Pinot Nero e Gewürztraminer, i nuovi gioielli di Hofstätter

hofstatter-f74b2b50

Raggiungere l’apice massimo della qualità, esprimere al meglio il terroir, trasformare i propri vini nel racconto dell’essenza dell’Alto Adige, della sua vocazione e tradizione enologica. È questa la filosofia di **Tenuta Hofstätter**, promotore del riconoscimento ufficiale della denominazione “Vigna” in Alto Adige, che presenta quest’anno due nuovi gioielli della sua produzione: “**Ludwig Barth von Barthenau – Vigna Roccolo**” 2012 Pinot Nero e “**Konrad Oberhofer - Vigna Pirchschrait” 2006 Gewürztraminer**.

La Tenuta Hofstätter ha contribuito a scrivere la storia del Pinot Nero e questa è l’occasione per rievocare le origini di questa eccellenza, divenuta una vera pietra miliare dell’enologia altoatesina grazie alla passione e al lavoro di **Paolo Foradori**, anima della cantina oggi guidata da **Martin Foradori Hofstätter**.

Il Pinot Nero della Vigna Roccolo ha in sé tutto il potenziale di un prestigioso Cru, nel quale crescono **vigne che hanno oltre 70 anni di età**. Ogni sua bottiglia è un libro che racchiude la storia del Pinot Nero e una ricerca dell’eccellenza che parte da lontano. Le radici della Vigna Roccolo risalgono alla metà dell’Ottocento, quando il Cav. Prof. **Ludwig Barth von Barthenau** decise di impiantare il Pinot Nero sull’altopiano di Mazon, in una tenuta che portava il suo nome. Il vigneto era situato vicino ad un “Roccolo”, antico posto per catturare uccelli. Hofstätter è stata tra le prime cantine altoatesine ad assegnare una specifica origine al vino, tramite l’indicazione del vigneto di provenienza sull’etichetta. Già negli anni sessanta fu proprio un Pinot Nero della Tenuta a riportare per la prima volta il nome del maso di proprietà.

La Tenuta Hofstätter presenta anche un'altra novità: il “Konrad Oberhofer - Vigna Pirchschrait” 2006 Gewürztraminer. Questo Gewürztraminer è un omaggio al nonno di Martin Foradori Hofstätter, **Konrad Oberhofer**. Fu lui che già negli anni Quaranta vinificava separatamente le uve dei singoli vigneti. Aveva intuito con lungimiranza il concetto di “Vigna”, specchio della caratteristica

pedoclimatica di ciascun vigneto.

Nel Cru Kolbenhof il vitigno Gewürztraminer trova la sua migliore espressione, grazie al **terreno esposto ad sud est ed un microclima ideale**: caldo e ventilato di giorno e fresco di notte grazie ai venti che scendono dalle montagne soprastanti. Dopo dieci anni di maturazione sui propri lieviti in botti da 500 litri, questo vino esplode in un gioco di sapori, sviluppando un gusto intenso senza perdere la freschezza.