



Domenica 25 Marzo 2018

Serata con i Produttori

Ospite THOMAS NIEDERMAYR (BZ)

Principii

Fonduta, Uovo 63,5°

Vino Abbinato: T.N. 04 Bronner

Minestre

Risotto, Mazzancolle, Rapa Rossa e Panna Acida

Vino Abbinato: T.N. 14 Solaris

Tortello di Baccalà e Cannella, Bufala, Fave

Vino Abbinato: T.N. 99 Tre Varietà a Prevalenza Solaris

Secondi

Orata, Pompelmo, Patate, Rosmarino

Vino Abbinato: T.N. 06 Sauvignier Gris

*Segreto di Mora Romagnola, Pepe, Zenzero e Verdure
Croccanti*

Vino Abbinato: T.N. 11 Varietà PIWI della Famiglia Cabernet

Dolce

Mascarpone, Fragole, Cioccolato

€ 35

con Abbinamento Vini, Acqua Cerelia, Caffè Estados

Oltre il biologico, perché natura è qualità nella sua forma più sublime. E' il motto del giovane viticoltore Thomas Niedermayr, che ad Appiano sulla Strada del Vino (BZ) guida dal 2012 la tenuta di famiglia Hof Gandberg producendo vini definiti naturali. Seguendo le orme del padre Rudolf, "bioniere" in Alto Adige dall'inizio degli anni Novanta e tra i primissimi ad aver piantato in Italia varietà naturalmente resistenti, oggi Thomas è tra i più entusiasti coltivatori dei vitigni Piwi. Il termine è l'acronimo del termine tedesco "Pilzwiderstandsfähig", che significa "resistente alle malattie fungine" e indica le uve nate dagli incroci sviluppati direttamente in vigneto tra varietà europee (*Vitis vinifera*) e specie americane e asiatiche. Grande merito dei vitigni Piwi va all'Istituto Statale Agrario di Friburgo: per decenni ha ricercato una risposta naturale alle malattie della vite che oggi si sta diffondendo anche in Italia. Il beneficio principale di queste varietà dai nomi esotici - Bronner, Solaris, Cabernet Cantor, Sauvignier gris, Muscaris e Cabernet Cortis per citare le principali coltivate da Thomas - è la loro capacità di difendersi da sole da peronospora e oidio, completamente senza bisogno di pesticidi e quasi senza altri trattamenti consentiti in agricoltura biologica. Sono i vini del futuro? No, per Thomas Niedermayr sono i vini del presente: in circa 5 ettari di vigna a poco più di 500 metri d'altitudine nascono i vini bianchi monovarietali Bronner, Solaris e Sauvignier gris, la cuvée Sonnrain, il vino macerato dal colore ambrato Abendrot e gli uvaggi rossi Gandfels e Beerl. Sono bottiglie dai nomi originali quanto i loro profumi e sapori, capaci di rispecchiare fedelmente l'andamento delle stagioni e di distinguersi per una sorprendente bevibilità, conservando l'innata eleganza altoatesina. Lieviti autoctoni, fermentazioni spontanee, nessuna chiarifica o filtrazione: la natura decide il tempo di evoluzione dei vini.

"I vitigni Piwi - spiega Thomas - permettono a chi lavora in vigna di riscoprire che cosa può dare la terra libera da ogni trattamento chimico, ma curata ogni giorno con attenzione. Solo seguendo ogni passo dalla vigna alla cantina si può garantire l'assoluta purezza e autenticità del vino naturale". Con la vendemmia 2017 l'uva raccolta è entrata per la prima volta nella nuova cantina realizzata da Thomas impiegando materie prime e metodi di costruzione i più naturali possibile. Interrata sotto il vigneto, la cantina sfrutta le energie della terra e le risorse della natura, a partire dalla legna del bosco attorno alla tenuta di famiglia.