

La Tenuta Franz Haas festeggia i 20 anni del Pinot nero Schweizer

di Herbert Taschler

Per festeggiare i vent'anni del Pinot nero Schweizer, dalla prima annata 1987 fino al 2007, l'ultima in commercio, Franz Haas e Luisa Manna hanno invitato un gruppo di giornalisti, esperti e amici a una particolare verticale. Tra le annate presentate spiccano soprattutto il 2002, il 2001 e il 1993



MONTAGNA (BZ) - Pinot Nero e Franz Haas (nella foto sotto) - sono diventati ormai sinonimi. E la cantina Franz Haas a Montagna (Bz) sopra Egna è diventata una dei più importanti e rinomati produttori di Pinot Nero in Alto Adige, sicuramente una delle aree più vocate in Italia per questo vitigno borgognese così affascinante e capriccioso.

Da venti anni - la prima annata è uscita nel 1987 - Franz Haas presenta il suo Pinot Nero Schweizer, l'assoluta punta di diamante della sua produzione di Pinot nero.

Pinot nero Schweizer - il vino

Le uve per il Pinot nero Schweizer crescono sui pendii di Mazzon, Pinzano, Gleno e Montagna in aree scelte accuratamente per il loro microclima, che negli anni hanno dimostrato di essere ideali per la produzione di questo grande vino. I singoli vigneti si trovano ad altitudini variabili fra i 350 e 700 metri comprendendo una grande diversità di suoli.

Infatti si possono riscontrare terreni limosi a soli pochi metri da terreni completamente diversi quali sabbiosi, calcarei e ghiaiosi. Gli impianti, grazie alle densità elevate che variano dalle 8mila alle 12.500 piante per ettaro, consentono una produzione di uva di altissima qualità. L'estrema selezione interna di cloni a bassissima resa permette una stabile e continua evoluzione della qualità negli anni.

La vinificazione delle uve avviene in vasche aperte nelle quali il mosto in fermentazione viene messo in contatto con le bucce tramite frequenti rimontaggi e follature. Grazie a queste tecniche le sostanze coloranti e gli aromi contenuti nella buccia vengono estratti e passano al vino. A fine fermentazione il vino passa quindi dall'acciaio in barriques nelle quali avviene la fermentazione malo lattica ed evolve per un periodo di circa 12/15 mesi. In seguito all'imbottigliamento il vino affina per circa un'anno in bottiglia.

Il Pinot Nero Schweizer si presenta con un rosso rubino che varia da tenue a intenso a seconda dell'annata. Il suo bouquet seduce con aromi complessi e stratificati di frutta, come frutti di bosco maturi e ciliegie, note speziate di pepe e cuoio. Aromi e sensazioni che si rispecchiano anche al palato. In bocca il vino entusiasma per i suoi tannini morbidi e avvolgenti, con eleganza e finezza, e per la sua struttura e corposità armoniose che lo rendono molto longevo.

Pinot Nero Schweizer - la verticale



Per festeggiare i primi vent'anni del loro "Schweizer" - dalla prima annata 1987 fino al 2007, l'ultima in commercio - Franz Haas e Luisa Manna hanno invitato un piccolo gruppo di giornalisti, esperti e amici a una particolare verticale del loro grande vino.

Tra le annate presentate spiccano soprattutto il 2002, il 2001 e il 1993: classico stile Borgogna e molto tipico il 2002, complesso, fine e elegante il 2001, morbido, maturo e affascinante il 1993.

Una parte del 2007 è stata imbottigliata con tappo a vite. Presentando il vino alla cieca con le due chiusure diverse - tappo di sughero e tappo a vite - il vino si ha presentato come lo stesso vino con due espressioni diverse: una grande annata con grande potenziale, fruttato e

strutturato, elegante e invitante, al momento più aperto il vino con il tappo di sughero, un po più chiuso quello con il tappo a vite.

Domaine Chicotot

Ospite speciale di questo particolare evento presso l'azienda Franz Haas era la Domaine Georges Chicotot di Nuits-Saint-Georges in Borgogna, che ha presentata cinque straordinarie etichette del loro Nuits-Saint-Georges Village e Premier Cru di cinque annate dal 2007 al 1973.