



Montagna, Alto Adige. Binomio scontato si direbbe. Montagna, Alto Adige, Manna, vino; nomi che evocano immagini, associazioni di idee. Il vino dell'Alto Adige, una manna piovuta dal cielo ma anche, sorprendentemente, una Manna piovuta da Napoli. **Maria Luisa Manna pare un'epigona di Federico II, bionda, bella, energica, vivace e loquace**, figlia di un focoso napoletano che lasciò il suolo partenopeo e i ventiquattro fratelli per trasferirsi sulle sponde dell'Adige. A questa donna, che gira l'Italia per raccontare con grande franchezza i vini che il marito produce sulla sponda est dell'Adige, a Montagna, e che abbiamo incontrato durante uno dei **"giovedì del Bar Elisa"**, qui a **Benevento**, è intitolato il **Manna, una opulenta cuvee di Riesling, Chardonnay, Traminer aromatico e Sauvignon Blanc prodotta da Franz Haas. Se i vini migliori sono quelli che rappresentano un territorio, questo vino vuole andare oltre per rappresentare anche una persona. Consistente, biondo, saporito, aromatico, non banale, esuberante, per alcuni versi sorprendente; reclama attenzione, suscita riflessioni lunghe.** Nella miniverticale imbastita quasi per caso, il millesimo 2013 e quello 2011 giocano su una corrispondenza inversa. Se nel più giovane prevalgono al naso i sentori dolci del Traminer cui si contrappone una spiccata ed a tratti spigolosa mineralità al palato, il Riesling, ingranando la marcia col passar del tempo, nel millesimo 2011 domina il bouquet olfattivo con la sua poderosa dote di aromi idrocarburici. Una morbidezza inattesa quasi molle, poi, caratterizza l'ingresso in bocca. Bianco inconsueto, versatile, quasi caotico che impone dedizione per coglierne con pienezza il panorama magniloquente.

Lassù i terreni sono strappati alle rocce da vignaioli temerari, i monti, quasi ossequiosi di questa audacia, si ergono a proteggere le vigne tenaci ed eroiche dall'intemperie dei venti sferzanti, levigandoli, ammorbidendoli. E' chiaro che il più sofisticato, scontroso, riluttante, seducente ed elegante dei vitigni possa sentirsi coccolato a sufficienza da dare buoni frutti. In effetti **"campo Mazzon"** è **l'area dei migliori Pinot Nero d'Italia**, un piccolo lembo di terra delle cui uve beneficiano solo undici cantine e tra queste da sempre Franz Haas. Non è una famiglia che si accontenta la Haas, da otto generazioni si susseguono i Franziskus, tutti con lo stesso nome, continuando la loro sfida ed insieme la loro unione con la terra. Sono arrivati a piantare barbatelle di Pinot Nero in altitudine, a 1150 metri sul livello del mare dove si vendemmia anche ad ottobre inoltrato per attendere la giusta maturazione. Terra e vigna generosamente hanno assecondato intuizione e volontà. Vino di immediata eleganza, un soffio di cannella afrodisiaca e poi odori di frutti rossi di boscaglia, lamponi in particolare, la cui morbidezza, fresca e succulenta, si ritrova al sorso. Una seduzione elegante ma fin troppo discreta, adescamento piacevole che non pretende un prosieguito, si appaga di se stesso.

In degustazione interessante per la freschezza e l'immediatezza il Muller Thurgau della linea Sofi, dedicata dagli Haas alla figlia Sofia; beverino per momenti di soavità il rosato Sofi da uve Merlot.

"Franz si impegna per fare i vini che più rispettino le uve che abbiamo a disposizione e così talvolta la stessa etichetta presenta sensibili variazioni da un anno all'altro. Questo è il nostro modo di rispettare la terra". Con queste parole la signora Manna ha iniziato la piacevole conversazione che ha accompagnato la degustazione, culminata, in spregio di ogni regola degustativa ma ad esaltazione del sovrastante

Franz Haas articolo apparso sul "ROMA" del 13 giugno 2015 nella rubrica
Odissea Gastronomica

