



PRESSEBERICHTE | VOCI DALLA STAMPA | PRESS REPORTS

Ausgabe | Edizione | Edition 2021

[HOME](#) [EVENTI](#) [VINO](#) [DEGUSTAZIONI](#)

Cortaccia Rossa 2021

Quarta edizione dell'evento dedicato ai vini rossi da invecchiamento a base di cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot



di
[Francesco D'Agostino](#)
22 Settembre 2021

Una volta, neanche tanto tempo fa, l'Alto Adige produceva essenzialmente rossi da schiava, che erano esportati in Austria, Svizzera e Germania, e Pinot bianco da bere in casa. Tutto questo sino a fine anni Settanta, salvo qualche eccezione. Poi l'illuminazione e la presa di coscienza della naturale vocazione del territorio ai bianche ha trasformato il vigneto della Provincia di Bolzano, modificandone oltre la metà in uva bianca. La grande trasformazione si completa negli anni Novanta, ma in parallelo resisteva una tendenza a conservare le uve bordolesi nella aree più a sud dell'Alto Adige, detta Bassa Atesina, con qualche incursione intorno a Lago di Caldaro, fatta salva l'attenzione per le uve rosse schiava e anche il germe di sviluppo del pinot nero, esploso poi negli ultimi quindici anni. E proprio a partire dal 1990 che qualche rosso da uve bordolesi comincia ad affermarsi, sfruttando un'annata calda e importante; evento che si ripete nel 1997, c'era da aspettarselo.



Queste particolari annate caratterizzate da calore e luce anche in autunno sono evidentemente aumentate con i cambiamenti climatici, supportando e sollecitando i vignaioli della Bassa Atesina a conservare e sviluppare le loro scelte che già avevano trasformato le vigne da pergola a spalliera, con potatura a guyot. Insomma, la natura e la visione dell'uomo hanno favorito in quelle aree il raggiungimento della maturazione completa anche per le uve più tardive nella maggior parte delle annate. La crescente popolarità, diventata vera e propria esplosione, del bianco altoatesino ha tenuto piuttosto coperto e confinato questo fenomeno e forse è stato un bene perché quei vignaioli, che non avevano smesso di credere in quelle uve e nei loro vini, hanno avuto il tempo di far invecchiare le loro vigne e di affinare le tecniche di vinificazione. Tant'è che nel 2015 nasce l'evento Cortaccia Rossa con l'intento di affermare, sottolineare e comunicare il valore di questi vini, mettendoli a confronto con le zone più vocate del mondo, a partire dal Bordeaux (2015), passando per Bolgheri (2017) e per approdare nel 2019 a un confronto, sempre alla cieca, con tagli bordolesi affermati di diverse aree del mondo. Nel 2019 eravamo presenti e ancora conserviamo le schede di assaggio, dove dando i punteggi ogni giurato ha contribuito ai risultati finali in cui nelle diverse batterie i vini di Cortaccia hanno vinto o sono arrivati nelle prime tre posizioni.

Sono quattro i produttori che danno vita a questo appuntamento biennale, giunto alla quarta edizione: Baron Widmann, Cantina Cortaccia, Peter Dipoli e Tiefenbrunner, convinti del potenziale di questa tipologia nell'area e del suo stile inconfondibile, hanno deciso di confrontarsi con altri prodotti affermati in degustazioni cieche, aperte per addetti ai lavori.

Prima di esporre il resoconto degli assaggi di della recente manifestazione, è interessante vedere i dati relativi alla presenza di uve bordolesi (cabernet sauvigno, cabernet franc, merlot) nell'area di Cortaccia.

Anno	Superficie complessiva delle tre uve (ettari)
1982	4,4
1994	14,7
2001	19,2
2005	40,4
2014	39,2
2020	43,9

Evoluzione terreno vitato con le tre uve bordolesi



La cronaca attuale

Lo scorso 8 settembre si è svolto Cortaccia Rossa 2021, ancora una volta nella cantina scavata nella roccia di Laimburg, dove ha sede il Centro di Sperimentazione, dedicato al mondo agricolo, agroalimentare ed enologico. La grande sala riunioni, totalmente isolata dall'esterno da molti metri di porfido, è il luogo magico



dove si è svolta ancora una volta la manifestazione. Dopo l'introduzione e la presentazione delle quattro aziende abbiamo effettuato gli assaggi alla cieca di quattro batterie, ognuna da quattro campioni, una per ciascuna azienda altoatesina; ogni batteria presentava un'annata attuale e una vecchia di ogni produttore altoatesino e altri due tagli bordolesi di altre aree. Un assaggio tra vini eccellenti in cui le differenze sono maggiori in termini di stile che di qualità e in cui i grandi rossi di Cortaccia, come sempre dicono la loro, posizionandosi in alta classifica. Per ogni batteria riportiamo i vini nell'ordine di servizio, i nostri punteggi in centesimi e le note per i primi due vini classificati.



Batteria 1

CHÂTEAU PAVIE- MACQUIN 2015 Saint-Émilion Aoc 1er Grand Cru Classé	merlot 84%, cabernet franc 14%, cabernet sauvignon 2%	88
CHÂTEAU CLINET 2015 Pomerol Aoc	merlot 90%, cabernet sauvignon 9%, cabernet franc 1%	90
IUGUM 2015 – Peter Dipoli – Alto Adige Doc	merlot 80%, cabernet sauvignon 20%	87
IUGUM 2002 – Peter Dipoli – Alto Adige Doc	merlot 74%, cabernet sauvignon 26%	90

Batteria 2

REDIGAFFI 2018 – Tua Rita – Toscana Igt	merlot 100%	90
BRENNATAL Riserva 2018 – Cantina Kurtatsch – Alto Adige Doc	merlot 100%	89
CHÂTEAU L'EVANGILE 2018 Pomerol Aoc	merlot 80%, cabernet franc 20%	88
BRENNATAL Riserva 2007 – Cantina Kurtatsch – Alto Adige Doc	merlot 100%	87
<i>Batteria 3</i>		
COLLEZIONE PRIVATA 2016 – Isole e Olena – Toscana Igt	cabernet sauvignon 100%	90
Vigna TOREN Riserva 2016 – Tiefenbrunner – Alto Adige Doc	cabernet sauvignon 100%	91
CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES 2010 Saint-Julien Aoc	cabernet sauvignon 82%, merlot 10%, cabernet franc 8%	91
LINTICLARUS Riserva – Tiefenbrunner 2011 – Alto Adige Doc	cabernet sauvignon 100%	89
<i>Batteria 4</i>		
ARGENTIERA 2018 – Tenuta Argentiera – Bolgheri Superiore Doc	cabernet sauvignon 50%, merlot 40%, cabernet franc 10%	90
CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON 2018 Saint-Julien Aoc 2ème Grand Cru Classé	cabernet sauvignon 74%, merlot 23%, cabernet franc 3%	89
AUHOF 2018 – Baron Widmann – Alto Adige Doc	cabernet sauvignon 75%, merlot 20%, cabernet franc 5%	91
AUHOF 2007 – Baron Widmann – Alto Adige Doc	cabernet sauvignon 75%, merlot 20%, cabernet franc 5%	88



Batteria 1



Batteria 1

Château Clinet 2015

Goloso di frutto e invitanti tostature: visciola, mirtillo, mora, declinati anche in sciropo, fusi con crosta di pane e biscotti, accompagnati da cannella, noce moscata, vaniglia e pepe, percorsi da note di inchiostro e grafite, da timbri balsamici di menta e abete. Morbido, vivo, di bella struttura e tannino fine e vivace, appena deciso in chiusura. Retrolfatto subito goloso di frutto, poi scuro di pepe, grafite e liquirizia, sempre balsamico

Iugum 2002 – Peter Dipoli

Naso etereo, complesso, accoglie sul frutto di prugna, marasca e fico, espressi anche sotto spirito, percorso da intense e articolate speziature (noce moscata, cannella, chiodi garofano, cardamomo, vaniglia,...); si aggiunge il frutto disidratato insieme a decise e coinvolgenti note affumicate. Bocca bilanciata, succosa, lunga, dal tannino integrato ben percepibile che da grip invitante all'assaggio. Retrolfatto dolce e fresco, arricchito da note vive che arrivano al chinotto, percorso da sentori di grafite e liquirizia.



Batteria 2

Batteria 2

Redigaffi 2018 – Tua Rita

Frutto carnoso dalle invitanti nuance vegetali: mora, mirtillo, visciola con avventanti tostature di nocciola, pane, vaniglia, toni di crostate alla confettura, sentori di pepe, ginepro e foglia di mirto. Polposo, morbido, pieno, dal tannino vellutato, più sottolineato in chiusura per l'azione detergente della potente vena alcolica. Retrolfatto coerente, con finale di frutto sotto spirito e spezie.

Riserva Brenntal 2018 – Cantina Kurtatsch

Accoglie su frutto, inchiostro e balsami: mirtillo, amarena e mora percorsi da respiri di menta ed eucalipto. Poi dolcezze di pasticceria alla confettura, anche di fichi, e alla frutta secca, con note di mandorle e nocciole pralinate, in bel contrasto con grafite. Ingresso avvolgente, di bella nota acido-sapida vitale, dotato di tannino netto, appena giovane, ma non spigoloso per un finale ricco di frutto con nette percezioni di grafite.





Batteria 3

Batteria 3

Riserva Vigna Toren 2016 – Tiefenbrunner

Intenso di frutto dolce e in confettura di ciliegia, chinotto, prugna e mora, sfumati da sentori di cioccolato al latte, da toni di pasticceria alla frolla e frutta secca, con note di boero, articolata speziatura, timbri di ardesia. La bocca è suadente, vellutata, viva e di grande dinamica gustativa, dotata di un tannino deciso e già ben integrato per un insieme loquace, coerente, goloso, profondo.

Château Léoville Las Cases 2010

Etereo, balsamico, di ciliegia e prugna, mature e sotto spirito, con granatina, sfumate da note mentolate; si aggiungono toni di crostate alle confettura, sentori di cotognata, mon chéri, gianduia... Bocca bilanciata giocata tutta sulla eleganza, dal tannino finissimo, succosa e integrata, coerente nel ribadire la tavolozza del naso con il suo stile etereo e balsamico.



Batteria 4

Batteria 4

Argentiera 2018 – Tenuta Argentiera

Etereo, succoso e deciso di frutto che ricorda mora, prugna e ciliegia, percorse da note di amaretti; poi il frutto in confetture e anche le crostate, insieme a vaniglia, anice, note balsamiche. Morbido, bilanciato, strutturato, dinamico, ha tannino importante che viene integrato dalla potenza del corpo. Intenso al retrofatto, coerente, con una dimensione fruttata decisa, accompagnato da sentori scuri che richiamano grafite e liquirizia. Lungo e muscolare.



Auhof 2018 – Baron Widman

Articolato tra tostature e frutto dolce che ricordano pane, ciliegia, nocciola, amarena, prugna, mora, sfumati da note di liquirizia in radice e caramella, da sentori di pasticceria soffice alla confettura e anche alla frutta secca e cacao, con cannella, noce moscata, pepe. Bilanciato, integrato, fresco e dinamico, riprende molto lungo la declinazione fruttata, la speziatura e l'articolazione di pasticceria.

27
SET

Cortaccia Rossa, il taglio bordolese altoatesino regge il confronto con Francia e Toscana

Publicato in La Degustazione (/Index.Php/La-Degustazione) il 27

Settembre2021



I rappresentanti delle cantine partecipanti Baron Widmann, Cantina Kurtatsch, Peter Dipoli e Tiefenbrunner

di Marco Sciarrini

Si è appena conclusa la quarta edizione dell'evento Cortaccia Rossa, che ha come obiettivo quello di sostenere i vini rossi della zona di taglio bordolese.

L'evento, di natura biennale, ha avuto come cornice il Centro di Sperimentazione Laimburg Podere provinciale Cantina, nella sua sede storica di Cortaccia (BZ). La manifestazione nasce dall'esigenza di dimostrare come i vini rossi di questa zona non soffrano del complesso di inferiorità dei più quotati bianchi altoatesini, dimostrando una volta in più, semmai ce ne fosse stata necessità, che anche i vini rossi hanno la stessa dignità e qualità degli altri. È noto come fino alla fine degli anni '70 la superficie vitata a rosso in Alto Adige era in maggioranza, fino ad arrivare agli anni '90, quando i produttori hanno invertito la percentuale di produzione verso i bianchi. Come avvenuto nelle precedenti manifestazioni i rossi dell'Alto Adige, si sono messi a confronto con altre etichette e territori più blasonati, che hanno una visibilità diversa. Per la precisione ci si è confrontati con vini francesi e toscani che rappresentano maggiormente la produzione delle varietà denominate per l'appunto di taglio Bordolese, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Le aziende Altoatesine di Cortaccia promotrici di questo evento sono state: Baron Widmann, Cantina Kurtatsch, Peter Dipoli e Tiefenbrunner, che hanno organizzato una degustazione esclusiva, davanti ad una giuria di esperti, in una location unica nel suo genere. Per l'occasione hanno presentato sia un'annata attuale che una più vecchia dei loro vini bordolesi nel confronto internazionale, dopo aver sfidato Bordeaux nel 2015 e Bolgheri nel 2017, e aver osato il confronto internazionale nel 2019, tre edizioni, tre successi, nelle degustazioni alla cieca, il confronto è uscito assolutamente alla pari.



(La degustazione)

Il territorio intorno a Cortaccia ben si presta all'allevamento di queste varietà esprimendo vini che si contraddistinguono dallo stile inconfondibile per la loro freschezza e per gli aromi delicatamente fruttati del tutto "alpini". Il paese di Cortaccia si trova a sud dell'Alto Adige-Südtirol, su un altipiano che ad ovest delimita la Valle dell'Adige. Diverse testimonianze storiche fanno presupporre che la tradizione vitivinicola in questa zona risale all'epoca romana. L'area vinicola intorno allo storico villaggio di Cortaccia si estende su più di 305 gli ettari, tra i 200 ed i 900 metri di altitudine, dove i vigneti più alti sono riservati soprattutto alle varietà bianche. Mentre nelle zone collinari fino a 350 metri, le condizioni di coltivazione sono ottime per le pregiate varietà bordolesi Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. I vigneti, in parte molto ripidi e caldi, sono orientati verso est, sud e sud-est. I terreni argillosi a Cortaccia sono particolarmente adatti per il vitigno Merlot, mentre i terreni sabbiosi sono la base ideale per il Cabernet Sauvignon ed il Cabernet Franc. Grazie all'intensa esposizione al sole, le uve raggiungono la maturazione fisiologica ottimale. Questo conferisce ai vini una complessità straordinaria ed un potenziale di invecchiamento. Tra Cortaccia e le località più a sud di Magré e Niclara, quasi 100 ettari di terreni dei 305 ettari di vigneto sono destinati alla coltivazione delle varietà bordolesi. Attualmente, meno della metà di quest'area è stata coltivata, ma grazie ai notevoli risultati ottenuti ed all'elevato livello qualitativo dei vini, la superficie aumenterà considerevolmente nei prossimi anni. Le produzioni di questi vitigni hanno avuto nel tempo un incremento a testimonianza che gli allevatori coltivano solo varietà che riescono bene qualitativamente e che riescono ad avere anche un buon mercato. Il Cabernet Sauvignon nel 1982 aveva 3 ettari di produzione, nel 2020 ne risultavano 17. Il Cabernet Franc, il primo dato recensito risale al 2001 con 8,30 ettari per arrivare nel 2020 a 10,62 ettari. Il Merlot nel 1982 veniva allevato in 1,40 ettari, per arrivare nel 2020 a 16,28 ettari. Le zone più vocate sono Milla, Brenntal, Frauenrigl, Entiklar e Margreid Leiten. La degustazione ha visto alternarsi i vini in quattro batterie (flight) con assaggi alla cieca, composte da quattro etichette di cui una era di un'azienda altoatesina, mentre le altre francesi, toscane.



(I vini della degustazione)

Flight 1

- Château Pavie- Macquin 2015 Saint-Émilion Aoc 1er Grand Cru Classé Merlot 84% Cabernet F. 14% Cabernet S. 2%
- Château Clinet 2015 Pomerol Aoc Merlot 90% Cabernet Sauvignon 9% Cabernet Franc 1%
- Iugum 2015 Doc Alto Adige Weingut Peter Dipoli Merlot 80% Cabernet Sauvignon 20%
- Iugum 2002 Doc Alto Adige Weingut Peter Dipoli Merlot Cabernet 74% Sauvignon 26%

Flight 2

- Redigaffi 2018 Igt Toscana Tua Rita Merlot 100%
- Brenntal Riserva 2018 Doc Alto Adige Cantina Kurtatsch Merlot 100%
- Château L'Evangile 2018 Pomerol Aoc Merlot 80% Cabernet Franc 20%
- Brenntal Riserva 2007 Doc Alto Adige Cantina Kurtatsch Merlot 100%

Flight 3

- Collezione Privata 2016 Igt Toscana Isole e Olena Cabernet Sauvignon 100%
- Vigna Toren Riserva 2016 Doc Alto Adige Tiefenbrunner Schlosskellerei Turmhof Cabernet Sauvignon 100%
- Château Léoville Las Cases 2010 Saint-Julien Aoc Cabernet S. 82% Merlot 10% Cabernet F. 8%
- Linticlarus Riserva 2011 Doc Alto Adige Tiefenbrunner Schlosskellerei Turmhof Cabernet Sauvignon 100%

Flight 4


- Argentiera 2018 Doc Bolgheri Sup.re Ten. Argentiera Cabernet S. 50% Merlot 40% Cabernet F. 10%
- Château Léoville Barton 2018 Saint-Julien Aoc 2ème Grand Cru Classé Cabernet S. 74% Merlot 23% Cabernet Franc 3%
- Auhof 2018 Doc Alto Adige Baron Widmann Cabernet S. 75% Merlot 20% Cabernet F. 5%
- Auhof 2007 Doc Alto Adige Baron Widmann Cabernet S. 75% Merlot 20% Cabernet F. 5%

Mi piace

Condividi

Piace a 167 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



HOME FIRMATO DOCTORWINE **DEGUSTAZIONI** DAI NOSTRI INVIATI GOURMET
POT-POURRI LE AZIENDE INFORMANO GUIDE E PRESENTAZIONI SHOP 

Home / Degustazioni / Note-Di-Degustazione / Cortaccia-Rossa-Una-Quarta-Edizione-Notevole

Cortaccia Rossa, una quarta edizione notevole

di Stefania Vinciguerra 08/10/21



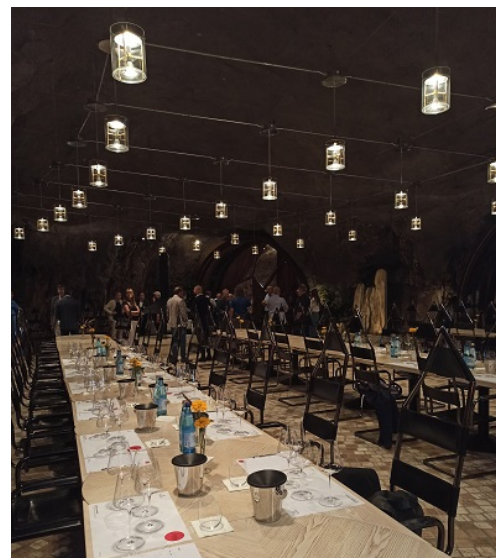
Cortaccia Rossa è una manifestazione biennale inventata nel 2015 da 4 produttori della zona di Cortaccia, in Alto Adige, convinti che i vitigni bordolesi (merlot e cabernet) dessero grandi risultati anche nel loro territorio.

L'idea è semplice e nasce da una convinzione e un moto di orgoglio: che la zona di Cortaccia sia una zona **vocata alla coltivazione di cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc**. I terreni fino a 350 metri, a Cortaccia, si prestano alla coltivazione del merlot (quelli più argillosi) mentre i terreni sabbiosi ghiaiosi sono la base ideale per cabernet sauvignon e cabernet franc. La superficie vitata dedicata non è grande, ma la presenza del cabernet sauvignon in zona risale al XIX secolo, dovuta ai baroni Widmann. Adesso è in crescita: siamo passati da 3 ettari di cabernet sauvignon e 1,4 di merlot nel 1982 agli attuali (2020) 17 ettari di cabernet sauvignon, 10,62 di cabernet franc e 16,28 di merlot. Una



superficie minima, “aziendale”, senza bisogno di considerare le estensioni dei vigneti nella zona di Bordeaux o anche a Bolgheri, ma una superficie – e una produzione - per la quale i 4 produttori **Baron Widmann, Cantina Kurtatsch, Peter Dipoli e Tiefenbrunner** chiedono rispetto.

Il loro modo di chiederlo è stato riunire una



giuria di esperti degustatori e far assaggiare loro, alla cieca, i **vini altoatesini in un confronto coperto con altri vini dall’uvaggio simile**.

Il 2015 ha visto l’incontro Cortaccia vs Bordeaux, il 2017 Cortaccia vs Bolgheri, il 2019 un confronto internazionale con vini provenienti non solo da Bordeaux o da Bolgheri, ma anche da altri territori o produttori noti. Ebbene in tutte queste edizioni i risultati hanno dato ragione al plotone di Cortaccia, ponendo i loro vini sempre ai vertici, battendo temibili concorrenti.

L’edizione 2021, che ha visto anch’essa la presenza di vini da Bordeaux e dalla Toscana, ha però registrato una modifica nella modalità: **non sono stati chiesti punteggi ai degustatori** e quindi non si è stilata una classifica.



Questi i padroni di casa:

Peter Dipoli: IUGUM, Alto Adige Doc, da uve 80% merlot e 20% cabernet sauvignon. Maturazione di un anno in barrique, nuove per il cabernet, di secondo e terzo passaggio per il merlot. Prima annata di produzione 1995, bottiglie prodotte annualmente 6-8.000.

Cantina Kurtatsch: BRENNTAL, Alto Adige Merlot Riserva Doc, da uve 100% merlot. Maturazione in barrique francesi per 15 mesi, successivamente in grandi botti di legno. Prima annata di produzione 1995, bottiglie prodotte annualmente 8-9.000.

Tiefenbrunner: TOREN, Alto Adige Cabernet Riserva Doc, da uve 100% cabernet sauvignon. Maturazione in barrique per 12 mesi. Prima annata di produzione 2015 (in precedenza Linticlarus), bottiglie prodotte annualmente 2.000.

Baron Widmann: AUHOF, Alto Adige Doc, da uve 75% cabernet sauvignon, 20% merlot e 5% cabernet franc dalle vigne più vecchie del vigneto Auhof a Niclara (260 m). Fermenta parte in acciaio e parte in legno, matura 12 mesi in barrique. Prima annata di produzione 1997, bottiglie prodotte annualmente 3.000.

Di ognuno di questi vini sono state presentate due annate nella stessa batteria, una recente e una più vecchia, per i campioni con i quali si sono confrontati, invece, una sola annata, in genere recente. La scelta dei vini è stata fatta in base agli uvaggi. Per ogni batteria, presento il vino altoatesino nell’annata che ho preferito.

Prima batteria:

La prima batteria, dedicata ai blend base merlot, conteneva due campioni assoluti come lo **Château Pavie-Macquin 2015 Saint-Émilion Aoc 1er Grand Cru Classé** (merlot 84%, cabernet franc 14%, cabernet sauvignon 2%) e lo **Château Clinet 2015 Pomerol Aoc** (merlot 90%, cabernet sauvignon 9%, cabernet franc 1%), entrambi osannati dalla critica internazionale. Lo “sfidante” altoatesino era lo **Iugum**, proposto nelle due annate 2015 e 2002.

Alto Adige Cabernet Merlot Iugum 2002 Peter Dipoli

93/100 - € 40

Colore rosso granato scuro. Note balsamiche e speziate in evidenza, con ricordi pirazinici e ancora fruttati, poi grafite, liquirizia, cenni di tabacco. Sorso composto e saporito che riporta ancora al frutto nonostante i 19 anni, tannino fine e finale di liquirizia.



Seconda batteria:

Anche in questa batteria comandava il merlot, in purezza nel **Toscana Igt Redigaffi 2018 Tua Rita** e nel campione di casa, il **Brenntal** (2018 e 2007); in blend con il 20% di cabernet franc per **Château L'Évangile Pomerol Aoc 2018**. Il campione francese viaggiava con altissimi punteggi internazionali, al Redigaffi nella nostra *Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2022* abbiamo dato 98/100.

Alto Adige Merlot Riserva Brenntal 2018 Cantina Kurtatsch

94/100 - € 36

Bel colore rubino brillante. Naso molto espressivo (con frutto rosso, grafite, cenni floreali di rosa, sbuffi balsamici), che si arricchisce nel bicchiere. Bocca fresca, saporita, avvolgente, con trama tannica vellutata e finale succoso e goloso di frutta.

Terza batteria:

Batteria dedicata al cabernet sauvignon, in purezza nel **Toscana Igt Collezione Privata 2016 Isole e Olena**, nel **Toren** (2016) e nel **Linticlarus** (che, con la 2011, rappresentava la vecchia annata di Tiefenbrunner). Il campione francese **Château Léoville Las Cases 2010 Saint-Julien Aoc** era in blend con merlot 10% e cabernet franc 8%.

Alto Adige Cabernet Riserva Toren Selection Vigna 2016 Tiefenbrunner

94/100 - € 90

Rosso granato vivo. Intenso al naso sul frutto ben definito, rosso e anche giallo, lampone, prugna, pesca e albicocca. Cenni balsamici e speziati. Al palato è composto, saporito, molto elegante e disteso con tannini perfettamente integrati. Il finale è fine, lungo e succoso.

Quarta batteria:

I blend a base cabernet sauvignon sono stati i protagonisti dell'ultima batteria, con il **Bolgheri Superiore Doc Argentiera 2018 Tenuta Argentiera** (cabernet sauvignon 50%, merlot 40%, cabernet franc 10%), lo **Château Léoville Barton 2018 Saint-Julien Aoc 2ème Grand Cru Classé** (cabernet sauvignon 74%, merlot 23%, cabernet franc 3%) e



l'**Auhof** (2018 e 2007), cabernet sauvignon 75%, merlot 20%, cabernet franc 5%.

Alto Adige Cabernet Merlot Auhof 2018 Baron Widmann

92/100 - € 38

Classico colore rubino intenso. Al naso si articola tra frutto dolce, anche giallo, e toni boisé, poi apre a toni floreali, una fresca balsamicità, le spezie dolci. La bocca è fresca ed equilibrata, con ricordi boisé che si fondono con il frutto, spinta progressiva dai tannini ben integrati, finale armonico e saporito.

In conclusione, una degustazione molto interessante, dove i **vini di casa hanno tenuto testa ai campioni** proposti dimostrando che il moto di orgoglio dei produttori altoatesini ha ragion d'essere.

Bellissima la sede scelta per la degustazione, all'interno della cantina scavata nella roccia rossa porfirica del **Centro di Sperimentazione di Laimburg**, una cantina interamente scavata nella roccia del Monte di Mezzo, che si addentra nei meandri della terra e fa girare la testa se si pensa a cosa ha significato anche solo pensare una cantina di questo genere.



PRODOTTI CORRELATI

Prodotto	Produttore	Publicato il	Autore	Leggi
 Cabernet-Merlot lugum 2002 Alto Adige	Peter Dipoli	08/10/21	Stefania Vinciguerra	+ Q ^
 Peter Dipoli		04/12/20	Redazione	+ Q
 Brenntal Riserva 2018 Alto Adige	Cantina Kurtatsch	08/10/21	Stefania Vinciguerra	+ Q
 Cantina Kurtatsch		13/07/12	Redazione	+ Q
 Toren Selection Vigna Riserva 2016 Alto Adige	Tiefenbrunner	08/10/21	Stefania Vinciguerra	+ Q
 Tiefenbrunner		27/01/16	Redazione	+ Q
 Auhof 2018 Alto Adige	Baron Widmann	08/10/21	Stefania Vinciguerra	+ Q
 Baron Widmann		02/04/21	Redazione	+ Q

I vini di Bordeaux che vengono bene in Alto Adige

12 ottobre 2021



di Valentina Vercelli redazione



I rossi a base di uve merlot e cabernet sono nati in Francia, ma sono oggi prodotti in tutto il mondo. La manifestazione Cortaccia Rossa ha acceso i riflettori sulle ottime bottiglie dell'Alto Adige

La regione viticola francese di **Bordeaux** è tra le più famose del mondo per la produzione di rossi, capaci di spuntare prezzi altissimi sui mercati di tutto il mondo. Il grande successo dei vini, a base di uve merlot, cabernet

sauvignon e cabernet franc, ha fatto sì che questi vitigni siano stati piantati negli ultimi decenni in tutti i continenti. Naturalmente, sono molto presenti anche in Italia e in alcune zone danno risultati eccellenti. Una di queste è **Cortaccia**, paese che si trova su un altopiano nella parte sud dell'Alto Adige, dove la tradizione della produzione vinicola risale all'epoca romana.

Una zona ideale

Le varietà bordolesi sono state introdotte nella zona di Cortaccia già nel XIX secolo, quando Otto Carli e Baron Widmann piantarono il primo vigneto di cabernet sauvignon. Oggi l'area vinicola comprende 305 ettari, tra i 200 e i 900 metri di altitudine e, di questi, quasi una cinquantina, posizionati nella fascia altimetrica intorno ai 350 metri, è dedicata alla coltivazione di merlot e cabernet; il primo preferisce i terreni argillosi, il sauvignon e il franc hanno invece trovato il loro habitat ideale sui suoli sabbiosi. Visto il successo che i vini stanno riscuotendo sul mercato, si prevede che la superficie coltivata con queste uve raddoppierà nei prossimi anni.



La sfida tra titani

Per far conoscere agli appassionati i vini bordolesi altoatesini, le quattro cantine del territorio (Baron Widmann, Cantina Cortaccia, Peter Dipoli e Tiefenbrunner) organizzano ogni due anni, dal 2015, una manifestazione dal nome **Cortaccia Rossa**, che prevede l'assaggio di vini alla cieca da parte di una giuria di esperti: i vini di Cortaccia sono serviti insieme a quelli delle zone più prestigiose del mondo, con l'intento di dimostrare che non hanno nulla da invidiare alle denominazioni più celebri, potendo anzi contare su alcune caratteristiche specifiche, come la freschezza e i sentori di frutta alpina, che li rendono particolarmente gradevoli. E così, nel 2015, i vini di Cortaccia hanno sfidato quelli di Bordeaux, nel 2017 si sono confrontati con la zona di Bolgheri, altra eccellenza italiana per la produzione di vini bordolesi, mentre quest'anno, la quarta edizione della manifestazione, li ha visti competere anche con annate vecchie.

I vini sono stati serviti in quattro batterie, da quattro assaggi ciascuna. La giuria li ha assaggiati rigorosamente alla cieca, senza sapere neppure l'anno di produzione. Nel primo gruppo sono comparsi il Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé 2015 Château Pavie-Macquin, il Pomerol 2015 Château Clinec e lo Jugum di Peter Dipoli nelle annate 2015 e 2002.

Nel primo gruppo sono comparsi il Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé 2015 Château Pavie-Macquin, il Pomerol 2015 Château Clinec e lo Iugum di Peter Dipoli nelle annate 2015 e 2002. Lo Iugum, nelle due annate, è stato capace di primeggiare: il 2015 per gli incantevoli profumi di frutti di bosco e arancia rossa e la bocca equilibrata e succosa, con ricordi di sottobosco e fungo; il 2002 per la freschezza e la sapidità, con intriganti sentori di cuoio, che donavano un tocco selvaggio alla sua eleganza.

Nel secondo gruppo si sono sfidati il Redigaffi 2018 della toscana Tua Rita, il Pomerol Château l'Évangile 2018 e l'Alto Adige Brenntal Riserva 2018 e 2007 di Cantina Cortaccia. In questo caso, il vino di Bordeaux ha sbaragliato i pretendenti con un calice da manuale che ha stregato tutti i presenti, ma il Brenntal 2007 si è fatto notare per gli aromi di mirtillo e spezie e per la grande freschezza.

La terza batteria ha visto la Collezione Privata 2016 della toscana Isole e Olena, l'Alto Adige Vigna Toren Riserva 2016 di Tiefenbrunner e il Linticlarus Riserva 2011, sempre di Tiefenbrunner. L'eleganza e la balsamicità del Toren, con un sorso saporito, dolce e succoso, si sono meritate il mio primo posto in classifica.

Nell'ultimo Argentiera 2018 di Tenuta Argentiera, il Saint-Julien 2ème Grand Cru Classé 2018 Château Lèoville Barton e l'Alto Adige Auhof di Baron Widmann, con le annate 2018 e 2007. Anche in questo caso, ha avuto la meglio un altoatesino, l'Auhof 2018, fresco, con profumi di mirtillo e mora.

Anche se i vini altoatesini hanno giocato in casa e i produttori hanno potuto scegliere le bottiglie delle altre zone con cui confrontarsi, resta il fatto che la qualità dei tagli bordolesi di Cortaccia è molto alta. Sono vini buoni subito, capaci di reggere bene il tempo e con un rapporto tra la qualità e il prezzo che le altre zone non possono vantare.



WINE

Die Kurtatscher Bordeaux-Winzer laden zur Blindverkostung

Wer nicht wagt, der nicht gewinnt. Das war wieder das Motto der **vier Winzer aus Kurtatsch** bei der vierten Auflage der Veranstaltung **Cortaccia Rossa** (<https://www.cortacciarossa.it/>) im **Felsenkeller** (<http://www.laimburg.bz.it/felsenkeller/>) des Landweinguts Laimburg. Während die Südtiroler Weißweine schon seit Jahren im In- und Ausland geschätzt werden, wurde den Bordeauxweinen der Region bisher im Vergleich wenig Aufmerksamkeit zu Teil. Im **Süden Südtirols**, insbesondere rund um das Dorf **Kurtatsch** (<https://goo.gl/maps/U6CHabBJ9dTBrYB59>), gibt es jedoch Lagen mit idealen Anbaubedingungen für die Sorten **Merlot**, **Cabernet Sauvignon** und **Cabernet Franc**.

SIMON STAFFLER



WINE

Hervorzuheben sind hier jene **vier Produzenten**, die seit 2015 jedes Jahr (wenn möglich) die Veranstaltung **Cortaccia Rossa** organisieren. Eine **blinde Vergleichsverkostung**, um ihre "schweren" **Rotweine** vom **Weinanbaugebiet Kurtatsch** einer **Jury angesehener Experten** zu präsentieren und zu zeigen, dass sich diese mit renommierten Größen der internationalen Weinwelt auf Augenhöhe messen können. Es sind dies die **Kellerei Kurtatsch** (<https://www.kellerei-kurtatsch.it/>), das **Weingut Peter Dipoli** (<https://peterdipoli.com/>), das **Weingut Baron Widmann** (<https://www.baron-widmann.it/de/index.php>) und das **Weingut Tiefenbrunner** (<https://www.tiefenbrunner.com/>).

Die Formel von **Cortaccia Rossa** blieb auch **2021** die bisherige: **Blindverkostung, vier Flights, vier Weine**, jedoch diesmal ohne Punkte-Wertung, **3 Jungweine** und dazu (je blind im Flight) einen **gereiften Jahrgang** von den **Südtiroler Weingütern**.

Eine spannende und herausfordernde Verkostung mit folgenden persönlichen Favoriten:



Favorit Flight 1: **Jugum 2015** von **Peter Dipoli**.
Kraftvoll und intensiv wie sein Macher. Dicht, elegant, lange.



Favorit Flight 2: **Chateau L'Evangile 2018**. Klassenbester überhaupt!
Egal ob gereift oder grad am Markt erschienen: dieser Wein hat mich noch nie enttäuscht.



Favorit Flight 3: **Toren 2016** von **Tiefenbrunner**.
 Dieser Wein besticht bereits seit seiner Markteinführung durch pure Eleganz.
 Ein großer **Cabernet Sauvignon**!



Favorit Flight 4: Ein perfekt ausgewogener **Auhof 2007** von **Baron Widmann**.
 Prächtig und edel gereift, kann er es mit den großen **Bordeaux** dieser Welt aufnehmen.

WEINDORF KURTATSCH

Kurtatsch liegt im **Süden Südtirols** auf einem **Hochplateau**, welches das **Etschtal** im Westen begrenzt. Die **Bordeaux-Sorten** wurden bereits **im 19. Jahrhundert** in Kurtatsch eingeführt: die erste dokumentierte Pflanzung von **Cabernet Sauvignon** wurde von den örtlichen Winzern und Produzenten **Otto Carli** und **Baron Widmann** durchgeführt. Genau wie im übrigen Südtirol spielten diese Sorten jedoch lange Zeit nur eine untergeordnete Rolle. Das änderte sich erst ab Mitter der 1980er Jahre erheblich, als sich die gesamte Region der **Qualitätsweinherstellung** zuwandte.

Das Weinbaugebiet rund um das historische **Weindorf Kurtatsch** umfasst mehr als **305 Hektar**. Die **Weinberge** reichen von **200 bis 900 m.ü.d.M.**, wobei die hohen Lagen vor allen den weißen Sorten vorbehalten sind. In den **Hügellagen** bis 350 Meter herrschen hingegen **ausgezeichnete Anbaubedingungen** für die anspruchsvollen **Bordeauxsorten Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon**. Die zum Teil **sehr steilen und warmen Weinberge** sind nach **Osten, Süden und Süd-Osten** ausgerichtet. Die **tonhaltigen Böden** in **Kurtatsch** eignen sich besonders für die Rebsorte **Merlot**, während die **sandigen Schotterböden** die ideale Grundlage für **Cabernet Sauvignon** und **Cabernet Franc** darstellen. Man munkelt, dass zwischen den Zeilen sogar der eine oder andere Rebstock **Petit Verdot** steht (offiziell aber nicht deklarierbar, da diese Rebsorte - noch nicht - in der **Südtiroler DOC Regelung** zugelassen ist).

Etwa **ein Drittel der 305 Hektar Anbaufläche in Kurtatsch** erfüllen die **notwendigen Voraussetzungen** für den Anbau der **Bordeauxsorten**. Zurzeit sind weniger als die Hälfte mit diesen Rebsorten bestockt. Durch die bedeutenden Erfolge und das hohe Qualitätsniveau der Weine wird die Anbaufläche in den nächsten Jahren beträchtlich wachsen.

Hard Facts Cabernet und Merlot in Kurtatsch:

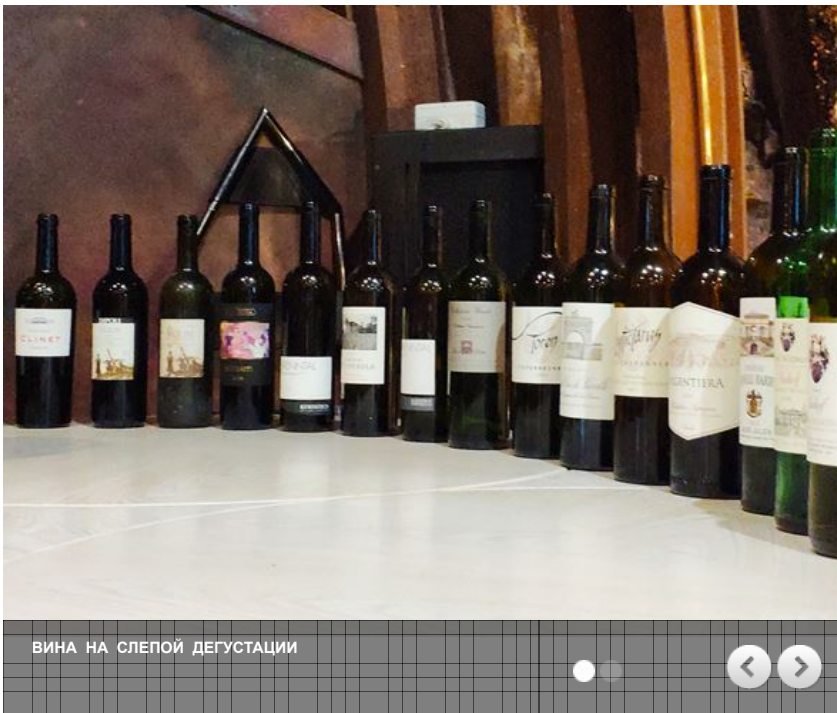
Cabernet Sauvignon	17 Hektar (2020)
Cabernet Franc	10,62 Hektar (2020)
Merlot	16,28 Hektar (2020)

FAZIT

Einmal mehr haben die Kurtatscher Bordeaux-Winzer gezeigt, dass sie sich vor niemandem verstecken müssen. Und was das Preis-Leistungs-Verhältnis betrifft, sind sie sowieso ganz vorne mit dabei!

CORTACCIA ROSSA 2021

25 October 2021



ВИНА НА СЛЕПОЙ ДЕГУСТАЦИИ

Text: Eleanor Scholes
Photo: spaziovino.com

For the fourth time, four Alto Adige estates - Baron Widmann, Kurtatsch, Peter Dipoli and Tiefenbrunner - have pushed their red wines against the renowned producers of Bordeaux and Tuscany. All wines are made from Bordeaux varieties - Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. As in previous events, they were judged in a blind tasting. Winemakers want to convey that the town of Cortaccia in Alto Adige has all the conditions for the production of wines that compete with wines from the famous regions, while the prices for them are relatively affordable.

The mountainous wine region of Alto Adige, located in northeastern Italy, has a high international reputation for white wines. They have been talked about for the last thirty years. Red wines receive less attention than they deserve. It is virtually unknown that there is an area in Alto Adige with excellent potential for the cultivation of red Bordeaux varieties.

This area has developed around the village of Kortaccia (or Kurtach in German) on the southern border of Alto Adige, in its western part. The difference in elevation where the vineyards grow is significant - from 220 to 900 meters. White varieties are cultivated on the upper slopes. Meanwhile, lower slopes up to 350 meters are optimal for red Bordeaux varieties - Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc.

North of Cortaccia, the soils have a high clay content, which Merlot loves. In the south, there is more gravel and sand: such areas are comfortable for Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. The vineyards are located on the eastern, southern and southeastern slopes, which receive a lot of heat and guarantee the ripening of the grapes, which is especially important for the late Cabernet. On the other hand, the large temperature difference between day and night allows the grapes to have a high concentration of aromatic substances.

In Cortaccia, where winemaking dates back to the Roman era, red Bordeaux varieties were introduced in the 19th century. The first documented Cabernet vineyards were owned by Baron Widmann and Carli Otto. Baron Widmann has supported Cabernet production to this day and is now one of the four members of the Cortaccia Rossa group.

The modern interest of Cortacci winemakers in Bordeaux varieties arose in the eighties. In 1982, the plantings of Cabernet, which then did not differentiate between Sauvignon and Fran, occupied 3 hectares, and Merlot was even less - 1.4 hectares. In 2020, the total plantings of the three varieties were about 42 hectares: 17 for Cabernet Sauvignon, 10.6 for Cabernet Franc and 16.3 for Merlot. Potentially, the cultivation of Bordeaux varieties in suitable plots could amount to 117 hectares, that is, more than a third of the available 305 hectares of Cortacci vineyards.

In 2015, the Cortaccia farms working with red Bordeaux varieties decided to hold the first comparative blind tasting of Cortaccia Rossa with the participation of Italian and international experts. This and the following events in 2017, 2019 and 2021 aim to show the potential of Cortaccia as an important breeding ground for red Bordeaux varieties, as well as to give wines more widespread recognition.

At the first tasting, Cortaccia competed against Bordeaux, at the second - against Bolgheri. In 2019, the tasting was mixed (Bordeaux, Tuscany, Trentino). All three caused a lively press reaction, as Cortacci wines in the overall standings often won in individual sets or occupied high positions in the ratings, leaving famous brands behind.

The last blind tasting of 2021 was also mixed, with wines from Bordeaux and Tuscany. 16 wines were collected, which were divided into four sets. Each set featured one wine from Cortaccia, but two vintages, and two wines from other regions. The experts knew neither the origin nor the vintages of the wines tasted. The wines were selected very competently. They had a similar composition, harvest year and proven market reputation (94-100 points from leading publications and critics such as Wine Spectator, Wine Enthusiast, Robert Parker, James Suckling, Vinous, Decanter).

Unlike previous events, the overall wine rating was not displayed at the 2021 tasting. The experts made their assessments individually and did not share with others. Based on my observations, the tasting turned out to be ambiguous. There were no absolute champions, nor were there any sharp contrasts in quality. It becomes more and more difficult to determine the regional identity of wines, be it Bordeaux, Tuscany or Alto Adige. This is especially true for aged vintages. Overall, Cortaccia Rossa 2021 was a great exercise, with the opportunity to see the natural potential of the wines, the level of quality and skill of the winemakers in a blind tasting environment.

The first set started with 2015 wines with Merlot-based blends. **Chateau Pavie Macquin St. Emilion 1er Grand Cru Classe 2015** (Merlot 84%, Cabernet Franc 14%, Cabernet Sauvignon 2%), sent for blind tasting to Italy, gave the feeling of a hot vintage wine due to the tannin base and warm complete finale. Mix of red and dark fruits, bright spice (92-93). **Chateau Clinet Pomerol 2015** (Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 9%, Cabernet Franc 1%) had a recognizable, typically rounded and rich wine profile from Pomerol (although, in truth, could be mistaken for a Merlot from Bolgheri). Quite extractive and smoky, perhaps currently in a closed phase and therefore the least appealing in this set. Dark fruits, good texture (91-92). **Peter Dipoli Iugum Sudtirolo 2015** (Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%) left the most favorable impression. Stylish and young, with a purity of aromas and flavors, a silky texture and overall harmony (93). The mature vintage **Peter Dipoli Iugum Sudtirolo 2002** (Merlot 74%, Cabernet Sauvignon 26%) could easily be confused with burgundy due to its elegant persistent character, focused red berry tones and graphite nuances, to which were added pine, tobacco and leather undertones (92).

In the second set, it was obvious that Merlot dominated here. The intrigue has grown: as it turned out after opening the bottles, wines from different regions were selected. **Tua Rita Redigaffi IGT Toscana 2018** (Merlot 100%) from the Tuscan coast captivated the iridescent aromas of flowers, red fruits and herbs and a whole, rich, endless taste, becoming the leader of the set (95). **Kurtatsch Brenntal Riserva Sudtirol 2018** (Merlot 100%) was more restrained than the previous wine, but the elegance, harmony and subtle tannins indicated the wine's pedigree (92). **Chateau L'Evangile Pomerol 2018** (Merlot 80%, Cabernet Franc 20%) attracted attention with its strong structure and lush, young taste of black fruit with nuances of pine needles and chocolate (94). **Kurtatsch Brenntal Riserva Sudtirol 2007** (Merlot 100%) was in an interesting phase: it was mature but not too advanced in evolution, with upbeat strawberry coffee tones, distinctive iodine nuances and, again, subtle tannins (92).

The third set was memorable, with an emphasis on Cabernet Sauvignon. **Isole e Olena Collezione Privata IGT Toscana 2016** (Cabernet Sauvignon 100%), made in Chianti Classico, seemed like a wine from Alto Adige. Focused and expressive, medium in structure, yet intense, dark fruit with floral and graphite nuances (92). **Tiefenbrunner Schlosskellerei Turmhof Vigna Toren Riserva Sudtirol 2016** (Cabernet Sauvignon 100%), taken for Bordeaux, was remembered for its fresh, elegant style with good minerality and refined tannins (94). **Chateau Leoville Las Cases Saint Julien 2010** (Cabernet Sauvignon 82%, Merlot 10%, Cabernet Franc 8%) turned out to be the king of this set and the entire tasting with its absolutely harmonious, majestic character, endless taste and potential for further long life (96). **Tiefenbrunner Schlosskellerei Turmhof Lintclarius Riserva Sudtirol 2011** (Cabernet Sauvignon 100%), immediately **inviting** and still young, had an integrated taste with notes of red fruit and mahogany and enveloping tannins (91).

In the final, fourth set, blends based on Cabernet Sauvignon were presented. **Tenuta Argentera Argentera Bolgheri Superiore 2018** (Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Cabernet Franc 10%) could equally well be attributed to France and Italy. Broad and structured, with juicy ripe fruit and gravelly minerality (93). **Chateau Leoville Barton Saint Julien 2eme Grand Cru Classe 2018** (Cabernet Sauvignon 74%, Merlot 23%, Cabernet Franc 3%) was very young, with sweet fruity-vanilla aromas, tight tannin structure and rich fruity-chocolate filling (94). **Baron Widmann Auhof Sudtirol 2018** (Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 20%, Cabernet Franc 5%) revealed an uplifted bouquet of flowers and herbs, fruits and minerals, with a solid fruity chocolate flavor (92). The same wine, but 11 years older than **Baron Widmann Auhof Sudtirol 2007** (Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 20%, Cabernet Franc 5%) was in the optimal form of maturity, it was fresh, with pleasant nuances of tobacco and sweet spices (93).