

Relazione tecnica Articolo 1 Denominazione e vini, Articolo 4 Norme per la viticoltura, Articolo 5 Norme per la vinificazione

Introduzione di vini con la menzione aggiuntiva „Grand Alp” al vertice della piramide qualitativa dei vini “Alto Adige” DOC

Florian Haas, Settore Viticoltura, Centro di sperimentazione Laimburg

Ulrich Pedri, Settore Enologia, Centro di sperimentazione Laimburg

Su una superficie complessiva di 5450 ettari (31.12.2018), il 98% circa della produzione vinicola in Alto Adige è destinata a vini a denominazione d'origine controllata.

La superficie vitata si estende principalmente tra i 220 e gli 800 metri di quota. Questo comporta una disomogeneità sostanziale a livello di clima, geografia e geomorfologia: ciò è dovuto al fatto che la zona si trova sul versante sud delle Alpi, dove si presentano vallate più o meno larghe con frequenti cambiamenti di orientamento ed inclinazione. Anche l'origine dei terreni è estremamente eterogenea, potendo essere sedimentaria (calcere, marna ecc.), magmatica (porfido, granito) o metamorfica (scisto, gneiss, fillade). Oltretutto si tratta di zone soggette a frequenti ed incisive attività d'erosione, senza trascurare l'influenza delle epoche di glaciazione (la più recente “Würm”, terminata circa 10.000 anni fa). Questa variabilità ambientale porta ad avere un'alta variabilità qualitativa sulla composizione chimica e sensoriale tra vini prodotti in circostanze solo apparentemente simili.

Negli ultimi anni si è raggiunta un'eccellente qualità da parte delle cantine dell'Alto Adige. Si tratta di prodotti di punta che si differenziano, oltre che per la loro provenienza e varietà ben definite, per la qualità superiore alla media. Questi prodotti nascono da esperienze pluriennali in diverse cantine, tramite vinificazione frazionata di uve di diversa provenienza. Più fattori devono coincidere al meglio per poter produrre regolarmente tali vini: i siti di coltura, le condizioni climatiche, la resa, un moderato sviluppo vegetativo che faciliti l'arresto tempestivo della crescita, varietà di elevata qualità, una coltivazione congrua e diligente ed infine una vendemmia selettiva.

Fino ad ora non sono state dettate regole comuni per la produzione di tali vini di elevata qualità. Ad oggi, la singola azienda produttrice fa da garante con la sua reputazione per il prodotto di punta che mette in commercio. Si ritiene però opportuno fissare un regolamento di validità generale per la produzione, e di creare una menzione aggiuntiva per l'identificazione di tali vini.

Di seguito vengono riportate le analisi dei vini scelti tra i prodotti di punta che in futuro potrebbero fregiarsi di tale menzione aggiuntiva (* per la messa in commercio i vini vengono tagliati con altri per raggiungere il titolo alcolometrico vol. totale inferiore a 15%):



vino	Titolo							
	alcolometrico volumico totale (mL/100mL)	alcolometrico volumico effettivo (mL/100mL)	Acidita totale (g/L ac. tartarico)	Estratto non riduttore (g/L)	Zuccheri (g/L glu+fru)	Acidita volatile (g/L ac. acetico)	Anidride solforosa totale (mg/L)	Estratto secco totale (g/L)
DOC Alto Adige Traminer aromatico 2016	15,53	15,05	4,80	23,20	8,10	0,44	170,00	31,30
DOC Alto Adige Traminer aromatico 2017	14,62	14,15	4,90	23,50	7,80	0,43	158,00	31,30
Media	15,08	14,60	4,85	23,35	7,95	0,44	164,00	31,30
Limite DOC in Consumo	11,50	11,00	4,00	16,00	acidità+2 max 9			
Differenza (in % dal limite)	31,09	32,73	21,25	45,94				
Differenza (in % vol. dal limite)	3,58							

vino	Titolo							
	alcolometrico volumico totale (mL/100mL)	alcolometrico volumico effettivo (mL/100mL)	Acidita totale (g/L ac. tartarico)	Estratto non riduttore (g/L)	Zuccheri (g/L glu+fru)	Acidita volatile (g/L ac. acetico)	Anidride solforosa totale (mg/L)	Estratto secco totale (g/L)
DOC Alto Adige Traminer aromatico vendemmia tardiva 2011	15,97	14,18	5,00	26,30	29,90	0,64	129,00	56,20
DOC Alto Adige Traminer aromatico vendemmia tardiva 2012	15,86	14,11	5,00	27,00	29,10	0,61	132,00	56,10
Media	15,92	14,15	5,00	26,65	29,50	0,63	130,50	56,15
Limite DOC in Consumo	11,50	11,00	4,00	16,00	acidità+2 max 9			
Differenza (in % dal limite)	38,39	28,59	25,00	66,56				
Differenza (in % vol. dal limite)	4,42							

vino	Titolo							
	alcolometrico volumico totale (mL/100mL)	alcolometrico volumico effettivo (mL/100mL)	Acidita totale (g/L ac. tartarico)	Estratto non riduttore (g/L)	Zuccheri (g/L glu+fru)	Acidita volatile (g/L ac. acetico)	Anidride solforosa totale (mg/L)	Estratto secco totale (g/L)
DOC Alto Adige Terzano Riserva 2016	14,92	14,86	5,90	21,40	0,90	0,47	106,00	22,40
DOC Alto Adige Terzano Riserva 2015	14,95	14,83	6,10	22,20	2,00	0,39	126,00	24,20
DOC Alto Adige Terzano 2013	14,81	14,75	6,50	22,40	1,00	0,29	91,00	23,40
DOC Alto Adige Terzano 2015	14,84	14,76	5,90	21,50	1,40	0,37	122,00	22,90
Media	14,88	14,80	6,10	21,88	1,33	0,38	111,25	23,23
Limite DOC in Consumo	11,50	11,00	4,00	15,00	acidità+2 max 9			
Differenza (in % dal limite)	29,39		52,50	45,83				
Differenza (in % vol. dal limite)	3,38							

vino	Titolo							
	alcolometrico volumico totale (mL/100mL)	alcolometrico volumico effettivo (mL/100mL)	Acidita totale (g/L ac. tartarico)	Estratto non riduttore (g/L)	Zuccheri (g/L glu+fru)	Acidita volatile (g/L ac. acetico)	Anidride solforosa totale (mg/L)	Estratto secco totale (g/L)
DOC Alto Adige Terzano Sauvignon 2015	14,30	14,19	6,50	20,00	1,90	0,36	92,00	21,90
DOC Alto Adige Terzano Sauvignon 2016	14,82	14,68	6,50	21,60	2,40	0,34	127,00	24,00
Media	14,56	14,44	6,50	20,80	2,15	0,35	109,50	22,95
Limite DOC in Consumo	12,00	11,50	4,00	16,00	acidità+2 max 9			
Differenza (in % dal limite)	21,33		62,50	30,00				
Differenza (in % vol. dal limite)	2,56							

vino	Titolo							
	alcolometrico volumico totale (mL/100mL)	alcolometrico volumico effettivo (mL/100mL)	Acidita totale (g/L ac. tartarico)	Estratto non riduttore (g/L)	Zuccheri (g/L glu+fru)	Acidita volatile (g/L ac. acetico)	Anidride solforosa totale (mg/L)	Estratto secco totale (g/L)
DOC Alto Adige bianco 2014	14,33	14,23	5,30	21,00	1,70	0,63	103,00	22,70
DOC Alto Adige bianco 2013	14,58	14,44	4,80	20,40	2,30	0,54	130,00	22,70
Media	14,46	14,34	5,05	20,70	2,00	0,59	116,50	22,70
Limite DOC in Consumo	11,50	11,00	4,00	18,00	acidità+2 max 9			
Differenza (in % dal limite)	25,70		26,25	15,00				
Differenza (in % vol. dal limite)	2,96							

vino	Titolo							
	alcolometrico volumico totale (mL/100mL)	alcolometrico volumico effettivo (mL/100mL)	Acidita totale (g/L ac. tartarico)	Estratto non riduttore (g/L)	Zuccheri (g/L glu+fru)	Acidita volatile (g/L ac. acetico)	Anidride solforosa totale (mg/L)	Estratto secco totale (g/L)
DOC Alto Adige Lagrein Riserva 2015	14,11	14,01	5,40	33,20	1,70	0,69	99,00	34,90
DOC Alto Adige Lagrein 2014	13,78	13,68	5,60	33,60	1,60	0,58	111,00	35,20
Media	13,95	13,85	5,50	33,40	1,65	0,64	105,00	35,05
Limite DOC in Consumo	11,50	11,00	4,00	20,00	acidità+2 max 9			
Differenza (in % dal limite)	21,26		37,50	67,00				
Differenza (in % vol. dal limite)	2,45							



Interpretazione analisi chimiche

Le analisi chimiche evidenziano nei vini una concentrazione di composti chimici nettamente superiore ai limiti minimi. Nel caso della denominazione Alto Adige DOC bianco, ad esempio, le differenze vanno dal 15% fino ad arrivare ad un incremento del 67% in più dell'estratto non riduttore minimo nel caso del Gewürztraminer vendemmia tardiva o del Lagrein. Il grado alcolico è largamente al di sopra dei limiti attualmente vigenti per il valore limite DOC: nei vini potenzialmente idonei alla menzione "GA" va da +2,3% vol. a +4,5% vol.

È ampiamente noto come la concentrazione dei composti chimici con proprietà conservante, soprattutto l'alcol, portino ad aumentare la longevità dei vini e generalmente migliorino la qualità organolettica in modo fondamentale.

Il protocollo di produzione di vini con la menzione aggiuntiva „Grand Alp” (“GA”) prevedrebbe, in confronto a vini da zone delimitate, ulteriori restrizioni:

Provenienza

I vini che recano la menzione aggiuntiva „Grand Alp” provengono da particelle specifiche all'interno di zone delimitate e registrate. I vitigni devono essere quelli previsti per la rispettiva zona.

È possibile creare cuvée con vini provenienti da diverse zone. In tale caso le zone di provenienza possono essere indicate solo nel contesto della descrizione degli elementi storico tradizionale e/o tecnico colturali e/o di elaborazione e/o delle caratteristiche del prodotto.

Resa massima

La resa massima, sia per vini rossi che bianchi, non deve superare i 60 q/ettaro di uva.

Tale resa è adeguata alla produzione di vini di qualità eccellente, con un potenziale di invecchiamento a lungo tempo. La modesta crescita vegetativa, necessaria per perseguire elevati standard qualitativi, comporta comunque una corrispondente riduzione del potenziale produttivo del vigneto.

L'età minima delle piante di viti

Le viti devono avere un'età di 10 anni per dare origine a vini „Grand Alp”. Come già descritto in precedenza, per poter raggiungere regolarmente un'elevata qualità dell'uva, è indispensabile avere vigneti equilibrati con un rapido arresto della crescita vegetativa. In vigneti di una certa età questo equilibrio è consolidato, mentre impianti più giovani tendono a rispecchiare l'andamento climatico delle singole annate.

È noto inoltre che la vite raggiunge l'espansione radicale approssimativamente definitiva solo all'età di 8 anni. Si può supporre quindi che all'età di 10 anni i vigneti siano abbastanza equilibrati, e che l'apparato radicale delle viti sia sufficientemente sviluppato per poter produrre uva di elevata qualità.



Grado alcolico minimo

La menzione aggiuntiva “GA” può essere utilizzata solo per vini da uve che hanno raggiunto in vigneto un grado alcolometrico naturale superiore di 0,5 % rispetto al grado alcolometrico naturale previsto per i vini “Alto Adige” DOC di diverse tipologie.

Messa in commercio

Dato che la menzione aggiuntiva „Grand Alp” deve rimanere riservata a vini di eccellente qualità, è previsto un lungo periodo di maturazione di essi. I vini bianchi devono essere maturati per almeno 18 mesi calcolati a partire dal 1°ottobre dell’anno di raccolta. Per i vini rossi invece sono previsti obbligatoriamente 30 mesi di maturazione, e la messa in commercio non può avvenire prima del 1°aprile, rispettivamente un anno e mezzo oppure due anni e mezzo dopo la raccolta delle uve. Per i mercati oltreoceano la data di consegna può essere anticipata al massimo di 6 settimane.

Laimburg, 21.06.2019

Florian Haas

Ulrich Pedri