



Cantina Produttori San Michele Appiano

L'innovativa Cantina San Michele Appiano rientra tra le aziende leader a livello italiano. Con i suoi 350 soci, 370 ettari di terreno coltivato e 2 milioni di bottiglie vendute ogni anno la San Michele Appiano si è fatta un nome conosciuto ormai dal vasto pubblico. Hans Terzer, il kellermeister che la guida dal 1977, è uno dei più rinomati esperti di vini bianchi d'Italia. Anche se ufficialmente in pensione dal 2014 Hans rimane l'anima della cantina. «Il mio obiettivo è quello di produrre vini di qualità elevata, ma non in quantità ridottissime e per un gruppo esclusivo d'intenditori – spiega – Perché ogni appassionato dovrebbe trovare sul mercato i nostri vini pregiati a un prezzo accessibile». Quest'anno la Cantina ha ottenuto i Tre Bicchieri per il Sauvignon St. Valentin 2013 e i Due Bicchieri Rossi per i Pinot Bianco 2012, Pinot Grigio 2012 e Pinot Nero 2011 sempre della linea St. Valentin.

Cantina produttori San Michele Appiano |



via Circonvallazione, 17/19 |
Appiano/Eppan (BZ) |
tel. 0471 664 466 |
www.stmichael.it |
kellerei@stmichael.it

Appius 2010.

Le cose particolari richiedono tempo. Anche molto tempo se necessario. Per realizzare il suo sogno, il winemaker Hans Terzer di tempo se n'è preso tanto. Quasi 30 anni: perché il "vino da sogno" che Hans Terzer aveva già in mente da molto può essere prodotto solo con uve di qualità eccellente provenienti da vecchie viti. «E il 2010 si è presentato come l'anno giusto: condizioni climatiche ottime, vecchi vigneti che producono pochi grappoli, uve completamente mature e il lavoro eccellente delle persone nei vigneti e in cantina fornivano i presupposti ideali per un vino di primissima qualità – racconta il protagonista che dal 1977 è responsabile della produzione vinicola della cantina – Così da 4 anni ormai questo vino pregiato matura nella Cantina produttori di San Michele-Appiano in attesa di vedere la luce...»
«L'idea di Appius me la porto dentro da tanto tempo racconta Terzer – dovevo solo attendere il momento giusto». Durante le sue visite regolari nei vigneti già tanti anni fa notò 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, affinarla e produrne un vino completamente nuovo e strepitoso. Un vino che fosse unico, come nessun altro prima nella cantina di San Michele-Appiano».

Il nome, in latino, richiama immediatamente anche il toponimo dove sorge la cantina: Appius, un antico romano che diede il nome a questa storica area vitivinicola, dove già allora si coltivava la vite e che ancora oggi è famosa per i suoi vini bianchi di grande pregio. I profondi terreni calcareo-ghiaiosi e morenici conferiscono ai vini una mineralità inconfondibile e un aroma complesso. Ed è proprio questo che Hans Terzer vorrebbe trasmettere con le uve selezionate personalmente e maturate su vigneti che vanno dai 25 ai 35 anni di età: «Vogliamo ricavare il meglio dalle nostre aree di produzione per poter competere alla pari con le zone di produzione vinicola più rinomate al mondo». Una sfida al mondo del vino, dunque, ai grandi francesi in primis. Tanto che Appius è la prima cuvée di San Michele-Appiano che addirittura presenta in etichetta l'autografo del suo enologo. È il suo "vino da sogno personale", ma proprio per questo non vuole legarlo a delle regole precise: il vino dovrà essere una sorpresa ogni anno e la proporzione delle singole varietà di uve utilizzate potrebbe variare a seconda dell'annata. Ogni anno una nuova formula, un vino da reinventare. «Ci sono anni in cui l'uva ha maggiore aroma e frutta, ci sono annate caratterizzate invece da più acidità e mineralità e annate

Il superbianco da collezione

più complesse: tutto dipende da tanti fattori diversi e sono proprio questi elementi caratteristici delle annate che devono essere percepibili nell'Appius». Solo in questo modo – spiega Hans Terzer – ogni annata può essere interpretata nel migliore dei modi e la cifra stilistica della cantina e del winemaker pienamente valorizzata. «Tanto che Appius potrebbe diventare un giorno anche una cuvée di vini rossi» sorride l'enologo.
Il progetto Appius, così, diventa non solo un'etichetta, ma una vera e propria wine collection in progress: il design moderno e minimalista della bottiglia corrisponde alla filosofia di San Michele-Appiano; il simbolo sull'etichetta ricorda il tralcio di una vite; la forma della bottiglia è elegante e pregiata mentre il vetro scuro invece vuole oltre che proteggere il contenuto, anche sottolineare come la sostanza sia spesso invisibile all'occhio e che per capirla occorre farci guidare soprattutto dai sensi. Così, ogni anno non viene reinterpretato solo il vino, ma anche il design della bottiglia. Una wine collection che quest'anno conta 4.000 bottiglie numerate e – assicura Terzer – pronte per un invecchiamento di almeno dieci anni.



La degustazione A.A. Bianco Appius 2010

Appius proviene da diversi vigneti storici del Comune di Appiano. L'ingrediente principale è lo chardonnay, il resto è costituito da uve pinot bianco, pinot grigio e sauvignon. Il vino viene fatto fermentare e affinare principalmente in piccole botti di legno e dopo 12 mesi viene travasato in serbatoi di acciaio dove matura per quasi 3 anni sulle fecce fini. Il 2010 è stato imbottigliato a luglio 2014.
Il Gambero Rosso lo ha degustato in anteprima. Il risultato finale del lavoro che ha portato ad Appius raggiunge la suprema eleganza olfattiva, con le note frammiste di frutta tropicale e frutta a polpa bianca (mela) si sposano a meraviglia con gli aromi dolcemente speziati del rovere (vaniglia e cannella), mentre in bocca, pur mostrando un bel carattere sapido e affilato, non ha paura di esprimere liberamente le sue doti di morbidezza e grassezza, che prendono per mano questo raffinato bianco per portarlo lentamente verso un finale deciso a monopolizzare il palato il più a lungo possibile.