

di RICCARDO CASTALDI



# GEWÜRZTRAMINER

IL GEWÜRZTRAMINER (TRAMINER AROMATICO), PUR INTERESSANDO UNA SUPERFICIE TUTTO SOMMATO PIUTTOSTO CONTENUTA FORNISCE UN VINO MOLTO CONOSCIUTO E APPREZZATO, CHE VANTA UN'AMPIA SCHIERA DI AFFEZIONATI ESTIMATORI TRA I CONSUMATORI CHE SI RIVOLGONO ALLE REFERENZE DI FASCIA MEDIO-ALTA.



CANTINA TERMENO

## ORIGINI

È sicuramente un vitigno molto antico, sulla cui origine si sta facendo chiarezza in questi anni grazie alle ricerche condotte da José Vouillamoz dell'Università di Neuchâtel e da Maria Stella Grando della Fondazione Mach di San Michele all'Adige. L'ipotesi al momento più accreditata è che il Gewürztraminer derivi da una mutazione del Savagnin e che sia strettamente imparentato con i Pinot e con lo Chardonnay. Anche per quanto concerne la definizione dell'area in cui si sarebbe originato il vitigno si viaggia nel mondo delle ipotesi, plausibili ma difficilmente confutabili, che coinvolgono il territorio della Germania sud-occidentale e della Francia nord-orientale, che tendono a escludere quanto creduto fino a pochi anni addietro, ovvero che possa essere Termondo

(Tramin) la terra natale. In ogni caso la sua presenza in Alto Adige viene fatta comunque risalire al XIII secolo e, secondo autori quali Viala e Vermorel, Cosmo e Polsinelli, solo nel tardo Medioevo si sarebbe diffuso in Alsazia e nella Valle del Reno.

Per molti aspetti singolare, a partire dal colore dell'uva, che non permette di classificarlo né come bacca bianca né tanto meno come bacca nera, ma bensì come bacca rosata, categoria in cui rientra assieme a pochissime altre varietà, il Gewürztraminer è un vitigno aromatico, ovvero in grado di produrre vini caratterizzati in prevalenza da aromi primari, in particolare di tipo terpenico, che si riscontrano già nell'uva; del gruppo fanno parte la famiglia dei moscati e delle malvasie aromatiche, oltre a diversi altri vitigni.

## DIFFUSIONE

In Italia si stima siano presenti circa 1200 ettari di Gewürztraminer, di cui 550 nella provincia di Bolzano, 400 nella provincia di Trento; la restante quota è distribuita nelle altre regioni del nord, in particolare in Friuli-Venezia-Giulia.

A livello mondiale è presente in tantissime nazioni viticole, tra cui si ricordano ovviamente la Francia, dove se ne contano all'incirca 2900 ettari, concentrati per lo più in Alsazia, la Germania, l'Austria e la Svizzera. Nell'ambito delle regioni viticole del Nuovo Mondo è presente negli Stati Uniti, in modo particolare in California ma anche in Oregon e nello stato di Washington, dove trova un clima più fresco, particolarmente adatto alla sua coltivazione. In Nuova Zelanda sta assumendo una rilevanza crescen-

te, sull'onda dei buoni risultati qualitativi ottenuti associati alla necessità di individuare alternative al Sauvignon e al Pinot nero e ampliare la gamma di referenze con cui aggredire i principali mercati vinicoli. Da sottolineare l'esperienza di Nick Nobilo, uno dei pionieri della vitivinicoltura neozelandese nonché fondatore di un impero, il quale ha creato una piccola azienda - Vinoptima Estate, a Ormond, nella regione Gisborne - dedicata esclusivamente alla coltivazione e alla vinificazione delle uve di questo vitigno, con l'esplicito intento di creare uno dei Gewürztraminer più importanti dell'emisfero australe, raggiungendo in pochi anni risultati qualitativi che gli hanno consentito di reggere il confronto con le migliori produzioni delle aziende vitivinicole europee.

### ASPETTI AGRONOMICI

Al fine di perseguire i migliori risultati organolettici viene destinato nei versanti collinari o pedemontani argillosabbiosi, comunque ben drenati, leggermente calcarei, con esposizione sud-sud/est, con elevata escursione

termica e preferibilmente ventilati; sono invece da evitare le aree troppo calde e con bassa escursione termica, dato che predispongono all'ottenimento di vini caratterizzati da note amare, profumi poco fini e poco freschi.

Dotato di media vigoria, il Gewürztraminer predilige una potatura medio-lunga e viene tradizionalmente allevato a pergola trentina semplice, con distanza pari a 0,7-0,9 m sulla fila e 2,6-3,0 tra le file, con un investimento compreso tra 5495 e 3704 ceppi/ha, lasciando generalmente 2 capi a frutto per ciascuna pianta al momento della potatura.

I nuovi impianti vengono realizzati nella maggior parte dei casi a Guyot, nell'ottica di rendere più agevole la potatura invernale e la gestione della chioma e contenere così i costi di produzione; in questo caso il sesto d'impianto è pari a 0,7-1,0 x 1,8-2,2 m e il numero di ceppi/ha compreso tra 7937 e 4546.

Tra le operazioni di potatura verde a cui è solitamente sottoposto riveste una particolare importanza la defogliazione precoce, eseguita a fine fioritura, che ha lo scopo di creare attorno ai grappoli

condizioni microclimatiche favorevoli al processo di maturazione e in grado di contrastare nel contempo lo sviluppo di malattie fungine.

Più di altri vitigni, per poter estrarre un elevato livello qualitativo il Gewürztraminer necessita di una maturazione completa, se non di una leggera sovramaturazione, dal momento che le componenti tannica e aromatica tendono a maturare molto tardi. Per questo motivo il momento più opportuno per vendemmiare scaturisce dalla sensibilità dell'agronomo che segue l'evolversi della maturazione tramite osservazioni e ripetute degustazioni dell'uva, tenendo ovviamente conto anche delle analisi di laboratorio; queste ultime non sono di per sé sufficienti, dato che un grado zuccherino alto, un pH alto e acidità totale bassa possono indurre a raccogliere troppo presto e a compromettere i risultati qualitativi conseguibili. Presenta una buona resistenza alle scottature e anche al freddo invernale, caratteristica quest'ultima che gli permette di essere portato ad altitudini

elevate. Sotto il profilo fitoiatrico si presenta abbastanza sensibile all'oidio ma piuttosto resistente alla peronospora e anche alla muffa grigia, sia per la morfologia del grappolo, che è spargolo, e sia per la buccia spessa degli acini; queste caratteristiche lo rendono particolarmente adatto alla vendemmia tardiva. In linea generale non è interessato dal marciume acido, che può occasionalmente comparire nelle annate particolarmente umide nell'ultima parte del ciclo di maturazione, partendo soprattutto dagli acini forati dalle vespe. Rientra tra le varietà sensibili al mal dell'esca e, soprattutto negli impianti più giovani, sono stati riscontrati casi di GPGV (Grapevine Pinot Gris Virus), una virosi ancora poco conosciuta nel nostro Paese che è in grado di provocare la moria delle viti.

### STILI

Facendo un'approssimazione grossolana, possono essere individuati due stili principali di vino ottenuti dalle uve di Gewürztraminer, il primo dei quali è quello alsaziano, che ha fatto la storia recente di questo vitigno, in cui si esalta la concentrazione, la morbidezza e la particolare intensità del profilo aromatico del vino, nel quale prevalgono le note floreali, per la descrizione del quale ricorre sovente l'aggettivo "opulento". Per l'ottenimento di questo risultato enologico, oltre ovviamente alle precise scelte agronomiche ed enologiche, gioca un ruolo determinante il contesto pedoclimatico, in modo particolare le estati calde associate a forti escursioni termiche che permettono una perfetta evoluzione degli aromi e consentono nel contempo di sovra-maturare le uve. Tutt'altro stile è quello dei Gewürztraminer del Trentino-Alto Adige, che si contraddistingue per l'eleganza e per un ottimo equilibrio organolettico, riconducibile a un intenso profilo aromatico, con note speziate, associato a un residuo zuccherino decisamente più basso e a un'acidità più sostenuta, che dona freschezza, piacevolezza e rende il vino adatto anche a un invecchiamento medio-lungo, spesso non ancora compreso dalla maggior parte dei consumatori, che tendono a considerare vecchio un vino bianco consumato oltre l'annata successiva a quella della vendemmia. Questo stile, che



potremmo definire "italiano", scaturisce ovviamente dal particolare contesto produttivo, anch'esso caratterizzato da marcate escursioni termiche, oltre che da precise scelte tecniche effettuate in vigneto e in cantina, affinate nel corso degli anni.

Mai stucchevole, dato che il residuo zuccherino è compreso solitamente tra 4 e 8 g/L, il Gewürztraminer prodotto in Italia ha come carte vincenti una buona bevibilità e una buona abbinabilità con il cibo.

Tra i descrittori olfattivi che rientrano nell'ambito speziato si trovano la cannella, i chiodi di garofano, il pepe bianco e il pepe rosa, tra i floreali principalmente la rosa mentre tra i fruttati si ricordano il litchi e la frutta esotica in genere.

### CONSIDERAZIONI SUL SUCCESSO

Sono diversi gli elementi che hanno contribuito al successo del Gewürztraminer e a renderlo un'icona enologica riconosciuta a livello internazionale, partendo in primo luogo dalla gradevolezza e dall'intensità delle sensazioni organolettiche che solitamente riesce a esprimere, figlie sia di una nobile genetica ma anche di un'attenzione particolare che gli agronomi e gli enologi riservano.

Al di là degli innegabili pregi qualita-

tivi, una chiave di lettura del grande apprezzamento che riscontra, che riguarda anche altri vitigni aromatici, può essere ricercata anche nella forte caratterizzazione olfattiva e gustativa e, conseguentemente, nella sua facile riconoscibilità. Quest'ultima caratteristica gioca probabilmente un ruolo nel soddisfare, a livello inconscio, l'ego dei consumatori più attenti e degli intenditori, veri o presunti, che riescono a distinguerlo facilmente, stabilendo immediatamente un rapporto di facile empatia.

Per le loro caratteristiche questi vini si possono abbinare a varie preparazioni culinarie (almeno per quanto riguarda lo stile italiano) ma anche essere consumati al di fuori del contesto del pasto, come ad esempio nei wine bar. Il fatto di provenire da un vitigno di per sé poco produttivo e da aree vitivinicole di pregio (è vitigno esigente e non adatto a tutti gli ambienti) garantiscono ai vini un livello qualitativo medio elevato, collocandoli di norma in una fascia medio-alta del mercato, con punte "superpremium", soprattutto nella tipologia passito.

*Si ringraziano per la collaborazione l'enologo Willy Stürz (Kellerei Tramin, Termeno, BZ) e l'enologo Andrea Faustini (CAVIT, Trento)*