

“Manna” di Franz Haas: storia di un amore (Vinitaly 2014 selection 1)

2 maggio 2014
Anna Martinello



Di solito il giorno prima del Vinitaly pianifico, a grandi linee, quali vini degustare e il tour da percorrere per riuscire a cogliere il meglio da ogni vino cercando di non assuefare palato e olfatto. Una settimana prima del Vinitaly di quest'anno avevo perso le speranze di poterci andare per impegni vari concentrati proprio in quella settimana, ma, alla mattina dell'ultimo giorno, io e un amico abbiamo preso la macchina e siamo partiti allo sbaraglio! Non mi è mai piaciuto fare le cose senza prima averle organizzate e preparate ma in questo caso era un aut aut (o così o niente) in cui stavo tutto sommato comoda, così col mio smartphone ho cominciato a navigare sul sito del Vinitaly cercando le novità e i “vini imperdibili” di quest'anno. Alla fine lo schermo era piccolo, il 3G funzionava male, io avevo un sonno allucinante quindi ho deciso che dovevo proseguire quella giornata totalmente random, magari partendo coi bianchi, così ho optato per l'Alto Adige! L'ultimo giorno di questo importante evento è sicuramente il migliore: meno gente, più disponibilità da parte dei produttori e in generale il clima è meno frenetico e più sereno.

Dopo essermi fermata in qualche piccola cantina non potevo saltare Franz Haas. Conosco bene i suoi due Pinot e il suo Gewürztraminer, ma, mea culpa, non avevo mai provato uno dei suoi migliori prodotti: Manna. Al loro stand si respira un'aria molto professionale, il banco è ordinato e lo staff molto gentile e disponibile, così mi avvicino e chiedo di degustare questo, a me nuovo, vino assieme ad una spiegazione sul tipo di vitigni utilizzati e la vinificazione fatta.

Il calice offertomi viene riempito di Manna 2012 e la prima cosa che mi colpisce è il suo colore: un bellissimo giallo paglierino carico con raffinati riflessi dorati. Scopro che questo vino è una cuveé di Riesling, Chardonnay, vendemmia tardiva di Traminer aromatico e una piccola percentuale di Sauvignon Blanc, vigneti coltivati ad altitudini diverse che si aggirano tra i 350-850 m. slm. in terreni di conseguenza ben differenti di origine marnosa, sabbiosa, porfirica e dolomitica situati tra i comuni di Egna, Montagna e Aldino nella provincia di Bolzano. La vinificazione è quindi particolare, data la diversa maturazione delle uve, queste vengono lavorate separatamente, in particolare Chardonnay e Sauvignon Blanc vengono fermentate in barrique, Riesling e Traminer in vasche d'acciaio quindi i vini vengono assemblati e passano circa 10 mesi sui lieviti per poi arrivare all'imbottigliamento e affinamento per qualche mese in bottiglia.

Ora la domanda che sorge spontanea è: com'è questo vino?

Incuriosita dalla spiegazione faccio roteare il vino e osservo una buona consistenza, avvicino il calice al naso e mi lascio trasportare da una piacevole complessità e finezza di profumi, notando subito la presenza del Traminer aromatico per via del sentore di frutta candita, percepisco aromi fruttati di pistacchio, ananas (tipico dello Chardonnay), banana, pesca passando poi a quelli floreali di rosa, fiori di sambuco, biancospino e ginestra con un tocco di speziato della vaniglia dato dall'affinamento in barrique, un raffinato sentore di mollica dato dai lieviti ed eleganti aromi erbacei caratteristici del Sauvignon Blanc. Gli idrocarburi tipici del Riesling lasciano spazio a frutti e fiori. Il profumo è in continua evoluzione e ad ogni ispirazione regala novità.

Al palato dimostra una vivace piacevolezza, spiccata freschezza, buona morbidezza e una struttura profonda e minerale con un finale leggermente amarognolo molto gradevole.

Gli abbinamenti sono molteplici, può accompagnare molto bene sia carne che pesce, in particolare carni bianche delicate, crostacei (me lo immagino coi crostacei grigliati! Mmmmh!) e soprattutto sushi e sashimi. La temperatura di servizio ideale è di 14°-16°C e il prezzo si aggira intorno ai 18€

Insomma un vino davvero invitante e versatile, da provare!

Nato nel 1995, questo vino è dedicato a Maria Luisa Manna, moglie di Franz, che come buon auspicio per l'uscita dei suoi vini gli donò le etichette realizzate dall'artista Riccardo Schweizer, che collaborò anche con Picasso, Chagall, Cocteau, Paul Éluard e Le Corbusier.