



Manna 2012 di Franz Haas

Spesso dietro un grande vino c'è un grande territorio, spesso dietro un grande vino c'è un grande produttore, spesso di fianco ad un grande produttore c'è una grande donna. Questa regola è confermata anche nella degustazione che andiamo a fare quest'oggi, quando nel calice ho assaggiato il **Manna Vigneto delle Dolomiti IGT 2012 di Franz Haas**. Questo vino, Franz, lo ha dedicato alla moglie **Maria Luisa**, che di cognome fa per l'appunto **Manna**, ed è un ruscitissimo blend di **Riesling, Gewurztraminer, Chardonnay e Sauvignon bianco** ed è nato nel 1995, quando durante una cena, Maria Luisa e Franz, stanchi di dover cambiare vino ad ogni portata, hanno pensato di creare un vino dall'alta gastronomicità perfettamente abbinabile a una moltitudine di piatti.

Ho avuto la fortuna di conoscere Maria Luisa, e posso dire che effettivamente rispecchia l'uvaggio (anche se sarebbe più corretto dire vinaggio) scelto. Donna dalla forte dolcezza femminile come il riesling, dalla contagiosa simpatia e del gewurztraminer condita dall'eleganza e finezza del chardonnay ed il carattere e decisione, che non guasta mai, del sauvignon. Non mi addentro nelle percentuali caratteriali, in questo Franz credo si sappia muovere con maestria. Il territorio invece è quello vocatissimo di Montagna sui pendii bolzanini che si inerpicano nelle alture dell'Alto Adige garantendo con le forti escursioni termiche vini profumati e dall'inconfondibile sapidità giocando anche su diverse altitudini e diverse composizione di terreni a seconda dell'apezzamento.

La bottiglia è la prestigiosa borgognotta con un'inconfondibile etichetta che riporta in grande il nome dell'Azienda nel bello e moderno carattere, e in basso il nome del vino. Simpatico il richiamo degli occhi azzurri con il bacio nella stilizzazione di un viso nell'H familiare.

Alternativa la stappatura in quanto il tappo è l'asettico e moderno Stelvin, ma d'altronde Franz Haas non rinuncia mai a comunicare che l'85% dei vini viene adulterato dal comportamento del sughero, ed ormai la maggior parte delle etichette aziendali è dotata di questo tappatura.

Alla mescita il Manna sprigiona un scintillante colore giallo dorato ricco e trasparente, con qualche riflesso più paglierino sull'unghia, sintomo della gioventù della vendemmia. Il naso è pot pourri di fragranze che oscillano dal fresco floreale al più complesso speziato, questa varietà è sia di impatto orizzontale, dovuto al blend, sia verticale, cioè nel momento in cui si effettua l'olfazione, diventano sempre più evoluto nel tempo. Appena servito le note del traminer sono nette ed evidenti nei petali di rosa e nella balsamicità del timo, per poi virare nel fruttato importante ed esotico dello chardonnay con la franca mela Fiji, gli altrettanti netti ananas e banana, per andare poi a chiudere con le note tostate di arachidi e pistacchi rinforzanti da un'intrigante pietra focaia ed un ritorno balsamico di salvia e da qualche sensazione di vaniglia e zafferano. La sensazione netta però è di un'eleganza e finezza unica, con i quattro vitigni che si rincorrono superandosi l'un l'altro ad ogni momento della degustazione.

Questa dinamicità la ritroviamo anche in bocca, dove risulta intenso e persistente, sicuramente secco di zuccheri, caldo ma con un'intensa ed armoniosa acidità che

semplifica e rende scorrevole la beva. Fine ed elegante grande equilibrio e morbidezza complessiva, persistenza lunghissima che viene impreziosita dalla bella sapidità di tratto tipicamente minerale.

In sostanza un grandissimo vino, mai banale né semplice ma neppure complesso, che appaga il degustatore concentrandosi sull'elegante acidità e dalla sinuosità verticale del corpo unito alla camaleontica bevibilità che noi di Aies possiamo contrassegnare con il Calice col Cappello.

Consiglio di berlo fresco, ma non freddo, 12-14 gradi, in calici a tulipano di media grandezza al fine di ottimizzare l'evoluzione dei profumi.

Come detto all'inizio vino dalla grande gastronomicità adatto ad una varietà di piatti molto alta, dalle alici marinate in olio e agrumi, all'ombrina al forno, dall'insalata di pesce ai crostacei importanti. Ideale anche con la cucina asiatica speziata a base di sushi e sashimi. Non limitatevi sollo al pesce, ma provatelo anche con carni bianche e con penna, torte e quiche di verdure sono sempre un bell'idea.

Io l'ho abbinato ad una fresca tartare di tonno frozen, con caponatina di verdure, la freschezza del vino e il corpo intenso ben si armonizzavano con la struttura della carne rossa del tonno marinata in olio e limone di Sorrento. Regge meravigliosamente il calice del giorno dopo, per di più ritappato nel suo Stelvin, acquistando evoluzione nei profumi. In questo caso l'ho abbinato a delle quaglie in salamoia bolognese al forno, e l'abbaiamento mi ha appagato per armonia generale con i due finali, quello elaborato della salamoia e quello sapido del vino che si complementavano a meraviglia.

Un'ottima idea è quella di accompagnare a questo Manna 2012 una cena a due a lume di candela per festeggiare un anniversario, o per conquistare il/la vostro/a partner nel primo caso sarà una serata da ricordare, nel secondo la conquista è garantita. Perfetto anche ad una cena con pochi ma buoni amici appassionati di vino, rimarrete colpiti dalla suo essere multietnico.

L'abbinamento migliore rimane quello di condividere la bottiglia con la persona amata per condividere un bel piacere della vita.

Gran Maestro Sommelier Paride Cocchi

