

Dati Chiave ^{[1][2]}

- 5'500 ha, 370'000 hl, 69 hl/ha, 95% DOP.
- 60% Bacca Bianca.
- Regione del Gewürtztraminer, Lagrein, Schiava.

Ambiente Pedoclimatico, Clima e Territorio ^[1]

Zone

- Bassa Atesina.
- Colli e Conca di Bolzano.
- Meranese.
- Val Venosta (più occidentale).
- Val d'Isarco.

Terreno

Montagna 100%, Collina 0%, Pianura 0%.

Terreni di origine calcarea e porfirica, leggeri e permeabili.

- *Bassa Atesina*: Roccia calcarea e dolomia.
- *Colli e Conca di Bolzano*: Porfido vulcanico.
- *Val Venosta / Val d'Isarco*: Roccia sedimentaria con quarzo, scisto e mica.

Clima

Clima mite di impronta alpino-continentale, molto soleggiato, con alpi che proteggono dalle masse fredde del nord. Notevoli variazioni stagionali di temperatura con inverni rigidi ed estati fresche e ventilate. Ottime escursioni termiche giornaliere durante il periodo vegetativo. Precipitazioni distribuite abbastanza uniformemente durante l'anno, con picchi in primavera e autunno. Inverni sono caratterizzati da neve, abbondante in alcune zone.

- *Bassa Atesina, Colli e Conca di Bolzano*: Influenza lago di Garda con venti caldi.
- *Meranese*: Clima particolarmente mite.
- *Val Venosta*: Meno piovosa con escursioni termiche estreme fra il giorno e la notte.
- *Val d'Isarco*: Influssi climatici settentrionali.

Vitigni ^{[1][2]}

Allevamento Vite

Pergola Trentina per la schiava, Nuovi impianti a spalliera verticale Guyot.

Bacca Bianca 60%

- Pinot Grigio 12%.
- Gewürtztraminer 11%.
- Pinot Bianco 10%.
- Chardonnay 10%.
- Sauvignon Blanc 8%.
- Müller Thurgau 3.5%.
- Moscato Giallo.
- Riesling.
- Kerner, Veltliner.

* Vitigni Autoctoni / Tipici.

Bacca Nera

- Schiava* 13% (Grossa, Gentile, Grigia).
- Lagrein* 9%.
- Pinot Nero 8.5%.
- Merlot, Cabernet.
- Moscato Rosa.

Vini ^[4]

DOC (3)

- ALTO ADIGE

Regionali, da citare

- GEWÜRTZTRAMINER (Gewürtztraminer min. 85%), anche RISERVA (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 1-3 anni.
- LAGREIN (Lagrein min. 85%), anche ROSATO (KRETZER), RISERVA (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 1-4 anni.

- SCHIAVA (Schiava Grossa e/o Gentile e/o Grigia min. 85%), anche RISERVA (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 1-4 anni.
- MOSCATO GIALLO (Moscato Giallo min. 85%), anche DOLCE, PASSITO, VENDEMMIA TARDIVA, epoca consumo 3-8 anni.
- MOSCATO ROSA DOLCE (Moscato Rosa min. 85%), anche PASSITO, VENDEMMIA TARDIVA, RISERVA, epoca consumo 3-8 anni.
- SPUMANTE METODO CLASSICO (Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero), affinamento min. 15 mesi in bottiglia.

Sottozone dei Colli e Conca di Bolzano

- COLLI DI BOLZANO (Schiava Grossa e/o Gentile e/o Grigia min. 85%), epoca consumo 1-4 anni.
- SANTA MADDALENA (Schiava Grossa e/o Gentile e/o Grigia min. 85%), anche CLASSICO, epoca consumo 1-4 anni.
- TERLANO (vini bianchi in purezza o assemblaggio di Müller Thurgau, Pinot Bianco, Chardonnay, Riesling, Sauvignon, Sylvaner), anche CLASSICO.

Sottozona del Meranese

- MERANESE (Schiava Grossa e/o Gentile e/o Grigia min. 85%), epoca consumo 1-4 anni.

Sottozona della Val Venosta

- VAL VENOSTA, da citare
 - * RIESLING (Riesling min. 85%), epoca consumo 1-3 anni.

Sottozona della Val d'Isarco

- VAL D'ISARCO, da citare
 - * SYLVANER (Sylvaner min. 85%), epoca consumo 1-3 anni.
 - * VELTLINER (Veltliner min. 85%), anche RISERVA (affinamento min. 24 mesi), PASSITO, VENDEMMIA TARDIVA (AMABILE, DOLCE), epoca consumo 1-3 anni.

Regionali

- VAL D'ADIGE (Bassa Atesina, Colli e Conca di Bolzano, Meranese), da citare
 - SCHIAVA (Schiava Grossa e/o Gentile e/o Grigia min. 85%), epoca consumo 1-2 anni.

Bassa Atesina

- LAGO DI CALDARO (Schiava Grossa e/o Gentile e Grigia min. 85%), anche CLASSICO, SUPERIORE, SCELTO - AUSLESE, epoca consumo 2-3 anni.

Nota

- **Gewürztraminer** [3]

Il Gewürztraminer ha la sua culla di origine nella zona di Termeno, piccola città circondata dalle vigne, dove sono nate tradizioni secolari. Si racconta che i vignaioli del luogo preparassero a ogni vendemmia il vino migliore, prodotto con i grappoli più belli, solo per la padrona di casa. Predilige i climi collinari, grazie alla sua notevole precocità si mette al riparo dai rischi di autunni a volte un po' bizzarri.

Da un vino aromatico, molto profumato, con bouquet molto intenso e variegato, con ricordi di litchi, albicocca, agrumi, vaniglia e zenzero, a volte dominati da un inconfondibile accento floreale di rose, più caldo rispetto ai Gewürztraminer di altre zone europee.

Abbinamenti [4]

ALTO ADIGE - GEWÜRZTRAMINER. Bouquet molto intenso e variegato, caldo/alcolico, morbido.	Gamberi al curry e riso pilaf (i famosi gamberi al curry dell'Alto Adige!), pollo agli anacardi, foie gras in salsa di agrumi, formaggi a crosta lavata, risotto con gamberi e mele, piatti esotici della cucina orientale..
ALTO ADIGE - SAUVIGNON, MÜLLER THURGAU, RIESLING.	Insalate di mare, sformati di verdure, ravioli di magro e ripieni di pesci e crostacei, funghi fritti o trifolati, salmone al timo, rane embragade.
ALTO ADIGE - SPUMANTE METODO CLASSICO.	Aperitivo, insalate di mare, carpaccio di tonno e salmone, spiedini di gamberi e seppioline.

ALTO ADIGE - LAGREIN. Morbido, di corpo, dopo evoluzione può liberare intensi ricordi di confettura di frutti a bacca nera e viola, china e cioccolato, appena balsamici.	Lepre in salmì, camoscio alla tirolese, capriolo con salsa ai mirtilli rossi, scaglie di formaggi stagionati..
ALTO ADIGE - LAGREIN ROSATO. Fruttato, fresco, leggero/di corpo.	Salumi, knödel, würstel, zuppa all'agro.
ALTO ADIGE - SCHIAVA. Delicato colore rosso rubino, sottili profumi di ciliegia, ribes, frutti di bosco, poco tannico, abbastanza persistente con finale di mandorla.	Speck, würstel assortiti, pollo alla griglia, formaggi delicati.
ALTO ADIGE - SANTA MADDALENA (Schiava). Colore intenso, profumi di frutti di bosco, ciliegia e viole, poco/abbastanza tannico, di corpo, persistente con finale di mandorla.	Coniglio ai funghi, spiedini di carne, formaggi non molto stagionati.
MOSCATO GIALLO. Bouquet intenso di fiori e frutta matura caldo, morbido, fresco, di corpo.	Frittelle di San Candido e di mele, Strudel, crespelle alla ricotta, krapfen al forno, chifelini (dolcetti con la marmellata).
MOSCATO ROSA. Spiccati sentori di rosa e fragoline di bosco, erbe aromatiche e muschio, dolce, morbido, fresco.	Crostate di fragoline e lamponi, mousse e bavaresi di frutti di bosco.

Riferimenti

- [1] Assovini (www.assovini.it).
- [2] Dati ISTAT Alto Adige (www.inumeridelvino.it).
- [3] Vini dell'Alto Adige (www.vinialtoadige.com).
- [4] *Il Vino in Italia*. Autori vari. AIS Associazione Italiana Sommelier, 2017.
- [5] *Wine Grapes. A complete guide to 1'368 vine varieties, including their origins and flavours*. Jancis Robinson, Julia Harding, José Vouillamoz. Harper Collins Publ. USA, 2012.
- [6] Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, Statistiche 2016 (www.oiv.int).
- [7] WineGIS, terroir dei vini italiani e sistemi informativi geografici (www.winegis.it).