

## ALTO ADIGE, CANTINA SAN MICHELE APPIANO (BZ), VINI DI QUALITÀ FATTI DI TRADIZIONE ED INNOVAZIONE




Category: [Enogastronomia](#)

La **Cantina Produttori San Michele-Appiano** si trova ad **Appiano** sulla Strada del Vino in Alto Adige, un Comune che conta 12.000 abitanti. Situati a soli 10 chilometri a sudovest del capoluogo della provincia di **Bolzano** si estendono 1.000 ettari coltivati a vite, facendo di Appiano il Comune



vinicolo più grande dell'Alto Adige. Mentre Il clima mite e soleggiato e gli ulivi che punteggiano i campi, conferiscono alla regione il suo fascino mediterraneo e costituiscono la base per la qualità unica dei vini.

La sede della Cantina San Michele-Appiano domina con le sue due imponenti torri angolari il territorio circostante e le conferiscono un'aria agguerrita, perchè quello che è custodito nelle sue cantine merita assolutamente questa protezione; infatti, vi maturano vini di fama mondiale e

pluripremiati. Se attualmente i vini altoatesini godono di un'ottima reputazione, San Michele-Appiano vi ha contribuito parecchio negli ultimi anni. Infatti, la guida italiana "I Vini d'Italia" del Gambero Rosso & Slow Food l'ha nominata "cantina dell'anno", la migliore cantina d'Italia. Al contempo l'autorevole guida ha eletto il winemaker **Hans Terzer** uno dei migliori dieci al mondo. Hans Terzer è anche  kellermeister in Alto Adige. I suoi vini vincono regolarmente premi nazionali e internazionali. Ne è un esempio calzante il Sauvignon Sanct Valentin che ininterrottamente da 18 anni viene insignito dei "tre bicchieri" del Gambero Rosso.

Quest'anno si celebrano i 30 anni di vita della linea **Sanct Valentin**, punta di diamante della

produzione dei vini della Cantina, con oltre 400.000 bottiglie etichettate. L'intuizione dell'allora trentenne winemaker Hans Terzer, è basata su un concetto semplice ed efficace: non ammettere compromessi invitando gli associati a creare i presupposti per ottenere una qualità elevata già nei vigneti. Rese più basse per una qualità più alta, una visione vincente che si conferma di grande successo internazionale. Per l'occasione le bottiglie dell'intera linea Sanct Valentin di quest'anno hanno un nuovo design con una forma dedicata e un'etichetta con timbro celebrativo e sono state presentate in occasione del recente **Vinitaly 2017** svoltosi a Verona.

Attualmente, la linea Sanct Valentin è costituita da nove vini; tra i bianchi, Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Grigio e Pinot Bianco; mentre, tra i rossi, Pinot Nero, Lagrein e la nuova cuvée Cabernet-Merlot 2013, il blend in stile bordolese che quest'anno è stato presentato al Vinitaly, nonché il passito Comtess, il primo vino dolce prodotto nel 1989 in Alto Adige.



Da questo paesaggio altoatesino provengono le uve il cui succo matura tra le volte della cantina, dando origine a vini di fama mondiale. Tra l'altro, il winemaker Hans Terzer, è uno dei pionieri della cultura del vino bianco altoatesino e combina, nel suo lavoro, le tecniche più moderne con i

metodi tradizionali. Infatti, i moderni serbatoi in acciaio inox sono indispensabili perchè garantiscono freschezza, aromi fruttati e la purezza dei vini. Ma la cantina punta anche sulle tradizionali botti di legno. Tutte le vecchie botti di legno sono state ormai sostituite da botti nuove, ma i vecchi tempi sono più vivi che mai.

Ed ancora eccellente è la novità costituita da APPIUS – Il "vino da sogno" di Hans Terzer che, per realizzarlo ha avuto necessità di tanto tempo. Infatti, nel corso delle 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, in grado di consentire la produzione di un vino completamente nuovo e strepitoso. Un vino come nessun altro prima nella cantina di San Michele-Appiano. Sogno diventato realtà con l'APPIUS 2010. Quindi, APPIUS 2010, 2011 e 2012 proviene da diversi vigneti storici del Comune di Appiano.



Ogni anno non solo viene reinterpretato il contenuto delle bottiglie, ma cambia anche il loro design. Lo scopo è di concepire una wine collection in grado di entusiasmare ogni anno gli appassionati di vino di tutto il mondo. L'edizione di APPIUS è limitata a circa 5000 bottiglie.



La **Cantina San Michele-Appiano**, costituita nel 1907 come cooperativa, attualmente conta 340 soci che coltivano 380 ettari di vigneti. Di questi, il 70 per cento produce vino bianco (Pinot Bianco, Pinot Grigio, Gewürztraminer, Sauvignon, Chardonnay, Müller Thurgau, Riesling, Moscato Giallo) ed il 30 per cento vino rosso (Schiava, Pinot Nero, Lagrein, Merlot, Cabernet). E proprio i vini bianchi, per i terreni nel paese di Appiano e dintorni che offrono le condizioni ideali, hanno contribuito all'ottima fama della Cantina di San Michele-Appiano. Ma anche per i vini rossi ci sono dei piccoli ma eccellenti terreni in posizioni più basse e lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige. Con una produzione di 2,5 milioni di bottiglie all'anno, la Cantina ha fatto registrare nel 2016, 19 milioni di euro di fatturato.

[www.stmichael.it](http://www.stmichael.it)

(Piergiorgio Felletti)