



Terlano e il suo vino

Una passeggiata tra vigneti e storia.



La via del vino
di Terlano



La via del vino di Terzano

Dopo due anni di intensa attività organizzativa è stata finalmente realizzata la via del vino di Terzano, da un gruppo di sostenitori della viticoltura della zona. Si tratta di una via tematica che invita tutti a percorrere l'amabile ambiente viticolo che propone il nostro paese. Con l'ausilio delle tavole informative sistemate lungo il tragitto, si potranno scoprire le diverse zone di coltivazione, i vitigni, i sistemi di allevamento e le cure colturali che la vite richiede.

A chi ama approfondire le tematiche, questo opuscolo, pubblicato in tre lingue e al quale è allegata una carta dei sentieri, fornisce esaurienti informazioni sulla viticoltura dei paesi della Val d'Adige – Andriano, Settequerce e Vilpiano. Vi sono presentati gli aspetti storici della coltivazione della vite, le zone, i vitigni, le forme di allevamento e le tenute situate sulla via del vino. La via del vino di Terzano conduce dalla cantina di Terzano ad antiche strutture residenziali, stradali e viticole, evolute nel corso del tempo. Dopo una passeggiata di 1,5 - 2 ore si ritorna, con una conoscenza approfondita della zona, al punto di partenza.

Klaus Runer, Sindaco del Comune di Terzano
Georg Höller, Presidente della cantina di Terzano
Baron Carl Eyrl, Presidente Cassa Rurale di Terzano
Helmut Huber, Associazione per la Promozione Turistica di Terzano
Robert Müller, Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi Terzano
Wolfgang Drahorad, promotore della via del vino di Terzano



- | | | | |
|----|------------------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Sauvignon | 11 | Chardonnay |
| 2 | Tenuta Köstenholz | 12 | Vigneti Kreuth & Vilpiano |
| 3 | Vigneti Montigl | 13 | Vigneti Vorberg |
| 4 | Tenuta Liebeneich | 14 | Lagrein |
| 5 | Pinot bianco | 15 | Traminer aromatico |
| 6 | Vigneti Winkl-Dorf | 16 | Paese viticolo Andriano |
| 7 | Vitigno Weissterlaner | 17 | Tenuta Lehenegg |
| 8 | Geologia e suoli | 18 | Sistema di allevamento a pergola |
| 9 | Sistemi di allevamento a spalliera | 19 | Il clima |
| 10 | Cure colturali | 20 | Qualità e vendemmia |

Aspetti storici della viticoltura

Il ritrovamento, nella zona di Settequerce, di due coltelli da innesto risalenti alla tarda età del ferro, documenta la pratica della coltivazione della vite nella preistoria. Per contro, scarse sono le tracce archeologiche lasciate dai Romani in questo ambito.

Nel Medioevo, l'Alto Adige era un territorio molto ambito, dal quale i conventi bavaresi e tirolesi ricevevano il vin santo. L'azienda viticola Meierhof di Terlano apparteneva all'abbazia di Wilten presso Innsbruck. La produzione era regolare e, secondo le registrazioni trascritte, le rese erano variabili, generalmente basse, mentre i prezzi del vino da tavola si mantenevano elevati. Anche l'azienda Steindlhof era proprietà del monastero Benediktbeuern in Alta Baviera.

Per garantirsi un guadagno sicuro, alcuni viticoltori di Terlano fondarono, il 2 luglio 1893, una cantina sociale. Una statistica di allora riferisce di una superficie complessiva destinata a vite pari a 222 ha, con una produzione di 13.000 hl di mosto.

A fine secolo si assistette alla diffusione della fillossera, il che rese necessario l'utilizzo di portinnesti americani.



Nello stesso periodo anche la peronospora fece la sua comparsa, provocando ingenti danni quali-quantitativi. Il patogeno poté essere contenuto rapidamente grazie alla difesa attuata in Francia – e da lì mutuata – con preparati a base di rame. Alcune rappresentazioni del XIX secolo confermano l'estensione dei vigneti fino alla strada statale verso Merano e ancor più in direzione del fondovalle.

Dopo la Guerra Mondiale (1919), quando l'Alto Adige venne annesso all'Italia, si verificò una grave crisi che rese impossibili le esportazioni. Una simile situazione si ripeté anche durante la crisi economica mondiale degli anni '30.

A partire dagli anni '50 i diversi vitigni vennero coltivati e liquidati separatamente. I vitigni a bacca bianca – Pinot bianco, Sauvignon e Riesling – venivano preferiti a quelli a bacca rossa.

A Terlano sono oggi attive la cantina di Terlano, la cantina Stocker (spumantificio) e la cantina Kiemberger.



La cantina Terlano

La cantina è stata fondata nel 1893 da 24 viticoltori. Aveva una sede provvisoria inizialmente presso la postazione Köstenholz (proprietario barone Eyrl) e poi presso Marstall (proprietà del conte Enzenberg). Nel mese di settembre del 1900 si verificò un primo, importante evento: la conquista di una medaglia d'argento alla mostra internazionale di Parigi.

La nuova costruzione inizialmente progettata venne inviata poco prima della 1a Guerra Mondiale. Anche gli anni successivi vennero dedicati alla ricerca della sua sopravvivenza economica. Non si sapeva assolutamente quali sarebbero stati gli effetti dell'annessione dell'Alto Adige all'Italia. Nel 1926 ebbe comunque inizio la costruzione della cantina nell'attuale sede.

La grave crisi economica internazionale degli anni '30 gettò la giovane cantina in una crisi finanziaria. Dopo la Guerra, la cantina stette al passo con lo sviluppo tecnico e tecnologia. I profitti ebbero, a partire dagli anni '50, un costante incremento. A ciò contribuirono in misura determinante la prudente presidenza di Josef Mair-Larch e la conduzione della cantina medesima dal 1955 al 1993, di Sebastian Stocker.

Negli anni '60, la cantina sociale di Terlano venne dotata per prima in Alto Adige, di un impianto di refrigerazione. Dopo prolungate trattative nel 2008, si è giunti alla fusione della cantina sociale di Terlano con quella di Andriano, fondata anch'essa nel 1893.



Alla presenza di numerosi soci e ospiti, nel giugno del 2009 è stato inaugurato l'ampliamento della cantina con un nuovo deposito, una linea per l'imbottigliamento e per il confezionamento.

Nel 2010 il numero dei soci ha raggiunto quota 235 per una superficie complessiva di 240 ha, il 70% dei quali è coltivato con vitigni a bacca bianca.

Nell'ambito dell'evento di richiamo internazionale Vinitaly 2010, il Presidente Georg Höller ha ricevuto un riconoscimento onorario per il suo impegno per lo sviluppo della viticoltura e per la promozione della cultura del vino.

A far capo dal 1998 sono entrati a far parte della cantina sociale anche gli asparagocoltori di Terlano. I loro prodotti vengono conferiti, conservati, lavorati e commercializzati con successo con il marchio "Margarete". La cantina sociale di Terlano si propone di valorizzare al meglio le produzioni dei vigneti e dei campi di asparagi sia per i produttori che per i consumatori.



1

Sauvignon

Questo vitigno è tra i simboli di Terlano. Originale dalla Francia, viene coltivato nella nostra zona dagli inizi del XX secolo.

I tralci hanno uno sviluppo verticale e sono caratterizzati da un legno molto duro, fragile e con colorazione arancione. In primavera durante la legatura si rompono facilmente. Sauvignon è molto vigoroso e la maturazione del legno è tardiva. Il grappolo è compatto, di dimensioni medie, con acini allungati. Il vino bianco che si ottiene è molto caratteristico con componenti aromatici molto intensi. L'aroma è fresco, fruttato, ricorda il sambuco, il ribes nero e i frutti tropicali. A Terlano viene solitamente abbinato a pietanze a base di asparagi.



2

Tenuta Köstenholz



Le prime indicazioni relative a questa tenuta risalgono al 1556. Nel 1742 venne ceduta da Marie Charlotte von Reding a Johann Dominikus Eyrl, i cui discendenti – i baroni Eyrl zu Waldgries e Liebenaich – ne godono la proprietà da 270 anni.

La tenuta è stata più volte ampliata e ristrutturata e comprendeva cantina, qualche silos, un allevamento di bachi di seta, un granaio e alcune stalle.

La cappella è dedicata al martire Bonifacio. La campana pesante 43 kg, è stata fusa nel 1995 presso la fonderia Grassmayr di Innsbruck.



Vigneti Montigl

La denominazione dovrebbe derivare dal sostantivo latino “monticulus” (monticello). Si tratta di una piana situata a 450 – 760 m s.l.m., che si estende sul pendio del Montezoccolo sopra le rovine del castell Neuhaus (Maultasch). Montigl confina a sud-est con il torrente Margarete.

La pendenza dei vigneti è compresa tra il 20 ed il 60%. Sei aziende coltivano 18 ha. Ad una tale altitudine in zona ventilata, prospera soprattutto il Pinot nero, sebbene vengano coltivati anche il Pinot bianco, il Sauvignon, il Pinot grigio, il Müller Thurgau e lo Chardonnay. I terreni sono leggeri, sabbiosi-pietrosi. Il clima è ventilato e fresco.



Tenuta Liebeneich

La tenuta è costituita da una villa padronale a 3 piani, di rappresentanza, da un passaggio, dalla cappella al tribunale di allora. Documentazione datata 1321 conferma la proprietà di Heinrich Schenk von Liebeneich, che poi è passata, tramite contratti matrimoniali, a Veit von Andrian e alla sua famiglia. Attraverso Abraham Widmann, i signori Eyrl e von Giovanelli la tenuta è passata di mano, nel 1799, ai baroni von Tannenberg. L'ultima erede della dinastia andò in sposa al conte Franz Enzenberg, i cui eredi ne hanno mantenuto la proprietà fino ad oggi.

All'apogeo del XVIII secolo Joseph e Ignaz conti Tannenberg abitavano nella residenza, che ristrutturarono in stile barocco. Dopo l'abbandono del tribunale “Neuhaus”, nel 1827, ebbe inizio un lungo periodo di trascuratezza. Nel 1907 i conti Hugo dapprima, e Sighard Enzenberg poi fecero nuovamente ristrutturare l'edificio. Nella cappella inaugurata nel 1736, dedicata a San Giovanni Neponnceno, si è esposto un quadro di Terlano dipinto nel 1771 da Christoph Anton Mayr. I vigneti circostanti forniscono eccellenti vini bianchi, “lavorati” nella tenuta “Manincor” di Caldaro dal Conte Goëss – Enzenberg.



Pinot bianco

Come tutti i vitigni Pinot, anche questo ha origine nel territorio francese della Borgogna e viene coltivato a Terlano da ormai un secolo.

I grappoli, come da caratteristica varietale, sono compatti e di medie dimensioni. Lo sviluppo dei tralci è debole. Dal punto di vista agronomico, la sua coltivazione non presenta difficoltà. Per ottenere la massima aromaticità ed acidità, il Pinot bianco viene coltivato soprattutto ad altitudini superiori ai 400 m s.l.m.

Il Pinot bianco è classificato tra i vini bianchi neutri, l'aroma ricorda la mela e gli agrumi. Viene abbinata a pietanze leggere e al pesce. È utilizzato anche come spumante-base e come aperitivo.



Vigneti Winkl-Dorf

Questi impianti si estendono dal centro del paese di Terlano fino a Petersbach ad un'altitudine di 250 - 470 m s.l.m. Sul lato orientale più alto, la zona confina con un bosco misto di latifoglie e con la strada che porta a Meltina. Il vicolo della chiesa, in posizione centrale, rende accessibili i vigneti come dintorno residenziale.

La via Silberleiten consente il passaggio dalla zona paese alla zona Winkl. I vigneti si trovano in leggera pendenza con esposizione sud-est. 14 aziende coltivano complessivamente 30 ha. Winkl è noto soprattutto per i vini Sauvignon sebbene vengano coltivati anche Pinot bianco, Chardonnay e Pinot grigio.

I suoli sono sabbiosi-limosi ed in parte pietrosi. Il clima è ventilato e mite.



Il vitigno Weissterlaner

Questo vino ha dato il buon nome alla zona del vino bianco di Terlano. Tagliato con altri vini bianchi quali Pinot bianco, Pinot grigio e Riesling renano origina i vini corrispondenti. Questo Weissterlaner, molto fine, è stato quotato ben oltre i confini dell'Alto Adige. Lo specialista Josef Mader – Centro Sperimentale di San Michele/a. A. – scriveva, nel 1921: “I vini di Terlano, con la loro buona reputazione come vini bianchi, derivano principalmente da questo vitigno”.

La sua origine è sconosciuta. Secondo Franz Zelger, alcuni ampelografi ritengono che potrebbe corrispondere ai vitigni Garganega e Biancizza. Intanto sembra certo che si tratta di un vitigno autoctono. Le tipiche infiorescenze pseudoermafrodite ed il polline incapace di germinare conducono spesso alla formazione di acini piccoli, apireni, se le condizioni non sono favorevoli ad un'impollinazione esterna. Da un anno al successivo la produttività è molto variabile e questo potrebbe spiegare perché i viticoltori hanno abbandonato la sua coltivazione, preferendo quella di altri vitigni a bacca bianca. Oggigiorno il Weissterlaner viene coltivato solo come rarità da alcuni viticoltori amanti delle traduzioni. Dai grappoli si ottiene un vino leggero, con marcata acidità.



Geologia e suoli

Le frane cadute nel corso dei millenni lungo il Petersbach hanno originato il cono di deiezione di Terlano e ne hanno segnato l'evoluzione geologica. La composizione mineralogica conferma la presenza di porfido di quarzo vulcanico del Montezoccolo. Molto materiale pietroso si è depositato principalmente sulla parte superiore del cono di deiezione da frana. Da ciò deriva la denominazione “Steinacker” presso Oberkreut. Nella parte sottostante si sono depositati soprattutto sabbia e limo ed hanno originato un terreno leggero, permeabile. Questi suoli sono caldi e arieggiati. Favoriscono la precoce maturazione del legno e dei grappoli e di riflesso la straordinaria longevità dei vini bianchi di Terlano. Dal punto di vista pedologico, questi terreni sono relativamente giovani. Sotto uno strato scuro e ricco di humus, di 10 - 20 cm, se ne trova un altro più chiaro che ad una profondità di 30 - 50 cm continua nel terreno ricco di sabbia. Nella terra fina, i terreni coltivati a vite mostrano un basso contenuto di carbonato di Ca. Il pH è compreso nell'intervallo debolmente acido e neutro, il che facilita l'assimilazione di sostanze nutritive e microelementi.





La spalliera

Questo sistema di allevamento (spalliera e Guyot) è il più diffuso per la coltivazione a vite. Dalla fine del XX secolo sostituendo la pergola, nel territorio viticolo altoatesino. Consente un'elevata densità d'impianto (5.000 – 10.000 viti/ha), da cui deriva un alleggerimento del carico per i ceppi, con conseguenti effetti positivi sulla qualità dell'uva. La zona produttiva delle viti è vicina al ceppo e al terreno, mentre la zona vegetativa si sviluppa sui fili fino ad un'altezza di 1,5 m. Tale sistemazione consente una rapida asciugatura e un adeguato sfruttamento della radiazione solare, il che limita la pressione infettiva dei patogeni (agenti di peronospora, botrite ed oidio). L'allevamento a fili rende possibile l'esecuzione della sfogliatura con speciali attrezzi e la meccanizzazione della potatura verde e di quella a legno.

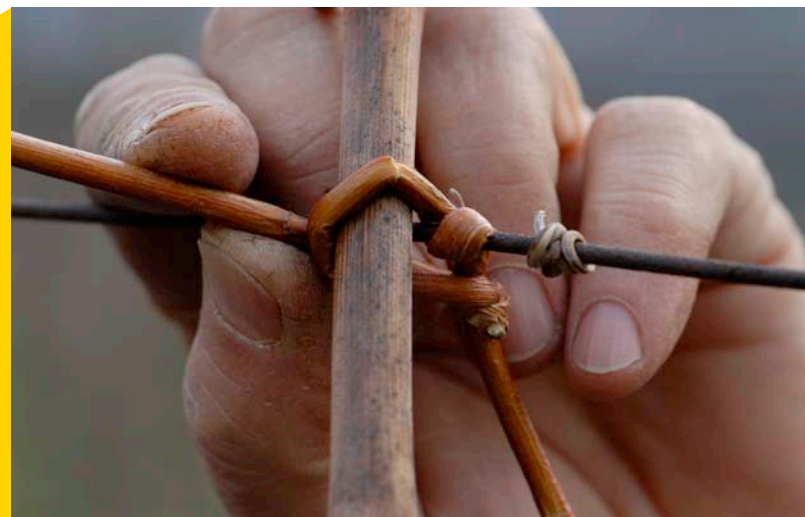


Cure colturali

In aprile i tralci vegetano e sono protetti dalle rosure delle nottue attraverso la raccolta manuale delle larve. A partire dal mese di maggio si eliminano i tralci in eccesso. In seguito i tralci vengono "tirati" sui fili o distribuiti uniformemente a formare il cosiddetto "tetto" della pergola. In fioritura, verso inizio giugno, si procede alla sfogliatura della zona produttiva per consentirne l'arieggiamento e l'irraggiamento. Nello stesso periodo è necessario intervenire contro i funghi patogeni agenti di peronospora, botrite ed oidio, a protezione della vegetazione e dei grappoli. Lo sfalcio delle piante erbacee utilizzate per l'inerbimento permanente viene eseguito 2 - 3 volte all'anno. In estate continua lo sviluppo vegetativo e si rende necessario potare i tralci.

A partire dal mese di luglio si diradano i grappoli in eccesso per migliorare la qualità dell'uva rimasta.

La vendemmia si effettua, in funzione del vitigno e del decorso dell'annata, da fine agosto ad ottobre. Dopo la caduta delle foglie ha inizio la potatura delle viti.



Chardonnay

Fino a metà degli anni '80 questo vitigno veniva denominato "Gelber Weissburgunder", prima che lo si introducesse come monovitigno. Anche lo Chardonnay, noto in tutto il mondo, ha origini francesi.

I grappoli sono spargoli, per lo più alati, e in maturazione assumono una colorazione giallo-dorata. Anche in presenza di temperature elevate, lo Chardonnay sviluppa una marcata acidità e proprio per questo motivo viene coltivato soprattutto in zone "profonde". La sua aromaticità ricorda molto quella del Pinot bianco e viene spesso descritta come simile alla banana. Frequentemente gli Chardonnay di valore vengono conservati in botti di rovere per mantenerne la complessità e la durata.



Vigneti Kreuth e Vilpiano

La zona si estende dalla superstrada Bolzano-Merano fino ai piedi del Monzoccolo. Verso est Kreuth confina con il rio Peterbach, mentre a nord i vigneti raggiungono il territorio di Vilpiano. Rispetto a questo punto, gli impianti di questo paese si trovano a nord. La pendenza oscilla tra il 5 ed il 30%. I vigneti Kreuth (35 ha) vengono coltivati da 22 viticoltori. Dal punto di vista dell'ampiezza, è tra i territori più significativi di Terlano.

Il vitigno più coltivato è senza dubbio lo Chardonnay, seguito da Sauvignon, Pinot bianco, Traminer aromatico, Pinot grigio e Lagrein.

Il comprensorio viticolo di Vilpiano si limita a 4 ha, coltivati nel complesso da 9 viticoltori. I suoli sono coesivi, sabbioso-limosi. Il clima è fresco e ventilato.

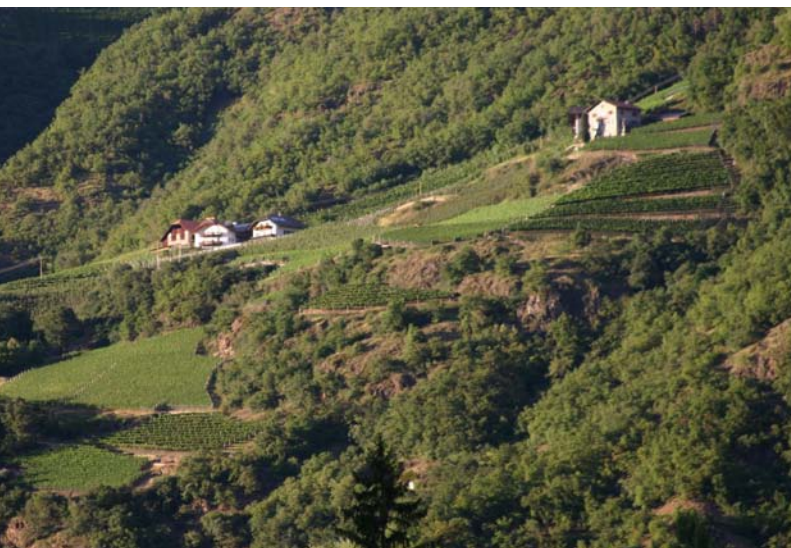


Vitigni Vorberg

La zona comincia a 350 m s.l.m. e raggiunge i 900 m s.l.m. sul Monzoccolo. La pendenza è compresa tra il 20 ed il 70%.

A nord i vigneti si spingono fin sopra Vilpiano, a est fino alla strada verso Meltina e verso il rio Petersbach. Il comprensorio è noto per la produzione di eccellenti vini di Pinot bianco. Sono coltivati comunque anche Sauvignon, Müller-Thurgau e Pinot grigio.

Dodici aziende viticole si spartiscono 20 ha di vigneti. I suoli sono sabbioso-pietrosi e il clima è fresco e ventilato.



Lagrein

Si tratta di un vitigno a bacca rossa di antiche tradizioni, autoctono, coltivato quasi esclusivamente in Alto Adige. Viene citato in documenti risalenti a 700 anni fa, sebbene come vitigno a bacca bianca. È un vitigno molto vigoroso, che dà origine a tralci lunghi, con foglie rilucenti di grandi dimensioni. La forma del grappolo ne determina l'appartenenza ad uno dei due gruppi, a rachide corto o a rachide lungo.

Considerate le notevoli esigenze climatiche, in particolare in relazione al fattore temperatura, Lagrein viene coltivato soprattutto nei terreni profondi situati nei dintorni e nella Conca di Bolzano. Spesso, nel passato, lo si vinificava come rosé (Kretzer). Oggi si producono invece vini corposi, ricchi di sostanze tanniche, con molto carattere, con un peculiare bouquet di cioccolato e primule. Come a tutti i vini corposi, anche al Lagrein si attribuiscono proprietà salutari.



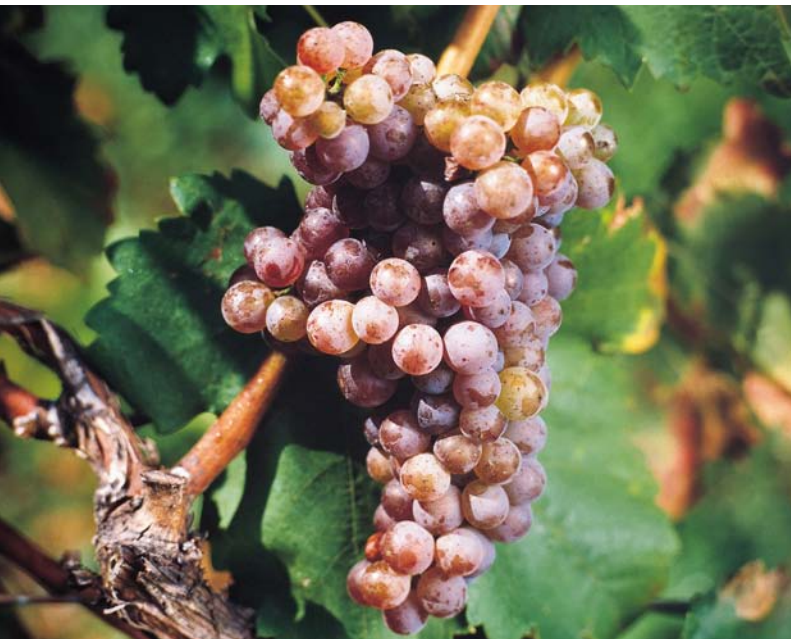
Traminer aromatico

Il paese di Termeno si ritiene la zona di origine del vitigno sulla base dell'assonanza dei nomi. La vera origine del vitigno è però sconosciuta.

Le foglie hanno dimensioni molto ridotte e numerosi sono i viticci che si formano. A maturazione, il grappolo assume una colorazione marrone arrossata.

Notevoli sono le esigenze in fatto di zona di coltivazione e terreno. Per ottenere vini tipici è necessario prestare attente cure colturali ed è fondamentale la vocazionalità della zona. Per produrre vini armonici la vigoria delle viti dev'essere tenuta a freno, come anche il carico produttivo di ciascun ceppo.

Il vitigno, molto aromatico, fornisce un vino con bouquet inconfondibile di chiodi di garofano, rosa e spezie. La persistenza del gusto, l'aromaticità e la consistenza sono dovute all'elevato contenuto in zuccheri.



Andriano – paese del vino

I vigneti si estendono per 50 ha tutt'intorno al paese, in leggera pendenza. La collina di porfido di quarzo e la sovrastante catena montuosa della Mendola, calcareo, con il Monte Macaion/Hausberg Gantkofel proteggono il paese verso ovest. Il deposito fluviale a ventaglio, sul quale sorge Andriano, si è formato alcuni millenni fa con la caduta di numerose frane dal Höllensteintal. Il terreno è costituito da materiale calcareo contenente limo frammisto a dolomite bianca. Il deposito instabile del materiale favorisce un bilancio idrico positivo, un costante arieggiamento ed un accrescimento in profondità dell'apparato radicale delle viti.

L'altitudine, da 260 a 340 m s.l.m., consente, nelle leggere pendenze del paese, la coltivazione di vitigni a maturazione tardiva quali Lagrein, Merlot e Cabernet Sauvignon. Nelle zone esposte a nord sono presenti squisiti ed aromatici vitigni a bacca bianca - Sauvignon, Chardonnay e Pinot grigio.



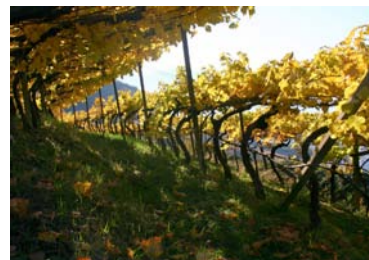
Tenuta Lehenegg

Le prime indicazioni relative alla residenza, che dapprima era noto come “Lechnerhof”, sono riportate in un regolamento edilizio del 1529. Allora era proprietà dei “Fuchs von Fuchsberg zu Valtein Lebenberg e Jaufenburg”.

Il conte Karl Siegfried Fuchs vendette i diritti fondiari del Lechnerhof a Jakob Eberschlag zu Koflegg per 850 fiorini. Quest'ultimo provvide probabilmente ad elevare la residenza di un piano, mantenendo l'apertura arrotondata denominata “Oculi” e le finestrate. All'estinzione della dinastia Eberschlag zu Koflegg, la residenza passò, intorno al 1854, agli eredi von Lemmen, che assunsero il titolo “zu Kofl e Lehenegg”. Il 12 novembre 1890 Alois von Lemmen vendette la residenza ad Alois von Mackowitz per 16.500 fiorini. Nel periodo 1919-1949, Hans von Mackowitz effettuò un'approfondita analisi dei dati aziendali riferiti a ciascun vitigno, riportata anche nel volume “Terlan und der Wein – 100 Jahre Kellerei Terlan”. Dal 1890 la residenza è di proprietà della famiglia e a tutt'oggi Heinz von Mackowitz segue personalmente l'azienda fruttiviticola.



La pergola



Questa forma di allevamento della vite caratterizza il nostro territorio da secoli. I pali, piantati in senso verticale e collegati ad un'adeguata sistemazione dei fili, sopportano il tetto vegetativo ed i grappoli. A tale sistema si rinuncia con sempre maggior frequenza, dati l'elevato impegno manuale richiesto e l'impossibilità di attuare una qualche forma di meccanizzazione. A fronte di una conoscenza specifica ed approfondita, di una sufficiente esperienza e della diligenza nell'operare è possibile ottenere, anche con la pergola, un'eccellente qualità dell'uva. Nei vigneti in forte pendenza la pergola si adatta più facilmente alle asperità del terreno e in tali situazioni ben si addice alla coltivazione della Schiava.



Il clima

Le condizioni climatiche della zona viticola di Terlano sono fortemente influenzate dal fattore altitudine, che dai 250 - 400 m, raggiunge, presso Montigl e Vorberg, i 700 - 900 m s.l.m. Le differenti quote, le esposizioni e le pendenze sviluppano un microclima a livello locale che consente la coltivazione dell'intero assortimento tipico di Terlano. Nei vigneti predomina il clima mediterraneo con inverni moderatamente freddi, primavera ventose e ricche di precipitazioni, estati calde e stagioni autunnali soleggiate. È così possibile, per ciascun vitigno, trovare nicchie climatiche ottimali. Sussistono condizioni climatiche favorevoli anche per colture tipicamente mediterranee, quali il cipresso, l'olivo, l'alloro, il melograno, il mandorlo e il nespolo giapponese.

La quantità di pioggia raggiunge i 700 - 800 mm annui. È possibile che durante l'inverno la neve ricopra il paesaggio. Solo raramente i valori termici scendono sotto i -5 °C.

Le viti quasi non risentono delle gelate primaverili, data la loro posizione in zone situate ad altitudini più elevate e quindi più calde. In estate la temperatura massima può raggiungere i 33° C. Nelle zone climaticamente più favorite si possono registrare anche 2.000 ore di

Qualità e vendemmia



Volendo conseguire un determinato livello qualitativo, la quantità di grappoli/ceppo deve essere limitata. Lo sviluppo equilibrato delle piante si ottiene attuando adeguate cure colturali, concimazioni ed irrigazioni. Spesso, nonostante ciò e a motivo della fertilità del suolo, si osserva la formazione di numerosi grappoli, che vengono poi diradati in estate. Ad inizio maturazione si procede poi anche al taglio o all'eliminazione di interi grappoli.

Il momento migliore per la vendemmia si determina sulla base di analisi del grado zuccherino e dell'acidità, oltre che di test gustativi. Molto frequentemente la vendemmia ha inizio, nelle zone climatiche calde e per vitigni precoci, già nel mese di agosto.



Vigneti Klaus e Settequerce

Questa zona si estende sul cono di deiezione e sulle colline della Val d'Adige im Weiler Klaus e nella località di Settequerce nel comune di Terlano.

I suoli sono costituiti da una matrice porfirica, limosa e povera di carbonati, trasportata dai torrenti che scendono dal Monzoccolo.

Il clima è particolarmente temperato e soleggiato. La viticoltura viene praticata, a Settequerce, in 15 aziende per un totale di circa 30 ha. Nella località nota come "Weiler Klaus" sono 8 le aziende che coltivano la vite su 14 ha complessivi.

Grazie al terreno ricco di elementi minerali e di argilla, il vitigno Merlot sviluppa un tipico bouquet speziato che ricorda la tradizione della viticoltura. Ultimamente, nelle aziende viticole si mettono a dimora anche i moderni vitigni a bacca bianca, Chardonnay, Traminer aromatico e Sauvignon.

Le aziende viticole Braunbach, Kornell e Lackner sono dotate di una cantina propria e commercializzano in proprio il loro vino.

Zuppa di vino

La zuppa di vino di Terlano è stata presentata per la prima volta da Franz Tauber nell'ambito della manifestazione gastronomica di presentazione delle specialità altoatesine, tenutasi a Berlino nel 1965. I ristoratori Andreas Hellriegl, Josef Theiner e Franz Tauber hanno rivisitato vecchie ricette di cucina, creando questa zuppa di vino che oggigiorno viene comunemente proposta in numerosi ristoranti dell'Alto Adige.

Ingredienti e ricetta per 4 persone:

½ litro di brodo di carne

4 tuorli d'uovo

50 ml di panna

¼ l di Pinot bianco di Terlano

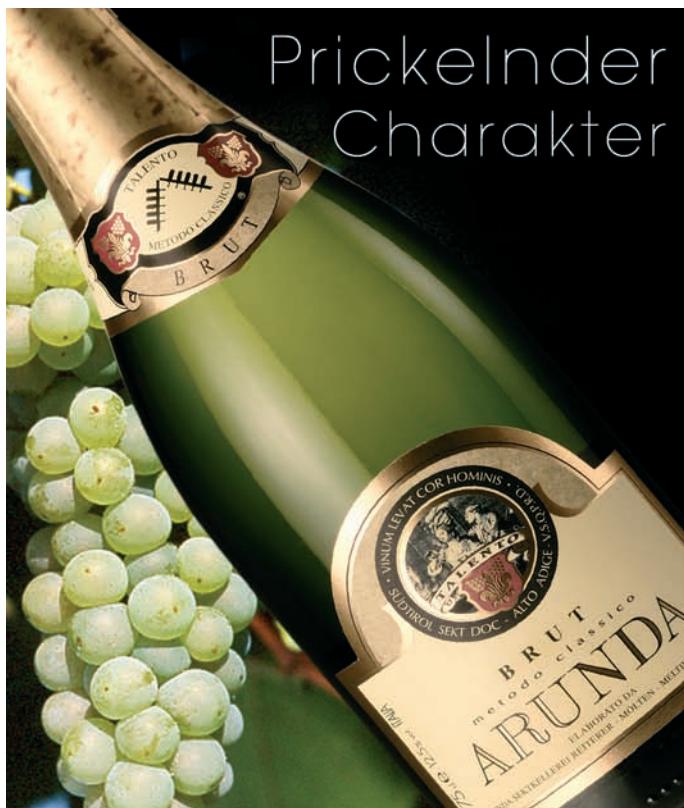
pane secco a dadi

1 cucchiaino di burro

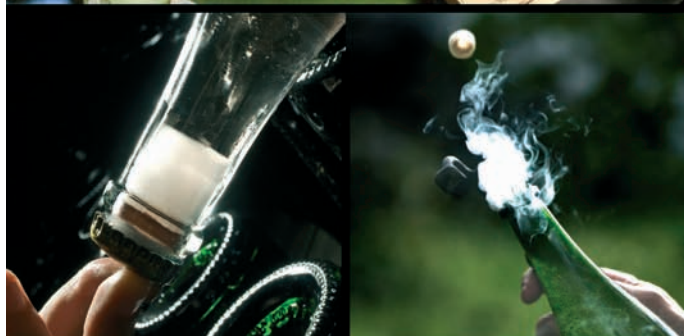
cannella, noce moscata, sale

Rosolare il pane secco a dadi nel burro e cospargerlo di cannella. Versare il brodo di carne e il vino in una pentola. Mescolare la panna con i tuorli d'uovo e aggiungerli alla zuppa. Sbattere il tutto con fuoco lento finché non abbia raggiunto una densità cremosa. Salare la zuppa e aggiungere cannella e noce moscata. Versare la zuppa nei piatti e cospargerla di pane secco a dadi e una presa di cannella e noce moscata.





Prickelnder
Charakter



ARUNDA® Sektkellerei - Mölten BZ (Italy)

Tel. +39 0471 668033 - Fax +39 0471 668229
info@arundavivaldi.it - www.arundavivaldi.it

RISTORANTE
PATAUNER



Nel nostro ristorante che vanta una lunga tradizione, i vini del comune di Terlano sono da sempre un tassello importante che completa e arricchisce la nostra cucina tirolese con influssi mediterranei. Il vino continuerà a recitare una parte importante insieme ai prodotti locali, freschi e genuini di stagione anche in futuro. *La famiglia Heinz e Vroni Patauner sarà lieta di averVi come graditi ospiti!*

Via Bolzano 6, 39018 Settequercie/Terlano
Tel. & Fax 0471 918502

Giorno di riposo è il Giovedì, da Luglio fino a metà Settembre ci riposiamo la Domenica

Vini
pregiati
di **Terlano**
direttamente
dal **viticoltore**



KIEMBERGER

vendita al dettaglio e all'ingrosso:
Via Principale 21 · Terlano
Tel. +39 0471 257 727 · +39 347 443 25 58
info@kiemberger.com · www.kiemberger.com





Kellerei
Cantina **Terlan**

heartmindcreativity



Reife - Maturazione



Bewegung - Movimento



Mesoklima - Mesoclima



Porphyry - Porfido

Die vier Geheimnisse unserer Weine...
I quattro segreti dei nostri vini...

Kellerei Cantina Terlan Tel. +39 0471 257 135
www.kellerei-terlan.com www.cantina-terlano.com

Wein- und Sektkellerei

Von Braunbach

Vinophiles



Verkauf von Sekt und Südtiroler Spitzenweinen.
Kellerführungen und hauseigene Vinothek.

Pater-Romedius-Weg 5 - I-39018 Siebeneich (Bz)
Tel. +39 0471 910 184 | info@braunbach.it | www.braunbach.it



LACKNERHOF



Weingut Lacknerhof

Familie Marchetti

Bozner Straße 11, 39018 Siebeneich/Terlan

Tel./Fax +39 0471 917 435

Email: lackner@dnet.it

Öffnungszeiten, Verkauf und Besuch nach Vereinbarung.



Primavera, tempo di asparagi. Gustate i deliziosi piatti a base di asparagi di coltivazione propria, serviti nelle accoglienti "Stube Tirolesi" oppure in giardino. **In estate** tutti i martedì e sabato vi aspetta una piacevole grigliata in giardino. **In autunno** si possono assaporare tutti i giorni le specialità di selvaggina e di funghi porcini o finferli freschi. Senza giorno di riposo!



HOTEL-RESTAURANT
Weingarten ***S

Fam. Helmut & Heidi Huber
 Via Pricipale 42 - I-39018 Terlano - Alto Adige
 Tel. 0039 0471 257174, 257888 - Fax 0039 0471 257776
 info@hotel-weingarten.com - www.hotel-weingarten.com



KORNELL
 FLORIAN BRIGL

Tenuta Kornell | Via Bolzano 23 | I-39018 Settequerzie (Bz)
 Tel. +39 0471 917 507 | Fax +39 0471 205 034 | info@kornell.it | www.kornell.it
 Detailverkauf und Weinführung auf Anfrage



STOCKER
 S E K T
 seit 1968

Jahrgangssekt
 ... handgerüttelt



Qualitätssekt
 ... nur aus eigener Produktion

Kirchgasse 62
 Terlan/Südtirol
 Tel. +39 0471 256 032
 stockersekt@yahoo.com



Impressum

Editore

Gruppo di lavoro “La via del vino di Terlan”, ©2010
Barone Carl Eyrl, Barone Georg Eyrl, Georg Höller,
Helmut Huber, Helene Huber, Robert Müller, Klaus
Pardatscher, Klaus Runer, Wolfgang Drahorad.

Idea e coordinamento

Wolfgang Drahorad

Redazione

Wolfgang Drahorad, Klaus Pardatscher, Hansjörg
Hafner, Georg Höller, Baron Carl Eyrl, Baron Georg
Eyrl, Heinrich von Mackowitz, Martin Talheimer,
Helmuth Scartezzini, Klara Mitterer.

Creazione

Florian Drahorad

Foto

Udo Bernhard, Wolfgang Drahorad, EOS, Centro di
Consulenza per la frutticoltura dell'Alto Adige, Foto
Tappeiner, Othmar Seehauser, Heinrich Targa, Gudrun
Muschalla.

Stampa

Druckstudio Leo, Frangarto

Ringraziamenti

Ringraziamenti

Comune di Terlan

Cassa rurale di Terlan

Cantina di Terlan

A.P.T. Terlan

Tutti gli sponsor privati per le tavole informative e la
pubblicità



Raiffeisen

Cantina Terlano

Via Silberleiten 7
I-39018 Terlano (Bz)

office@cantina-terlano.com
www.cantina-terlano.com

Associazione turistica di Terlano

P.zza Dr.-Weisser 2
I-39018 Terlano (Bz)

info@terlan.info
www.terlan.info



**La via del vino
di Terlano**