

COMUNICATO STAMPA

6° Simposio del Gewürztraminer a Termeno

"Tanti mesi di lavoro intenso da parte degli organizzatori trovano il grande finale nella splendida cornice del castello Rechtenthal". Con queste parole ha concluso Martin Foradori, titolare dell'Azienda vinicola Hofstätter, sabato sera a Termeno (Bolzano) il 6° Simposio Internazionale del Gewürztraminer, dopo tre giorni di seminari culinari e tecnici. "Non c'è stato un concorso quest'anno, perché il consumatore deve fare da sé le sue scelte e davvero di possibilità ne sono state fornite tante".

Grandi specialisti del settore hanno parlato di un'uva autoctona in un contesto di appartenenza specifico. Infatti, se è vero che il Gewürztraminer si coltiva ora in molti Paesi, questo vino nasce proprio a Termeno, come indica il nome.

"Sono state poste in evidenza le condizioni specifiche, sia viticole che enologiche, anche con sperimentazioni sul campo, come analisi del terreno, sistemi di coltivazione, differenze tra una zona e un'altra", ha detto Franz Scarizuola, Predidente della manifestazione. L'ultimo giorno tante persone hanno partecipato all'escursione nei vigneti del Gewürztraminer con il Prof. Thalheimer, che ha mostrato il terreno "che è costituito soprattutto da detriti calcarei, nel quale le radici possono arrivare fino a 4 m di profondità, permettendo così una buona acidità".

Di grande interesse è stato il confronto tra la realtà dell'Alto Adige e quelle internazionali, dalla Nuova Zelanda alla California, oltre all'Austria, alla Germania e alla Francia. Alla manifestazione sono intervenuti 78 produttori provenienti da tutto il mondo e 41 dell'Alto Adige. "Una grande uva come il Traminer risponde a grandi territori, mostrandosi con diverse sfaccettature a seconda delle condizioni pedoclimatiche, prestandosi tra l'altro a diversi metodi di vinificazione, da quelli freschi fino alle vendemmie tardive che danno vini molto corposi", afferma Willi Stürz, enologo della Cantina sociale di Termeno.

Oltre alla grande ricchezza organolettica del Gewürztraminer, è stata messa in evidenza la grande ecletticità nell'abbinamento con diverse cucine, come quella asiatica del ristorante Mangostin di Monaco di Baviera, o quella dello chef a tre stelle Heinz Beck, che ha preparato un pranzo di 5 portate, tra cui il carpaccio di scampi con gelatina lime, papaya e caviale, abbinato con i Gewürztraminer Praepositus 2006 e "Graf von Meran" 2006.

Decisamente sorprendente è stato l'abbinamento con il cioccolato. Sono stati preparati per l'occasione tre tipi di cioccolatini con Gewürztraminer e grappa dello stesso vino.

Molto apprezzati i vini del 2006 e del 2005 scelti da Dario Cappelloni, collaboratore del Gambero Rosso e co-curatore dell'Almanacco del Berebene, nel suo seminario "L'Alto Adige autentico". Gli aromi del Gewürztraminer, come ha spiegato l'enologo Ulrich Fischer, vanno dal fruttato, al floreale, allo speziato. "L'aroma è molto più intenso nel bicchiere che nel palato. Piccole differenze geografiche portano grandi differenze negli aromi".

David Schildknecht, uno dei più noti ed influenti critici del vino di fama mondiale, ha pure presentato una sua personale selezione di Gewürztraminer di tutti i continenti, tra cui un pluripremiato dalla Nuova Zelanda, delle cantine Johanneshof, Marlborough.

Marcel Deiss, viticoltore di Bergheim (Alsazia) ha presentato i suoi vini della Domain Deiss, caratterizzati da una produzione biodinamica. Grande sorpresa ha suscitato il suo Gewürztraminer, che ha 40 grammi di residui zuccherini, ma un'acidità magnifica, per via delle radici che vanno molto in profondità. "Bisogna rispettare il terreno, questa è la prima regola per il viticoltore", sostiene Marcel Deiss.

"E' stato il simposio migliore fino ad oggi": questo è il commento unanime dei più di 1000 partecipanti.

Per ulteriori informazioni si consiglia di visitare il sito: www.tramin.it

Benigna Mallebrein
Ufficio Stampa
cell:3478953195
tbg@fastwebnet.it