

# Franz Haas festeggia 20 anni del Pinot Schweizer



di Herbert Taschler

**P**inot nero e Franz Haas 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. Da vent'anni

- la prima annata è uscita nel 1987 - **Franz Haas** (nella foto) presenta il suo Pinot nero Schweizer, l'assoluta punta di diamante della sua produzione di Pinot nero.

Le uve per il Pinot nero Schweizer crescono sui pendii di Mazzon, Pinzano, Gleno e Montagna in aree scelte 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. 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.

Per festeggiare Franz Haas e Luisa Manna hanno organizzato una particolare verticale. Tra le annate presentate spiccano 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 è presentato 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. ☺ cod 14477