

Vino in Alto Adige

Storia e presente di un
territorio vinicolo unico

ATHESIA

Prefazione _____	4
<i>Andreas Kofler</i>	

Grafici

Geologia dell'Alto Adige _____	28
Aumento delle temperature, aumento del contenuto zuccherino _____	46
Più è alto, più è bianco: le altitudini ottimali per la produzione _____	50
Da terra di rossi a terra di bianchi _____	62
Meno rossi, più bianchi: la gamma dei vitigni _____	64
A ciascun vitigno la sua zona: le unità geografiche aggiuntive dell'Alto Adige _____	74
I pesi massimi del sud: le superfici vitate per comune _____	228
Garanzia di origine: le zone DOC in Alto Adige _____	242
Il vino dell'Alto Adige a colpo d'occhio _____	260

Inseriti fotografici

Le zone vinicole dell'Alto Adige _____	11
Vino e arte _____	275
L'architettura del vino in Alto Adige _____	315
Con il tempo tutto cambia. Eppure nulla cambia. _____	441

Appendice

Autrici e autori _____	508
Indice delle fonti _____	511
Crediti fotografici _____	516
Colophon _____	518

1.

Un piccolo territorio con terroir diversi Ambiente e natura

1.1	Le fondamenta della viticoltura dell'Alto Adige Geologia e terreni _____	26
	<i>Martin Thalheimer</i>	
1.2	Fattori climatici, gruppi di maturazione e cambiamento climatico L'influsso del clima sulla viticoltura _____	36
	<i>Lukas Egarter Vigl, Simon Tscholl</i>	
1.3	L'unica costante è la varietà I vitigni dell'Alto Adige _____	48
	<i>Barbara Raifer</i>	
1.4	Una delle più antiche del mondo La vite Versoaln a Prissiano _____	66
	<i>Irmgard Windegger</i>	
1.5	Qualità e precisa localizzazione La zonazione come nuova strada _____	70
	<i>Eduard Bernhart</i>	
1.6	Zone giuste, grandi vini Le combinazioni ideali di vitigni e zone _____	76
	<i>Peter Dipoli</i>	
1.7	L'idea di terroir in dettaglio La menzione "Vigna - Weingarten" _____	84
	<i>Martin Foradori</i>	

2.

Imparare e acquisire esperienza da 2.500 anni

La viticoltura nel corso del tempo

- | | |
|--|--|
| <p>2.1 Bevanda cerimoniale e status symbol
I Reti e il vino _____ 90
<i>Catrin Marzoli, Hubert Steiner</i></p> <p>2.2 Tracce da quasi due millenni
Dai Romani fino al XVIII secolo _____ 98
<i>Helmuth Scartezzini</i></p> <p>2.3 Rialzarsi e ripartire
Un XIX secolo turbolento per la viticoltura _____ 108
<i>Helmuth Scartezzini</i></p> <p>2.4 Crisi, guerre e un cambio di paradigma
L'economia vinicola dal 1900 a oggi _____ 116
<i>Eduard Bernhart</i></p> <p>2.5 Buon vino proveniente dal sud
Le tenute sudtirolesi dei monasteri tedeschi più meridionali _____ 124
<i>Josef Nössing</i></p> <p>2.6 Steckeleybau, pergola e Guyot
Lo sviluppo dei sistemi di allevamento _____ 132
<i>Paul Hafner</i></p> <p>2.7 Tedesco? Italiano? Oppure un po' di entrambi?
Le influenze sulla viticoltura e sull'enologia in una regione di confine _____ 140
<i>Ivo Maran, Stefan Morandell</i></p> | <p>2.8 I fiori all'occhiello dell'Alto Adige
Le quattro etichette più famose _____ 147</p> <p>2.8.1 Un paese, due vini
Gewürztraminer e Lagrein Bianco _____ 148
<i>Roland Zwerger</i></p> <p>2.8.2 Da prodotto di massa a vino di carattere
Il Lago di Caldaro _____ 152
<i>Ivo Maran, Stefan Morandell</i></p> <p>2.8.3 Un bolzanino verace
Il Santa Maddalena _____ 158
<i>Helmuth Scartezzini</i></p> <p>2.8.4 Un bianco nella terra dei rossi
Il Terlaner _____ 164
<i>Helmuth Scartezzini</i></p> <p>2.9 Testardi, stravaganti e pionieri
Coltivazione biologica e biodinamica _____ 166
<i>Eduard Bernhart</i></p> <p>2.10 Mirato, sostenibile, migliore
Gestione della coltura e tecniche di coltivazione in evoluzione _____ 172
<i>Hansjörg Hafner</i></p> <p>Storia del vino in Alto Adige in sintesi _____ 182</p> |
|--|--|

3.

Il lungo cammino dal vigneto al bicchiere Produzione e consumo

- | | |
|---|--|
| <p>3.1 Tra virtù e pestilenza
Antiche considerazioni mediche
sul vino dell'Alto Adige _____ 188
<i>Elmar Locher</i></p> <p>3.2 “Dare lustro al vino della Valle
dell'Adige”
La prima monografia sulla
viticoltura dell'Alto Adige _____ 194
<i>Plazidus-Karl Hungerbühler</i></p> <p>3.3 Il commercio come motore
dello sviluppo
Le storiche case del commercio
vinicolo _____ 200
<i>Alexandra Cembran</i></p> <p>3.4 Prima si mesce, poi si paga
Il commercio di vino e il prezzo
di San Giacomo _____ 206
<i>Ivo Maran, Stefan Morandell</i></p> <p>3.5 Che gusto ha il progresso?
Le prime degustazioni di vino
nel XIX secolo _____ 212
<i>Ivo Maran, Stefan Morandell</i></p> | <p>3.6 Dalle Alpi al Mediterraneo
Le zone vitivinicole
dell'Alto Adige _____ 218
<i>Helmuth Scartezzini,
Monika Unterthurner</i></p> <p>3.7 Effervescenza unica
La produzione di vino spumante
secondo il metodo classico
in Alto Adige _____ 230
<i>Josef Reiterer</i></p> <p>3.8 A tutela del vino e
dei consumatori
Diritto e vino _____ 236
<i>Christof Pichler</i></p> <p>3.9 La svolta epocale per il vino
dell'Alto Adige
La rivoluzione nel vigneto e in
cantina a partire dagli anni
settanta _____ 244
<i>Ignaz Niedrist</i></p> <p>3.10 Una vetrina da sempre
La Mostra Vini di Bolzano _____ 254
<i>Christof Pichler</i></p> |
|---|--|

4.

Persone e vino

Il vino nell'arte, nella cultura e nella società

- 4.1 **Le Madonne dell'uva, santi del vino e libagioni**
Il vino nell'arte dell'Alto Adige _____ **264**
Leo Andergassen
- 4.2 **Le mode passano, lo stile resta**
Riflessioni sull'aspetto esteriore del vino _____ **294**
Manfred Alois Mayr
- 4.3 **L'influenza stilistica attraverso i secoli**
Lo sviluppo dell'architettura vinicola _____ **310**
Walter Angonese
- 4.4 **"... e insieme ci bevemmo del vino tirolese..."**
La cultura del vino tirolese nella letteratura di viaggio _____ **338**
Siegfried de Rachewiltz
- 4.5 **Vetrina sulla storia**
Il Museo del Vino dell'Alto Adige _____ **350**
Alexandra Untersulzner
- 4.6 **Il vino come motore dello sviluppo urbano**
Bolzano, Merano e la Mitteleuropa _____ **358**
Josef Nössing
- 4.7 **Degustare in alta quota**
Il vino e le montagne _____ **366**
Andreas Lesti
- 4.8 **Il vino dell'Alto Adige e il mondo**
Lo sguardo dall'esterno _____ **371**
- 4.8.1 **Uno sguardo dall'Italia**
Alsazia, Bordeaux, Borgogna – tutto in uno _____ **372**
Daniele Cernilli
- 4.8.2 **Uno sguardo dalla Svizzera**
Dal vino da pensionati all'alta qualità _____ **375**
Martin Kilchmann
- 4.8.3 **Uno sguardo dagli USA**
Alto Adige – un nome che bisognerebbe conoscere _____ **378**
Burton Anderson
- 4.9 **Guardare avanti**
Il futuro della viticoltura altoatesina _____ **381**
Andreas Kofler

5.

Qui si vive il vino

Ricerca, consulenza, associazioni

- | | |
|--|---|
| <p>5.1 Pionieri nella vicina regione
Istituto agrario e centro sperimentale a San Michele all'Adige — 388
<i>Francesco Spagnolli</i></p> <p>5.2 Ricerca scientifica, formazione, azienda agricola
Laimburg — 392
<i>Michael Oberhuber</i></p> <p>5.3 Consulenza dai professionisti per i professionisti
Il Centro di Consulenza per la fruttiviticoltura dell'Alto Adige — 400
<i>Hansjörg Hafner</i></p> <p>5.4 Essere forti insieme
Le cantine sociali — 404
<i>Walter Schullian</i></p> <p>5.5 Precorritrici e pioniere
Le tenute dell'Alto Adige — 414
<i>Martin Foradori</i></p> <p>5.6 Tutto da una sola mano
Vignaioli dell'Alto Adige — 418
<i>Peter Robatscher</i></p> <p>5.7 Varietà riunita
Il Consorzio Vini Alto Adige — 422
<i>Eduard Bernhart</i></p> | <p>5.8 Da figure esotiche a professionisti ricercati
Associazione Sommelier e Accademia del Vino — 426
<i>Christine Mayr</i></p> <p>5.9 Custodi delle cantine e volti delle aziende vinicole
L'Associazione dei Kellermeister dell'Alto Adige — 428
<i>Hans Terzer</i></p> <p>5.10 Salvataggio dall'estinzione
L'Associazione dei Viticoltori della Val Venosta — 431
<i>Monika Unterthurner</i></p> <p>5.11 Rappresentanza di categoria dell'Alto Adige
L'Associazione Enologi Enotecnici — 433
<i>Stephan Filippi, Klaus Platter</i></p> <p>5.12 Nuove fondamenta per la viticoltura
I vivai dell'Alto Adige — 435
<i>Klaus Platter</i></p> <p>5.13 Scuole dopo la scuola
Associazione diplomati e Convegno di Viticoltura — 438
<i>Helmuth Scartezzini</i></p> |
|--|---|

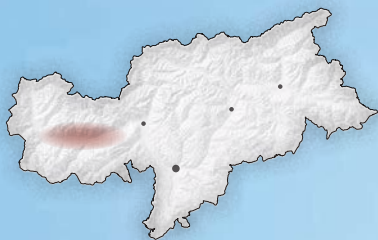
Le zone vinicole dell'Alto Adige

// Dalle zone meridionali quasi mediterranee di Oltradige e Bassa Atesina passando per Bolzano fino ai vitigni più settentrionali a sud dell'arco alpino in Valle Isarco. O risalendo la Valle dell'Adige, oltre Merano fino all'aspra Val Venosta: ogni zona vinicola dell'Alto Adige ha caratteristiche uniche e una storia altrettanto unica.

La ragione dell'eccezionale varietà di questa piccola regione vitivinicola va ricercata nella morfologia dell'Alto Adige. La sua posizione nelle Alpi offre una straordinaria varietà di terreni, di orientamenti dei pendii e di microclimi che influenzano profondamente la viticoltura e la sua evoluzione.

Storicamente, l'area che si estende da Merano lungo l'Adige fino all'estremità meridionale della provincia costituisce il cuore del paesaggio vitivinicolo dell'Alto Adige. Ancora oggi è qui che si trovano le zone di coltivazione più estese, mentre la Val Venosta e la Valle Isarco vantano una tradizione vitivinicola più recente. Ciononostante, è l'insieme delle sue diverse zone di produzione a definire la vera essenza del territorio vitivinicolo dell'Alto Adige che, per quanto possa sembrare un luogo comune, è molto più della somma delle sue singole parti. //





Val Venosta

Con poco più di 80 ettari di superficie vitata, la Val Venosta è la zona di produzione più piccola dell'Alto Adige. Ciò potrebbe essere dovuto anche al fatto che qui le condizioni per la viticoltura (e non solo) risultano piuttosto problematiche: ripidi terrazzamenti sui pendii meridionali di una valle tra le più secche dell'arco alpino.







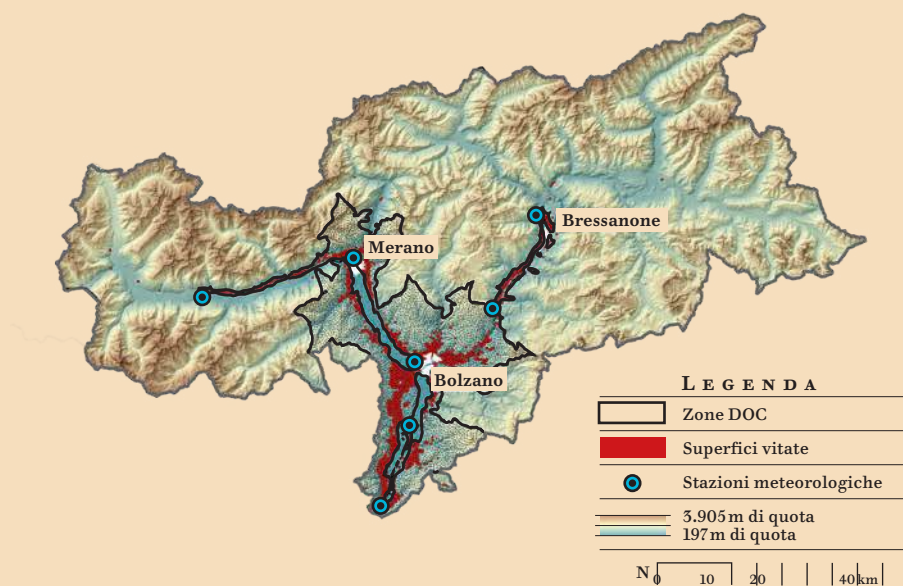
Merano e il Burgraviato

Merano non è solo l'antico cuore del Tirolo; la città e i suoi dintorni ricoprono un ruolo centrale anche nella storia della viticoltura dell'Alto Adige. Fu qui che l'arciduca Giovanni d'Austria fece i primi esperimenti con nuove varietà di vitigni. Oggi, con oltre 700 ettari di superficie vitata, Merano e il Burgraviato sono dei pesi massimi della viticoltura dell'Alto Adige.



Figura 1

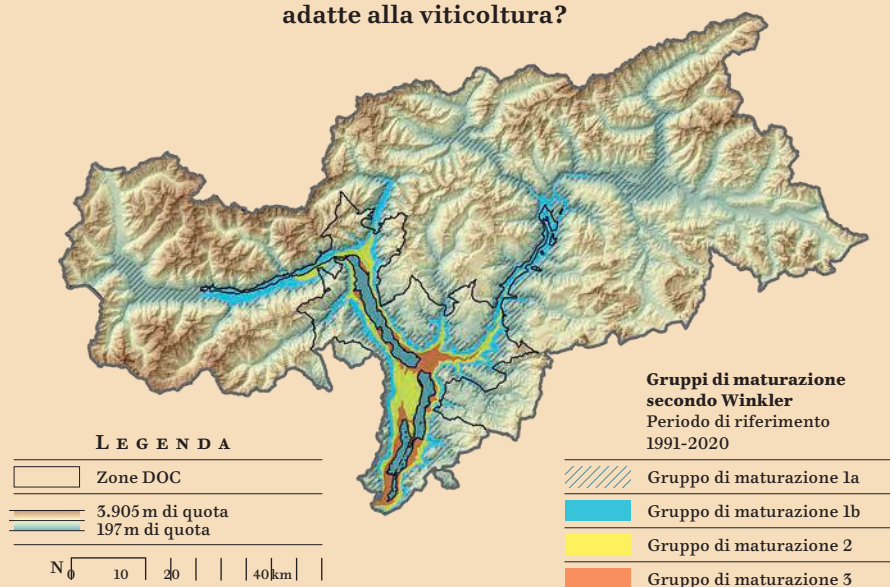
Superfici vitate e zone DOC in Alto Adige oggi



Oltre alle superfici attualmente vitate e alle zone DOC in Alto Adige, questa mappa riporta anche l'ubicazione delle stazioni di misurazione del Servizio idrografico (contrassegnate in blu) tratte dalla [TABELLA 1](#).

Figura 2

Quali zone, oggi, sono climaticamente adatte alla viticoltura?

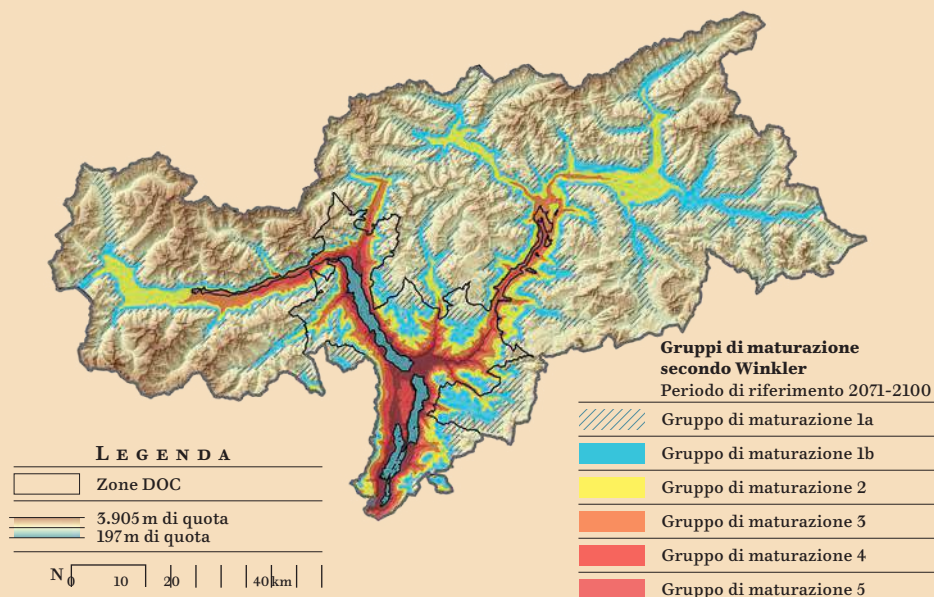


La risposta alla domanda la fornisce questa cartina in cui sono rappresentati i gruppi di maturazione secondo Winkler.

I dati sono stati rilevati nel periodo 1991-2020.

Figura 3

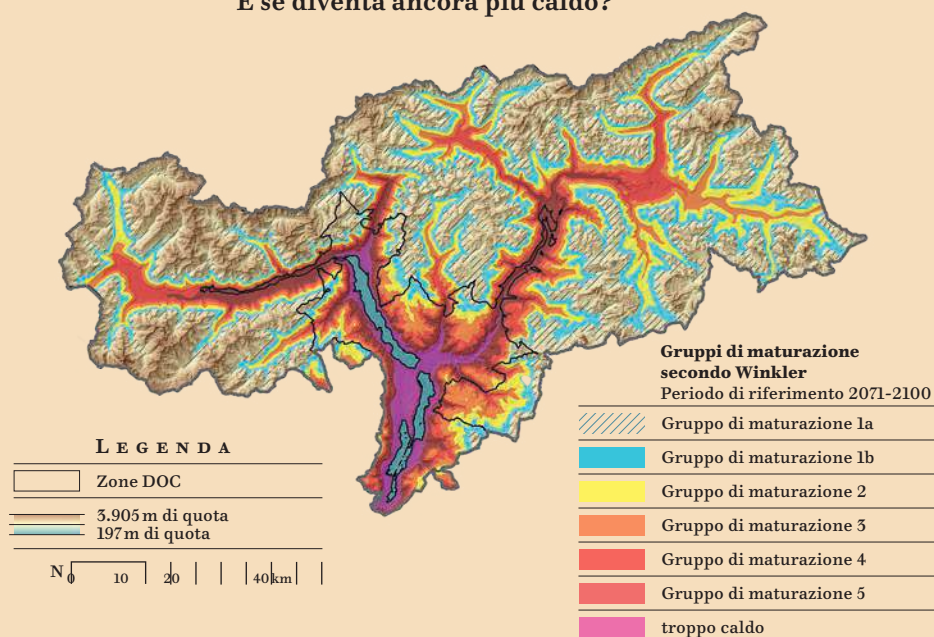
Innalzamento della temperatura di 2,5 gradi Celsius entro il 2100



Come mostra questa analisi relativa al periodo 2071-2100, la suddivisione dei gruppi di maturazione cambierà insieme al clima. Questa proiezione considera un incremento della temperatura di circa 2,5 gradi Celsius rispetto ai valori preindustriali.

Figura 4

E se diventa ancora più caldo?



Se si presuppone un aumento delle temperature di 4 gradi Celsius, la suddivisione dei gruppi di maturazione cambia radicalmente. Le zone nelle quali il clima è troppo caldo per la vitivinicoltura (in rosa) si estendono drasticamente.

Fonte: prospettive a cura degli autori

(Terlano, Andriano, Nalles), in Oltradige (Appiano, Caldaro) e in Bassa Atesina (Termeno, Montagna). Le condizioni climatiche del gruppo 3 vengono raggiunte a lungo termine solo nelle località più calde della Valle dell'Adige, attorno a Bolzano e nella parte più meridionale della Bassa Atesina (Salorno, Cortaccia, Lago di Caldaro).

Come è risaputo, i singoli vitigni hanno esigenze termiche diverse con cui si sviluppano al meglio e possono quindi, approssimativamente, essere assegnati a uno specifico gruppo di maturazione. **TABELLA 2** La varietà ibrida (PIWI) Solaris rientra nel gruppo 1a; poiché può immagazzinare lo zucchero in modo particolarmente rapido, la maturazione fisiologica è garantita anche in condizioni climatiche molto fresche. Le varietà a maturazione precoce come Müller-Thurgau, Kerner o Riesling

rientrano invece nel gruppo 1b; per raggiungere la maturità hanno bisogno di calore tra 1.100 e 1.300 gradi. Il gruppo 2 comprende le varietà bianche come Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Necessitano di temperature tra 1.300 e 1.600 gradi a lungo termine. Questi vitigni sono solitamente posizionati in pendenza e beneficiano così di un angolo di incidenza del sole più favorevole. Infine, nel gruppo di maturazione calda 3 (calore totale compreso tra 1.600 e 1.900 gradi) si trovano Lagrein, Merlot e Cabernet Sauvignon, i quali beneficiano di una quota relativamente più bassa e di fenomeni meteorologici locali come l'Ora, il vento proveniente dal Lago di Garda.

La piovosità media annua nelle zone di coltivazione dell'Alto Adige varia tra i circa 750 millimetri all'anno della zona di Bolzano e gli 850 millimetri della Valle

Gruppo maturazione	Somma termica	Descrizione	Vitigni (selezione)
Troppo freddo	<850°		non adatti
Gruppo maturazione 1a	850°-1.111°	solo varietà a maturazione molto precoce, per lo più varietà ibride o varietà da utilizzare per la produzione di vino base per spumante	Solaris
Gruppo maturazione 1b	1.111°-1.389°	varietà a maturazione precoce	Müller-Thurgau, Kerner, Zweigelt
Gruppo maturazione 2	1.389°-1.667°	varietà a maturazione medio-precoce	Pinot Bianco, Pinot Nero, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer
Gruppo maturazione 3	1.667°-1.944°	varietà a maturazione media	Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein
Gruppo maturazione 4	1.944°-2.222°	varietà a maturazione tardiva	Sangiovese, Grenache, Syrah, Nebbiolo
Gruppo maturazione 5	2.222°-2.700°	varietà a maturazione molto tardiva	Primitivo, Nero d'Avola, Palomino, Fiano
Troppo caldo	>2.700°		non adatti

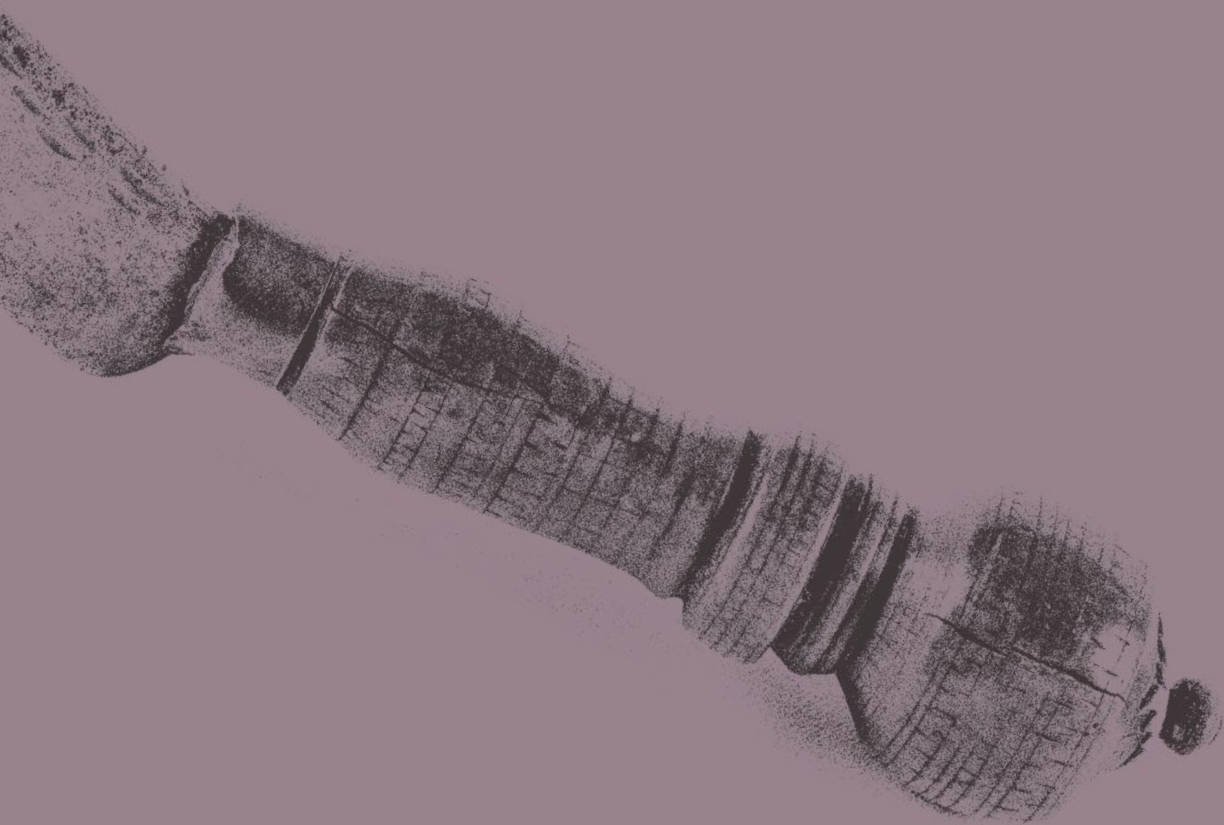
Tabella 2

Gruppi di maturazione secondo Winkler (1974): vitigni adattati dagli autori al territorio vinicolo dell'Alto Adige (per i gruppi di maturazione 1-3)

2.

Imparare e acquisire
esperienza da 2.500 anni

La viticoltura nel corso
del tempo



Bevanda cerimoniale e status symbol

I Reti e il vino

// Vinaccioli provenienti da viti coltivate, roncole in ferro, setacci, mestoli e la messa a dimora di vigneti dimostrano che i Reti praticavano la viticoltura già a metà del I millennio avanti Cristo. Per loro, il vino era una bevanda molto speciale e il suo consumo aveva un grande significato simbolico e cerimoniale. Rappresentava inoltre uno status symbol per l'élite e testimoniava chiaramente quanto i Reti fossero strettamente legati alla regione mediterranea.

Catrin Marzoli, Hubert Steiner

In Europa la vite selvatica (*vitis vinifera* ssp. *sylvestris*) si è diffusa dopo l'ultima era glaciale, cioè a partire dal 10.000 avanti Cristo. Nella regione alpina non è presente su grandi superfici, ma piuttosto come pianta rampicante nei boschi ripariali. Secondo i profili pollinici esaminati dall'Istituto di Botanica dell'Università di Innsbruck, è possibile dimostrare una presenza regolare, seppure in quantità limitata, nell'area del Tirolo e dell'Alto Adige a partire dall'epoca neolitica, intorno al VI millennio a. C.

I reperti più antichi provengono da Villandro: in un insediamento del primo Neolitico (seconda metà del VI millennio a. C.) sono stati infatti rinvenuti vinaccioli di vite selvatica. L'uva selvatica veniva raccolta e consumata anche nell'età del Rame. Inoltre, l'uva prodotta dalla vite selvatica integrava l'alimentazione anche nell'età del Bronzo (II millennio a. C.). Sono stati rinvenuti reperti che attestano

anche la presenza di insediamenti palafitticoli in Trentino, per esempio a Fiaavè/Giudicarie o sul Lago di Ledro. Sono stati ritrovati vinaccioli di uva selvatica anche a Velturmo e Vadena in un insediamento della prima età del Ferro (prima metà del I millennio a. C.).

Le più antiche testimonianze della coltivazione della vite provengono dal Vicino e Medio Oriente e risalgono al Neolitico, cioè al VI e V millennio a. C. Nella zona della penisola italiana, la prima produzione di vino è probabilmente avvenuta tra la media e la tarda età del Bronzo (seconda metà del II millennio a. C.). La "cultura del vino" diffusasi nel Mediterraneo occidentale è essenzialmente di origine greca. Ne esistono prove risalenti all'età del Ferro, nel I millennio a. C., grazie al ritrovamento di numerosi oggetti che servivano al consumo di vino da parte di una nascente classe dirigente. Resti archeobotanici indicano che nell'attuale



A metà degli anni settanta,
le innovazioni tecniche come il tosaerba
a corda hanno semplificato moltissimo
la manutenzione dell'inverdimento.



Un pennello da cipria aiuta
a nebulizzare lo zolfo.



Alla fine dell'Ottocento
l'applicazione delle
poltiglie veniva effettuata
mediante irroratori a spalla
e spruzzatori.



Con l'impiego di trappole a feromoni o con attrattivi sessuali, appese per la prima volta nel 1977 dal Centro di Consulenza per osservare il volo delle tignole, furono create le condizioni per la lotta mirata alla tignola della vite.

degli utenti e degli animali a sangue caldo. Un altro progresso nel controllo della tignola della vite è stato il monitoraggio del volo delle tignole. Mentre, fino ad allora, erano stati registrati solo gli infestanti e i relativi danni, nel 1972, nella zona del Lago di Caldaro, furono appesi per la prima volta dei barattoli di esche, con l'aiuto dei quali si poté osservare l'inizio, il picco e la fine del volo. Tuttavia, poiché anche altre specie di farfalle erano attratte dal liquido attrattivo a base di vino, aceto e zucchero, valutare i risultati della cattura era molto difficile.

In questo periodo ci fu anche un ripensamento della produzione di uva e vino in Alto Adige. Vennero sviluppate le prime soglie di danno economico per tignole, cicale e ragni rossi, con l'avvio della lotta ai parassiti che veniva consigliata solo una volta superate le suddette soglie. Nel 1976 il Centro di Consulenza stabilì anche che, con l'uso tempestivo di agenti esteri dell'acido fosforico della classe velenosa III, come l'acefato o lo zolone, si sarebbe potuto ottenere un controllo altrettanto buono di quello offerto dai mezzi a base di Parathion, molto più tossici.

Con l'impiego di trappole a feromoni o con attrattivi sessuali, appese per la prima

volta nel 1977 dal Centro di Consulenza per monitorare il volo delle tignole, furono create le condizioni per la lotta mirata alla tignola della vite. Divenne infatti possibile registrare il comportamento del volo di entrambe le specie di tignole dell'uva e calcolare con precisione il momento dell'intervento. Ciò creò le basi per combattere i bruchi della tignola non più sulla base del calendario o dell'intuito, come avveniva in precedenza, ma piuttosto sull'utilizzo tempestivo di insetticidi mirati. Anche l'introduzione del metodo della confusione comportò una drastica innovazione. Le prime prove pratiche vennero effettuate nel 1998 presso la cantina Manincor del conte Enzenberg sul Lago di Caldaro. Oggi la tignola della vite viene combattuta su circa due terzi della superficie viticola dell'Alto Adige con il metodo ecologico della confusione.

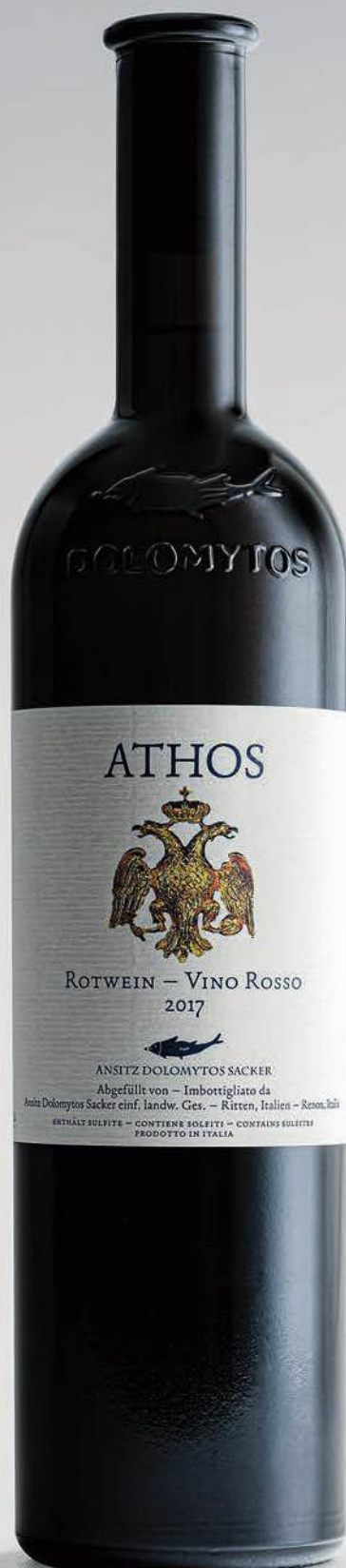
Oidio e peronospora: monitorare, allertare, combattere

L'agente patogeno responsabile dell'oidio della vite, o mal bianco, è *Erysiphe necator* e proviene dal Nord America. È stato il primo fungo patogeno introdotto in Europa e ha fatto la sua comparsa in Alto Adige per la prima volta nel 1850. Molto è cambiato nel corso del tempo nella lotta contro questo particolare fungo. Fino alla registrazione dei nuovi pesticidi sintetici all'inizio degli anni ottanta, ai fini del controllo venivano usati soprattutto fungicidi a base di zolfo. Questi ultimi, comunque, svolgono ancora oggi un ruolo importante.

Anche la *Plasmopara viticola*, l'agente patogeno che causa la peronospora della vite, fu introdotta in Europa dal Nord America nel 1878. La prima infestazione è stata documentata in Alto Adige nel 1880. Qui viene anche definita colloquialmente "falso oidio" perché, come questo, forma depositi fungini bianchi. A differenza dell'oidio, però, la malattia non può essere

Classici senza tempo: dove la
qualità del vino è quella giusta,
le mode non contano.





Tenuta Manincor

Una nuova soluzione per una residenza storica è quanto hanno ideato gli architetti Walter Angonese (Caldaro) e Rainer Köberl (Innsbruck) per la Tenuta Manincor a Caldaro. La nuova cantina è stata realizzata sotto il vigneto: 3.000 metri quadrati interrati ospitano oggi le botti e lo stoccaggio delle bottiglie.



Scuole dopo la scuola

Associazione diplomati e Convegno di Viticoltura

// La consapevolezza che l'apprendimento non termini con la fine della frequentazione della scuola è alla base dell'Associazione diplomati delle scuole agrarie. È stata (ri) fondata nel 1947 e, da molteplici punti di vista, ha gettato le basi del perfezionamento della viticoltura – anche con un evento imperdibile per il mondo del vino altoatesino: il Convegno di Viticoltura, che si tiene ogni anno dal 1963.

Helmuth Scartezzini

Dopo aver completato la formazione presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, fondato nel 1874, i diplomati non volevano disperdersi, ma mantenere i contatti e continuare insieme la loro crescita. Pertanto, a partire dal 1897, si iniziò a discutere della creazione di un'associazione, anche se, almeno in questa prima fase, l'attenzione venne posta soprattutto sul cameratismo. L'associazione venne fondata dieci anni dopo, riservata inizialmente ai soli diplomati di lingua tedesca. Seppur sopravvissuta alla Prima Guerra Mondiale, l'associazione venne sospesa dal 1930 al 1946 a causa dei divieti fascisti. È interessante notare come i primi presidenti dell'associazione provenissero tutti dal settore vitivinicolo: Josef Zipperle, per esempio, mastro cantiniere dell'azienda Lun e poi della cantina sociale di Terlano, Max Egger della cantina Freiburger e il commerciante di vini Luis Lageder, questi ultimi entrambi di Bolzano.

Nel 1947 gli ex iscritti riuscirono a ricostituire l'associazione, ora denominata ufficialmente "Associazione diplomati delle scuole agrarie" (ALS), aperta anche ai diplomati degli altri istituti agrari e orientata a promuovere la frutticoltura e viticoltura. A questo scopo, tra l'altro, venne indetto un concorso di degustazione di vini per premiare i migliori degustatori. Poiché in provincia mancava una scuola specifica, una delle priorità dell'ALS divenne la formazione professionale dei giovani agricoltori. Dal 1947, al maso Doblhof a Merano, si iniziò a tenere corsi di agricoltura della durata di diversi mesi. Su suggerimento dell'associazione, anche nella cantina convento di Muri-Gries si riuscì a organizzare un corso plurimestrale di frutticoltura e viticoltura che, dopo sei anni di attività, sfociò nel 1953 nella prima Scuola provinciale di frutticoltura e viticoltura, della durata di un anno. Inoltre, nel 1954 Bruno Weger, che non

era solo un membro dell'associazione ma anche chimico ed enologo, si fece carico della formazione continua dei mastri cantinieri avviando corsi teorici e pratici della durata di dieci giorni. Per le esercitazioni pratiche Weger mise a disposizione il proprio laboratorio di Bolzano e sarà lui a dirigere e consigliare i mastri cantinieri per oltre trentacinque anni. Questi ultimi, che si unirono già nel 1957, arriveranno però a formare una propria sezione in seno all'Associazione diplomati solo nel 1993.

Appuntamento imperdibile: il Convegno di Viticoltura

All'inizio degli anni cinquanta l'ALS organizzò per la prima volta dei "corsi di osservazione", da cui, nelle diverse località, si svilupparono i servizi di osservazione volontaria di malattie e parassiti. Nei mesi invernali fu possibile tenere corsi di viticoltura di sei giorni a Terlano, Termeno, Cortaccia e Montagna. Dal 1954 al 1960, l'associazione organizzò conferenze individuali di viticoltura e corsi di formazione per gestori di aziende vinicole, decidendo poco dopo di adottare anche per la viticoltura il modello di una giornata di studio già utilizzato con successo dal 1953 nel campo della frutticoltura. Nel 1963, con il patrocinio della Ripartizione provinciale Agricoltura, la Camera di Commercio di Bolzano e l'ALS riuscirono infine a organizzare il primo Convegno di Viticoltura dell'Alto Adige, un evento che da allora è diventato un appuntamento imperdibile per la viticoltura altoatesina. Il convegno si svolgeva solitamente a Caldaro o ad Appiano nei mesi invernali e, oltre alle indicazioni sulle misure di coltivazione e cura per i viticoltori, forniva anche informazioni sul mercato del vino e sulle modifiche della legislazione vitivinicola.

All'organizzazione del convegno si aggiunse in seguito anche il Centro di Consulenza per la fruttiviticoltura dell'Alto Adige, i cui esperti, così come quelli del Centro di Sperimentazione Laimburg

erano relatori molto richiesti. A metà degli anni ottanta l'ALS si fece carico dell'organizzazione delle conferenze, grazie anche al sostegno finanziario della Provincia. La serie di conferenze divenne un evento annuale per il settore della viticoltura al quale prendono parte ogni anno dai quattrocento ai seicento partecipanti. Dalle numerose relazioni sono emersi diversi impulsi innovativi, come l'inverdimento permanente degli impianti o il passaggio a vitigni internazionali. Tra i convegni vitivinicoli minori, che si svolgono nelle singole regioni vinicole, spicca quello in Valle Isarco, che a partire dal 1962 si è svolto già cinquantotto volte. Sotto la guida della Ripartizione provinciale Agricoltura, durante incontri di mezza giornata con le aziende vinicole della valle, vengono affrontate esigenze specifiche della regione vinicola. Dalla metà degli anni ottanta si sono aggiunti anche i convegni del Burgraviato e della Val Venosta.

L'offerta formativa dell'Associazione diplomati si è ampliata con i seminari sulla viticoltura che dal 1991 si svolgono ogni anno con un gruppo ridotto di partecipanti presso la "Casa della Famiglia" a Stella sul Renon. Degna di nota anche la "Giornata tecnica", un evento ALS, a cadenza biennale, dedicato alle dimostrazioni e alle esposizioni di macchinari per la viticoltura. Tra il 1965 e il 1993 la manifestazione si svolse in concomitanza con un analogo evento dedicato alla frutticoltura. I due appuntamenti poi vennero separati per poter tenere meglio conto delle esigenze specifiche della meccanizzazione nella viticoltura su pendii ripidi.

\\



Una distesa di vigne innevate non è uno spettacolo che si vede tutti i giorni. In effetti la neve raggiunge raramente il fondovalle, soprattutto nel sud dell'Alto Adige. Ma quando lo fa, esalta la quiete che regna sui vigneti durante l'inverno. È il momento di fare un respiro profondo: sia per le viti sia per i viticoltori.



Mentre nei vigneti regna ancora una grande calma, nelle cantine c'è già fermento. Già nei primi giorni di primavera molti vini sono pronti per essere imbottigliati. È il frutto del lavoro dell'anno precedente, prima che ricominci il ciclo dei lavori fuori dalla cantina.







Durante l'inverno, nei vigneti si procede alla potatura e alla legatura delle viti - lavori che, sia oggi, come si vede nella foto a destra, sia negli anni cinquanta, vengono eseguiti esclusivamente a mano. Entrambe queste operazioni mirano a favorire la crescita ottimale della vite guidandola nella forma desiderata e assicurando una distribuzione uniforme delle sostanze nutritive.

- Consorzio Vini Alto Adige, Florian Andergassen:** pp. 12/13, 16/17, 446, 461, 462, 470/471
- Consorzio Vini Alto Adige, Tiberio Sorvillo:** pp. 14/15, 18/19, 20/21, 178, 444, 464/465, 472/473
- Consorzio Vini Alto Adige, Benjamin Pfitscher:** p. 22/23
- Tenuta J. Hofstätter, Antie Braito:** p. 24, 449, 489
- Martin Thalheimer:** p. 31
- Cantina Tramin, Günther Facchinelli:** p. 55 (in alto)
- Centro di Sperimentazione Laimburg:** p. 55 (in basso), p. 58 (in alto)
- Tenuta Tiefenbrunner:** pp. 58 (in basso), 480
- Irmgard Windegger:** pp. 67, 68
- Geobrowser della Provincia Autonoma di Bolzano:** p. 79 (in alto)
- Archivio Storico della Città di Bolzano, collezione di pergamene:** p. 79 (al centro)
- Consorzio Vini Alto Adige:** p. 79 (in basso)
- Museo provinciale del Vino, Hermann Maria Gasser:** pp. 88/89, 186/187, 355 (in alto), 356 (in alto a ds)
- Ufficio Beni archeologici:** pp. 92, 95 (al centro e in basso)
- Wikimedia Commons:** p. 101
- Museo Uomo nel Tempo:** pp. 102 (in alto e in basso a sn), 173 (in basso a ds)
- Museo Ferdinandeum:** p. 102 (in basso a ds)
- da Oberhofer, H. et. al.: La fruttiviticoltura nel corso del tempo. Centro di Consulenza per la fruttiviticoltura dell'Alto Adige, Lana 2007:** p. 126
- Archivio fotografico Cornaiano:** pp. 135 (in alto), 209 (in alto), 246 (in alto a ds), 249 (in basso), 447, 460
- Centro di Consulenza per la fruttiviticoltura dell'Alto Adige:** pp. 135 (al centro e in basso), 136 (in alto), 173 (in alto e in basso a sn), 174, 177 (in alto), 179 (in basso)
- Archivio fotografico Hugo Atzwanger, Museo provinciale degli usi e costumi:** pp. 136 (in basso), 160 (in basso)
- Raccolta Ivo Maran:** pp. 142, 143, 146, 156 (in alto), 189, 215
- Barbara Raifer:** p. 150 (in alto a sn)
- Roland Zwerger:** p. 150 (in alto a ds)
- Cantina Tramin, Florian Andergassen:** p. 150 (in basso), 328/329
- Lorenz Fränzl:** p. 153
- Raccolta Helmuth Scartezzini:** pp. 159, 160 (in alto)
- Manincor, Alex Filz:** pp. 177 (in basso), 324/325, 488, 492, 493, 495
- Raccolta Hansjörg Hafner:** p. 178
- Edgar Baumgartl:** p. 195 (in alto a ds)
- Peter Daldos:** p. 195 (in alto a sn e in basso)
- Archivio fotografico Cornaiano, Cantina Girlan:** pp. 208, 249 (in alto a sn)
- Archivio fotografico Cornaiano, Hartmuth Spitaler:** pp. 209 (in basso), 251 (a sn e in alto a ds), 474, 487, 490, 494, 497
- Raccolta Museo Civico Monaco di Baviera:** p. 233 (in alto)
- Archivio fotografico Cornaiano, Hilde Wöth:** p. 246 (in alto a sn e in basso)
- Archivio fotografico Cornaiano, Hedwig Andergassen:** p. 249 (in alto a ds)
- Archivio fotografico Cornaiano, Anneliese Oberrauch Weger:** pp. 251 (in basso), 476, 477 (sn), 478
- Camera di Commercio di Bolzano:** pp. 256, 257
- Museo provinciale del Vino, Irene Tomedi:** pp. 262/263
- Leo Andergassen:** pp. 265 (sn e in alto a ds), 267 (in alto), 268, 269
- Museo provinciale storico-culturale della Provincia di Bolzano a Castel Tirol:** p. 265 (in basso)
- Museo Diocesano Hofburg Bressanone, Andrea Terza:** p. 267 (al centro e in basso)
- Cantina San Michele-Appiano:** p. 276, 277, 278/279
- Consorzio Vini Alto Adige, Armin Huber:** pp. 280/281, 297 (in basso)
- Tenuta J. Hofstätter:** pp. 282/283, 284/285, 484/485

- Manincor, Walter Niedermayr: pp. 286, 287
 Manincor: pp. 288/289, 452, 466, 467
 Tenuta Alois Lageder, John McDermott:
 pp. 290/291
 Tenuta Alois Lageder: pp. 292/293
 Cantina convento Muri-Gries:
 pp. 298 (in alto), 361 (in basso)
 Château Mouton Rothschild: p. 298 (in basso)
 Consorzio Vini Alto Adige, Klaus Peterlin:
 pp. 302-309
 Cantina Kurtatsch, Florian Andergassen:
 pp. 316/317, 486
 Weinhof Kobler: pp. 318/319
 Elena Walch, Tobias Kaser: pp. 320/321
 Cantina Bolzano: pp. 322/323, 448, 456/457,
 463, 481, 500/501
 Nalles Magrè: pp. 326/327
 Cantina Caldaro, Alex Filz: pp. 330/331
 Tenuta Pacher Hof: pp. 332/333
 Franz Gojer – Glögglhof, Jan Kusstatscher:
 pp. 334/335
 Tenuta J. Hofstätter, Sabine Jellaszitz
 Jackson: pp. 336/337
 Arthur Scheler (intorno al 1930), Archivio
 Brunnenburg: p. 342 (in basso)
 Archivio fotografico Erika Groth-
 Schmachtenberger, Museo provinciale
 degli usi e costumi: pp. 353 (in alto a sn),
 355 (in basso)
 Museo provinciale del Vino: pp. 353 (in alto a
 ds e in basso), 355 (al centro), 356 (in alto a
 sn e in basso)
 Museo provinciale del Vino, Gerd Eder:
 pp. 386/387
 Fondazione Edmund Mach:
 p. 389 (in alto a ds e in basso)
 Archivio della C.C.I.A.A. di Trento/Romano
 Magrone: p. 389 (al centro)
 Archivio Centro di Sperimentazione
 Laimburg: pp. 393 (in alto e in basso a ds),
 396 (in basso)
 Centro di Sperimentazione Laimburg,
 Ivo Corrà: pp. 393 (in basso a sn), 396 (in
 alto e al centro), 397
 Cantina Kaltern: p. 413
 Associazione turistica Caldaro, Helmuth
 Rier: pp. 442/443, 468/469, 504/505
 Castelfeder, HerbMedia: p. 445
 Consorzio Vini Alto Adige, Tobias Kaser:
 pp. 450/451, 498, 499
 Archivio fotografico Wilhelm Walch:
 pp. 453, 477, 483, 496
 Manincor, Bernhard Mayr: pp. 454/455
 Consorzio Vini Alto Adige, Sven Schomburg
 Fotografie: pp. 458/459
 Cantina Merano, Helmuth Rier: p. 475
 Cantina Terlano: p. 479
 Consorzio Vini Alto Adige, F-Tech
 Production: p. 482
 Cantina Giran: p. 485
 Tenuta J. Hofstätter, Peter Koren: p. 491
 Associazione turistica Caldaro,
 Marion Lafogler: p. 502
 Archivio fotografico Cornaiano, Luis Tapfer:
 p. 503

Vino in Alto Adige.

Storia e presente

di un territorio vinicolo unico

1ª edizione 2025

© Athesia Buch Srl, Bolzano

Via del Vigneto, 7 | I-39100 Bolzano

casa.editrice@athesia.it

Titolo dell'edizione originale:

“Wein in Südtirol”

Coordinamento dell'edizione italiana:

Exlibris, Bolzano (Daniela Kahler)

Traduzione dal tedesco:

Exlibris, Bolzano (Sergio Colombi)

Supervisione traduzione dei termini tecnici:

Exlibris, Bolzano (Tiziana Panfilo)

Revisione generale edizione italiana:

Milena Macaluso

La presente opera, comprensiva di ogni sua parte, è protetta da copyright. È vietato qualsiasi utilizzo senza il consenso del Curatore e dell'autrice/autore. Ciò vale in particolare per la riproduzione elettronica o di altro genere, la traduzione, la distribuzione e la messa a disposizione del pubblico.

In qualità di Curatore di questo libro, il Consorzio Vini Alto Adige non ha esercitato alcuna influenza sui contenuti dei capitoli pubblicati; degli stessi e della loro accuratezza sono pertanto pienamente responsabili le autrici e gli autori. Anche le opinioni espresse nei singoli capitoli sono quelle di autrici e autori, e non riflettono necessariamente le posizioni del Consorzio Vini Alto Adige.

ISBN 978-88-6839-848-4

Realizzato con il sostegno della Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige, Cultura italiana

Curatore:

Consorzio Vini Alto Adige

Idea:

Peter Dipoli, Ivo Maran

Coordinamento progetto Consorzio

Vini Alto Adige:

Eduard Bernhart, Heidi Schweigkofler,

Kathrin Werth

Coordinamento redazionale:

J. Christian Rainer

Ideazione del libro e progettazione grafica, infografiche:

himmel. Studio für Design und

Kommunikation, Scheffau-Innsbruck/Tirol

(Kurt Höretzeder, Lisa Arzberger,

Valentina Recheis)

Carta pagine interne:

Mondi Pergrafica Natural Rough

Font:

Walbaum 12/Walbaum 6 (Monotype)

Qualora il Curatore, nonostante le accurate ricerche, non fosse riuscito a rintracciare tutti i titolari dei diritti d'autore, è lieto di procedere a riconoscere i diritti legittimi su segnalazione, secondo le modalità consuete.

Immagine di copertina:

Consorzio Vini Alto Adige/Tobias Kaser

(copertina anteriore); Museo provinciale

degli usi e costumi (copertina posteriore)

Stampa: Printer Trento

Tiratura: 2.500 copie

Stampato su carta rispettosa dell'ambiente, sbiancata senza cloro e priva di acidi.

Per essere sempre aggiornati

www.athesia-tappeiner.com

AUTONOME PROVINZ
BOZEN - SÜDTIROL

Abteilung Italienische Kultur

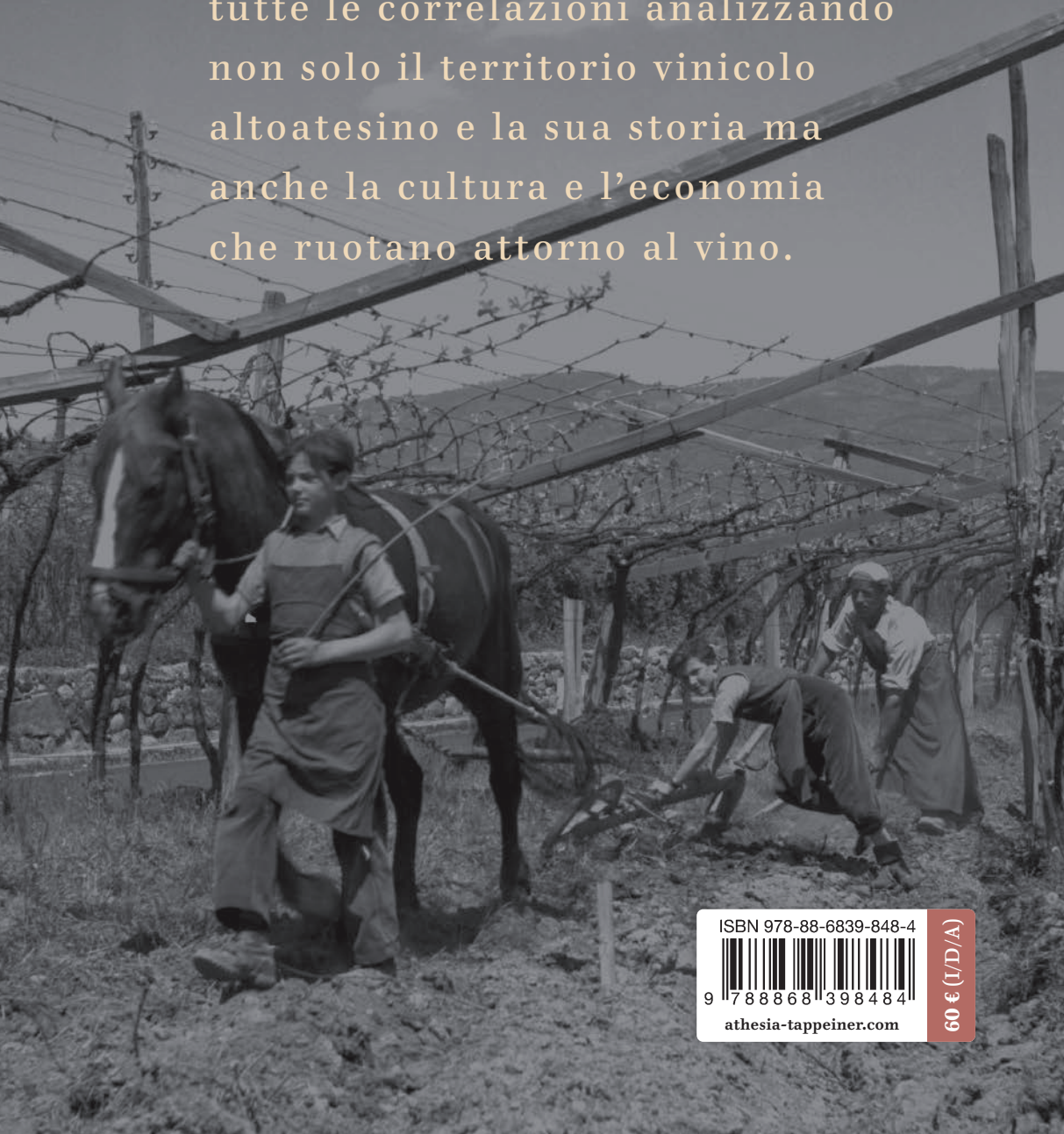


PROVINCIA AUTONOMA
DI BOLZANO - ALTO ADIGE

Ripartizione Cultura italiana

In Alto Adige il vino è un pezzo di cultura, un pezzo di storia, un pezzo dell'anima di questa terra. Caratterizza le persone e il paesaggio, l'economia e il trascorrere delle stagioni.

Questo libro ne indaga a fondo tutte le correlazioni analizzando non solo il territorio vinicolo altoatesino e la sua storia ma anche la cultura e l'economia che ruotano attorno al vino.



ISBN 978-88-6839-848-4



9

7888681398484

athesia-tapeiner.com

60 € (I/D/A)