



DALL'AUSTRIA AL MONDO

Il Grüner Veltliner si fa internazionale



Alla scoperta dei migliori Grüner fuori dalla zona d'origine › I caratteri del vitigno e le sue espressioni › Le note di degustazione per riconoscerlo

CHRISTY CANTERBURY MW

www.christycanterbury.com

@canterburywine



Ho un debole per il Grüner Veltliner. Naturalmente **i primi che ho assaggiato erano austriaci**, giacché l'Austria è il punto di riferimento assoluto per questa varietà. E a ben guardare, fino a un decennio fa circa, il Grüner Veltliner non era piantato in nessun altro Paese. I viticoltori, poi, attratti da questa varietà e desiderosi di cimentarsi con uve differenti, hanno cominciato a considerarlo anche in avamposti lontani come, ad esempio, la **Nuova Zelanda**, dove oggi si contano addirittura 20 produttori di Grüner Veltliner. Complessivamente, sulle due isole sono dislocati circa 42 ettari e, secondo le stime della *New Zealand Winegrowers*, la superficie a Grüner dovrebbe raddoppiare entro i prossimi tre anni. È stata proprio una produttrice australiana, Fiona Turner della Cantina **Tinpot Hut**, a introdurre ai sempre più numerosi Grüner Veltliner extra-austriaci. In questi ultimi due anni - da quando, cioè, io e Fiona abbiamo fatto la nostra conoscenza su Twitter - ho potuto notare il **costante aumento dei Grüner provenienti da tutto il mondo**, e sono felice di segnalare che in molti casi si tratta di etichette di pregio.

Prima di addentrarci nei meandri di quest'uva, è bene segnalare che in molti Paesi - compreso il mio - essa risulta difficile anche solo da pronunciare. Grazie a Dio, nella lingua scritta spesso la si abbrevia in GV. In alcune Nazioni dell'Est Europa, poi, ha molti sinonimi, come Veltlin, Veltlínské Zelené and Zöld Veltelini. Ma quindi, **a cosa ci si riferisce precisamente quando si parla di Grüner Veltliner?** Continuate a leggere per scoprire da dove proviene, le fasi dello sviluppo, quali sono i suoi descrittori tipici, come invecchia e quali bottiglie non possono mancare nella vostra short-list degli acquisti.

Da dove viene

Il Grüner non è tra gli ultimi arrivati. La sua diffusione risale al tempo dei Romani ed è presente in Austria a partire dal 18° secolo. Tuttavia è stato solo quando negli anni Cinquanta e Sessanta Laurenz "Lenz" Moser III, alias **nonno Grüner**, sviluppò e diffuse il Sistema Lenz Moser (che facilitava la crescita dell'uva in pianta riducendo la necessità di manodopera e

IN APERTURA un grappolo di Grüner e, NELL'ALTRA PAGINA, il vigneto di Eisacktaler Kellerei, in Alto Adige

i costi di produzione) che questo vitigno ha raggiunto la popolarità nel suo Paese d'origine. Oggi, il Grüner Veltliner rappresenta un terzo di tutte le uve bianche coltivate in Austria (per la maggior parte a nord-ovest di Vienna e dintorni) e la sua diffusione è quasi pari a quella di tutte le varietà a bacca rossa messe insieme. Il Traminer, alias Savagnin o Gewürztraminer, è stato da tempo indicato come uno dei due genitori del Grüner Veltliner. Ma solo sette anni fa si è scoperto il nome dell'altro genitore "assente ingiustificato". Si tratta di una varietà quasi estinta chiamata Sankt Georgener. Veltliner sembrerebbe una sorta di "cognome" e infatti esistono anche le varietà Roter Veltliner e Frühroter Veltliner. Tuttavia, il Grüner non appartiene alla stessa famiglia di uve degli altri due. Veltliner dovrebbe significare dalla città di Veltlin, che pare fosse un antico villaggio austriaco nella regione del Tirolo occidentale. Il termine, quindi, si riferisce semplicemente alla città natale dei tre vitigni.

Le fasi dello sviluppo

Il Grüner Veltliner è piuttosto generoso. L'aggettivo non si riferisce all'alcol, quanto piuttosto alla resa e alla dimensione del grappolo. Quando nel 2012 presi parte alla vendemmia nella regione di Kamptal, in Austria, potei constatare che alcuni erano grandi letteralmente quanto la mia testa. Dall'alto al basso in termini di lunghezza e quasi altrettanto in termini di profondità. Paul Tietjen di **Coopers Creek**, che dal 2008 produce Grüner a Gisborne, in Nuova Zelanda, mi ha detto che la sua maggiore preoccupazione con questa varietà è appunto quella di controllare il peso dei grappoli, soprattutto quando le viti sono ancora giovani. L'uva matura piuttosto tardi e quindi cresce meglio in un clima fresco piuttosto che freddo. La buccia spessa del Grüner Veltliner lo aiuta a resistere alle malattie in zone che sono generalmente soggette a piogge in tempo di vendemmia. Tuttavia, i suoi grappoli compatti possono favorire l'accumulo di muffa, sia quella "buona" che quella "cattiva".

Le sue principali caratteristiche

Grüner significa "verde" e spesso al palato il vino richiama piante e verdure di questo colore, come l'erba tagliata, l'aneto e gli asparagi. Altri descrittori tipici della varietà sono il pompelmo, le lenticchie e i cracker di riso mentre il sentore distintivo del pepe bianco proviene dalla parentela con il Traminer/Savagnin/Gewürztraminer. Le note sapide risultano particolarmente evidenti quando l'uva è coltivata in terreni del Vecchio Mondo, la cui mineralità mette in primo piano le caratteristiche non fruttate della *cultivar*. I livelli d'acidità del Grüner Veltliner possono essere medi o pronunciati, a seconda del particolare grado di maturità del vino. Quando le uve raccolte presentano gradazioni zuccherine maggiori il Grüner spesso acquista una concentrazione al palato che lo rende più ricco. In questi casi gli aromi si fanno più fruttati, tendono verso l'albicocca secca, la buccia di pesca e anche



il caco. Le uve del Grüner, se lasciate sulla pianta abbastanza a lungo in condizioni ottimali, possono anche essere colpite dalla *botrytis cinerea*, o muffa nobile, che attacca i suoi fitti grappoli e aggiunge delle note esotiche di miele al vino.

La produzione è ancora in gran parte legata a quella del vino da tavola fermo. Le versioni con una gradazione alcolica inferiore ai 12,5% vol. sono fresche, magre e dunque più adatte a essere bevute giovani. Quelle più alcoliche possono garantire una longevità media o anche importante, a seconda della loro concentrazione. Il meglio della produzione austriaca può invecchiare per decenni, anche quattro o cinque! In alcuni casi il Grüner viene proposto in versione **Sekt** (di solito con fermentazione in serbatoi) e come bollicina da Metodo Champenois. Occasionalmente, alcuni produttori lo vinificano come vino dolce e anche come *ice wine*. Tradizionalmente in purezza, il Grüner alle volte si unisce a numerose varietà per dar vita a blend dolci o dai sentori di campo, come il Gemischter Satz austriaco. Questa ampia gamma di stili rispecchia la grande versatilità del Grüner Veltliner nell'abbinamento con il cibo. Le etichette leggere e fresche si sposano con gli asparagi (quasi impossibili da abbinare) e con la rucola molto pungente, mentre le tipologie più ricche e avvolgenti, accompagnano splendidamente arrostiti di selvaggina e formaggi cremosi.



**Curiosi di provare i Grüner Veltliner?
Ecco la shopping list
nell'ordine in cui io correrei a cercarli!**

Grüner Veltliner Paragon Vineyard 2012

Zocker www.zockerwinery.com

Ubicazione dei vigneti Edna Valley, California, Stati Uniti

Gradazione alcolica 13,5% vol.

Prezzo 17 dollari

Il suo perché Brillante, profumato e pieno di gioventù, questo vino presenta i classici sentori del Grüner. È leggermente vege-

tale e si apre con note di pepe bianco e lenticchie. Lievemente grasso ma con una forte spinta acida; risulta quasi corposo. Questi tratti, insieme a un finale di media lunghezza, lo rendono paragonabile a un pregevole Grüner di Kamptal e Kremstal

Grüner Veltliner 2013

Eisacktaler Kellerei www.eisacktalerkellerei.it

Ubicazione dei vigneti Alto Adige, Italia

Gradazione alcolica 13,5% vol.

Prezzo 15 dollari

Il suo perché Sentori di pepe bianco, lenticchie, rucola e anice: questo è un vino davvero complesso. Nonostante la sua ricchezza aromatica, si dimostra di facile beva. È un vino di medio corpo, con un accenno di sapidità al centro del palato, che viene elegantemente neutralizzato da una marcata acidità che vira verso un finale minerale. Davvero un piacere alla portata di tutti!

Grüner Veltliner 2013

Reustle Prayer Rock Vineyards www.reustlevineyards.com

Ubicazione dei vigneti Umpqua Valley, Oregon, Usa

Gradazione alcolica 13,6% vol.

Prezzo 24 dollari

Il suo perché Reustle, con sede a Umpqua Valley nell'Oregon meridionale, è stata la prima azienda vinicola degli Stati Uniti a produrre Grüner Veltliner. Questa etichetta mostra una bella ampiezza e una texture satinata che ricorda i vini dai suoli "loess" del Kamptal. I sapori sono di frutta ben matura: pesche, crema di limone, pompelmo. La vivace acidità allunga il sapore in un finale moderato

Grüner Veltliner Ridgecrest Vineyards 2013

Chehalem www.chehalemwines.com

Ubicazione dei vigneti Ribbon Ridge, Willamette Valley Oregon, Usa

Gradazione alcolica 12,8% vol.

Prezzo 24 dollari

Il suo perché Leggermente viscoso con un'acidità armoniosa e un lieve tocco di spritz, questo vino scivola splendidamente lungo il palato. Le note fruttate sono così pure, "gioiose" che si arriva in fondo alla bottiglia molto prima di quanto ci si aspetti. Caso raro, le uve che compongono il vino sono state raccolte in due fasi distinte, recuperando i grappoli rimasti in pianta dopo l'arrivo di un tifone proveniente dal Giappone che aveva inzuppato la vigna tra le due raccolte

Grüner Veltliner Underwood Mountain Vineyard 2013

Syncline www.synclinerwine.com

Ubicazione dei vigneti Columbia Gorge, Washington, Usa

Gradazione alcolica 13,3% vol.

Prezzo 18 dollari

Il suo perché Profumato e fresco, si caratterizza per una buona polpa, contenuta però da un pizzico di piacevole asprezza/durezza fenolica. Questo vino sta a metà tra un Grüner Veltliner e un Pinot grigio cresciuto in climi più miti. Il suo impeccabile equilibrio giustappone una vibrante acidità a un corpo medio e leggermente glicerico.

I sapori di mirabella, pesca e albicocca si allungano armoniosamente nel finale

Zöld Veltelini 2013

Szöke www.szokematyas.hu

Ubicazione dei vigneti Mátra, Ungheria

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Prezzo 13 dollari

Il suo perché Caspita! Questo è un Grüner in stile Muscadet! È super acido, di corpo leggero, pepato e con sentori burrosi da lunga permanenza sui lieviti. Mi ricorda molto un Weinviertel, un Grüner Veltliner dell'Austria. Affilato, strutturato ed esigente, questo vino va bevuto a tavola. In qualità di vecchi alleati al tempo dell'Impero Austro-Ungarico, non c'è da sorprendersi che il Grüner Veltliner sia migrato dall'Austria a est verso l'Ungheria

Grüner Veltliner McKee Vineyard 2013

Tinpot Hut www.tinpothut.co.nz

Ubicazione dei vigneti Marlborough, Nuova Zelanda

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Prezzo 18 dollari

Il suo perché Fiona Turner produce Grüner australiano sotto il marchio Tinpot Hut e Stopbanks. I suoi Grüner Veltliner sono stati i primi non austriaci che ho assaggiato. Questa etichetta è giocata su leggerezza e freschezza. È un vino delicato, sottile che profuma di pesca bianca, asparago fresco e pepe bianco

Grüner Veltliner 2012

Dr. Konstantin Frank www.drfrankwines.com

Ubicazione dei vigneti Finger Lakes, New York, Usa

Gradazione alcolica 12% vol.

Prezzo 16 dollari

Il suo perché Di colore giallo pallido con aromi di spezie, bambù, crema di limone e pomelo, questo vino promette leggerezza e freschezza. La sua bassa alcolicità, l'acidità in evidenza e la lieve concentrazione ne fanno un vino esile/sottile. Dr. Frank, il "padre della Vinifera" nel nord-est degli Stati Uniti, è stato il primo a piantare a New York uve da vino dopo il suo arrivo dall'Ucraina

Veltlínské Zelené 2011

Mikrosvín Mikulov www.mikrosvin.cz

Ubicazione dei vigneti Moravia, Repubblica Ceca

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Prezzo 14 dollari

Il suo perché Così leggero di corpo da ricordare la filigrana, questo vino possiede brio e vivacità. Si caratterizza per una combinazione esotica di scorza di pompelmo giallo, pepe bianco, asparagi e sorbetto al lime. La mineralità è pronunciata e l'acidità appare urtante: questa, quindi, è una bottiglia che dà il meglio di sé in abbinamento al cibo

Grüner Veltliner 2012

The Paddler

Ubicazione dei vigneti Marlborough, Nuova Zelanda

Gradazione alcolica 13% vol.

Prezzo 20 dollari

Il suo perché Questo Grüner particolarmente vegetale presenta tanta uva spina da far pensare a un Sauvignon blanc. È un vino di medio corpo, con un accenno di zucchero residuo e un finale abbastanza breve. Di facile beva, è ideale come aperitivo o da sorseggiare in estate in giardino