

La cantina altoatesina Erste + Neue fa tappa a Riccione per presentare la Linea Puntay: «Che ottima annata la 2022!»

scritto da Redazione | 26/05/2024



Con il mare di fronte, i piatti del ristorante “Carlo” hanno ben accompagnato i vini della storica cooperativa del lago di Caldaro. Fiore all’occhiello della produzione, la linea Puntay comprende vini freschi ed eleganti, nati da vigneti che arrivano fino a 800 metri di altitudine

© Articolo di Patrick Cerqueti

Qualità, rigore, produzione sociale e sostenibilità. Sono queste le parole d’ordine che contraddistinguono **Erste + Neue**, una delle più antiche cooperative vitivinicole del Trentino-Alto Adige e punto di riferimento per la produzione enoica di Caldaro (BZ), comune affacciato sull’omonimo lago.

Siamo in una delle zone più rinomate della provincia per quanto riguarda la coltivazione della vite; non è un caso che il nome completo del comune sia **Caldaro sulla Strada del Vino** (*Kaltern an der Weinstraße* in tedesco).



I vigneti terrazzati della cooperativa (Foto © Manni Pernthaler).

La cantina Erste + Neue: tra passato e presente

Con soli 5.700 ettari vitati, l'Alto Adige ha una produzione molto limitata se confrontata con altre realtà: basti pensare che i vicini del Trentino coltivano quasi il doppio, mentre la sola Sicilia ha ben 114.000 ettari (Dati Istat 2022). Nonostante ciò, i viticoltori altoatesini sono riusciti a fare di una debolezza il loro punto di forza, e la cantina **Erste + Neue** ne rappresenta a pieno il senso.

L'azienda è il risultato della fusione, avvenuta nel 1986, tra due cooperative sociali: la "**Erste Kellerei**" (nata nel 1900 dall'unione dei vignaioli locali) e "**Neue Kellerei**" (fondata nel 1925). Nel 2016 è susseguita la lungimirante unione con "**Cantina Kaltern**".

Alla base del successo di **Erste+Neue** ci sono i circa **400 vignaioli**, che forniscono le proprie uve ottenute su un'**estensione totale di circa 230 ettari terrazzati**, disposti fra il Lago di Caldaro e i piedi del **Monte Mendola** (l'appezzamento medio di ogni agricoltore è di circa 0,7 ettari).

Ogni giorno, un agronomo privato di Erste + Neue si adopera per certificare e garantire gli elevati standard richiesti. Dal 2018 l'azienda ha ottenuto il sigillo internazionale **FAIR'N GREEN** per la viticoltura sostenibile e, dal 2022, la produzione dei bianchi si fregia della **certificazione BIO**.

Linea Puntay di Erste+Neue: l'annata 2022 al ristorante Carlo

Con un pranzo al [Ristorante Carlo](#) di Riccione, alla presenza dell'enologo **Thomas Scarizuola** e del direttore commerciale **Christoph Fischer**, è stata presentata l'**annata 2022** della linea "**Puntay**" di **Erste + Neue**, la più prestigiosa delle tre diverse fasce aziendali (le altre sono la **Basic** e la **Classic**).

Sulle 500.000 bottiglie complessivamente prodotte dalla Cooperativa in un anno, circa 50.000

bottiglie rientrano nelle varie etichette della **linea Puntay** che asseconda **le nuove esigenze di un mercato** che richiede, sempre più, **freschezza degustativa e attenzione alla sostenibilità**.

Dall'autunno 2024, Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon, in commercio proprio con la vendemmia 2022, diventeranno ufficialmente biologici, aggiungendosi a **Gewürztraminer e Kalterersee Classico Superiore**, già in vendita con la certificazione bio.

«Si tratta di un traguardo molto importante per la nostra cantina, una tappa che fa parte di un percorso che stiamo portando avanti con grande attenzione ed entusiasmo da diversi anni. - ha spiegato **Thomas Scarizuola**, Kellermeister (enologo) di Erste+Neue. - La nostra azienda ha intrapreso la conversione al biologico pionieristicamente già 20 anni fa, attraverso il lavoro di un primo gruppo di soci: un impegno che è sempre stato sostenuto e incentivato. A partire dal 2016 è iniziato anche il progetto Bio dedicato ai vini della linea Puntay, che è il nostro fiore all'occhiello».

Un lavoro molto delicato, poiché i vigneti da cui arrivano le uve per la Linea Puntay devono essere in grado di fornire uve eccellenti, che siano l'espressione più alta della produzione di Erste+Neue.

«Devono dare origine a vini che coniughino lo spirito alpino e la raffinatezza dei profumi grazie a un'attenta e meticolosa selezione in vigna delle uve, allevate nei più vocati appezzamenti a disposizione dei nostri soci», ha proseguito Scarizuola.



Thomas Scarizuola, enologo di Erste+Neue (Foto © Ufficio stampa).

Vini che nascono in alta quota

La linea Puntay prende il nome dalla “punta” delle montagne che circondano gli appezzamenti e da **Puntara**, una delle località di Caldaro più vocata alla viticoltura.

Le bottiglie Puntay nascono dalla **selezione manuale delle migliori uve** (siamo circa sui 70 quintali per ettaro a livello di resa, con un’altitudine media dei terreni tra i 400 e i 800 metri slm). Dopo una raccolta che tiene conto della maturazione perfetta dei grappoli, il processo di vinificazione viene sapientemente seguito dall’enologo **Thomas Scarizuola** che, dallo scorso anno, ha sostituito **Andrea Moser**. La linea utilizza prevalentemente i vitigni autoctoni, come **Pinot Bianco, Gewürztraminer, Lagrein** e **Schiava**, quest’ultima in forte e meritato rilancio, dopo un periodo di abbandono.

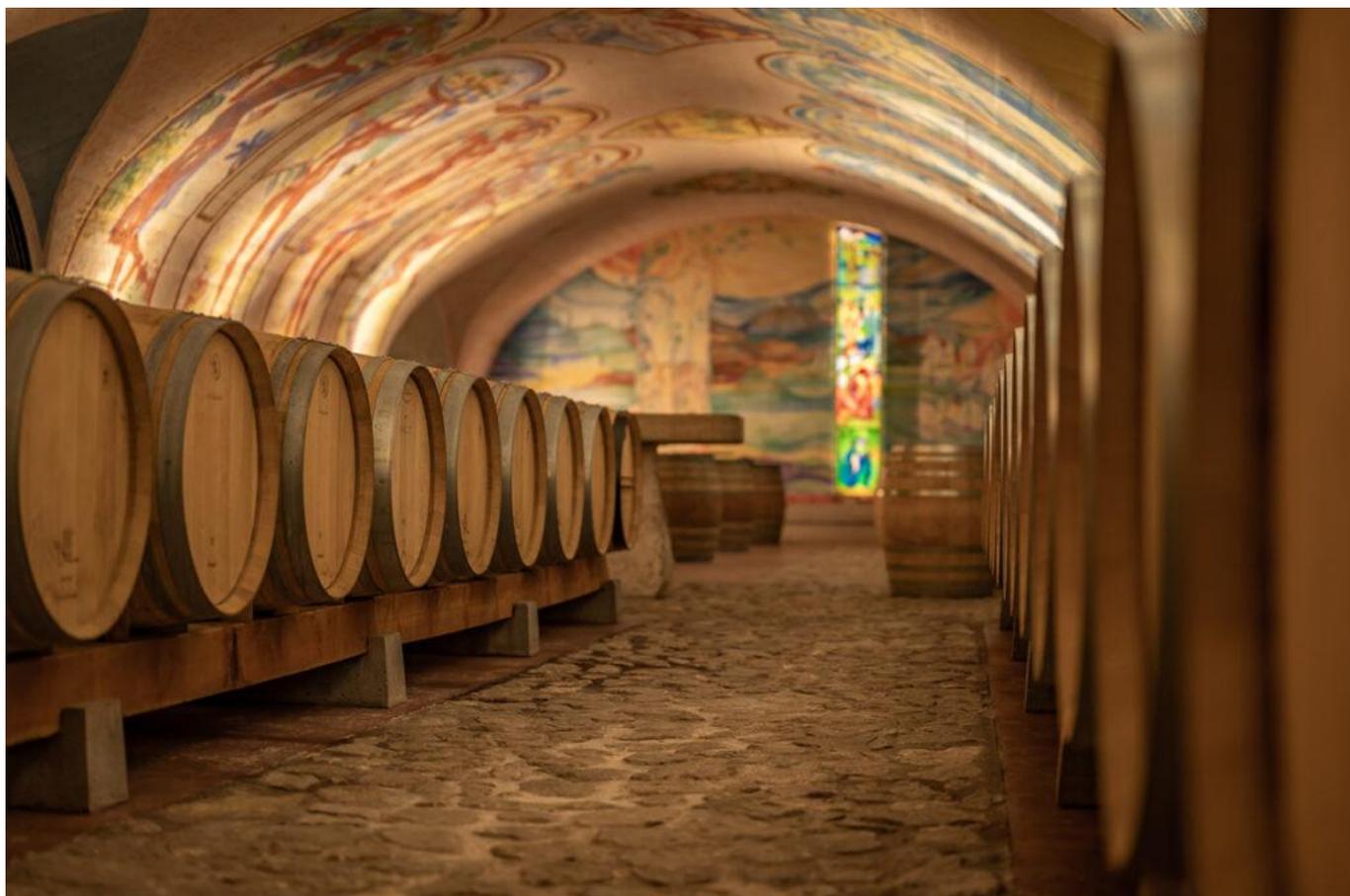


Una vista panoramica del territorio in cui è visibile il lago di Caldaro (Foto © Ufficio stampa).

L'eccellente qualità delle uve dell'annata 2022

La **2022 è stata un'annata estremamente positiva con ottima qualità delle uve**, hanno spiegato nel corso del pranzo. Nonostante il clima sia stato particolarmente caldo e siccitoso, infatti, le piante hanno retto bene lo stress idrico legato alla scarsità di piogge nel periodo estivo. Su questo aspetto ha giovato, sicuramente l'altitudine media sulla quale si trovano i vigneti.

Per riuscire a valorizzare le caratteristiche delle singole uve e del terreno, in prevalenza argilloso, le tecniche di macerazione e affinamento mutano in base all'esigenza. Per il **Kaltersee Puntay 2022**, ad esempio, si passa da una vinificazione in cemento e da una fermentazione malolattica all'affinamento in rovere e a un passaggio di qualche mese in anfore cermaiche (Clayver). Il **Gewürztraminer Puntay 2022** richiede, invece, una prima macerazione in acciaio per poi passare 10 mesi di affinamento in botti di legno fine.



La splendida barricaia di di Erste+Neue (Foto © Manni Pernthaler).

Uno Spumante altoatesino vivace e aromatico

Il benvenuto al Ristorante Carlo è stato accompagnato dallo **Spumante Puntay Peak Nat 2022**, il nuovo arrivato della linea Puntay e ottenuto da uve **Pinot Bianco in purezza**, raccolte dai vigneti più elevati ed estremi sulla costa della Mendola che crescono su terreno morenico-calcareo. Dopo una fermentazione molto lenta e con lieviti selezionati, seguita dalla presa di spuma, il **Peak Nat 2022** è stato lasciato sulle fecce per circa sei mesi prima della sboccatura, avvenuta a fine marzo 2023. Il risultato è molto piacevole, con bollicine fini e profumate di frutta che anticipano un **sorso fresco e salino**, che esprime al meglio la pulizia dei vini di montagna.

Puntay Pinot Bianco Alto Adige DOC 2022

L'antipasto dello chef ha unito pesce, frutta, legumi ed erbe aromatiche: *"Gamberoni imperiali al sale grosso con arance e mele renette. Insalatina di totani, ceci e rosmarino. Frittino siculo con calamaretti su ricola e balsamico"*. Buoni gli abbinamenti con il **Puntay Pinot Bianco Alto Adige DOC 2022** e il **Puntay Gewürztraminer Alto Adige DOC 2022**

Il **Pinot Bianco Alto Adige DOC 2022** è un vino di corpo, dal profumo fresco, floreale e fruttato. Al palato è sapido ed elegante con una buona persistenza. Nato da uve coltivate su terreni argillosi tra i 350 e i 500 metri di altitudine, in parte sottoposte a macerazione a freddo, il vino segue una parziale fermentazione spontanea e 9 mesi di affinamento in grandi botti di legno.

Puntay Gewürztraminer Alto Adige DOC 2022

Il **Puntay Gewürztraminer Alto Adige DOC 2022**, che sosta 10 mesi in legni fini, è un altro buon esempio di forza, equilibrio e freschezza. Vivaci gli aromi floreali e speziati mentre in bocca arrivano

mineralità, ricchezza e lunga persistenza.



L'antipasto al quale sono stati abbinati il Pinot Bianco e il Gewürztraminer (Foto © Patrick Cerqueti).

Puntay Sauvignon Alto Adige DOC e Puntay Kalterersee Classico Superiore Alto

I *“Paccheri con trafilatura in bronzo, ragù bianco di pesce, asparagi e pachino”* sono stati accompagnati da una degustazione di due etichette, il **Puntay Sauvignon Alto Adige DOC 2022** e **Puntay Kalterersee Classico Superiore Alto Adige DOC 2022**.

Il **Sauvignon Alto Adige DOC** ci rievoca la freschezza delle vette altoatesine. 100% Sauvignon, ha una bella acidità e una mineralità ben dosata, con un sorso lungo che non si lascia immediatamente dimenticare. Il **Puntay Kalterersee Classico Superiore Alto Adige DOC 2022**, a base schiava, è forse una delle etichette più identitarie della linea e ci ha ammaliato con struttura e avvolgente bevibilità esaltata da un abbinamento correttissimo con il cibo servito.



Sauvignon Alto Adige DOC e Kalterersee Classico Superiore Alto (Foto © Patrick Cerqueti).

Chardonnay Alto Adige DOC 2022 e Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC 2021



Foto © Ufficio stampa

Il pranzo è proseguito con un tritico composto da *"Filetto di branzino grigliato; Spiedino di*

calamaro e gambero; Capasanta Gratinata” che ha incontrato due etichette della linea Puntay: **Chardonnay Alto Adige DOC 2022** e **Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC 2021**.

Frutto di una eccellente maturazione delle uve, di una vinificazione a lenta fermentazione e un affinamento sulle fecce fini per 9 mesi in grandi botti di legno, il **Puntay Chardonnay Alto Adige DOC 2022** offre complessità aromatica e una beva equilibrata, avvolgente e sapida.

La degustazione è terminata con il secondo “nero” della giornata, oltre alla schiava: il **Puntay Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC 2021**. Dalle uve coltivate a oltre 350 metri di altitudine, il vino ricava eleganza e piacevolezza. Dopo la macerazione a freddo, segue la fermentazione tradizionale e l’affinamento in barrique, acciaio e Clayver per 15 mesi. Il risultato è un **calice equilibrato** che raggiunge il naso con profumi di ciliegia matura, vaniglia e pepe, con tannini vivaci e buona persistenza. Sarebbe interessante degustarlo anche fra qualche anno per valutare gli effetti della sua evoluzione.

Con una sapiente arte vinificatrice, la **cantina Erste + Neue** trasmette in calice il fascino e la complessità del terroir alpino, insieme alla passione dei suoi soci. La qualità gustativa dei suoi vini, fatta di freschezza ed eleganza non ha nulla da invidiare ai grandi vini francesi.

Cantina Erste + Neue

Via delle Cantine, 10 - Caldaro (Bolzano)

www.erste-neue.it