La rivincita degli aromatici

gewurztraminer-7c2c2ef3

Forse il principe degli aromatici, il Gewürztraminer (o Traminer aromatico), ottiene sempre più consensi, soprattutto da parte dei giovani. Originale di Termeno, in Alto Adige, ha trovato anche in Alsazia le condizioni per un suo interessante sviluppo. Coltivarlo in zone vocate è diventato redditizio. Lo confermano i prezzi delle uve che dal 1990 al 2009 in provincia di Bolzano sono lievitati.

Così sono cresciute le aree coltivate che diventa la cultivar più diffusa in Alto Adige. Le bottiglie prodotte sono 3,9 milioni da 87 aziende per un fatturato di 19 milioni di euro. Elegante, aromatico, ricchissimo nei profumi, è riconoscibile per le sue note floreali di rosa bianca e fruttate di litchi che lo caratterizzano, ma descrivere tutte le sensazioni che provengono dal bicchiere è quasi impossibile.

Il Gewürztraminer si sposa alla perfezione con la cucina asiatica, in primis con quella giapponese, ma riguardo agli abbinamenti stuzzica le idee e la fantasia di molti chef. *«Un ottimo strumento a tutto pasto* - dice **Andrea Croci**, titolare di Piaceri&Pasticci di Parabiago (Mi) *– lo abbiniamo ad antipasti come il magret d'anatra affumicato con indivia e tartufo nero, con primi come il tortino di riso venere con bisque di gamberi, con secondi come filetto di rombo alla piastra con crema parmentier e asparagi, fino al dolce con mela di K(R) ubr(i)ck all'anice stellato con galletta di castagne e nocciole, nella versione passita chiaramente»*.

Non solo Gewürztraminer

Si definiscono aromatici quei vitigni le cui uve contengono in misura significativa sostanze appartenenti al gruppo dei terpeni, di cui le più note sono il geraniolo, il linalolo e il nerolo. I terpeni si trovano soprattutto nella buccia dell'acino e sono responsabili delle forti note di salvia, muschio, rosa, pera, pesca e altri frutti che caratterizzano i vitigni e i vini aromatici. Riconoscere un vino aromatico è molto semplice, dal momento che il suo profumo è immediato e netto. I vini per antonomasia definiti aromatici sono sostanzialmente quattro: Moscato, Brachetto, alcune Malvasie e Gewürztraminer, ma numerosi altri posso essere definiti semiaromatici con profumi caratteristici, ma meno caratterizzati rispetto al moscato, ad es. Sauvignon, Riesling, Glera, Kerner e Sylvaner a bacca bianca, ma anche altri a bacca rossa come Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, Lagrein e non ultimo il Merlot.

(Guido Montaldo)