



MICHELE BRESSAN

MÜLLER THURGAU MÜLLER THURGAU

Ein Wein, der große „Höhen“ erreicht
Un vino capace di grandi “altezze”



Diese älteste unter den Rebkreuzungen ist ca. 120 Jahre alt. Wegen des problemlosen Anbaus und der hohen Produktivität hat der Müller Thurgau nach dem zweiten Weltkrieg in Deutschland seine höchste Verbreitung gefunden. Diese Eigenschaften, denen er früher seinen Erfolg verdankte, brachten im Lauf der Jahre und mit dem Wechsel des Geschmacks zu seinem Niedergang. Heute wird er in Deutschland immer seltener erzeugt und allein sein Name steht für billige Massenerzeugnisse. Gerade aus diesem Grund wird er heute vielfach unter dem Namen Rivaner, nach Riesling und Silvaner, Rebstöcken von denen man früher annahm, sie seien die Ursprungsorten dieser Kreuzung, vertrieben. Seit einigen Jahren weiß man, nach sorgfältigen gentechnischen Studien, dass es sich nicht, wie Professor Müller dachte, um eine Kreuzung von Silvaner mit Riesling, sondern um eine Kreuzung von Gutedel oder Chasselas, nach allerneuesten Erkenntnissen der frühreifenden Tafeltraubensorte Madeleine Royale, mit Riesling handelt. Nach diesen Vorbemerkungen scheint es, dass aus dem Müller Thurgau ziemlich einfache, zuweilen banale und insgesamt nicht sehr interessante Weine gewonnen werden. Dies entspricht zum Teil der Wahrheit, auch wenn die Südtiroler Produktion durchschnittlich ein gutes Niveau erreicht. Einigen gelingt es auch, aus diesem Rebstock wirklich ausgezeichnete Weine zu erzeugen. Gemeinsam ist diesen Winzer ein extrem niedriger Ertrag der in großen Höhen, um 1000 Meter, wachsenden Reben. Dies führt zu einer ausgewogenen Reifezeit des im allgemeinen früh reifenden Müllers, wobei Frische, Geschmack und Mineralität erhalten bleiben, weshalb die eher dem edlen Riesling ähnelnden Eigenschaften in den Vordergrund treten. Die so erzeugten Weine kombinieren ihre frische Süffigkeit sowie ihr delikat, komplexes Aroma und Feinheit mit einer überraschenden Langlebigkeit.

Più vecchio tra gli incroci, ha circa centoventi anni di vita, il Müller Thurgau ha conosciuto il suo massimo momento di espansione nella Germania del secondo dopo guerra per la sua facilità di coltivazione e l'alta produttività. Tali caratteristiche, un tempo motivo del suo successo, con il trascorrere degli anni e con il mutare dei gusti e delle esigenze dei consumatori ne decretarono l'inesorabile declino. Oggi in Germania viene prodotto sempre meno ed il suo stesso nome fa pensare a vini di scarsa qualità e proprio per questo sempre più produttori lo commercializzano con il sinonimo Rivaner, contrazione di Riesling e Silvaner, vitigni, questi, che un tempo si pensava dessero origine all'incrocio. Da alcuni anni dopo accurati studi del DNA si è visto che non è il Silvaner, come pensava il professor Müller, ad incrociarsi con il Riesling, bensì il Gutedel o Chasselas e da ultimissime ricerche il Madeleine Royale, un'uva da tavola che matura precocemente. Da quanto detto viene da pensare che i vini ottenuti con il Müller Thurgau siano piuttosto semplici, a volte banali e non di grandissimo interesse. Questo parzialmente può essere vero anche se mediamente in Alto Adige la produzione si esprime ad un buon livello. Esistono comunque alcune realtà che riescono a ricavare da questo vitigno dei risultati di assoluta eccellenza. Il loro tratto comune sta nell'assoluto rigore della produzione caratterizzata da rese per ceppo bassissime e dalla notevole altitudine dei vigneti, intorno ai mille metri. Questo permette al Müller, tendenzialmente precoce, di maturare in modo equilibrato preservando freschezza, sapidità e mineralità, facend così emergere quei tratti presenti nel suo DNA più vicini al nobile Riesling. I vini ottenuti in queste condizioni riescono a unire alla loro innata immediatezza e delicata aromaticità complessità, finezza e una sorprendente longevità.

FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

Drei Winzer und ihre Weine im Vergleich
Tre produttori e tre etichette per conoscerlo meglio

Az. Tiefenbrunner
Fraz. Niclara
Via Castello, 4
39040 Cortaccia
(Bolzano) Italia
Tel. +39 0471 880122

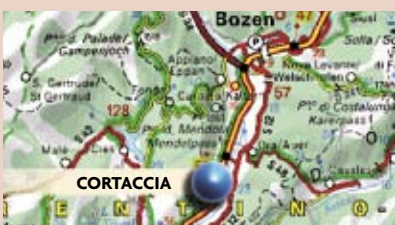


Az. Tiefenbrunner

Feldmarschall Von Fenner è il nome dell'ufficiale dell'esercito austro-ungarico un tempo proprietario del maso Hofstatt a 1000 metri di altitudine. Qui, Herbert Tiefenbrunner, padre di Christof attuale conduttore della cantina, nel 1972 capì l'importanza di coltivarvi il Müller al fine di conferirgli quei tratti di freschezza e finezza tipici del nobile Riesling. Importante per i profumi è la notevole escursione termica presente a questa altitudine; la conformazione del terreno argilloso ad alto tenore calcareo apporta un buon tasso di acidità. L'impianto è un Gnjot ad alta densità e a bassissima resa per ceppo. Euro 16,50 in cantina.

Weingut Tiefenbrunner

Der österreichisch-ungarische Feldmarschall Von Fenner war der frühere Besitzer des 1000 Meter hoch gelegenen Erbhofs Hofstatt. Im Jahr 1972 beschloss Herbert Tiefenbrunner, Vater des heutigen Kellermeisters Christof, hier den Müller so anzubauen, dass die für den Riesling typischen Eigenschaften von Frische und Feinheit in den Vordergrund traten. Wichtig für das feine Aroma ist der in dieser Höhe große Temperaturunterschied und der durch einen hohen Kalkanteil gut gesäuerte Lehmboden. Der Reben sind nach der Erziehungsform Gnjot angepflanzt und ergeben pro Stock einen extrem geringen Ertrag. Euro 16,50 im Keller.



Az. Pelzpiffer
Loc. Cavade, 3
38034 Cembra
(Trento) Italia
Tel. +39 0461 683051



Az. Pelzpiffer

L'azienda situata nel cuore della Valle di Cembra produce questo vino ad una ventina di chilometri di distanza dal paese di Pinè in alta Valsugana. Balasi è il nome dalla zona posta sopra il lago di Canzolino a 600 metri di altitudine dove vengono coltivate le uve, Müller Thurgau (90%), Veltliner rosato e Wanderbara da tre viticoltori locali. Il vigneto posto in forte pendio poggia su un terreno sabbioso composto da rocce vulcaniche porfiriche e il sistema di allevamento è a parete verticale tipico della Valsugana. La vinificazione e l'affinamento avvengono in acciaio. Euro 8,00 in cantina.

Weingut Pelzpiffer

Der im Herzen des Val di Cembra gelegene landwirtschaftliche Betrieb erzeugt diesen Wein in zwanzig Km Entfernung von der Ortschaft Pinè im oberen Valsugana Tal. Das über dem 600 m hohen Canzolino-See gelegene Anbaugebiet, in dem die Sorten Müller Thurgau (90%), Veltliner rosé und Wanderbara von drei ortsansässigen Winzern angepflanzt wurden, heißt Balasi. Der auf einem Steilhang gelegene Weinberg steht auf sandigen Böden aus Vulkangestein, die Erziehungsform ist die für das Valsugana Tal typische vertikale Wandform. Weinbereitung und Ausbau in Stahlbehältern. Euro 8,00 im Keller.



Az. Radoar
Via Pedrats, 1
I-39040 Velturno
(Bolzano) Italia
Tel. +39 0472 855645



Az. Radoar

L'azienda Radoar, a Velturno nella Val d'Isarco, è gestita a conduzione familiare dai coniugi Norbert ed Edith Blasbichler che da dieci anni hanno abbracciato la coltivazione biologica. Oltre al vino producono distillati, frutta, castagne e bestiame. I due ettari di vigneto di proprietà, ad un'altitudine tra gli 800 e i 900 metri, hanno un'altissima densità di ceppi ettaro. La bassissima resa permette di portare a maturazione ideale le uve anche in queste condizioni estreme. In fermentazione non si fa uso di lieviti selezionati. Di questo Müller vengono prodotte pochissime migliaia di bottiglie. Euro 14,20 in cantina.

Weingut Radoar

Der landwirtschaftliche Betrieb Radoar in Feldthurns im Eisacktal wird von den Eheleuten Norbert und Edith Blasbichler, die sich vor zehn Jahren auf den biologischen Anbau umstellten, betrieben. Neben Wein erzeugen sie Destillate, Obst, Maroni und halten Vieh. Auf dem zwei Hektar großen, zwischen 800 und 900 Meter Höhe gelegenen Weinberg stehen extrem viele Reben pro Hektar. Durch den geringen Ertrag reifen die Trauben auch in diesen extremen Verhältnissen ideal. Die Gärung erfolgt ohne Zusatz ausgewählter Hefen. Von diesem Müller werden nur ein paar Tausend Flaschen erzeugt. Euro 14,20 im Keller.

