



La tenacia e la caparbia di un produttore sono elementi indissolubili per la costituzione del concetto di terroir; il vino oltre ad essere rivelazione del territorio è per prima cosa lo specchio di chi vi dedica tutta la passione, la fatica e il lavoro. È sufficiente aver sentito parlare **Franz Haas** per capire che nelle sue bottiglie non vi sia solo un **Pinot**, ma anche il suo pensiero, la sua tradizione e la sua famiglia. La sua azienda, fondata alla fine dell'ottocento, è custode di una memoria e alleva, sin dalle origini, vigne che sono ritenute l'espressione del patrimonio varietale dell'Alto Adige tra cui Gewürztraminer, Lagrein, Pinot e Moscato Bianco e il Moscato Rosa. L'amore segreto di Franz però è il **Pinot Nero**, vitigno che lui stesso considera difficile da controllare; simile a un cavallo brado che si cerca di addomesticare, il pinot ha bisogno dei suoi momenti e della giusta esposizione solare, cosa che in Alto Adige non è sempre semplice procurarsi. Per tali ragioni il suo prodotto varia di anno in anno, esprimendo ogni volta una differente individualità e Haas ne è interamente consapevole.

La sua prima etichetta è il **Pinot Nero Schweizer** che cresce sui pendii di Gleno, Pinzano, Mazzon e Montagna con vigneti situati a differenti altitudini che oscillano tra i 350 e 700 metri, su suoli altrettanto eterogenei; i terreni limosi sono poco distanti da quelli sabbiosi, ghiaiosi e calcarei e gli impianti cambiano secondo le variabili. La resa bassa, la selezione scrupolosa dei cloni, le singole diversità che ogni vigneto possiede richiedono un lavoro certosino in tutte le fasi della produzione, senza eccezione alcuna. Il vino fermenta in vasche aperte a contatto con le bucce, cui segue un periodo di botte di un anno circa, all'interno delle quali si svolge la fermentazione malolattica. Il tutto affina per un altro anno in vetro. È un'etichetta immessa in commercio solo se raggiunge la qualità pretesa da Franz Haas, per questo è possibile che non siano reperibili alcune annate.



Il risultato è ammaliante, il Pinot presenta i suoi segni varietali tipici, variabili secondo le vendemmie. Il suo colore rubino può mutare da tenue a intenso, così come gli aromi possono spaziare da frutta rossa, come ciliegie e fragole, a sentori più complessi quali cuoio, pepe, humus. I tannini sono il comune denominatore lungo le annate, riuscendo comunemente a essere integrati e avvolgenti.

Da vigne più alte, che si spingono fino ai novecento metri sul mare, proviene il **Pinot Nero Franz Haas**, seconda etichetta - non in termini di qualità - dell'azienda. Simile è la tecnica di vinificazione ma l'altezza delle uve cambia completamente il contenuto del bicchiere. Gli aromi sono concentrati su profumi fruttati più intensi, la fragola scompare e lascia spazio ad amarena, lamponi, prugne e le spezie si tramutano in dolci palesando cannella e chiodi di garofano che conducono a un finale di humus; anche qui i tannini sono amalgamati e avvolgenti, rendendo certamente il sorso invitante.