

BLUARTE

Cantina Cortaccia, dal terroir al calice il valore dell'autenticità

Ascoltare l'enologo Othmar Donà è come scoprire il suono dei vitigni, percepire il respiro del luogo, carpire la melodia profonda che risale dai terreni.

di Antonella Iozzo



Cortaccia (BZ) - Cantina Produttori Cortaccia, quality forever, now la storia racconta di una lunga tradizione iniziata nel 1900, quando 42 viticoltori decisero di dar vita alla prima assemblea generale della cantina Sociale. Obiettivo: crescita, coesione sociale, sviluppo economico, un credo fortificato dalla dedizione e dalla passione. Il percorso è stato segnato dalle varie crisi che pur influenzando sull'andamento generale non hanno mai spento l'entusiasmo e la voglia di crescere insieme in una sinergica prospettiva aperta sul domani. Nasce così, nei primi anni del 40 la

nuova cantina sociale.

Oggi, direttamente sulla Strada del Vino, la Cantina Cortaccia, è la dimora del vino dal cuore pulsante e innovativo che volge lo sguardo alla vecchia sede, in centro, custode di una fascinazione che solo il tempo suggerirà in prezioso nettare, qui, infatti, il vino riposa, si affina, invecchia.

Quasi duecento soci per 175 ettari di vigneti adagiati su meravigliose pendici a un'altitudine che varia tra i 200 e i 900 mt. E' un'armonica partitura che rilascia l'incanto di una natura baciata da un microclima molto favorevole e da notevoli escursioni termiche capaci di conferire uve mature e ricche di aromi variegati. Aree vitivinicole vocate alla produzione di vini bianchi di carattere e di vini rossi, caratterizzati dalla loro tipicità.

L'impegno costante, la tradizione, l'esperienza dei viticoltori entra in scena quotidianamente ed ogni zona rinasce nel segno del vitigno più indicato. Schiava, Pinot Nero, Merlot, Lagrein, Cabernet, Traminer, ridisegnano l'intermezzo collinare, verso le alture invece, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Müller Thurgau, sovrastano le forme dei luoghi.

La tradizione e l'innovazione alla Cantina Cortaccia viaggiano all'unisono, è un percorso, dove la cura meticolosa per ogni più piccolo dettaglio diventa il punto cardine di un'opera d'arte chiamata alta qualità. Gestì che vibrano di autenticità dalla vendemmia, rigorosamente, a

mano, a tutti i lavori che i vigneti richiedono, perché come ci spiega la nostra guida,



l'enologo [Othmar Donà](#), il vino si fa in vigna, in cantina si può solo elevare, plasmare, la sua naturale essenza. Donà con estrema professionalità ci guida, ci introduce nel meraviglioso mondo della cantina Cortaccia, il suo suggestivo planare nelle varie aree della struttura è intriso di pura passione, di sentimento che migra continuamente dai vigneti alla cantina e viceversa, quasi a ribadire che è tra i filari che la poesia della terra si evolve in versi di qualità, è dal terroir e in ciò che esso racchiude cioè geologia, clima e



cultura, che prende corpo l'eccellenza. Solo così una grande varietà di vitigni può divenire interpretare di un terroir variegato ed eterogeneo, in pochi chilometri, infatti, un mosaico di paesaggi dalle particolarità climatiche regalano un'autentica unicità dai sapori inconfondibili. Accanto ai vitigni internazionali troviamo gli autoctoni altoatesini, che sviluppando in pieno il loro carattere, trasmettono l'emozione e il concept Alto Adige: origine, tradizione, evoluzione, qualità senza compromessi. Ascoltare l'enologo Othmar Donà, è come scoprire il suono dei vitigni,

percepire il respiro del luogo, carpire la melodia profonda che risale dai terreni. Il suo condurci in questo meraviglioso mondo è un viaggio che sfiora la rugosità del suolo per riconoscere che il Lagrein, per esempio, predilige i terreni ghiaiosi, mentre il Gewürztraminer predilige quelli argillosi, è una fascinazione continua che svela le diverse declinazioni del territorio altoatesino.

Riflessi mediterranei all'ombra di cipressi, solitarie e silenziose presenze che affiancano i vigneti, quasi quinte teatrali, quasi cadenze di saggezza capaci di equilibrare il contrappunto paesaggistico dalle sfumature temperate, ideali per vitigni che amano le carezze del clima mediterraneo. I cipressi sono una nota caratteristica che ridisegnano, al nostro sguardo, la visione rendendola quasi simbolica espressione del luogo. La cantina Cortaccia non poteva non percepirne il battito tanto da introdurli nel suo brand: tre cipressi sulle sue etichette, nonché impressi sulle bottiglie Riserva, memorables portraits tra fascino, natura e identità.

La lungimiranza della Cantina Cortaccia, è ben tangibile nei modernissimi metodi di vinificazione, nell'efficienza e nell'organizzazione, nel proprio piglio innovativo. Dalla rigidissima selezione delle uve, alla quale l'enologo Donà dedica meticolosa e rigorosa attenzione, alla fermentazione, praticata anche a freddo in alcuni casi, per i vini bianchi,



fino alla vinificazione e all'invecchiamento. Serbatoi di acciaio inossidabile, barrique in rovere e grandi botti di legno. È il suono magica della cantina, è la pulsione del tempo, ed è proprio qui tra i serbatoi in acciaio e le botti in legno che la forza dell'autenticità prende forma. Attraversare questi luoghi o sostare per qualche minuto davanti alle botti è un'esperienza che tocca la sensibilità, è un percepire la cultura del vino, i gesti dei vignaioli, la cura dell'enologo e di tutte le persone che giornalmente vivono il proprio lavoro come l'estensione di un modo di essere e di amare la propria terra.



Il valore del tempo per Othmar Donà, è una parabola inarcata tra il volto della tradizione e le prospettive della ricerca. Interazione di stili e d'idee che confluiscono nella sperimentazione, e la Cantina Cortaccia, si arricchisce di nuovi vini dal fascino internazionale, nati nel cuore della cantina, spazi che racchiudono tutta la tecnica e la poesia di un sapere antico capace di innovarsi. Le varie aree della cantina si avvicendano alternando, quindi, modernità e sapienza in una lineare sintesi di dinamismo aziendale e affidabilità nel segno dei rapporti umani.

Dai vigneti al punto vendita e sala degustazione essenziale e lineare, passando per l'imbottigliamento, moderno e funzionale, tutto si muove nel rispetto del vino. Percezione che diviene vera e propria esperienza con una mirabile degustazione proposita da Donà. Undici vini, undici grandi interpretazioni, undici perle che si aprono al mondo dei sensi ad iniziare dal Pinot Bianco Doc Hofstatt, fresco vivace, una festa per il palato, una gioia per gli occhi con il suo colore limpido e brillante. Lo Chardonnay Doc Pichl, invece seduce lentamente con la sua eleganza morbida e avvolgente dai profumi vanigliati. È un universo sensoriale che richiama subito il vigneto "Pichl", situato su un ripido pendio di pietra calcarea esposto a sudovest, origine che ritorna ed inebria. Decisamente diverso il Pinot Grigio Doc Penoner, corposità intensa e persistenza dalle note salate, perché per ogni terroir il proprio vitigno. Un mosaico di emozioni ricamano le sensazioni organolettiche che implodono in piacevolezza regale con il Sauvignon Doc Kofl, intensità fruttata, raffinatezza, sapidità forgiati dal tempo e dall'esperienza, un sogno che

stempera la sua preziosità in cadenze di gusto, ed è sempre la particolare zona a ritornare, a rilasciare la sua essenza. Vini bianchi altoatesini, la qualità che porta nel calice l'espressività e il carattere del luogo, e se è il terreno a determinare il vitigno, la frazione di Corona, ad un'altitudine di oltre 900 metri è il paradiso del Müller Thurgau Doc Graun, la sua leggerezza aromatica, la finezza minerale e l'acidità fresca lo rendono ambasciatore di autenticità nella modulazione della Cantina Cortaccia, stile che rinasce tradizione. Vini bianchi della Linea Collection che



lasciano il posto al Gewürztraminer Doc Brenntal Riserva della Linea Premium. Vitigno autoctono per eccellenza, unico, inconfondibile, che qui e solo qui può esprimere al massimo livello la sua elegia. La versione della Cantina Cortaccia è un inno alla natura che si eleva in vaporosità soave, una nuova che sfiora la dolcezza per poi inebriare il palato con freschezza e mineralità, una persistenza aromatica che seduce con discrezione.

Emozioni che continuano tingendosi di rosso con i magnifici quattro: Pinot Nero Riserva Doc Glen, Lagrein Doc Frauenrigl, Merlot Doc Brenntal, Cabernet Doc Freienfeld, quattro infuocate vibrazioni che accendono la passione declinata in raffinatezza e struttura.

On the stage il Pinot Nero Riserva Doc Glen, morbidezza, forza, eleganza, un vino capace

di evolvere e di sorprendere con i suoi profumi freschi e la sua rotondità. L'annata 2012 ha delle grande potenzialità che il tempo saprà cesellare. La musica cambia con il Lagrein Doc Frauenrigl, robusto, vigoroso, massima espressione autoctona. Colore rosso



granato intenso e vellutato, di una densità quasi palpabile. Corposità calibrata che dilaga in maestosità austera grazie ai tannini balsamici dovuto all'affinamento in barrique, mentre la conservazione nelle grandi botti in legno ne sviluppa la materica essenza.

Qualità, tipicità, innovazione sembrano essere le caratteristiche del Merlot Doc Brenntal, armonia in bottiglia sensuale e fruttata che si lega alla vigorosa persistenza in un crescendo di sobrietà. Il fascino discreto della sintesi, l'istinto passione di un grande rosso è il

Cabernet Doc Freienfeld. Un Cabernet Sauvignon, monovitigno che la Cantina Cortaccia dipana in una partitura assoluta, in eccellenza, in un crescendo rossiniano che ne flette la filosofia: qualità, passione, terroir. Frutta rossa matura, struttura tannica e quella meravigliosa nota armonica che avvolge il palato e coinvolge ogni senso grazie ad una persistenza danzante e profusamente incline alla conversazione. Étoile della degustazione, il Passito Bianco Mitterberg Igt Aruna 2011. Crepuscolo del desiderio che avvolge ogni papilla gustativa, bellezza solare e rotonda che scivola nei calici tingendosi di oro brillante, musica infinita che ammalia senza deflagrare in stucchevole dolcezza. Gewürztraminer e Moscato Giallo meravigliosamente in sintonia, sviluppano una sinfonia fruttata, innervata dalla freschezza degli acidi. Profumo di miele, esotiche fragranze e il tempo scopre il piacere di restare. Attimo dopo attimo effetto Cantina Cortaccia.

Cantina Cortaccia

Strada del Vino 23 - 39040 Cortaccia (BZ) - Italia

Tel. +39 / 0471 / 880 115 - Fax +39 / 0471 / 880 099

<http://www.kellerei-kurtatsch.it>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(16/05/2014)

Articoli correlati:

[Intervista all'enologo della Cantina Cortaccia Othmar Donà](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: www.bluarte.it