherese di proprietà di Angelo Gaja dal 1996. La costruzione della nuova cantina è stata interamente diretta dall'architetto Giovanni Bo, suo storico collaboratore, utilizzando unicamente materiali reperiti durante gli scavi per dare al progetto un'armonia con la natura. Gaja ha scelto di rispettare i caratteri più tradizionali della viticoltura locale sui 100 ettari di proprietà, realizzando Camarcanda vino di punta composto da merlot 50%, cabernet sauvignon 40%, cabernet franc 10%, che affina 18 mesi in barrique e poi altri 12 in bottiglia.

Grattamacco nasce nel 1977 sulla sommità di una collina affacciata sul mare tra Castagneto Carducci e Bolgheri a 100 metri s.l.m., in una zona particolarmente vocata per la produzione di grandi vini rossi. La sua posizione le permette di godere di un clima asciutto, mite, con notevoli escursioni termiche sopratutto alla fine dell'estate. L'azienda, che ha 25 ettari impiantati a vigneto, con un'età media di circa 25 anni, 5 ettari a oliveto con l'area rimanente coperta da boschi, segue i criteri della coltivazione biologica garantita e certificata. Composto da cabernet sauvignon 65%, merlot 20%, sangiovese 15%, il Grattamacco esegue la fermentazione alcolica in tinelli di legno tronco conici aperti mentre la fermentazione malolattica avviene in barrique. L'invecchiamento prosegue per 18 mesi in barrique di primo e di secondo passaggio per poi affinare minimo altri 12 in bottiglia.

La **Tenuta Guado al Tasso** sita sulla costa toscana vicino a Bolgheri, ha 300 ettari che si trovano al centro del cosiddetto anfiteatro bolgherese dove morbide colline circondano la piana degradando fino al mare. Guado al Tasso, vino bandiera, dopo una prima cernita dei grappoli arrivati da una vendemmia manuale, seguita da quella degli acini migliori, ha una vinificazione parcellizzata per singoli appezzamenti. Dopo la fermentazione e macerazione in acciaio, passa in barrique di rovere francese dove esegue la malolattica e rimane per un anno sino all'assemblaggio delle migliori selezioni. In seguito il vino viene rimesso in legno per altri 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Il millesimo 2013 è composto da cabernet sauvignon 63%, merlot 25%, cabernet franc 10% e petit verdot 2%. Il 2007 da cabernet sauvignon 57%, merlot 30%, cabernet franc 10% e petit verdot 3%.

Vigneti di Ornellaia

Fu nel 1981 che il marchese Lodovico Antinori, cugino di Piero Antinori, fondò la **Tenuta dell'Ornellaia**, nel cuore di Bolgheri, a pochi chilometri dalla costa mediterranea. La filosofia dell'azienda di proprietà della famiglia Frescobaldi, nei suoi quasi cento ettari vitati, è focalizzata sulla qualità. Dopo una raccolta manuale con maniacale selezione delle uve, una doppia cernita dei grappoli, si vinificano le parcelle separatamente. Dopo la fermentazione in tini di acciaio, la

malolattica svolta principalmente in barrique, per il 70% nuove e 30% di secondo passaggio, il vino dopo 12 mesi viene assemblato e quindi reintrodotto nelle barrique dove trascorre altri 6 mesi prima di riposare in bottiglia per ulteriori 12 mesi. L'annata 2013 è composta da 45% di cabernet sauvignon, 38% merlot, 10% cabernet franc, 7% petit verdot. Il 2007 da 55% cabernet sauvignon, 27% merlot, 14% cabernet Franc, 4% petit verdot.

La Tenuta San Guido prende il nome da San Guido della Gherardesca vissuto nel XIII secolo. Si trova sulla costa Etrusca tra Livorno e Grosseto, nella Maremma resa celebre dai versi di Giosuè Carducci e si estende per 13 chilometri dal mare fin dietro le colline. I vigneti della Tenuta si estendono su una superficie complessiva di circa 90 ettari e sono suddivisi in zone scelte per le particolari caratteristiche sia di esposizione che di composizione del terreno. Il Sassicaia, vino nato da un'idea di Mario Incisa della Rocchetta, da vigneti impiantati nel 1944, è stato vinificato dal 1948 al 1967, per uso strettamente privato, arrivando al suo debutto solo nel 1968. Negli anni seguenti la cantina venne trasferita in locali a temperatura controllata, tini d'acciaio rimpiazzarono i tini di legno per la fermentazione, e le barrique francesi vennero introdotte per l'invecchiamento. Dopo essere stato citato come sottozona nel disciplinare di produzione del 1994, ha ottenuto nel 2015 la Doc Bolgheri Sassicaia, una denominazione a sé stante. La sua vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata, talvolta senza aggiunta di lieviti esterni, con macerazione media di circa due settimane sia per il cabernet franc che per il cabernet sauvignon con frequenti di rimontaggi dei mosti. Malolattica in acciaio. Dopo l'affinamento in barrique di rovere francese per 24 mesi, passa in vetro per un ulteriore riposo prima della commercializzazione. Entrambi i millesimi sono composti da 85 % di cabernet sauvignon e 15 % di cabernet franc.

Gli assaggi della tenzone

Ecco i vini delle due batterie con commenti e i punteggi, espressi in centesimi, sia personali che quelli frutto della media dei voti assegnati a ogni vino dai membri della giuria, composta da giornalisti di settore, responsabili di guide in compagnia dei produttori altoatesini che hanno realizzato il concorso. Sono poi evidenziati i primi quattro piazzamenti delle due batterie.

Annate 2012 / 2013

- 1 Riserva Brenntal 2013 **Cantina Kurtatsch** Un taglio bordolese dal naso espressivo, dall'assaggio equilibrato. Abbiamo dato 88 ed è risultato con il voto complessivo 87.
- 2 Camarcanda 2013 **Ca' Marcanda** Profumi di frutta rossa, sericon leggere note verdi, bocca morbida ed espressiva. Abbiamo dato 90 ed è risultato con il voto complessivo 88.

- 3 Riserva Linticlarus Cuvée 2013 **Tiefenbrunner** Per il momento il più equilibrato sia al naso più espressivo che in bocca per l'equilibrio. Abbiamo dato 92 ed è risultato con il voto complessivo 89. **4° classificato**
- 4 Ornellaia 2013 **Tenuta Ornellaia** È stato necessario attendere che si aprisse. Dopo un inizio olfattivo fruttato sono seguite note speziate e balsamiche. La bocca ha un equilibrio tra tannini e freschezza. Abbiamo dato 92 ed è risultato con il voto complessivo 90. **2º classificato**
- 5 Guado al Tasso 2013 **Tenuta Guado al Tasso** Indubbiamente per il momento il migliore sia nella degustazione olfattiva, con note di frutta matura, poi spezie, erbe aromatiche e una nota mentolata, sia gustativa, ben equilibrata. Abbiamo dato 92 ed è risultato con il voto complessivo 92. **1° classificato**
- 6 Grattamacco 2013 **Podere Grattamacco** Leggermente meno espressivo al naso, ma con un ottimo equilibrio nel complesso. Abbiamo dato 89 ed è risultato con il voto complessivo 90. **3° classificato**
- 7 Sassicaia 2013 **Tenuta San Guido** La bocca più matura, appena sgraziata, è salvata da un naso di frutta molto matura, da note speziate. Abbiamo dato 85 ed è risultato con il voto complessivo 80.
- 8 Iugum 2012 **Peter Dipoli** Note verdi abbinate a frutta rossa matura e spezie. Bocca di ottimo equilibrio. Abbiamo dato 91 ed è risultato con il voto complessivo 89.
- 9 Centa 2012 **Tenuta Milla** Profumi non particolarmente sviluppati, assaggio di buon equilibrio, ma non particolarmente emozionante. Abbiamo dato 88 ed è risultato con il voto complessivo 83.
- 10 Auhof 2012 **Baron Widmann** Meglio al naso dai profumi diversificati, con accenni terziari, rispetto alla bocca squilibrata dall'alcolicità. Abbiamo dato 89 ed è risultato con il voto complessivo 87.

Annate 2007-2009

- 1- Auhof 2009 **Baron Widmann** Un colore più evoluto, naso con frutta surmatura, spezie, assaggio morbido di media persistenza. Abbiamo dato 90 ed è risultato con il voto complessivo 88.
- 2 Sassicaia 2009 **Tenuta San Guido** In generale più evoluto sia al naso che in bocca, ma con un complessivo equilibrio. Il colore ancora bello. Abbiamo dato 91 ed è risultato con il voto complessivo 88.
- 3 Riserva Brenntal 2007 **Cantina Kurtatsch** Colore più profondo, note terziarie più evidenti, bocca con tannini appena più ruvidi. Abbiamo dato 89 ed è risultato con il voto complessivo 89. **3º classificato**
- 4 Iugum 2007 **Peter Dipoli** Di nuovo un colore profondo, dotato di un buon equilibrio gustativo, con tannini presenti. Abbiamo dato 92 ed è risultato con il voto complessivo 89.

- 5 Camarcanda 2007 **Ca' Marcanda** Il colore rimane profondo, vivo. Il naso più sfaccettato dei precedenti, bocca equilibrata con ottima persistenza. Abbiamo dato 91 ed è risultato con il voto complessivo 87. **4º classificato**
- 6 Riserva Linticlarus Cuvée 2007 **Tiefenbrunner** Come il precedente ha un naso complesso, un assaggio equilibrato con tannini di nuovo in evidenza ma comunque setosi. Abbiamo dato 92 ed è risultato con il voto complessivo 90. **2**° **classificato**
- 7 Centa 2007 **Tenuta Milla** Un naso non particolarmente interessante con note terziarie evidenti, una bocca abbastanza equilibrata ma è il meno persistente per il momento. Abbiamo dato 85 ed è risultato con il voto complessivo 81.
- 8 Guado al Tasso 2007 **Tenuta Guado al Tasso** I profumi virano da subito su più frutta tra sotto spirito e in marmellata, note balsamiche e mentolate. L'assaggio ha tannini presenti in un generale equilibrio. Abbiamo dato 91 ed è risultato con il voto complessivo 87.
- 9 Ornellaia 2007 **Tenuta Ornellaia** Rispetto al precedente le note di frutta a bacca nera sono ancora più evidenti accompagnate da note di spezie e balsamiche. In bocca ha un tannino particolarmente vellutato e levigato, persistenza con ritorno balsamico. Abbiamo dato 93 ed è risultato con il voto complessivo 91. **1° classificato**
- 10 Grattamacco 2007 **Podere Grattamacco** Degustazione olfattiva meno ridondante del precedente a partire da una tonalità rosso rubino con unghia granata di maggiore trasparenza. Un buon equilibrio anche nell'assaggio. Abbiamo dato 89 ed è risultato con il voto complessivo 87.

La nostra personale classifica

Dalla prima batteria:

- $1-92 \, / \, 100$ Guado al Tasso 2013- Tenuta Guado al Tasso
- 2 92 / 100 Riserva Linticlarus Cuvée 2013 Tiefenbrunner
- 3 91 / 100 Iugum 2012 Peter Dipoli

Dalla seconda batteria:

- 1 93 / 100 Ornellaia 2007 Ornellaia
- 2 89 / 100 Riserva Brenntal 2007 Cantina Kurtatsch
- 3 91 / 100 Camarcanda 2007 Ca' Marcanda

In generale le etichette di Bolgheri sono state denotate da una maggiore potenza espressiva, una maturità del frutto più marcata. Quelli di Cortaccia sono stati più fini, in genere con un buon equilibrio gustativo tra tannini e freschezza. Se nella prima batteria la vittoria di Bolgheri è stata netta, con il vino di Tiefenbrunner a difendere il suo territorio, nella seconda il confronto è stato ad armi più smussate, grazie all'evoluzione in bottiglia, con il vino Linticlarus balzato al secondo posto della classifica con i relativi punteggi espressi in

centesimi, frutto della media dei voti assegnati a ogni vino dai membri della giuria.

L'ultimo posto di Tenuta San Guido nell'annata 2013 è dovuto a problemi di tappo e alla scelta, da parte degli organizzatori, di riunire ogni vino, di ogni azienda e millesimo, in magnum con cui effettuare il servizio.

In conclusione gli appassionati dei tagli bordolesi potranno ampliare la loro scelta con i vignaioli di Cortaccia, produttori di ottimi vini con un interessante rapporto tra la qualità e il prezzo.

Crediti fotografici: Giovanna Moldenhauer

https://www.cucinaevini.it/cortaccia-bolgheri/

Herausforderung in rot

WEINWIRTSCHAFT: Verkostungen Kurtatsch versus Bolgheri

Liner spannenden Herausforderung haben sich die Weinmacher aus dem Unterlandler Weindorf Kurtatsch gestellt. Unter dem Motto "Kurtatsch rot" setzen die Kellerei Kurtatsch, die Schlosskellerei Turmhof-Tiefenbrunner sowie die Weingüter Baron Widmann, Peter Dipoli und Milla seit einigen Jahren ganz besonders auf ihre roten Rebsorten.

Mit ihren Rotweinen scheuen die Kurtatscher auch den Vergleich mit internationalen Weingrößen nicht. Nach einer großen Vergleichsverkostung "Kurtatsch gegen Bordeaux" vor 2 Jahren stellten sich die 5 Weinmacher kürzlich Italiens bekanntestem Weinanbaugebiet für die internationalen Rebsorten Cabernet und Merlot, Bolgheri in der Toskana – mit überzeugendem Erfolg.

In einer ersten anonymen Verkostungsrunde mit Journalisten und Fachleuten konnten sich die Weine aus Bolgheri noch einigermaßen behaupten: Auf Platz eins kam mit 92 Punkten der Guado al Tasso 2013 des gleichnamigen Weingutes, gefolgt vom Ornellaia 2013 und dem Grattamarco 2013 mit jeweils 90 Punkten. Auf den ausgezeichneten Platz 4 schafften es mit 89 Punkten ex equo



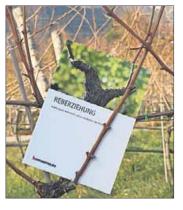
In 2 anonymen Verkostungsrunden standen sich die Rotweine aus Kurtatsch und Bolgheri gegenüber.

die Riserva Linticlarus Cuvée 2013 von Tiefenbrunner und der Iugum 2012 von Peter Dipoli.

In einer zweiten Verkostungsrunde älterer Jahrgänge landete die Linticlarus Cuvée 2012 von Tiefenbrunner mit 90 Punkten hinter dem Ornellaia 2007 (91 Punkte) auf Platz 2. Platz 3 schaffte der Brenntal 2007 der Kellerei Kurtatsch (89 Punkte). Auf Platz 5 reihen sich mit 88 Punkten ex equo der Auhof 2009 von Baron Widmann, der Iugum 2009 von Peter Dipoli und der Sassicaia 2009.

Andreas Kofler, der Obmann der Kellerei Kurtatsch, ist überzeugt: "Unser größtes Kapital sind unsere Weinberge. Die Steillagen zwischen 220 und 900 Höhenmetern sind einmalig in Südtirol und prägen unsere Weine: vor allem die frühreifen, heißen Lagen für die Kurtatscher Rotweine und die hohen, luftigen Lagen für die Weißweine." Die roten Tropfen aus dem Süden Südtirols haben auf jeden Fall ihren Aufstieg in die oberste Liga geschafft. (ht)

© Alle Rechte vorbehalten



Broschüre zur Reberziehung

in guter Wein beginnt im Weinberg: Entsprechend wichtig ist ein gesundes Wachstum der Rebstöcke. Wie der Bauer dafür sorgen kann, erklärt der Südtiroler Beratungsring für Obst und Weinbau in seiner neuesten Publikation. Auf 46 Seiten erfahren Interessierte Wissenswertes über den Aufbau und die Organe der Rebe, den korrekten Rebschnitt, den Aufbau der Spalieranlage, die Schnittführung, die Erziehung der Reben und die Sanierung überbauter oder geschädigter Reben. Die Broschüre wird dieser Tage - also rechtzeitig zu Beginn der Rebschnittsaison - an die Mitglieder des Südtiroler Beratungsringes verteilt. Sie ist zudem in den Büros des Beratungsringes erhältlich.

PR-Info

Lkw-Kartell: Riesige Schadenersatzmöglichkeiten für die Transportunternehmen

Die Anwaltskanzlei Reiterer & Marangoni klagt in Deutschland mit Prozessfinanzierung

Die Europäische Kommission hat im Juli 2016 Jahres festgestellt, dass die Lkw-Hersteller MAN, Volvo/Renault, Daimler, Iveco, DAF und Scania in der Zeit von 1997 bis 2011 wegen Preisabsprachen gegen die EU-Kartellvorschriften verstoßen haben. Wegen dieses Verstoßes sind die Lkw-Hersteller von der EU-Kommission bereits zu hohen Bußgeldern verurteilt worden. Alle diejenigen, die in dieser Zeit, also zwischen 1997 bis 2011 einen Lkw ab 6 t von einen der oben genannten Herstellern gekauft oder geleast haben, haben aufgrund dieser Preisabsprache der Lkw-Hersteller einen Schaden genommen - von 10 bis 15% des Kaufpreises wird derzeit kalkuliert - und können diesen Schaden in einem Zivilverfahren nun gegen die

Hersteller geltend machen. Die Klagen können überall in Europa eingebracht werden. Die Kanzlei Reiterer & Marangoni klagt in Deutschland, allen voran wegen der Prozessdauer, die dort ungleich kürzer sein wird als in Italien, vor den vom Gesetz festgelegten drei möglichen Gerichtsständen in Mailand, Rom oder Neapel.

Jeder Interessent hat die Möglichkeiten, ohne Risiko, mittels Prozess-Finanzierung ein solches Verfahren einzuleiten. Der Interessent schließt mit der Prozessfinanzierungsgesellschaft einen Finanzierungsvertrag, die dann alle Prozesses, Kosten des bei gleichzeitiger Abtretung von circa 30-35% des vom Gericht ermittelten Schadens, übernimmt. Der Interessent übernimmt keinerlei Risiko, auch für den Fall, dass der Prozess wider Erwartens verloren gehen sollte.



Die Sache eilt, da die Verjährung vieler Ansprüche kurz bevor steht. Aus diesem Grund werden alle Interessenten gebeten, sich umgehend mit der Anwaltskanzlei Reiterer & Marangoni in Verbindung zu setzen.

Der Lkw-Kauf bzw. das Leasinggeschäft muss natürlich vom Kläger bewiesen werden. Daher sind folgende Unterlagen, soweit noch vorhanden, vorzulegen: Angebot, Vertrag, E-Mail-Korrespondenz, Rechnung, Eigentumsbescheinigung, Zahlungen.

Reiterer & Marangoni I-39100 Bozen Leonardo da Vinci Str. 20/B Tel. 0471/970448 info@reiterer-marangoni.it



Cortaccia rossa ha trionfato

www.winesurf.it



"Cortaccia rossa la trionferà/Cortaccia rossa la trionferà/Cortaccia rossa la trionferà/Evviva i bordolesi e chi ce li dà!"

Questo strambo motivetto enopolitico mi frullava in testa mentre mi avvicinavo alla Cantina di Cortaccia, dove si sarebbe svolta Cortaccia Rossa, sfida-degustazione tra vitigni e uvaggi bordolesi prodotti in questo piccolo comune altoatesino e quelli di una zona molto più famosa.



Quest'anno i bicchieri sono stati incrociati con Bolgheri, che aveva Graziana Grassini, enologa della tenuta San Guido, come rappresentante del territorio.

Naturalmente nello strampalato filmato che potrete vedere qua sotto ho fatto finta che sia Graziana, sia Peter Dipoli fossero gli immaginari "allenatori" delle due formazioni, cercando anche di vedere la degustazione come una sfida calcistica.



In realtà la degustazione, anzi le due degustazioni, sono state soprattutto un modo per avere conferma che anche in Alto Adige si possono fare vini di alto livello con i vitigni bordolesi. In realtà bisognerebbe dire "In Alto Adige dove il terreno, l'esposizione e il clima sono adatti" perché questo è il vero messaggio e soprattutto è l'intendimento futuro che i produttori di Cortaccia vogliono far passare.

Idea giusta

L'idea è sicuramente valida ma bisogna stare attenti ad una cosa: Da quando Terlano ha messo in commercio le sue vecchie annate a prezzi altissimi (operazione assolutamente positiva) molte cantine altoatesine stanno tirando fuori i loro "Cru" aziendali, spesso a prezzi molto alti. Se i vini sono figli veramente di un determinato vigneto, magari con diversi anni sulle spalle, se il vino che ne deriva, magari con diversi anni di cantina sulle spalle, si propone ed è l'unico interprete di quel territorio, allora la cosa mi sta bene e la condivido. Non la condivido invece quando il vino in questione sembra una specie di "vino civetta", magari anche buono ma non certo con quarti definiti di nobiltà, che serve solo a tirare su il prezzo di tutti i vini della cantina.

Se questo meccanismo venisse adottato dalla stragrande maggioranza delle cantine altoatesine porterebbe sicuramente ad un aumento generalizzato dei prezzi, senza però avere requisiti validi alle spalle e quindi a conseguenti contraccolpi.



Quindi, sono d'accordo con Peter Dipoli che, ha nome dei cinque produttori di Cortaccia dice "Identificare pochi territori molto validi tra tutti quelli dove già è piantato il cabernet sauvignon (o il merlot o il cabernet franc), curare i vigneti con attenzione e maestria e proporre così il meglio di quello che può dare l'Alto Adige con queste uve, è l'unico modo vero per crescere".

Le due degustazioni

E dalle due degustazioni-sfida a cui ho partecipato, una con vini giovani di annate 2013-2012 a l'altra con vini più maturi provenienti dal 2009 e dal 2007(a fine pagina troverete i risultati), mi sembra di aver capito che la strada intrapresa sia quella giusta.



L'ho capito ancora meglio la mattina successiva visitando metro per metro le vigne di cabernet sauvignon di Christof Tiefenbrunner, con lui che mi spiegava come in una parte di un vigneto si raggiungessero anche uno-due gradi babo in più ed una maturazione fenolica migliore rispetto alle vigne poste a 100 metri di distanza o leggermente più in alto. Ho capito che la conca dove il suo cabernet sauvignon matura può arrivare a temperature da Sahara (anche il 28 ottobre si poteva stare in vigna a maniche corte) di giorno e molto fresche di notte e che questa perfetta conoscenza dei propri terreni, non può che portare ad una selezione di altissimo livello.



Un 1997 di altissimo livello

A proposito di altissimo livello, anche durante la cena della sera precedente un Cabernet Sauvignon 1997 di Baron Widmann mi aveva lasciato a bocca aperta per freschezza e complessità. Come mi avevano impressionato alcuni assaggi fatti "prima della disfida" alla Cantina di Cortaccia.

Insomma, gli uvaggi bordolesi o semplicemente bordolesi di alto livello in Alto Adige non si possono fare dappertutto (in regione ci sono circa 350 ettari piantati con i tre vitigni) ma in alcune zone di Cortaccia sicuramente si.



Anche se la sfida con Bolgheri è stata persa, la scommessa su una sempre maggiore e riconosciuta qualità dei bordolesi credo proprio che a Cortaccia verrà vinta.

Carlo Macchi



Sono entrato nel campo (appena seminato) dell'enogastronomia nell'anno di grazia 1987. Ho collaborato con le più importanti guide e riviste italiane del settore e, visto che non c'è limite al peggio, anche con qualcuna estera. Faccio parte di quel gruppo di italiani che non si sente realizzato se non ha scritto qualche libro o non ha creato una nuova guida sui vini. Purtroppo sono andato oltre, essendo stato tra i creatori di una trasmissione televisiva sul vino e sul cibo divenuta sicuramente la causa del fallimento di una nota rete nazionale. Riconosco di capire molto poco di vino, per questo ho partecipato a corsi e master ai quattro angoli del mondo tra cui quello per Master of Wine, naturalmente senza riuscire a superarlo. Winesurf è, da più di dieci anni, l'ultima spiaggia: dopo c'è solo Master Chef.