



## SAN MICHELE APPIANO

via Circonvallazione, 17-19  
39057 Appiano (Bolzano)  
0471.66.44.66  
office@stmichael.it  
www.stmichael.it

 Cantina San Michele Appiano  
 sanmicheleappiano

LA NOVITÀ DI SAN MICHELE APPIANO

# Appius, il mio vino da sogno

IN OCCASIONE DELLA 40<sup>a</sup> VENDEMMIA DI HANS TERZER, IL WINEMAKER DELLA CANTINA, NASCE UNA CUVÉE CHE RACCHIUDE TUTTO IL MEGLIO DELL'ANNATA 2010 > L'IMPEGNO E LE SCELTE CORAGGIOSE CHE HANNO FATTO DI QUESTA REALTÀ COOPERATIVA UNA PERLA DELL'ALTO ADIGE

«Siamo "condannati" a produrre qualità», il pensiero del winemaker Hans Terzer non conosce mezze misure e rende perfettamente l'idea della tenacia con la quale la Cantina San Michele Appiano ha lavorato per distinguersi sui mercati del mondo.

La società cooperativa nasce nel 1907 e oggi conta 340 soci, 380 ettari vitati, tra i 250 e i 700 metri d'altezza, e oltre 2 milioni di bottiglie vendute in 30 Paesi.

Ogni socio possiede in media 1 ettaro di vigneto: una piccola superficie con appezzamenti che richiedono manodopera esclusivamente manuale e, di conseguenza, costi alti di gestione. Una scelta quasi obbligata quella di investire in qualità. «Un percorso diverso, qui, non avrebbe funzionato», ribadisce Terzer.

Proprio lui, responsabile della cantina dal 1977, oggi è arrivato alla 40<sup>a</sup> vendemmia e, a buon diritto, può fare un bilancio del lavoro che ha svolto fino a ora. «Dagli anni Settanta al 2014 la situazione si è capovolta», spiega Terzer. «Prima producevamo per l'85% uve Schiava e per il 15% bianche, soprattutto Pinot bianco, Pinot grigio e Gewürztraminer. Attualmente abbiamo il 70% di uve bianche e il 30% di rosse, così distribuite: un terzo di Schiava, un terzo di Pinot nero e un terzo di Lagrein, Cabernet Sauvignon e Merlot. Le rese sono notevolmente diminuite, tra il 30 e il 50% in meno. Si è trattato di un processo lungo e impegnativo, ma lentamente siamo arrivati alla svolta».

È stato fatto un grande lavoro anche per



cambiare la logica di produzione dei soci, fino ad arrivare a convincerli che «un po' di meno, può trasformarsi in un po' di più. Non è stato facile, ma quando siamo andati fuori a dialogare direttamente con loro, ci hanno subito capito». Negli anni la Cantina ha ripiantato la maggior parte dei vigneti, privilegiando le varietà bianche.

«Siamo una realtà particolarmente vocata ai bianchi», ci dice Terzer, «ma produciamo anche rossi di ottima qualità. Il segreto consiste nel coltivare ogni vitigno nella zona dove può dare i risultati migliori, senza lasciarsi troppo influenzare dalle logiche di mercato. Ogni uva ha il suo giusto territorio». E così Terzer si è messo al tavolo con i soci e, insieme, hanno deciso cosa e dove piantare. «Il vino nasce in vigna, non in cantina. Noi abbiamo avuto il coraggio di fare zonazione!».

E così, nel comune di Appiano sono state privilegiate le uve bianche, il Pinot nero e la Schiava; nella zona di Cortaccia, il Cabernet Sauvignon e il Merlot; sul lago di Caldaro, dove il clima è più mite e soleggiato, il Merlot. Oggi sono quasi chiusi gli investimenti in vigneto. «Abbiamo lavorato bene, anche se c'è ancora qualcosa da perfezionare. Per esempio, dovremmo sostituire il Gewürztraminer in certe aree ed estirpare il Cabernet Sauvignon in altre. Ci sono poi molti vigneti impiantati tra l'inizio del 2000 e il 2010 che devono dimostrare ancora le loro grandi potenzialità».

### IL CAPOLAVORO DI TERZER

La qualità richiede tempo. E molto tempo è servito per realizzare il sogno di Hans Terzer: non solo quello di creare un'impresa modello, vera perla dell'Alto Adige, ma anche quello di dar vita a un vino che potesse incarnare il lavoro e l'impegno di 40 anni di vita professionale. È nato così Appius, la novità della Cantina San Michele Appiano che porta la firma del suo creatore Hans Terzer. In edizione limitata di sole 4.000 bottiglie

elegantemente confezionate, il prestigioso vino è chiamato con l'antico nome romano di Appiano e rappresenta il "the best of" di ogni vendemmia. La prima è la 2010: un'annata contraddistinta da ottime condizioni climatiche e uve selezionate e provenienti da vecchi ceppi di 25-35 anni, che producono pochi grappoli di elevata qualità.

«Si tratta del mio primo assemblaggio ufficiale», spiega Terzer. «È il vino che ho sempre sognato di fare e riunisce tutto quello che mi ha colpito di più in una determinata annata». Sì, perché Appius è il risultato dell'unione di più micropartite, le migliori barrique di tipologie differenti, che danno vita al prodotto che più di ogni altro rispetta le peculiarità della vendemmia.

Nella 2010 la parte del leone è stata fatta dallo Chardonnay, con piccole percentuali di Pinot bianco, Pinot grigio e Sauvignon. La fermentazione (sia alcolica, sia malolattica) e l'affinamento sui lieviti sono avvenute in barrique. Dopo 12 mesi, si è passati all'assemblaggio e al travaso in serbatoi di acciaio, dove il vino è rimasto per quasi tre anni sulle fecce fini. L'imbottigliamento è avvenuto a luglio 2014.

Il risultato è un bianco con un grande potenziale di longevità, 10 anni e anche di più, che si contraddistingue per un bel colore giallo-dorato con riflessi e sfumature verdoline. Al naso evidenzia profumi netti e distinti di frutta esotica, dall'ananas alla banana al melone, da poco giunti alla piena maturazione, con rimandi alla mela golden e delicate note di buccia d'arancia. Al palato denota un grande equilibrio organolettico, dove morbidezza del frutto e acidità ben si bilanciano a vicenda. L'esame gustativo mostra, inoltre, spiccate sensazioni di sapidità e mineralità, ben sostenute dalla freschezza data dall'acidità. «Ci sono annate caratterizzate da una prevalenza di aroma e frutta», dice Terzer, «altre contraddistinte da più acidità e mineralità oppure da una maggiore complessità».



Hans Terzer e Appius 2010

Tutto questo dipende da tanti fattori esterni, e proprio questi dovranno essere percepibili e assaporabili nell'Appius».

«L'annata 2010 è un bianco», conclude il winemaker, «ma nulla impedisce che in futuro la nostra cuvée sia un rosso. L'assemblaggio, così come la confezione, cambierà tutti gli anni, seguendo di volta in volta lo spirito della stagione».