

# ALTO ADIGE SÜDTIROL

PARTIES 1 & 2





## Contrastes et diversité au pied des montagnes.

Ainsi donc, sous un souffle méditerranéen, quelques courants frais bataillent. La région s'est donné les moyens techniques et mentaux d'élever la qualité générale de ses vins mais ceux-ci ne jouissent pourtant pas encore d'une renommée au niveau des efforts consentis. Problème d'identité fondamentale ou question de temps, se demande le critique journaliste Stuart Pigott ? La mutation du vignoble entamée il y a plus de trente ans n'est peut-être pas achevée, a fortiori dans une perspective de réchauffement climatique.

Si l'on estime que l'identité d'une région est souvent l'expression d'un binôme terroir/cépage fort, l'Alto Adige, avec sa diversité de terroir et ses nombreux cépages, se trouve en face d'un véritable défi bien difficile à relever.

Géographiquement, la région prend la forme d'un « Y » dont les branches hautes seraient à gauche (NO) la Valle Venosta / Vinschgau (haute vallée de l'Adige) et à droite (NE), la vallée de l'Isarco / Eisacktal (qui prend sa source au col du Brenner).

Alors que l'Isarco coule dans une vallée encaissée entourée de hautes terrasses bien orientées, la haute vallée de l'Adige s'élargit fortement dans la combe de Merano proposant ainsi des vignobles sur des terrains moins pentus à côté de coteaux plus escarpés.

Les deux vallées se rejoignent à Bolzano pour continuer vers le sud en constituant ainsi le pied de l'« Y ».

En simplifiant, on peut considérer que toute la partie nord jusqu'à la jonction des deux branches mérite vraiment le nom de viticulture de montagne avec des terrains difficiles à travailler et des sols pauvres et caillouteux de type métamorphique et/ou volcanique (quartz, porphyre, gneiss, schistes). Ce sont aussi des secteurs présentant un des plus grands dénivelés d'Europe puisque la vigne est plantée entre 400 et plus de 1000 m d'altitude. Les dernières décennies, les agriculteurs de ces vallées ont de plus en plus remplacé les arbres fruitiers par de la vigne, là où cela se justifiait et les superficies plantées ont fortement augmenté.

Après le confluent, les pentes se calment. Le piémont présente des sols plus chauds et légers de débris morainiques et sables d'alluvions mais les meilleures parcelles restent celles accrochées aux coteaux qui dominent le fleuve.

Au point de vue climat, il faut savoir que Bolzano est une des trois villes les plus chaudes d'Italie du nord en été en température de pointe. Ces températures élevées sont dues à l'accumulation des rayons solaires qui ne peuvent se disperser en raison des barrières créées par les montagnes environnantes ; l'air se réchauffe beaucoup et seules les brises nocturnes qui descendent des montagnes parviennent à apporter un peu de fraîcheur, créant une forte différence de température entre le jour et la nuit. Ceci explique le succès des cépages aromatiques dans la région puisqu'ils ont besoin de fraîcheur pour conserver leur parfum mais aussi de chaleur pour mûrir parfaitement.

## Structures économiques.

Le tissu économique viticole constitue une autre des particularités de la région. Il est constitué de deux piliers d'importance inégale en capacité de production. Les coopératives (cantine sociale) ont un poids extraordinairement important puisqu'elles représentent plus de 60 % des superficies traitées et du volume produit. La qualité de leur travail et leur impact sur la vie viticole est indéniable, reconnu de tous et au moins équivalent aux meilleurs domaines indépendants.

Le tableau ci-dessous donne une idée synthétique de leurs capacités.

Kellerei / Cantina	fondation	Membres	Superficie (ha)	Production (bout.)	Fourchette prix	Notes
Andrian / Andriano	1893	60	80	500.000	10 - 50	fusion en 2008 avec Terlan avec maintien des étiquettes propres
Bozen / Bolzano	2001	224	340	3.000.000	10 - 50	Fusion des caves de Gries (°1901) et Sankt Magdalena (°1930) en 2001
Burggräfler	1901					fusion en 2010 avec Vini Merano sous le nom Cantina Merano
Eisacktal / Val Venosta	1961	135	150	950.000	9 - 35	
Erste+Neue	1986	60	70	400.000	5 - 20	Fusion de 2 caves sises à Kaltern en 1986 : Erste (°1900) et Neue (°1925). En 2016, regroupement avec la Cave de Kaltern.
Girland	1923	200	220	1.350.000	7 - 135	
Kaltern / Caldaro	1900	590	440	4.000.000	7 - 40	
Kurtatsch / Cortaccio	1900	190	190	1.500.000	7 - 150	
Meran / Merano	1951	245	360	1.300.000	8 - 50	
Nals Margreid	1985	137	150	950.000	5 - 45	Fusion des caves de Nals (°1932) et de Margreid (°1934) en 1985
Sankt Pauls	1907	200	185	1.400.000	9 - 80	
Sant Michael Eppan / San Michele Appiano	1907	320	380	2.700.000	8 - 125	
Schreckbichl / Colterenzio	1960	300	300	1.900.000	8 - 85	
Terlan / Terlano	1893	143	190	1.500.000	12 - 125	
Tramin / Termeno	1898	160	270	1.900.000	8 - 450	Fusion avec la cave de Neumarkt (°1893) en 1971
<b>Totaux</b>		<b>2.964</b>	<b>3.325</b>	<b>23.350.000</b>		
Kloster Neustift / Abbazia di Novacella	1961	so	76	750.000	10 - 30	Fondation de l'Abbaye en 1142 - Ouverture à des vignerons tiers en 1961
Klosterkellerei Muri-Gries	1900	so	60	650.000	10-75	Arrivée des moines suisses de Muri en 1845 à l'abbaye de Gries.

## Résumé des millésimes - Source Jahrgänge - Südtirol Wein (suedtirolwein.com)

### **Millésime 2022 - \*\*\*\*(\*)**

*Grands rouges et vins blancs surprenants*

### **Millésime 2021 - \*\*\*\***

*Année exceptionnelle pour les vins blancs. Des vendanges tardives et un beau temps de vendange assurent fruit et élégance - bons à très bons vins rouges*

Des vendanges tardives et un temps stable et beau pendant les vendanges caractérisent le millésime 2021 du Tyrol du Sud. Cela signifie que les raisins ont pu mûrir de manière optimale et développer beaucoup d'arômes grâce aux différences de température élevées entre le jour et la nuit. Le résultat est un millésime 2021 de vin blanc exceptionnel et un vin rouge toujours bon à très bon.

Maturité tardive, un peu de gel, mais pluviométrie difficile et un beau temps automnal sauvant la situation.

La situation pluviométrique de l'été a été difficile pour les vignerons. Le mois de juin, par exemple, a été très sec et certaines plantes jeunes et productives ont dû être irriguées. L'eau manquante est arrivée en juillet, sous la forme de violents orages. Il y a également eu plusieurs tempêtes de grêle au milieu de l'été, causant pas mal de dégâts dans la région de Kurtatsch.

Les vignerons ont bénéficié d'une période prolongée de beau temps en fin d'été et en automne, qui a créé des conditions idéales pour la maturation, notamment pour les cépages blancs et rouges tardifs.

Grâce à une récolte très saine, à de bons taux de sucre et à de bons indices d'acidité, 2021 s'annonce comme un millésime supérieur à la moyenne pour les vins blancs du Tyrol du Sud. Les vins de Chardonnay et de Sauvignon Blanc se présentent très bien partout. Les Pinots Blancs sont croquants et juteux, le cépage Silvaner est très agréable. Il en va de même pour le Riesling et le Kerner, tandis que pour les Gewürztraminers, ceux dont les raisins proviennent de plants au rendement légèrement inférieur sont particulièrement convaincants.

Le tableau est plus contrasté pour les cépages rouges. Des rendements nettement inférieurs, de petites baies et des raisins lâches et très sains avec un bon taux de sucre et une couleur optimale assurent un excellent développement des Vernatsch. Mais on note un « très bon » pour les vins de Pinot Noir de plaine, un « bon à très bon » pour le Merlot et le Cabernet, tandis que le Lagrein évolue de moyen à bon.

### **Millésime 2020 - \*\*\*(\*)**

*Un millésime moyen à bon pour les vins blancs, de belles qualités pour le Lagrein et le Pinot Noir*

Les conditions climatiques ont causé beaucoup de soucis aux viticulteurs. L'année 2020 a encore une fois demandé beaucoup d'engagement et de travail acharné de la part des vignerons du Tyrol du Sud dans le travail dans les vignobles. Les mois d'hiver ont été plus chauds que la moyenne, surtout à partir de la mi-février, avec des températures maximales quotidiennes très douces. Après un début de printemps frais et pluvieux en mars, les mois d'avril et mai ont également été plus chauds que la moyenne. Cependant, une vague de froid survenue fin mars a nécessité des mesures ciblées de protection contre le gel dans certaines régions.

Le débourrement en 2020 est intervenu plus tard que la moyenne décennale. Cependant, les températures élevées d'avril et mai ont favorisé le développement de la vigne, ce qui a permis une floraison remarquablement précoce dans les localités précoces vers le 10 mai. Les phases de mauvais temps des mois de mai et juin ont entraîné une forte pression d'infection des maladies fongiques dans la vigne dans certains vignobles. Le mois de juin a montré une tendance des températures constamment équilibrée. Les précipitations, parfois accompagnées de violents orages, sont tombées principalement dans la première quinzaine du mois. Juillet a été chaud en plein été avec une brève canicule.

À la fin de l'été et en automne, des périodes de fortes pluies ont été répétées et les vendanges sont parfois devenues un jeu de loterie, rarement aussi dépendantes d'un moment de vendange précis qu'en 2020. En raison des niveaux de sucre plus faibles, les niveaux d'alcool sont légèrement inférieurs mais les acidités sont dans la norme. Côté vins blancs, 2020 est un millésime moyennement bon avec de très beaux Chardonnay et Pinot Gris. Les maîtres de chai sont très satisfaits du Pinot Noir et du Lagrein. Le Merlot et surtout le Cabernet ont dû être récoltés un peu plus tôt que prévu en raison des conditions climatiques - avec des qualités bonnes mais pas transcendantes.

## **Millésime 2019 - \*\*\*(\*)**

*Des vins vifs, frais et de caractère*

Après une année viticole changeante avec quelques événements climatiques extrêmes, la météo automnale idéale avant le début des vendanges a contribué à une récolte tardive autorisant l'élaboration de vins de qualité surprenante aux regards du déroulement de l'année dans le vignoble

Les mois d'hiver 2018/2019 ont été plus chauds que la moyenne, avec des températures parfois presque printanières. À l'exception des fortes chutes de neige du début du mois de février, l'hiver a également été très sec. Après le mois de mars, qui a également été sec et chaud, le mois d'avril et mai est devenu assez humide et trop frais pour la saison en mai. Le printemps 2019 a été caractérisé par des phénomènes météorologiques extrêmes : les premiers orages de grêle ont eu lieu en avril. Plusieurs périodes de froid ont entraîné des risques de gelées tardives. La pleine floraison a été retardée en 2019 en raison de la météo changeante avec des températures bien inférieures à la moyenne, notamment en mai. Ce retard s'est également reflété dans le début de la maturation, qui a été retardée de 10 à 14 jours par rapport à la moyenne à long terme.

Le millésime 2019 se distingue par des arômes frais et fruités, une acidité prononcée, une structure élégante et un bon potentiel pour les vins blancs, notamment pour les vins d'altitude. Le Pinot Blanc, le Pinot Grigio, le Chardonnay et le Sylvaner se distinguent particulièrement par leur acidité fraîche et agréable et leur structure élégante. Le Gewürztraminer se présente avec élégance sur des fruits mûrs. Le Sauvignon des meilleurs terroirs impressionne par sa vive acidité et son arôme typique.

Le Vernatsch 2019 est très typé : fruité, juteux, avec de la structure, de l'élégance et un plaisir de dégustation invitant. Le millésime a présenté quelques défis dans les vignes : Pinot Noir, Lagrein, Merlot et Cabernet. Ils ont donc encore besoin de temps pour mûrir pleinement en cave. En raison d'une violente tempête de grêle, il y a eu des pertes allant jusqu'à 70% en ce qui concerne les Lagrein dans les endroits classiques autour de Bolzano.

Dans la vallée de l'Isarco et dans le Vinschgau, les vins sont frais et tendus avec un fruit intense et moins d'alcool que les années précédentes.

## **Millésime 2018 - \*\*\*(\*)**

*Récolte très précoce satisfaisante en quantité et en qualité.*

Les vignes ont commencé à germer un peu plus tard en 2018 après un hiver humide. Cependant, le temps chaud et humide des mois d'avril et mai qui a débuté peu après le débourrement a entraîné une floraison très précoce de la vigne, qui s'est achevée dans la plupart des régions viticoles fin mai. Une année de récolte précoce se profilait à l'horizon. Le mois de juin 2018 a été exceptionnellement chaud et les précipitations ont été inférieures à la norme à long terme. Juillet a également été chaud et sec avec des températures bien supérieures à la moyenne pluriannuelle, tout comme août. Vers la fin août, des pluies généralisées ont commencé. Dans les vignobles du Tyrol du Sud, notamment à basse altitude, les vendanges 2018 ont commencé le 20 août, soit une semaine plus tôt que l'année dernière. La période de récolte a dû être légèrement avancée pour certaines variétés afin de prévenir les risques de pourriture dus au temps chaud et humide des premières semaines de récolte. À partir de la mi-septembre, le temps a changé et les journées chaudes et les nuits fraîches ont créé des conditions idéales pour une bonne maturité et un bon développement aromatique des raisins. Les variétés qui mûrissent plus tard et à des altitudes plus élevées en ont particulièrement profité.

Des qualités surprenantes avec des vins prometteurs

Le millésime se présente avec des arômes prononcés et mûrs dans les vins blancs, avec une forte structure, une acidité équilibrée et beaucoup de potentiel - surtout dans les vins d'altitudes plus élevées. Dans l'ensemble, l'année est excellente pour les vins rouges corsés. 2018 est synonyme de merveilleux Cabernet, Merlot et Lagrein du Tyrol du Sud avec beaucoup d'élégance, de puissance et de corps. Le Pinot Noir 2018 impressionne également par de belles couleurs, une concentration élégante et une ampleur agréable.

### **Millésime 2017 - \*\*\***

*Des vins typés, élégants et frais et fruités*

La météo capricieuse de 2017 - notamment le gel et la grêle - a laissé des traces sur les vignobles du Tyrol du Sud, notamment en termes de quantité. En tant que millésime, 2017 se présente comme une année pleine de défis mais avec une production finale convaincante et plutôt qualitative de vins prêts à boire, typiques et séduisants.

Quoique légèrement plus minces, les vins blancs se montrent très élégants, frais, fruités et juteux aux arômes typiques du cépage. Les rouges, moins corsés et structurés que d'habitude, se présentent également avec élégance, avec beaucoup de finesse et des tanins délicats.

### **Millésime 2016 - \*\*\*(\*)**

*Une année passionnante pour le rouge et le blanc proposant des vins blancs typiques et des vins rouges structurés*

L'été maussade 2016 a posé de nombreux défis aux vignerons du Tyrol du Sud : outre quelques journées chaudes et ensoleillées, il y a eu de nombreuses journées humides avec des pluies supérieures à la moyenne. Cela a demandé beaucoup d'attention et un travail acharné dans la vigne. Une météo d'automne idéale avant et pendant les vendanges a achevé de sauver sauvé la situation.

La qualité des raisins à leur arrivée dans les caves était parfaite et a permis l'élaboration de vins blancs juteux, vifs et complexes et de vins rouges corsés et structurés avec finesse et élégance, avec un bon potentiel de développement.

### **Millésime 2015 - \*\*\*\*\***

*Un millésime exceptionnel dont on se souviendra longtemps*

Un été très chaud et sec mais des températures plus modérées et fraîches la nuit dès avant les vendanges ont permis une récolte optimale pour tous les cépages, blancs comme rouges.

Le millésime 2015 propose des arômes magnifiquement mûrs, des vins blancs fruités et corsés - notamment le Pinot Blanc, le Sauvignon et le Gewürztraminer. Les vins Vernatsch sont accessibles et corsés avec des couleurs vives. Les autres cépages rouges sont forts, structurés et harmonieux, avec en particulier le Lagrein, le Pinot Noir, le Merlot et le Cabernet. Les meilleurs impressionnent par leur potentiel de garde, leur structure et leur élégance.

### **Millésime 2014 - \*\***

*Une année froide et humide après un débourrement précoce et sujette à une pression fongique intense. Les vins blancs s'en sortent mieux que les rouges mais la production ne laissera pas de souvenir impérissable*

La menace de la mouche susuki a également posé des défis supplémentaires aux vignerons. Grâce à des interventions ciblées dans le vignoble, à un engagement approprié et à un travail supplémentaire, les vignerons du Tyrol du Sud ont pu maîtriser les problèmes. Ce sont surtout les variétés précoces, récoltées début septembre, qui ont souffert des intempéries. Les moyennes et hautes altitudes ont pu bénéficier de la belle période météorologique de fin septembre à début octobre. Grâce à des vendanges laborieuses et à des tris sévères causant une perte de rendement importante, on a malgré tout pu récolter des raisins de bonne qualité.

### **Millésime 2013 - \*\*\***

*Un millésime passionnant avec de grands vins blancs, des vins élégants et typés du Vernatsch et des vins rouges au bon potentiel*

2013 est une excellente année viticole blanche au Tyrol du Sud avec des vins blancs frais, typés et de bonne garde grâce à une acidité optimale. Les vins du Vernatsch sont également très attractifs, tandis que les Pinots Noirs sont élégants et fruités. La situation des autres vins rouges est un peu plus mitigée en raison d'un léger déficit de maturité du à la fraîcheur de l'automne.

Le temps automnal avec des températures fraîches a idéalement favorisé le développement des arômes et de l'acidité, en particulier dans les raisins blancs : les vignerons du Tyrol du Sud ont constamment récolté des raisins très sains et compacts avec de belles valeurs de moût et une acidité étonnamment bonne.

## Les appellations.

Du plus large au plus spécifique :

### **Vigneti delle Dolomiti IGT**

Couvre la totalité des provinces de Bolzano et Trento plus une partie de la Vénétie. C'est la plus large de la région et est surtout utilisée pour les cuvées.

### **Mitterberg IGT**

Couvre la totalité de la province de Bolzano. Rarement utilisée.

### **Alto Adige DOC / Südtiroler DOC**

C'est l'appellation « type » des vins de la région.

Couvre la totalité de la province de Bolzano et est associée systématiquement à un cépage avec éventuellement une caractéristique (riserva, passito, vendemmia tardiva,..).

Il existe des sous-zones géographiquement plus limitées et liées à certains cépages uniquement :

- *Valle Venosta / Vinschgau* (cépages blancs) : haute vallée de l'Adige
- *Valle Isarco / Eisacktal* (cépages blancs) : vallée de l'Isarco qui prend sa source au col du Brenner. Entre Natz et Karneid.
- *Meranese di Collina / Meraner Hügel* (schiava/vernatsch) : coteaux autour de la ville de Merano de part et d'autre de l'Adige
- *Santa Maddalena / Sankt Magdalener* (schiava /vernatsch) : coteaux au nord de la ville de Bolzano
- *Colli di Bolzano / Bozner Leiten* (schiava /vernatsch). En désuétude.
- *Terlano / Terlaner* (cépages blancs dont >50% pinot blanc et/ou chardonnay) : vignobles autour de la localité de Terlano.

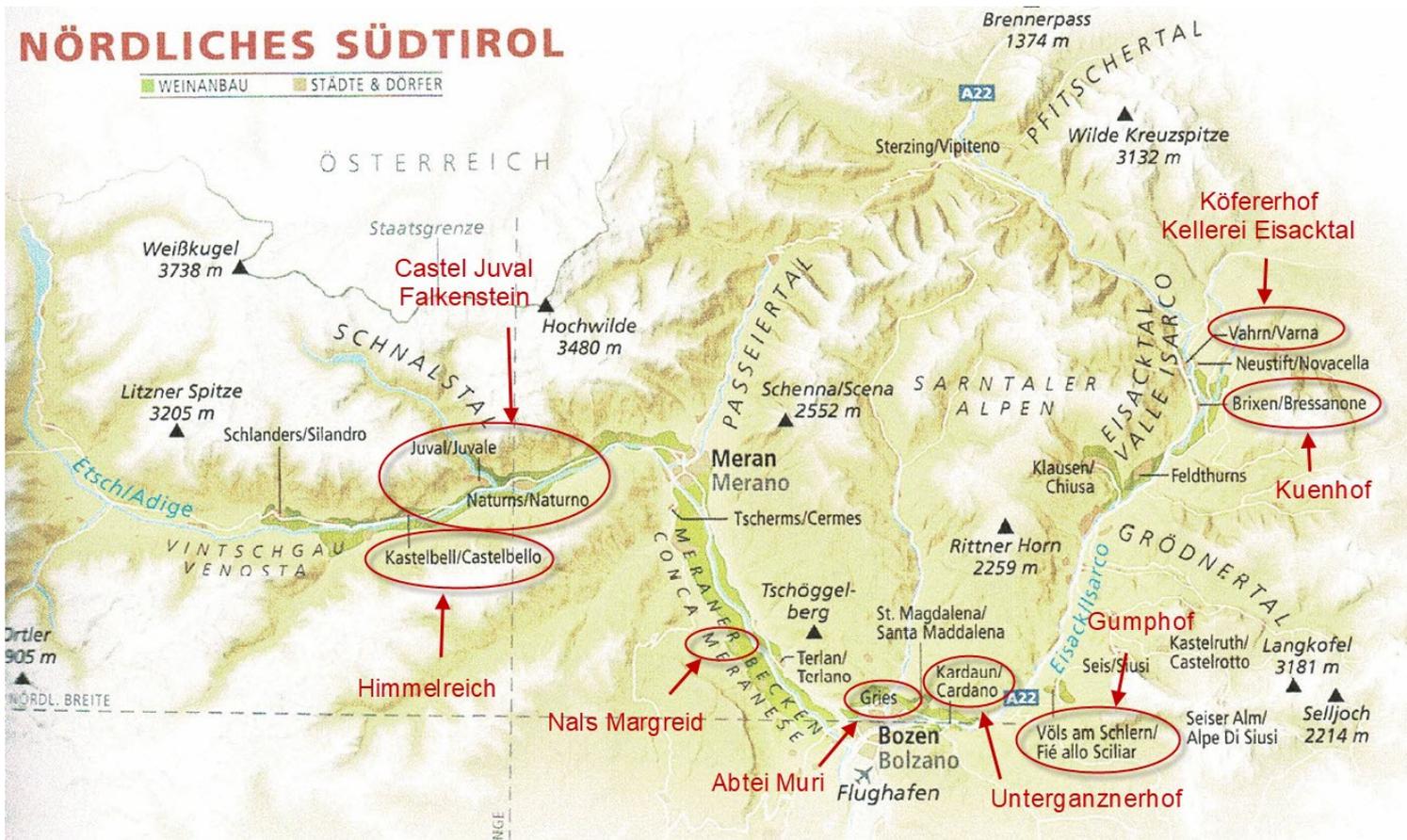
### **Lago di Caldaro DOC / Kalterersee DOC**

Appellation liée au cépage schiava (vernatsch) couvrant des communes du centre et du sud de l'appellation. Elle est principalement utilisée dans les communes avoisinant le lac glaciaire en lui-même qui joue un important rôle de régulation de température.

La région ne compte aucune DOCG à ce jour.

### **Note préliminaire**

Quelques domaines phares sont absents de cette sélection : Elena Walch, Manincor, Hofstätter, Alois Lageder,... C'est un choix délibéré fondé sur le fait qu'ils sont largement connus et distribués en francophonie (et non pas en raison d'un goût personnel). L'absence, regrettable, de Unterganznerhof Mayr est liée à l'absence de disponibilité à cet instant.



NB En principe, seuls les domaines indépendants sont individualisés sur la carte. Les Cantine Sociale étant liées à une localité dont le nom figure dans leur raison sociale, il suffit de se reporter à cette localité pour les situer sur le plan.



Castelbello—Val Venosta



## **RIESLING GEIEREGG 2021 (VINSCHGAU-VAL VENOSTA)**

Weingut Himmelreich-Hof - [www.himmelreich-hof.info](http://www.himmelreich-hof.info)

Klostergasse 15a

I-39020 Kastelbell/Tschars

Cépage(s) : Riesling 100%

Mode de culture : Bio non certifié.

Terroir : Schistes, calcite et quartzite en coteau. Exposition sud.

Alt. 500-800 m

Vinification : Cuve inox

Elevage : Cuve inox pendant 10 mois

Divers / Prix : 24,10 EUR





### **RIESLING ALTE REBEN 2019 (VINSCHGAU)**

Weingut Falkenstein (Franz Pratzner) - [www.falkenstein.bz](http://www.falkenstein.bz)

Schlossweg 19 Via Castello

I-39025 Naturns / Naturno (BZ)

Cépage(s) : Riesling 100%. Vignes de 40 ans.

Mode de culture : Raisonnée. Haute densité de plantation (> 10000 pieds/ha).

Rendement 35 hl/ha.

Terroir : Commune de Naturno, parcelle sise au dessus du domaine.

Coteau schisteux. Exposition sud. Altitude 550-600 m

Vinification : En foudres d'acacia. SR: 1,2 gr; acidité : 7,3 gr

Elevage : Dans les mêmes contenants pendant 10 mois puis 24 mois en bouteilles.

Divers / Prix : 39,00 EUR





### **PINOT BIANCO PHILEO 2017 (VINSCHGAU)**

Weingut Falkenstein (Franz Pratzner) - [www.falkenstein.bz](http://www.falkenstein.bz)

Schlossweg 19 Via Castello

I-39025 Naturns / Naturno (BZ)

Cépage(s) : Pinot blanc (Weissburgunder) 100%.

Mode de culture : Raisonnée. Haute densité de plantation (> 10000 pieds/ha).

Rendement 40 hl/ha.

Terroir : Commune de Naturno, Monte Sole

Coteau schisteux (+débris granit, mica, gneiss). Exposition sud.

Vinification : En barriques. SR: 1,2 gr; acidité : 6,1 gr

Elevage : Dans les mêmes contenants pendant 12 mois puis 5 mois en cuve inox et enfin 31 mois en bouteilles.

Divers / Prix : 39,00 EUR





### **RIESLING UNTERORTL 2022 (VINSCHGAU)**

Azienda Agricola e Distilleria Unterortl - Castel Juval - [www.unterortl.it](http://www.unterortl.it)

Juval 1B

I - 39020 Castelbello/Ciardes - Alto Adige - Italia

Cépage(s) : Riesling 100%. Densité 8000 pieds/ha

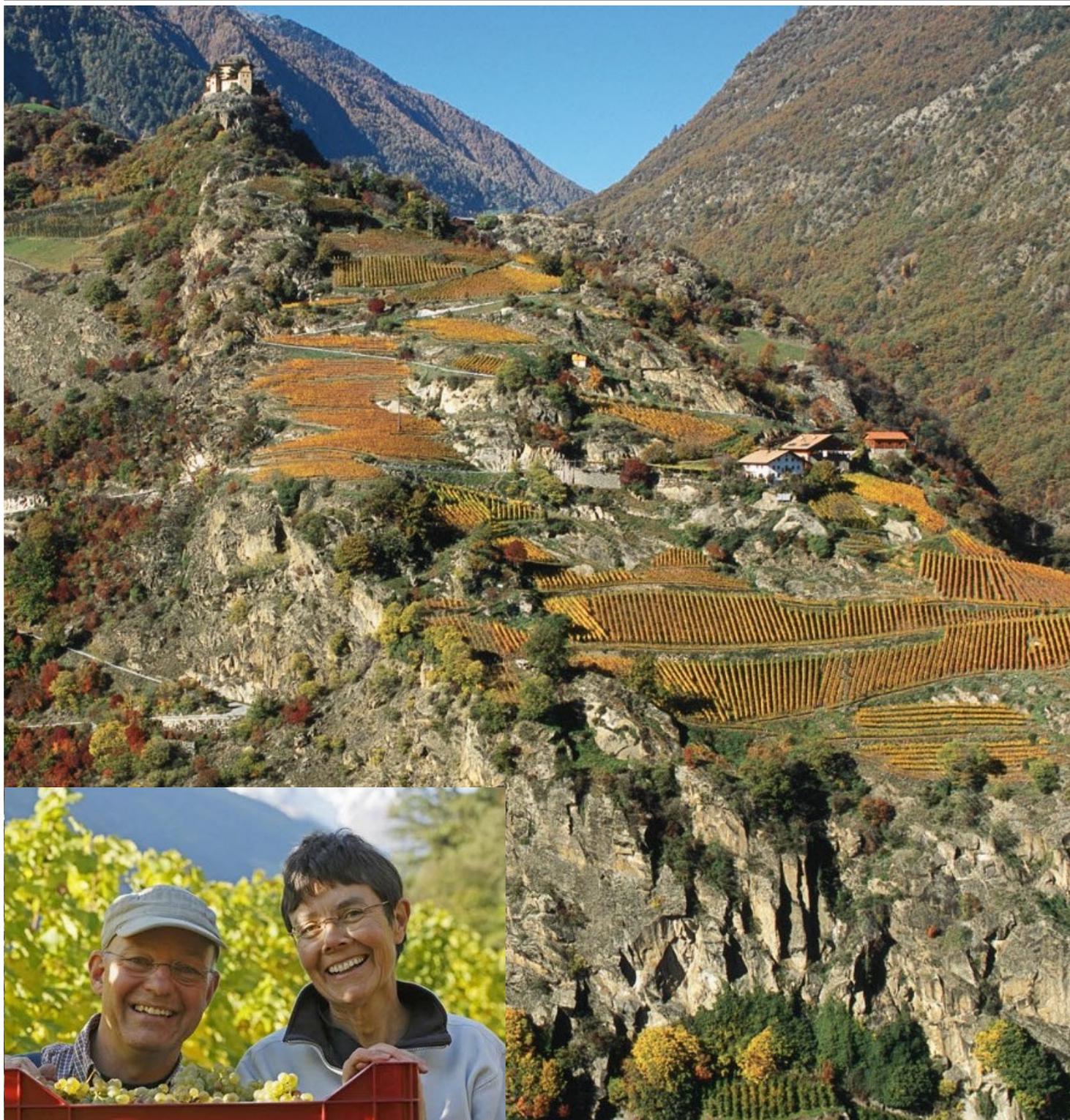
Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Coteau pentu entre 650 et 750 m sous le château  
Gneiss. Exposition sud-est.

Vinification : En cuve inox après macération pelliculaire.

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 8 mois

Divers / Prix : 27,30 EUR





## **KERNER ARISTOS 2021**

Kellerei Eisacktal - [www.kellerei-eisacktal.it](http://www.kellerei-eisacktal.it)

Leitach 50

39043 Klausen (BZ )

Cépage(s) : Kerner 100%.

Mode de culture : Raisonnée. Rendement 45 hl/ha

Terroir : Coteau pentus (55%) entre 800 et 970 m alt. Sols caillouteux et pauvres d'alluvions et quartzite. Exposition S et SE.

Vinification : Courte macération pelliculaire. Fermentation en cuve inox  
SR : 2,9 gr/lit — Acidité : 7,1 gr/lit.

Elevage : Sur lies fines partie en cuve partie en foudres pendant 10 mois.

Divers / Prix : 19.20 €





## **RIESLING PRAEPOSITUS 2020 (EISACKTAL)**

Abbazia di Novacella / Kloster Neustift - [www.abbazianovacella.it](http://www.abbazianovacella.it)  
Stiftstraße 1 | Via Abbazia 1  
I - 39040 Vahrn | Varna

Cépage(s) : Riesling 100% (dont 10% de vendange tardive).  
Densité 6000 pieds/ha. Rendement 55 hl/ha

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Combe de Bressanone. Exposition S et SO. Alt. 650-750 m.  
Débris morainiques (quartzite, micaschistes, paragneiss)

Vinification : En cuve inox.

Elevage : En cuve inox pendant 12 mois puis en bouteilles un an de plus  
Divers / Prix : 27,80 EUR





### **SYLVANER « R » 2021 (EISACKTAL)**

Weingut Köfererhof (Günther Kerschbaumer) - [www.koefererhof.it](http://www.koefererhof.it)

Pustertalerstraße 3 / Via Pusteria 3

I-39040 -Vahrn-Neustift / I-39040 Varna-Novacella

Cépage(s) : 100% sylvaner planté en 1985

Mode de culture : Bio non certifié.

Terroir : Neustift (débris morainiques fins, micaschistes, gneiss, quartz).

Exposition Sud. Alt. 650m

Vinification : En cuve inox

Elevage : 50% en foudres d'acacia et 50% en cuve inox pendant 11 mois

Divers / Prix : 29,10 EUR





### **WEISSBURGUNDER RENAISSANCE 2019 (EISACKTAL)**

Weingut Gumphof (Markus Prackwieser) - [www.gumphof.it](http://www.gumphof.it)

Völser Strasse 11, Prösler Ried

I-39050 Völs am Schlern

Cépage(s) : 100% pinot blanc. Densité 4500-7000 pieds/ha.  
Rendement 50 hl/ha.

Mode de culture : Raisonnée. Partie pergola, partie palissé.

Terroir : Coteaux pentus (50 à 60 %) au pied du Schlernmassiv.

Moraine calcaire sur socle de porphyre.

Vinification : En contenants de bois. SR : 1,4 gr/l. Acidité : 7,2 gr/l

Elevage : 12 mois en tonneaux puis soutirage et 1 an sur lies fines en cuve inox.

Divers / Prix : 38,80 EUR





### **GEWÜRZTRAMINER PRAESULIS 2021 (EISACKTAL)**

Weingut Gumphof (Markus Prackwieser) - [www.gumphof.it](http://www.gumphof.it)

Völser Strasse 11, Prösler Ried

I-39050 Völs am Schlern

Cépage(s) : 100% gewürztraminer. Densité 7500 pieds/ha.  
Rendement 50 hl/ha

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Coteaux pentus (50 à 60 %) au pied du Schlernmassiv.

Moraine calcaire sur socle de porphyre. Alt. 400-500 m

Vinification : En cuve inox après courte macération pelliculaire. SR : 4,3 gr/l.

Acidité : 4,6 gr/l

Elevage : 10 mois en cuve inox sur lies fines.

Divers / Prix : 17,90 EUR



Photo : AndiB-Liebt



## **RIESLING KAITON 2022 (EISACKTAL)**

Weingut Kuenhof (Peter Pliger) - [www.kuenhof.com](http://www.kuenhof.com)

Lahner 12 Fraz. La Mara

I-39042 Brixen

Cépage(s) : Riesling 100%. Vignes de 25 ans. Densité 7500 pieds/ha  
Mode de culture : BioD non certifié. Rendement 50 hl/ha

Terroir : Tschötsch. Sols squelettiques (phylite, schiste et quartz).  
Exposition SE. Alt. 590-800 m

Vinification : FA en cuve inox à basse température malos bloquées

Elevage : Partie en cuve et partie en futs

Divers / Prix : 21,00 EUR





## GEWÜRZTRAMINER 2021 (EISACKTAL)

Weingut Kuenhof (Peter Pliger) - [www.kuenhof.com](http://www.kuenhof.com)

Lahner 12 Fraz. La Mara

I-39042 Brixen

Cépage(s) : Gewürztraminer 100%. Densité 7800 pieds/ha.  
Vignes de 30 ans

Mode de culture : BioD non certifié. Rendement 55 hl/ha

Terroir : Tschötsch. Sols squelettiques (phylite, schiste et quartz).

Exposition SE. Alt. 550-650 m

Vinification : FA en cuve inox à basse température malos bloquées

Elevage : Partie en cuve et partie en futs d'acacia

Divers / Prix : 17,50 EUR





## **PINOT BIANCO RISERVA VORBERG 2020 (MERANER BECKEN)**

Kellerei Terlan - [www.cantina-terlano.com](http://www.cantina-terlano.com)

Silberleitenweg 7

I - 39018 Terlan (BZ)

Cépage(s) : Pinot blanc 100%

Mode de culture : Raisonnée. Rendement 52 hl/ha

Terroir : Tschöggelberg. Alt. 450-650 m. Exposition S-SO. Pente 5-70%  
Argilo-sableux très caillouteux sur socle porphyre et quartzite.  
(roches ignées)

Vinification : En foudres de 30 et 70 hl avec malos partielles

SR : 1,1 gr/lit. Acidité : 6,2 gr/lit

Elevage : En foudres pendant 12 mois

Divers / Prix : 29,00 EUR





## **PINOT NERO RISERVA MONTICOL 2020 (MERANER BECKEN)**

Kellerei Terlan - [www.cantina-terlano.com](http://www.cantina-terlano.com)

Silberleitenweg 7

I - 39018 Terlan (BZ)

Cépage(s) : Pinot noir 100%

Mode de culture : Raisonnée. Rendement 45 hl/ha

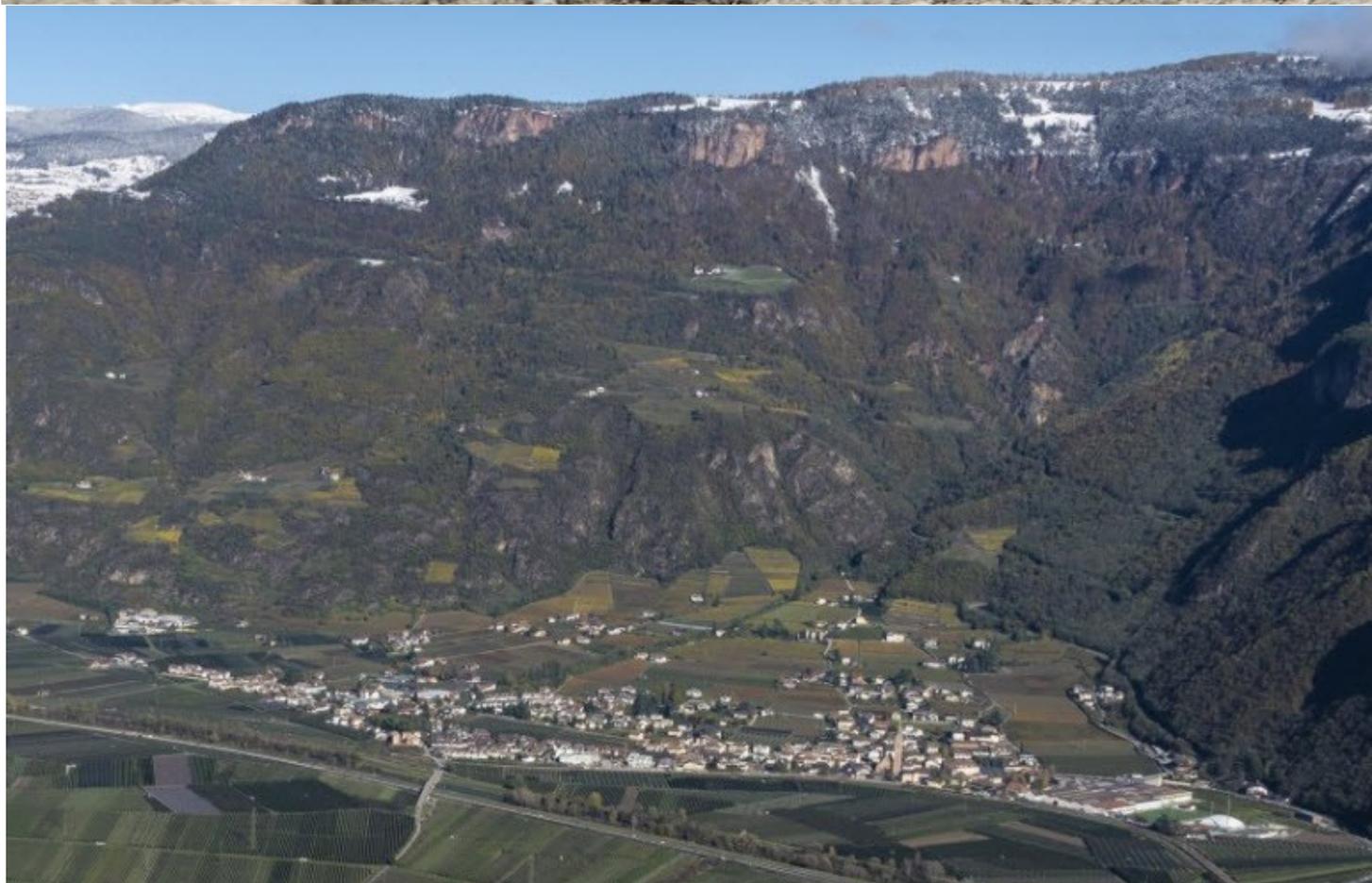
Terroir : Alt. 450-600 m. Exposition E et SE. Pente 5-70%

Argilo-sableux très caillouteux sur socle porphyre et quartzite.  
(roches ignées)

Vinification : En cuves inox (vendange égrappée). Acidité : 5,7 gr/lit

Elevage : 30% en foudres et 70% en barriques pendant 12 mois.  
1/3 bois neuf.

Divers / Prix : 29,10 EUR





## CHARDONNAY SELECTION KREUTH 2021 (MERANER BECKEN)

Kellerei Terlan - [www.cantina-terlano.com](http://www.cantina-terlano.com)

Silberleitenweg 7

I - 39018 Terlan (BZ)

Cépage(s) : Chardonnay 100%

Mode de culture : Raisonnée. Rendement 56 hl/ha

Terroir : Alt. 260-350 m. Exposition S-SW. Pente 5-30%

Argilo-sableux très caillouteux sur socle porphyre et quartzite.  
(roches ignées)

Vinification : En cuve inox. SR : 1,7 gr/lit. Acidité : 6,0 gr/lit.

Malos partielles

Elevage : Moitié cuve moitié foudres pendant 10 mois. Pas de bois neuf.

Divers / Prix : 20,90 EUR





## **SAUVIGNON MANTELE 2020 (MERANER BECKEN)**

Kellerei Nals-Margreid - [www.nalsmargreid.com](http://www.nalsmargreid.com)

Via Heiligenberg 2

I - 39010 Nalles (BZ)

Cépage(s) : Sauvignon 100%

Mode de culture : Raisonnée.

Terroir : Alt. 330-400 m. Exposition ESE

Cones de déjection des torrents. Débris graveleux composés de 70% calcaire et 30% porphyre.

Vinification : En foudres de 12 et 30 hl.

SR : 3.6 gr/lit. Acidité : 6.1 gr/lit

Elevage : Dans les mêmes contenants sur lies fines pendant 6 mois.

Divers / Prix : 24,50 EUR





## **PINOT BIANCO SIRMIAN 2021 (MERANER BECKEN)**

Kellerei Nals-Margreid - [www.nalsmargreid.com](http://www.nalsmargreid.com)

Via Heiligenberg 2

I - 39010 Nalles (BZ)

Cépage(s) : Pinot blanc 100%

Mode de culture : Raisonnée. Rendement 56 hl/ha

Terroir : Lieu-dit Sirmian à Nals. Alt. 500-700 m. Exposition SE.

Débris morainiques (schiste, gneiss, marbre) sur socle porphyre et quartzite.

Vinification : En foudres de 12 et 30 hl.

SR : 1,7 gr/lit. Acidité : 5,7 gr/lit

Elevage : Dans les mêmes contenants sur lies fines pendant 12 mois.

Divers / Prix : 26,50 EUR





## **LAGREIN RISERVA TABER 2020 (BOLZANO)**

Kellerei Bozen / Cantina Bolzano - [www.kellereibozen.com](http://www.kellereibozen.com)

Moritzinger Weg 36

I - 39100 Bozen

Cépage(s) : Lagrein 100%

Mode de culture : Raisonnée.

Terroir : Gries. Alt. 250 m. Exposition SE.

Alluvions et graves sableuses au pied des collines de Bolzano.

Socle quartzite et porphyre.

Vinification : En foudres.

SR : 3,4 gr/lit. Acidité : 4,6 gr/lit

Elevage : En barriques neuves pendant 12 mois.

Divers / Prix : 45,70 EUR





## **SANKT MAGDALENER HUCK AM BACH 2022 (BOLZANO)**

Kellerei Bozen / Cantina Bolzano - [www.kellereibozen.com](http://www.kellereibozen.com)

Moritzinger Weg 36

I - 39100 Bozen

Cépage(s) : 90 % vernatsch et 10% lagrein

Mode de culture : Raisonnée.

Terroir : Coteaux au-dessus de Bolzano. Alt. 250-500 m. Exposition S.  
Débris graveleux sur socle porphyre et quartzite.

Vinification : En foudres.

SR : 3,3 gr/lit. Acidité : 4,9 gr/lit

Elevage : En foudres.

Divers / Prix : 12,30 EUR





## **SANKT MAGDALENER HEILMANN 2019 (BOLZANO)**

Unterganznerhof Mayr - [www.mayr-unterganzner.it](http://www.mayr-unterganzner.it)

Kampillerweg / Via Campiglio, 15

I -39053 Kardaun / Cardano (BZ)

Cépage(s) : 90% Vernatsch complété de lagrein et blauburgunder  
Mode de culture : Raisonnée en pergolas. Vignes de 30 ans.

Terroir : Coteaux au-dessus de Bolzano. Alt. 285-350 m. Exposition S.  
Débris graveleux sur socle porphyre et quartzite.

Vinification : En foudres.

Elevage : En tonneaux et barriques sans bois neuf

Divers / Prix : 21,50 EUR





## **LAGREIN RISERVA 2020 (BOLZANO)**

Klosterkellerei Muri-Gries - [www.muri-gries.com](http://www.muri-gries.com)

Grieser Platz 21

I - 39100 Bozen

Cépage(s) : Lagrein 100%

Mode de culture : Raisonnée.

Terroir : Gries Moritzing . Alt. 250—280 m. Exposition SE.

Alluvions et graves sableuses au pied des collines de Bolzano.

Socle quartzite et porphyre.

Vinification : En cuve inox.

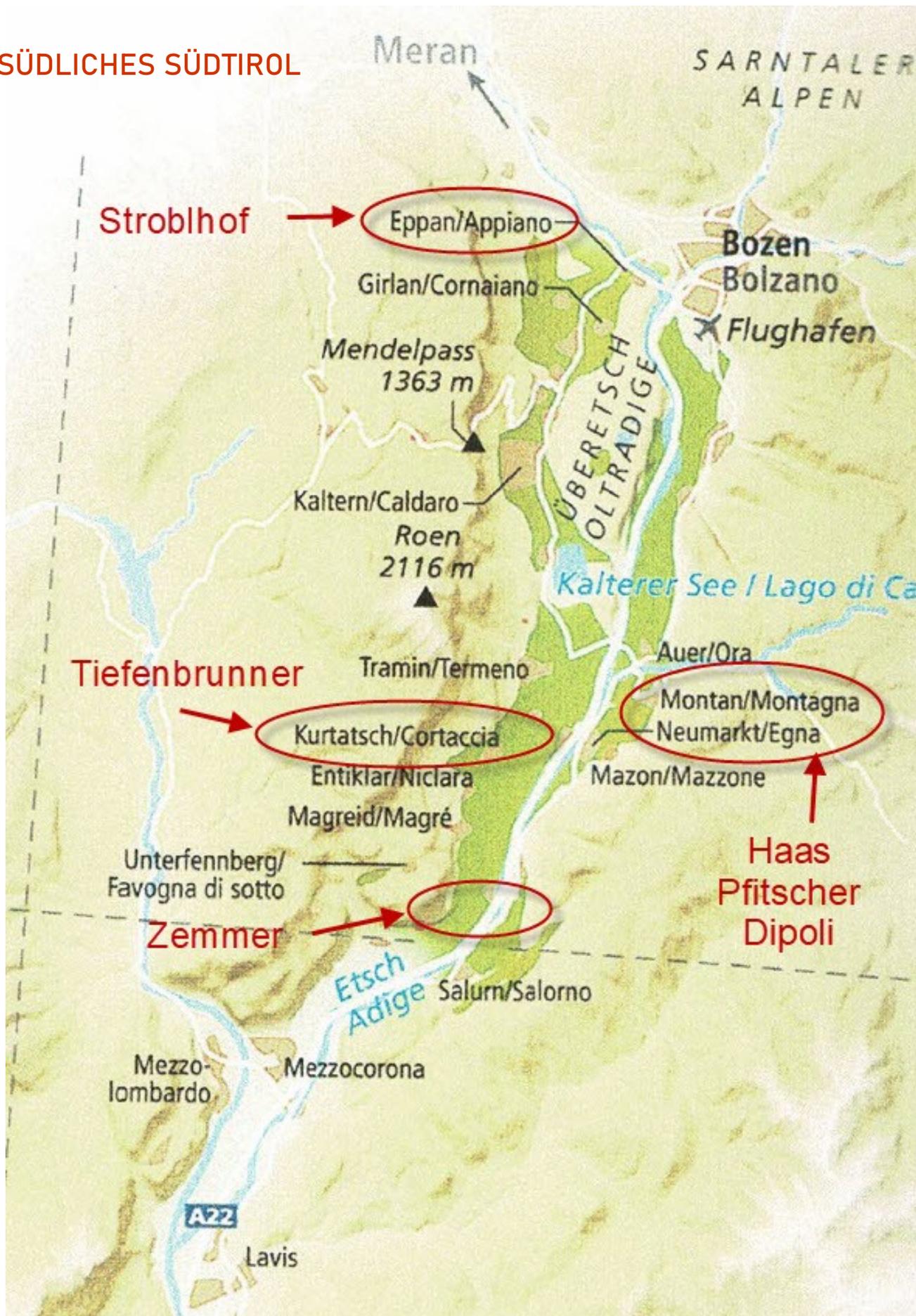
SR : 1,4 gr/lit. Acidité : 5,3 gr/lit

Elevage : En barriques partiellement neuves pendant 15 mois.

Divers / Prix : 29,40 EUR



## SÜDLICHES SÜDTIROL



NB En principe, seuls les domaines indépendants sont individualisés sur la carte. Les Cantine Sociale étant liées à une localité dont le nom figure dans leur raison sociale, il suffit de se reporter à cette localité pour les situer sur le plan.



## **PINOT NERO RISERVA 2018 (ÜBERETSCH)**

Weingut Strobhof (Rosi et Andreas Nicolussi) - [www.stroblhof.it](http://www.stroblhof.it)  
Eppan (BZ) - Südtirol (Italie)

Cépage(s) : Pinot noir 100% (planté en 1985 et 1990)  
Mode de culture : Raisonnée/ Rendement 40 hl/ha.  
Terroir : Débris morainiques, argiles rouges et alluvions calcaires sur socle de porphyre. Alt. 500 m—Exposition SE  
Vinification : En foudres de 30 et 40 hl. SR 0.3 gr/lit. Acidité 5,4 gr/lit.  
Elevage : En barriques pendant 12 mois (25% bois neuf) puis en foudres de 30 et 40 hl pendant 8 mois et enfin 1 an en bouteilles  
Divers / Prix : 41,00 EUR





## **PINOT NERO RISERVA TRATTMANN 2020 (ÜBERETSCH)**

Kellerei Girlan - [www.girlan.it](http://www.girlan.it)

Via San Martino 24

I-39057 Girlan / Cornaiano (BZ)

Cépage(s) : Pinot noir 100%

Mode de culture : Raisonnée. Rendement 39 hl/ha.

Terroir : Argilo-calcaire, exposition SO à Mazon (en majorité) et débris morainiques sur porphyre, exposition SE à Girlan. Alt 400-450m

Vinification : En cuve inox avec remontages. SR : 0.3 gr/lit. Acidité : 5,9 gr/lit  
10% de vendanges entières

Elevage : En barriques et en foudres (12 hl) pendant 12 mois puis 12 mois en foudres de 70hl et enfin 8 mois en bouteilles

Divers / Prix : 31,50 EUR





## CHARDONNAY RISERVA VIGNA CRIVELLI 2020 (UNTERLAND)

Peter Zemmer - [www.peterzemmer.com](http://www.peterzemmer.com)

Weinstraße 24 / Via del Vino 24

I - 39040 Kurtinig a.d.W. / Cortina Sulla Strada del Vino

Cépage(s) : Chardonnay 100%

Mode de culture : Raisonnée. Rendement 45 hl/ha.

Terroir : Parcelle de Punggl à Margreid. Alt. 230 m.  
Sablo-calcaire et graves.

Vinification : En barriques de chêne français.

SR : 2,7 gr/lit. Acidité : 6,1 gr/lit

Elevage : En barriques pendant 12 mois puis homogénéisation en cuve  
inox

Divers / Prix : 29,00 EUR





## **MERLOT CABERNET IUGUM 2017 (UNTERLAND)**

Peter Dipoli - [www.peterdipoli.com](http://www.peterdipoli.com)

Villnerstraße 5

I-39044 Neumarkt (BZ)

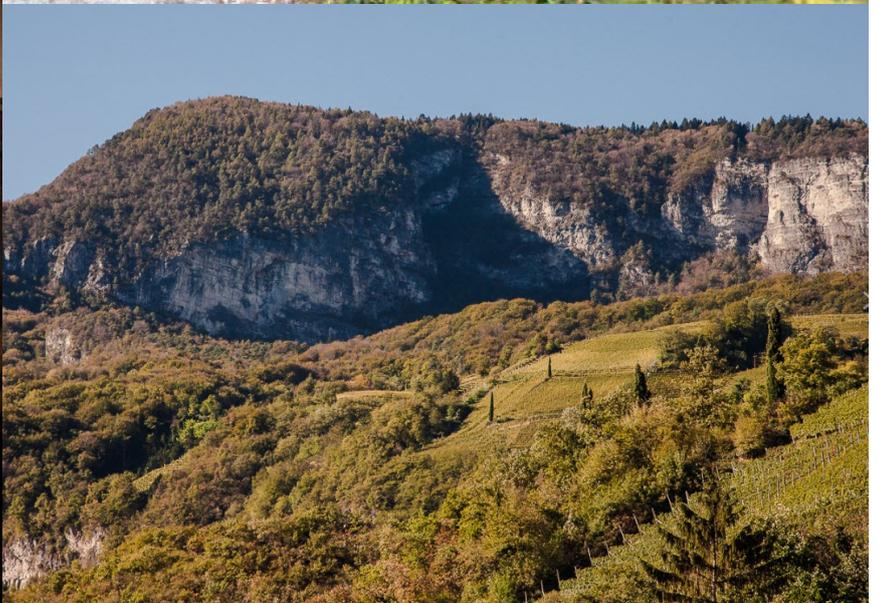
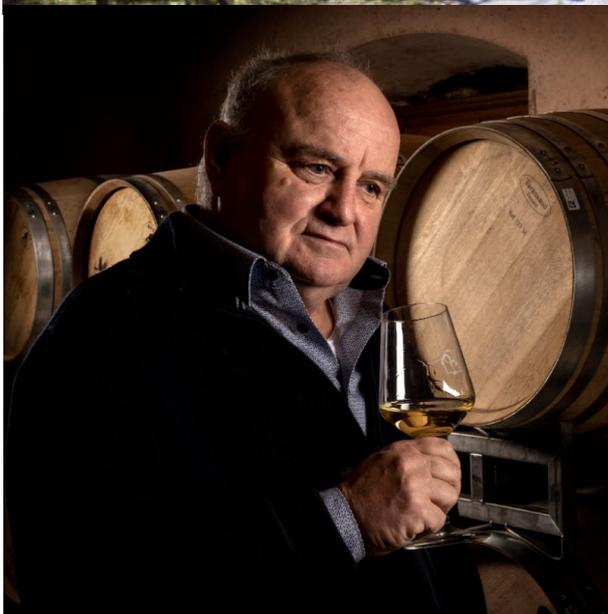
Cépage(s) : Merlot 70% et cabernet sauvignon 30%. 7000 pieds/ha  
Mode de culture : Raisonnée.

Terroir : Iugum. Vignoble en terrasses au-dessus de Margreid. Alt. 300 m.  
Exposition ESE. Argilo calcaire.

Vinification : En cuve ouvertes de 40 hl avec pigeage bi-quotidien. FML en barriques durant l'élevage

Elevage : En barriques neuves pour le cabernet, d'un et deux vins pour le merlot pendant 12 mois puis assemblés en cuve béton pdt 36m.

Divers / Prix : 39,30 EUR





## **LAGREIN RISERVA GRIESFELD 2019 (UNTERLAND)**

Weingut Pfitscher - [www.pfitscher.it](http://www.pfitscher.it)

Dolomitenstraße 17

I - 39040 Montan (BZ)

Cépage(s) : Lagrein 100%. 7000 pieds/ha

Mode de culture : Raisonnée.

Terroir : Vignoble de Griesfeld à Neumarkt. Cône de déjection du Trudnerbach. Alt. 300m. Argilo sableux, alluvions et graves.

Vinification : En cuve avec pigeage régulier.

SR: 1,45 gr/lit. Acidité : 5,35 gr/lit

Elevage : En barriques pendant 15 mois.

Divers / Prix : 28,00 EUR





## GEWÜRZTRAMINER STOASS 2022 (UNTERLAND)

Weingut Pfitscher - [www.pfitscher.it](http://www.pfitscher.it)

Dolomitenstraße 17

I - 39040 Montan (BZ)

Cépage(s) : Gewürztraminer 100%.

Mode de culture : Raisonnée.

Terroir : Neumarkt (argilo-sableux et graves) alt. 300m et Kaltern (débris morainiques). Alt. 400m. Exposition sud

Vinification : En cuve inox à basse température (18°).

SR : 0,9 gr/lit. Acidité : 5,60 gr/lit

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 6 mois.

Divers / Prix : 17,50 EUR





### **CUVEE WEISS MANNA 2021 (UNTERLAND)**

Franz Haas - [www.franz-haas.it](http://www.franz-haas.it)

Via Villa 6 / Villnerstraße, 6

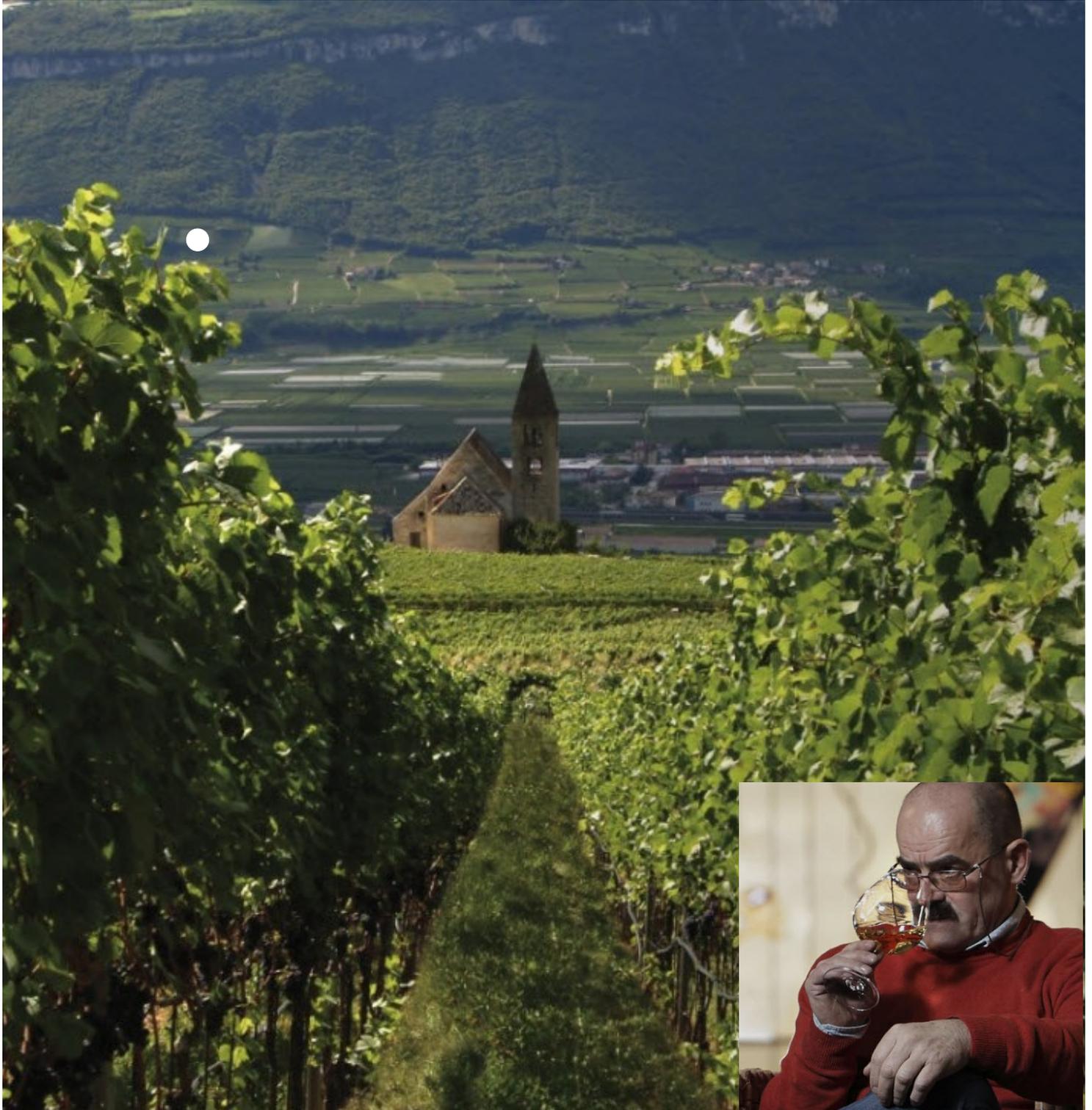
I - 39040 Montagna (BZ) / Montan (BZ)

Cépage(s) : 40% RL, 20% CH, 15% GW, 10% SB, 15% kerner  
Mode de culture : Raisonnée.

Terroir : Cinq parcelles au dessus de Montan entre 350 et 800 m alt. Sols variés : calcaire dolomitique, porphyre, sables et marnes selon les endroits. Exposition SO.

Vinification : En barrique pour chardo et sauvignon, cuve inox pour le reste.  
SR : 4,5 gr/lit. Acidité : 6,5 gr/lit

Elevage : 70 % cuve et 30% barriques pdt 10 mois cépages assemblés.  
Divers / Prix : 29,60 EUR





## **PINOT NERO SCHWEIZER 2019 (UNTERLAND)**

Franz Haas - [www.franz-haas.it](http://www.franz-haas.it)

Via Villa 6 / Villnerstraße, 6

I - 39040 Montagna (BZ) / Montan (BZ)

Cépage(s) : 100% pinot noir. Densité 8000 à 12500 pieds/ha

Mode de culture : Raisonnée. Rendement 35 hl/ha.

Terroir : Parcelles au dessus de Montan entre 350 et 700 m alt.

Sols variés : calcaire dolomitique, débris morainiques, sables.

Exposition SO.

Vinification : En cuve inox.

SR : 0,5 gr/lit. Acidité : 6,1 gr/lit

Elevage : En barriques pendant 12 mois (pas de bois neuf).

Divers / Prix : 39,00 EUR





## CHARDONNAY RISERVA FREIENFELD 2019 (UNTERLAND)

Kellerei Kurtatsch - [www.kellerei-kurtatsch.it](http://www.kellerei-kurtatsch.it)

Strada del Vino 23 / Weinstrasse 23

I-39040 Kurtatsch (BZ)

Cépage(s) : 100% chardonnay.

Mode de culture : Raisonnée. Rendement 45 hl/ha.

Terroir : Sols variés : calcaire dolomitique, débris morainiques, sables.

Exposition SE. Alt. 300–500 m

Vinification : En barriques, chauffe moyenne. Pas de malo.

SR : 2,2 gr/lit. Acidité : 5,9 gr/lit

Elevage : En barriques pendant 12 mois puis en foudres pendant 6 mois et enfin en bouteilles pendant 6 mois.

Divers / Prix : 40,00 EUR





### **CUVEE WEISS AMOS 2020 (UNTERLAND)**

Kellerei Kurtatsch - [www.kellerei-kurtatsch.it](http://www.kellerei-kurtatsch.it)

Strada del Vino 23 / Weinstrasse 23

I-39040 Kurtatsch (BZ)

Cépage(s) : Pinot Bianco - Chardonnay - Pinot Grigio - Kerner - Sauvignon  
Mode de culture : Raisonnée.

Terroir : Graun et Penon : calcaire dolomitique. En coteaux pentus.  
Exposition E. Alt. 600—900 m

Vinification : En cuve inox.

SR : 2,4 gr/lit. Acidité : 6,3 gr/lit

Elevage : En foudres pendant 15 mois.

Divers / Prix : 27,00 EUR





## **CABERNET SAUVIGNON RISERVA FREIENFELD 2018 (UNTERLAND)**

Kellerei Kurtatsch - [www.kellerei-kurtatsch.it](http://www.kellerei-kurtatsch.it)

Strada del Vino 23 / Weinstrasse 23

I-39040 Kurtatsch (BZ)

Cépage(s) : 100% cabernet sauvignon.

Mode de culture : Raisonnée. Rendement 40 hl/ha.

Terroir : Sol limoneux, sableux et graveleux avec dolomite

Exposition SE. Terrain raide entre 225 et 350 m alt.

Vinification : En cuve rotative.

SR : 1,9 gr/lit. Acidité : 5,3 gr/lit

Elevage : En barriques françaises pendant 15 mois puis en foudres pendant 9 mois et enfin en bouteilles pendant 1 an.

Divers / Prix : 53,00 EUR





## FELD MARSCHALL VON FERNER 2020 (UNTERLAND)

Weingut Tiefenbrunner - [www.tiefenbrunner.com](http://www.tiefenbrunner.com)

Schlossweg 4, Entiklar

I-39040 Kurtatsch an der Weinstraße (BZ)

Cépage(s) : 100% müller-thurgau. Vignes de 30 ans

Mode de culture : Raisonnée. Rendement 40 hl/ha.

Terroir : Haut plateau à Margreid. Alt. 1000m. Sol sablo-argileux avec veines de granit, marbre et porphyre sur socle dolomitique.

Vinification : 50% en foudres et 50% en cuve beton.

SR : 4,0 gr/lit. Acidité : 6,9 gr/lit

Elevage : Dans les mêmes contenants sur lies pendant 1 an puis 1 an supplémentaire en bouteilles après assemblage.

Divers / Prix : 50,00 EUR





## **LAGREIN RISERVA LINTICLARUS 2020 (UNTERLAND)**

Weingut Tiefenbrunner - [www.tiefenbrunner.com](http://www.tiefenbrunner.com)

Schlossweg 4, Entiklar

I-39040 Kurtatsch an der Weinstraße (BZ)

Cépage(s) : 100% lagrein. Vignes plantées en 1930, 1994 et 2003

Mode de culture : Raisonnée. Rendement 35-50 hl/ha.

Terroir : Breitbach, Gruben, Entiklar, Bozen. Alt. 230-300m. Exposition O.  
Sols argilo-calcaire, sables, limons, quartz et graves sur socle de porphyre.

Vinification : 100% en barriques. SR : 1,45 gr/lit. Acidité : 5,4 gr/lit

Elevage : 1 an en barriques neuves puis 6 mois en foudres et 1 an supplémentaire en bouteilles.

Divers / Prix : 33,00 EUR





## **CUVEE WEISS STOA 2021 (UNTERLAND)**

Kellerei Tramin - [www.cantinatramin.it](http://www.cantinatramin.it)

Strada del Vino 144 / Weinstrasse 144

I - 39040 Termeno / Tramin (BZ)

Cépage(s) : Chardonnay 65%, Sauvignon 20%, Pinot Bianco 10%, Gewürztraminer 5%. Vignes de 10 à 40 ans

Mode de culture : Raisonnée.

Terroir : Débris morainiques, argilo-calcaire caillouteux

Alt. 400-600m. Exposition SE.

Vinification : En foudres. SR : < 3 gr/lit. Acidité : 5,7 gr/lit

Elevage : En foudres (30-40 hl) pendant 11 mois puis minimum 3 mois en bouteilles.

Divers / Prix : 26,50 EUR





## **CABERNET SAUVIGNON RISERVA QUINTESSENZ 2018 (ÜBERETSCH)**

Kellerei Kaltern - [www.kellereikaltern.com](http://www.kellereikaltern.com)

Kellereistraße / Via Cantine 12

I-39052 Kaltern / Caldaro (BZ)

Cépage(s) : Cabernet sauvignon 100%. Vignes de 15 à 30 ans

Mode de culture : Raisonnée. Rendement 50 hl/ha

Terroir : Alluvions et graves; argilo-calcaire caillouteux en pente douce.

Alt. 220-260m. Exposition SE.

Vinification : En foudres. SR : 1,5 gr/lit. Acidité : 5,3 gr/lit

Elevage : En barriques pendant 18 mois (50% bois neuf).

Divers / Prix : 33,00 EUR





## SAUVIGNON SANCT VALENTIN 2021 (ÜBERETSCH)

Kellerei Sankt Michael Eppan / Cantina San Michele Appiano - [www.stmichael.it](http://www.stmichael.it)  
Umfahrungsstrasse / Via Circonvallazione 17-19  
I-39057 Eppan an der Weinstrasse / Appiano sulla Strada del Vino (BZ)

Cépage(s) : Sauvignon 100%. Vignes de 10 à 33 ans.  
Mode de culture : Raisonnée.

Terroir : Eppanerberg. Débris morainiques. Alluvions et graves argilo-calcaires, caillouteux. Alt. 450-600m. Exposition SE.

Vinification : 75% en cuve inox et 25% en tonneaux.

SR : < 3 gr/lit. Acidité : 6,1 gr/lit

Elevage : Dans les mêmes contenant pendant 6 mois sur lies.

Divers / Prix : 28,10 EUR

