

Sanct Valentin, la maestria di Hans Terzer

La linea "Sanct Valentin" della Cantina San Michele Appiano (*Weinkellerei St. Michael Appen*), in quella splendida terra di colline, castelli, laghi e vini, a pochi chilometri da Bolzano, nel cuore dell'Alto Adige, è una riconosciuta eccellenza a livello internazionale. Lunghissima è la lista dei premi di prestigio ottenuti. Merito di Hans Terzer, enologo finissimo e carismatico che opera dal 1977 in questa cooperativa costituita da 345 soci e, nel 1997, è stato nominato dal *Gambero Rosso* tra i 10 migliori winemakers al mondo. Inaugurata nel 1986 con Chardonnay, Pinot Grigio e Gewürztraminer, poi arricchita da Sauvignon, Pinot Bianco e Passito Comtess, e dalla serie dei rossi (Pinot nero, Lagrein, Cabernet, Merlot), Sanct Valentin, nome legato alla tenuta omonima del 15° secolo dove è stata creata, oggi registra una vendita, nel canale Ho.Re.Ca., di circa 400mila bottiglie (complessivamente tuttavia, la produzione della cantina, è di circa 2,5 milioni di bottiglie, riassunte in una trentina di etichette). Con l'imbarazzo della scelta, che si dibatte tra le più felici espressioni della qualità del terroir, parleremo di due vini, un bianco, il Sauvignon

Sanct Valentin, e un rosso, il Pinot Nero Sanct Valentin.

Il Sauvignon – 140mila bottiglie annue vendute –, pluri-premiato, con uve da 25 ettari di vigna a San Michele e Appiano Monte, vinificato in acciaio (90%) e legno usato (10%) manifesta, nelle parole di Terzer, «profumi di sambuco selvatico, uva spina, frutti tropicali come litchi e maracuya», esibisce «lunghezza di gusto» e si abbina magnificamente «con piatti a base di asparagi, con salmerino e trota alla griglia, risotti con verdura». Il Pinot Nero, da uve dei vigneti più antichi e vocati, vinificato in acciaio e affinato in barrique e tonneaux, servito fresco, a 15-16°, è un tripudio di profumi e sapori, dalla ciliegia della giovinezza fino al tartufo e al fungo nobile quando invecchia. Si sposa bene con capretto, agnello, pesce sostanzioso. Dopo 15 anni, resta delizioso. Provare per credere.



Il Sauvignon Sanct Valentin

Il Sauvignon resiste ottimamente 10 anni ed oltre. Moltissimo per un bianco. «Il segreto è nella qualità delle uve» osserva Hans Terzer. E nella sapienza della sua arte enologica. Da meditazione è il Moscato Rosa (*Rosenmuskateller*), con la sinfonia n. 9 di Beethoven.