



IL CELEBRE WINEMAKER DELLA CANTINA DI SAN MICHELE APPIANO, CONSIDERATO TRA I MASSIMI ESPERTI DI VINI BIANCHI, HA ATTESO TRENT'ANNI IL MOMENTO GIUSTO PER REALIZZARE QUESTA ECCEZIONALE CUVÉE CON SELEZIONATE UVE DI VECCHI VIGNETTI. UN SUPERVINO CHE CAMBIERÀ OGNI ANNO

Appius 2010, il sogno di Hans Terzer

Jenny Maggioni



Hans Terzer mostra, Appius, un vino come nessun altro prima nella Cantina San Michele Appiano

L VINO È UN COMPOSTO DI UMORE E LUCE”, affermava Galileo Galilei. Una forza sottintesa nella natura che necessita di un “mago” che la sappia trasformare in godibile realtà. Un prodigio che quotidianamente accade tra il verde e il blu della Strada del vino, che dal Lago di Caldaro arriva alla conca di Bolzano, grazie a Hans Terzer. *Winemaker* della Cantina di San Michele Appiano dal 1977, massimo esperto di vini bianchi e presidente dell’associazione dei *Kellermeister* dell’Alto Adige-*Sudtirolo*, Terzer ha una sola formula magica: “La qualità non conosce compromessi”. “Il mio obiettivo è quello di produrre vini di elevata qualità non solo in quantità ridottissime e per pochi esclusivi intenditori -spiega- Ogni appassionato dovrebbe trovare sul mercato le nostre etichette pregiate a un prezzo accessibile”. E, anche

se, come afferma, non ha ancora raggiunto il traguardo e gli obiettivi da realizzare sono ancora tanti, è innegabile che da quando c’è lui la Cantina San Michele Appiano (cooperativa che vanta 350 soci, 380 ettari vitati su altitudini dai 250 ai 700 metri e oltre 2 milioni di bottiglie, di cui il 30 per cento di vini rossi e il 70 per cento di bianchi venduti in più di 30 Paesi) si sia trasformata in una delle più grandi e affermate aziende dello scenario vitivinicolo del mondo. Ma non solo, l’altra magia di Terzer è stata quella di riuscire in pochi anni a inserire Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay e Gewürztraminer ai primi posti tra i migliori vini bianchi italiani.

Questa sua passione per i bianchi, unita alla sua grande esperienza e creatività, è palpabile, soprattutto, nella linea Sanct Valentin, fiore all’occhiello della cantina. Bianchi (Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Bianco, Pinot Grigio e il passito Comtess) che si contraddistinguono per il grado di purezza, il tasso di acidità e, soprattutto, per il carattere armonioso. “Sanct Valentin rappresenta il *top* della nostra produzione -sottolinea Terzer- Da oltre 25 anni testimonia il costante impegno a favore della qualità assoluta, la migliore rappresentazione della nostra terra: ciascun





vitigno è impiantato nelle zone più vocate dell'Alto Adige dove si nasconde il successo della produzione Sanct Valentin, il lavoro e l'impegno dei nostri contadini in vigna e in cantina. Il Sauvignon Sanct Valentin, dal fitto bouquet di frutti verdi, ortica, fiori di sambuco e ribes maturo e che sorprende il palato con la sua acidità croccante, morbida, e con la sua corposa ed elegante pienezza, è la massima espressione di questa

linea, sicuramente il vino più importante. L'annata 2013 del Sauvignon Sanct Valentin ha confermato il successo di una vendemmia molto tardiva che ci ha regalato bianchi minerali con profumi fini, equilibrati, dalla bellissima acidità". Ma anche i rossi di questa linea, come il Lagrein, il Merlot, il Cabernet e, soprattutto, il Pinot Nero, testimoniano la bravura e l'abilità di Terzer nel creare vini dalla squisita mineralità, dagli aromi eleganti e dall'eccezionale potenziale di invecchiamento.

E proprio il tempo è un altro suo segreto. Quello necessario per trasformare un desiderio in realtà. Trent'anni sono, infatti, serviti al *winemaker* per realizzare il suo vino da sogno, prodotto solo con uve di qualità eccellente, provenienti da vecchie viti: "Da molto mi portavo dentro l'idea di un supervino -racconta Terzer- Già tanti anni fa, nelle mie visite quotidiane nei vigneti, notai, infatti, che tra questi c'erano delle singole viti con pochi grappoli che però fornivano delle uve eccellenti. Volevo raccogliere a parte proprio l'uva di queste viti, farla fermentare e produrne un vino completamente

nuovo e strepitoso. Un vino come nessun altro prima nella cantina di San Michele Appiano. Dovevo solo attendere il momento giusto". Momento che è arrivato nel 2010 con condizioni climatiche ottime che hanno regalato le eccellenti uve per Appius, un nome che riprende la radice storica e romana del nome Appiano, a ribadire il pregio di una regione vinicola che risale ai tempi dei Romani. "La varietà principale è lo chardonnay, il resto proviene da pinot

bianco, pinot grigio e sauvignon -continua- Viene fatto fermentare e maturare principalmente in piccole botti di legno. Dopo dodici mesi il vino è travasato in serbatoi di acciaio in cui matura per quasi 3 anni sulle fecce fini. L'Appius 2010 è stato imbottigliato nel luglio scorso". Dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, entusiasmo per la sua brillante eleganza, abbinata alla complessità della frutta matura e alla mineralità cremosa. Ma la magia di questa *cuvée* è la sua mutevolezza: "Sarà una sorpresa ogni anno, perché ci sono vendemmie con maggiore aroma e frutta, altre caratterizzate da più acidità e mineralità oppure da maggiore complessità -spiega Terzer- Tutto questo dipende da tanti fattori esterni e, proprio questi, dovranno essere percepibili e assaporabili nell'Appius". Ma una cosa è certa: Hans Terzer non smetterà di stupire e di lasciare la sua firma nella storia della viticoltura internazionale. Con un sorriso, lancia una frase che sembra una promessa: "L'Appius potrebbe essere un giorno anche una *cuvée* di vini rossi". **F&B**



L'Appius sarà una sorpresa ogni anno, in funzione delle vendemmie. A sinistra, il Sauvignon Sanct Valentin, la massima espressione della linea d'eccellenza della cantina

