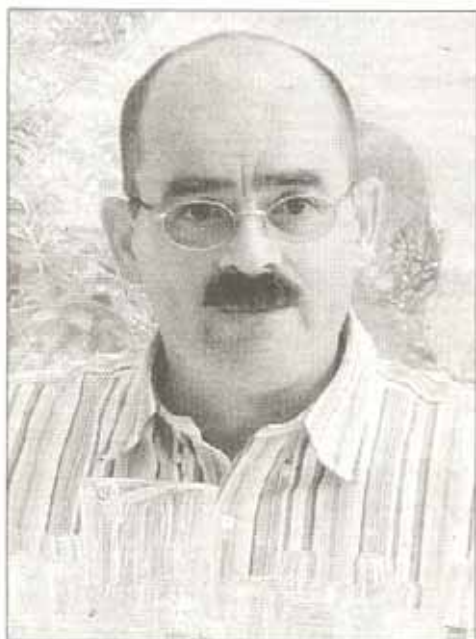




**Nella foto:  
il kellermeister  
altoatesino  
Franz Haas:  
«La mia ambizione?  
Produrre vini  
di qualità, non solo  
tipici e longevi, ma  
soprattutto piacevoli»  
(foto Herbert Taschler)**



■ AZIENDA FRANZ HAAS (MONTAGNA)

## Manna, il Superwhite del mitico Franziskus

L'Alto Adige — ed è un riconoscimento unanime — è conosciuto e apprezzato in Italia e nel mondo come una delle aree maggiormente vocate per la produzione di vini di assoluta eccellenza. A valorizzarne l'immagine è stata una pattuglia di piccoli-grandi vignaiuoli che agli inizi degli anni Ottanta hanno avuto il coraggio di operare una vera e propria rivoluzione nei vigneti abbandonando gradualmente i vecchi sistemi di allevamento delle viti per puntare su criteri più moderni e razionali al fine di ridurre drasticamente le rese e di migliorare il livello qualitativo delle uve.

Tra coloro che hanno imboccato questa strada un posto importante spetta sicuramente al mitico Franziskus, alias Franz Haas, maestro di vigna e di cantina in quel di Montagna, splendida balconata che domina dall'alto Egna. L'azienda — a conduzione familiare — vinifica uve provenienti in parte da vigneti di proprietà della famiglia e in parte da contadini della zona che si sono adeguati alla «filosofia» produttiva della casa. Fondata nel 1880 e diretta ininterrottamente nel corso degli anni da un Franz Haas (nome che si tramanda di padre in figlio: oggi siamo alla settima generazione), l'azienda ha subito un cambiamento radicale con la messa a dimora di nuo-

vi vigneti ad altissima densità (da 6 mila fino a 12.500 ceppi per ettaro) in modo da creare maggiore competizione tra le piante, premessa indispensabile per ottenere uve di qualità superiore.

A distanza di una ventina d'anni dai primi esperimenti oggi Franz Haas può dire, con un pizzico di giustificato orgoglio, di aver raggiunto quello standard qualitativo che si era prefisso. E il risultato lo si può toccare con mano, meglio col palato, assaggiando i suoi «gioielli»: il Pinot nero, il Gewürztraminer, il Moscato Rosa e il Manna (un blend di uve Riesling, Chardonnay, Sauvignon e Gewürztraminer vendemmia tardiva vinificate separatamente) creato come omaggio alla moglie Maria Luisa. Nei giorni scorsi abbiamo avuto il privilegio di assaggiare tutte le annate prodotte dal 1995 al 2005. Un'esperienza unica.

In gioventù il Manna si presenta di un colore giallo tenue tendente al verde; maturando si evolve verso tonalità giallo oro. Al naso si offre con una sinfonia di delicate note floreali, fruttate e minerali, mentre in bocca esprime tutta la sua eleganza e complessità sorrette da uno straordinario equilibrio. E' ideale per accompagnare risotti, piatti di pesce e carni bianche. Un grande Superwhite. Prosit.

Giuseppe Casagrande

## Undici anni di «Manna»



**1995** - Fresco e giovanile (anche nel colore), bouquet evoluto, maestoso in bocca. Grandissimo.

**1996** - Colore che tende all'ambrato, al naso è ormai spento e in bocca ha imboccato la strada del declino.

**1997** - Colore giallo dorato brillante, profumo intenso e una buona acidità in bocca.

**1998** - Colore brillante, un bel naso con note minerali e una bella complessità in bocca.

**1999** - Colore brillante con note verdognole, fresco al naso e straordinariamente giovanile in bocca.

**2000** - Colore intenso, balsamico al naso, grintoso in bocca.

**2001** - Giallo dorato, bouquet elegante, armonico in bocca.

**2002** - Ambrato con note agrumate, ricorda certi vini siciliani.

**2003** - Giallo brillante, minerale al naso, piacevole in bocca.

**2004** - Equilibrato, elegante, persistente. Un capolavoro.

**2005** - Ancora chiuso sia al naso che in bocca. Diamogli tempo.