



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

SÜDTIROL | ALTO ADIGE | SOUTH TYROL





TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

*L'arte vinicola è una preziosa componente dell'identità della nostra famiglia.
È nostra responsabilità curarla e portarla avanti con rispetto.
Una responsabilità che si rinnova giorno dopo giorno.*

Christof Tiefenbrunner

SÜDTIROL | ALTO ADIGE | SOUTH TYROL



La Storia e le Persone

La tenuta vinicola **Tiefenbrunner** è una delle più antiche di tutto l'Alto Adige: infatti alcuni insediamenti nei dintorni del castello risalgono all'epoca preistorica, mentre la prima citazione di un podere chiamato „Lenticlar“ è datata 1225, ancora prima dunque del 1238, anno di nascita del conte del Tirolo Mainardo II, figura di grandissimo spicco nel panorama europeo e fondatore del moderno Tirolo che riunì rendendolo così come lo conosciamo oggi, tantoché fu durante il suo regno che per la prima volta venne adottato l'appellativo geografico „Tirolo“ per indicare la regione che includeva parte del bacino dei fiumi Inn ed Adige. Inoltre era proprio il conte Mainardo II il signore del castello Turmhof, che costituisce il cuore della proprietà aziendale ed è tutelato dalla Legge come bene artistico.

Nel **1848**, anno ricco di avvenimenti storici che infiammarono l'Europa, il **castello Turmhof** iniziò ad acquistare le uve - in precedenza le attività afferivano soltanto alla produzione - e fu iscritto negli appositi registri commerciali come azienda vitivinicola.



La storia moderna della cantina ebbe inizio con **Herbert Tiefenbrunner** (1928-2015), padre dell'attuale proprietario Christof, il quale alla giovanissima età di 15 anni iniziò a lavorare come cantiniere ed enologo mentre ancora stava compiendo gli studi presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige di Faedo (TN): quest'ultimo, fondato nel 1874 dalla Dieta del Tirolo per valorizzare l'agricoltura locale, ebbe come primo Direttore il celebre chimico ed enologo austriaco Edmund Mach, e costituisce ancora oggi un faro didattico per i giovani che intendono intraprendere professioni sia tecniche che gestionali in ambito agricolo.

Le altre fondamentali tappe che hanno contrassegnato l'evoluzione della cantina negli anni più recenti sono state la creazione nel **1968** del punto di ristoro all'interno del castello attuata da **Hilde Tiefenbrunner**, moglie di Herbert e madre di Christof, e il passaggio di consegne ufficiale a **Christof Tiefenbrunner** nel **2012**: egli, che già affiancava il genitore nella conduzione aziendale fin dal 1985, da quel momento guida in prima persona la cantina, coadiuvato dalla moglie **Sabine**.



Un Terroir che ama la vite

La tenuta, comprensiva del castello (all'interno del quale si trovano gli uffici, il punto di ristoro e il wine shop) e dei locali della cantina dove sono effettuate le operazioni di vinificazione e stoccaggio, è ubicata a **Cortaccia sulla Strada del Vino (BZ)**, esattamente nella **frazione di Niclara**, in un territorio che è riconosciuto da molti secoli come massimamente vocato per la viticoltura. Esistono infatti diversi documenti attestanti che la produzione di vino in questi luoghi risale al 700 a.C., quando essi facevano parte nella macroregione chiamata Rezia, così famosa per i suoi vini da essere addirittura celebrata da illustri scrittori come Plinio il Vecchio, Columella e Cassiodoro e da essere indicata già all'epoca come la più pregiata area enoica insieme a quella del Falerno.

E' possibile risalire ancora più indietro nel tempo considerando che è stato effettuato in Val di Cembra il ritrovamento di una *situla* (secchio vinario) di epoca etrusca, quando i Reti erano devoti al culto di Sileno, il precettore di Bacco: basti pensare che gli antichi Romani conobbero in questi territori il sistema di allevamento della vite su strutture di legno, metodo che a tutti gli effetti può essere ritenuto il predecessore dell'odierna pergola. Inoltre esistono delle fonti da cui si evince che ancora i Romani avrebbero appreso l'impiego della botte di legno per il trasporto del vino proprio in Alto Adige e che a seguito di ciò sostituirono i recipienti in ceramica e terracotta utilizzati in precedenza.

Cortaccia è uno dei 16 comuni che appartengono a „**La Strada del Vino dell'Alto Adige**“, uno dei più antichi percorsi vitivinicoli italiani istituito nel 1964 che si fregia di numeri significativi i quali conferiscono immediatamente un'idea della sua imponenza e capillarità: essa infatti si distende tra Salorno e Nalles (48 km in linea d'area e 150 km effettivi) e include quasi 4.300 ettari vitati, che corrispondono all'84% dell'intero vigneto altoatesino.

Nella piena consapevolezza che il vino rappresenta un patrimonio fondamentale dell'Alto Adige dal punto di vista culturale, economico e turistico, nel 2000 è nata l' „**Associazione Strada del Vino dell'Alto Adige**“ il cui fine è precipuamente quello della promozione dell'unicità della sopracitata Strada del Vino.



I vigneti aziendali si trovano a beneficiare di **condizioni geologiche e climatiche ideali**: coprono in totale una superficie di 25 ettari e sono adagiati sul versante occidentale della Bassa Atesina tra Niclara, Cortaccia e Magrè, con una felice esposizione a Sud, un'altitudine tra i 250 ed i 1000 metri e poggiando su suoli marnosi che presentano una commistione tra una percentuale alta di rocce calcaree dolomitiche ed una bassa di argilla. Alle uve di proprietà si aggiungono quelle provenienti dai 50 ettari vitati dei conferitori, viticoltori legati alla cantina da un rapporto di fiducia pluriennale che assicurano una qualità altissima e costante: la produzione totale ammonta a circa 700.000 bottiglie.

Il **microclima** è particolarmente propizio alla viticoltura: è mite, di tipo alpino-continentale, caratterizzato da forti influssi mediterranei e da 300 giornate di sole all'anno che si traducono in estati siccitose ed inverni con frequenti precipitazioni. Le Alpi a Nord schermano la regione dai freddi venti settentrionali, mentre da Sud provengono le calde correnti del Mediterraneo e del Lago di Garda: aggiungiamo poi spiccate escursioni termiche giornaliere ed una temperatura media di 18° durante il periodo vegetativo, ed ecco che così emergono tutte le migliori condizioni per vendemmiare uve di alto livello qualitativo e dal perfetto grado di maturazione.

A **1000 metri di altitudine**, nell'area del podere Hofstatt sul monte Favogna, si trova il vigneto aziendale più rinomato ed iconico: è infatti qui, su un altopiano protetto dai venti di Tramontana, che TIEFENBRUNNER possiede tre ettari di Müller-Thurgau da cui nasce il pluripremiato vino **Vigna FELDMARSCHALL VON FENNER Müller-Thurgau**. Questa è inoltre la vigna di Müller-Thurgau più alta d'Europa.

Tutti i vini della cantina appartengono alla denominazione **„ALTO ADIGE O DELL'ALTO ADIGE DOC”**, istituita nel 1975 ed estesa interamente in aree della provincia di Bolzano: inoltre dal 2012 è stata introdotta la possibilità di immettere sul mercato delle bottiglie con la menzione „Vigna” in etichetta. In aggiunta, a partire dalla vendemmia 2018 il Disciplinare sarà implementato con l'introduzione della zonazione: tutto ciò è frutto del certosino lavoro di mappatura che è stato compiuto negli ultimi anni.



In vigna e in cantina con Christof Tiefenbrunner

Christof Tiefenbrunner rappresenta la quinta generazione di una famiglia di produttori di vino e si è formato come enotecnico presso il Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg: nel 1983, una volta terminati gli studi, effettuò degli stage professionali prima ad Augsburg in Germania e poi presso la cantina Castello di Volpaia nel Chianti Classico, in Toscana, dopodiché fece ritorno in Alto Adige nel **1985** per lavorare nella propria azienda, che iniziò a condurre insieme al padre Herbert il quale già dal 1983 aveva intrapreso un'opera di reimpianto e conseguente rinnovamento di tutte le vigne.

L'arrivo di Christof portò ben presto decisive innovazioni che avrebbero definito il profilo della cantina negli anni a venire: la prima fu proprio nel **1985**, quando Christof, desideroso di produrre un vino rosso dall'affinamento di almeno un anno in bottiglia e destinato ad accompagnare piatti di alta cucina, iniziò a compiere delle prove per ottenere una cuvée di Cabernet Sauvignon, Pinot Noir e Lagrein. Il risultato fu una prima produzione di circa 6.000 bottiglie: era nata così la linea **Selection LINTICLARUS**, che tutt'oggi rappresenta la gamma „alta“ dal punto di vista del posizionamento commerciale.

L'anno successivo, il **1986**, vide invece la nascita della linea **Selection TURMHOF**: secondo il progetto di Christof essa doveva racchiudere vini cosiddetti intermedi rispetto a **Selection LINTICLARUS** e a quelli di ingresso; per primi uscirono Chardonnay, Gewürztraminer, Lagrein e Cabernet Sauvignon, ed anche in questo caso essa permane con gli stessi nome e *concept* anche nel presente.

Nel **1988** i vigneti iniziarono ad essere reimpiantati con il sistema di allevamento **Guyot**, che sostituì quello precedente e tradizionale della Pergola: Christof infatti aveva sperimentato vinificazioni separate delle uve provenienti dal vigneto di Cabernet Sauvignon situato nella collina dietro alla struttura della cantina, ed avendo riscontrato un esito di maggiore carattere e concentrazione, decise insieme al padre Herbert di estendere il Guyot anche agli altri vigneti.

Ancora oggi il lavoro è condotto secondo un chiaro principio: dare a ciascuna varietà il terreno in cui può crescere al meglio, perchè è sempre la natura a stabilire il ritmo che poi il produttore deve sentire e a cui è necessario che si adatti.



Feldmarschall von Fenner: la memoria e il presente

Le vicende legate al vino **Vigna FELDMARSCHALL VON FENNER Müller-Thurgau** e alla vigna da cui ha origine sono affascinanti non solo per le oggettive peculiarità enoiche ed agronomiche, ma in uguale misura anche per le storie umane che ad esso sono intrecciate.

Fu Herbert Tiefenbrunner, padre di Christof ed iniziatore della storia moderna della cantina, ad avere l'intuizione - pionieristica per l'epoca - di piantare una vigna di Müller-Thurgau nel **podere Hofstatt**, su un altipiano a **1000 metri s.l.m.**: la scelta del vitigno fu determinata principalmente dalla considerazione che, trattandosi di una varietà con la tendenza a maturare circa 10 giorni prima delle altre a bacca bianca, a tale quota essa avrebbe regalato splendidi risultati laddove altre sarebbero invece rimaste sostanzialmente verdi, oltre a tenere presente che il Müller-Thurgau è contraddistinto da un'acidità equilibrata ed un ampio spettro aromatico.

A tutto ciò si sommarono un'attenta analisi e la conoscenza del microclima della zona circostante il **monte Favogna**, che può contare su calde correnti ascensionali dalla valle dell'Adige, sull'abbondante calore del sole che viene riflesso dalla parete Rotwand e poi rilasciato durante la notte, e su un fortunato orientamento a Sud-Sud/Ovest.

Così Herbert proseguì nel suo intento: il nome del vino fu scelto in omaggio all'omonimo barone dell'Impero Austro-Ungarico Franz Philip, noto per essere stato anche il fondatore dei nobili cacciatori imperiali e che aveva nel maso del podere Hofstatt una sua residenza estiva. Le prime bottiglie furono letteralmente tenute a battesimo da Herbert insieme ad un gruppo di amici, i quali festeggiarono con una cerimonia privata la nascita dell'etichetta: la prima annata è datata **1974**.

Negli anni successivi vi sono stati degli importanti cambiamenti: fino al 1996 è stato prodotto con la denominazione „Vino da tavola bianco“ per divenire poi IGT fino al 2009 ed infine iniziare ad essere commercializzato come „ALTO ADIGE DOC“ a partire dall'annata 2010.

Vigna FELDMARSCHALL VON FENNER Müller-Thurgau, prodotto in circa 12.000 bottiglie, è diventato una bandiera della cantina, ed è adesso conosciuto in tutto il mondo.



Racht
TIEFENBRUNNER
2014

Michael
TIEFENBRUNNER
2015
Allmarche
TIEFENBRUNNER

Au
TIEFENBRUNNER

Toren
TIEFENBRUNNER
2015





Selection Vigna

Con la vendemmia 2013 il Disciplinare „ALTO ADIGE O DELL’ALTO ADIGE DOC“ ha introdotto la facoltà di produrre vini recanti in etichetta la menzione **Vigna**, che può essere considerata come l’equivalente di ciò che in Francia viene identificato con l’appellativo Grand Cru. Questa novità legislativa di rilievo ha costituito la spinta determinante per conseguire la realizzazione di un sogno lungamente accarezzato da Christof Tiefenbrunner, quello cioè di dare vita ad una linea denominata **Selection VIGNA** che rappresentasse la massima espressione dell’identità della cantina attraverso quattro tra i suoi vini più pregiati.

Insieme allo storico **Vigna FELDMARSCHALL VON FENNER Müller-Thurgau** le altre etichette che compongono l’élite **Selection VIGNA** sono **Vigna RACHTL Sauvignon Blanc Riserva**, **Vigna AU Chardonnay Riserva** e **Vigna TOREN Cabernet Sauvignon Riserva**.

La loro origine si trova in vigne ubicate nella Bassa Atesina e alle pendici del massiccio montuoso dello Sciliar, dove il lavoro e la cura che sempre vengono profuse risultano ancora più accentuate mediante l’esecuzione di attività specifiche come ad esempio la semina di piante vitalizzanti, il periodico dissodamento della terra e la scelta di non utilizzare erbicidi.

Sauvignon Blanc Riserva

RACHTL



Vigna RACHTL Sauvignon Blanc
(1° annata 2014 - n° 1.500 bottiglie)

Nasce da una vigna di 0,4 ha situata ad un'altitudine di 600 m e con piante di età superiore a 20 anni. Il terreno, limoso-sabbioso nella parte più superficiale, reca una caratteristica pressochè unica nella regione, ovvero la presenza di porfido grigio, a cui poi si aggiunge la roccia calcareo-dolomitica negli strati più profondi. In cantina il 20% del mosto fermenta in tonneau e il saldo in botti di legno grandi: è qui che il vino sosta poi per un anno, evitando accuratamente la conversione malolattica. Dopo l'assemblaggio in fusti di acciaio seguono un'ulteriore riposo per sei mesi e 12 mesi in bottiglia. La sua struttura e la spiccata morbidezza chiamano abbinamenti con piatti a base di riso, frutti di mare, crostacei, secondi piatti di pesce, carne bianca e carne suina.



Müller-Thurgau

FELDMARSCHALL VON FENNER



Vigna FELDMARSCHALL VON FENNER Müller-Thurgau
(1° annata 1971 - n° 12.000 bottiglie)

Il vigneto si estende per 3 ha nell'altopiano di Favogna, a 1000 m di altitudine e con piante di età tra 20-30 anni (in alcuni casi anche 40). Il suolo appare di colore rosso a causa della composizione rocciosa di origine morenico-glaciale, mentre nella sezione intermedia dominano il limo e l'argilla e in quella più profonda si rinvencono marmo bianco, porfido e granito. Il mosto fermenta al 50% in botti grandi di legno e al 50% in fusti di acciaio, nei quali il vino poi permane per un anno prima dell'imbottigliamento (dal 2007 viene utilizzato il tappo a vite per non alterarne il patrimonio aromatico, n.d.r.), con sosta finale in bottiglia di nove mesi. Il suo profilo fruttato ed erbaceo lo rende magnifico con primi piatti di pasta, frutti di mare, secondi piatti di pesce, carni bianche e carni suine e con cucina asiatica.



Chardonnay Riserva

AU



Vigna AU Chardonnay
(1° annata 2014 - n° 3.500 bottiglie)

Il vigneto è ubicato sul versante Nord/Est di Niclara che regala un clima mite, ad un'altitudine di circa 300 m: si tratta di un ettaro dove le piante hanno un'età minima di 50 anni e dimorano su un suolo morenico di grande profondità, sabbioso e con un'alta percentuale di argilla e con humus che arriva a circa il 5%. La fermentazione del mosto si svolge in piccoli fusti di rovere a cui seguono la conversione malolattica, un trasferimento della massa in fusti di acciaio con relativo riposo di sei mesi ed una sosta finale in bottiglia per un anno. Le note floreali gialle ed il marcato gusto minerale favorito da una forte componente calcarea del sottosuolo danno luogo ad un calice che si esalta nell'accostamento con piatti di pesce affumicato, secondi piatti di pollo, carne suina e costate di manzo.



Cabernet Sauvignon Riserva

TOREN



Vigna TOREN Cabernet Sauvignon
(1° annata 2015 - n° 2.500 bottiglie)

La vigna di 0,6 ha e popolata da piante di circa 30 anni è situata a nord di Niclara, proprio attorno al rudere del castello di Linticlar: l'altitudine è di 300 m e l'orientamento è a Sud, il che genera una situazione soleggiata notevole. La peculiarità del terreno risiede nell'elevata presenza di ciottoli calcarei in terreno sabbioso, che immagazzina intensamente il calore andando poi a rilasciarlo durante le ore notturne. La fermentazione alcolica si svolge durante una macerazione di tre settimane, e poi il vino riposa un anno in *barrique* - dove avviene anche la conversione malolattica - e successivamente almeno due anni in bottiglia. Risulta ideale l'unione gastronomica con secondi piatti di carne tipo costate e roastbeef, cacciagione di pelo e di piuma e formaggi a lunga stagionatura.





I vini

Oltre alla suddetta linea **Selection VIGNA**, la produzione della cantina prevede attualmente ulteriori tre linee all'interno delle quali sono protagonisti sia vitigni autoctoni dell'Alto Adige sia varietà che in questi terreni hanno incontrato una dimora ideale proprio in virtù dei loro requisiti:

Selection LINTICLARUS

Si tratta della linea immessa per la prima volta sul mercato con l'annata 1985 e concepita fin dalle intenzioni originarie - in un'epoca in cui tale progetto appariva assolutamente nuovo nella regione - per accompagnare piatti di alta cucina. Essa prende il nome dall'antico podere „Linticlar“ che era ubicato nella nostra attuale proprietà e comprende le etichette:

Pinot Nero Riserva
Lagrein Riserva
Cuvée Cabernet-Merlot Riserva
Gewürztraminer *Vendemmia tardiva*

Selection TURMHOF

E' la linea che è stata lanciata con l'annata 1986 e che è stata battezzata con il nome del castello che costituisce l'attuale sede aziendale e all'interno del quale sono basati anche il punto di ristoro e l'annesso parco. Essa è scaturita dal desiderio di creare vini importanti che consentissero al contempo un approccio più agevole rispetto a **Selection LINTICLARUS**. Sono incluse le etichette:

Anna Pinot Bianco
Pinot Grigio
Chardonnay
Sauvignon Blanc
Moscato Giallo
Gewürztraminer
Schiava
Pinot Nero
Lagrein
Cabernet Sauvignon

Classic MERUS

In questa linea rientrano quelli che vengono individuati come i vini d'ingresso della cantina, che hanno negli attributi di immediatezza, bevibilità e purezza i loro tratti distintivi. Queste etichette sono:

Weiss (Müller-Thurgau, Sauvignon, vitigni Pinot)
Pinot Bianco
Pinot Grigio
Chardonnay
Müller-Thurgau
Sauvignon Blanc
Gewürztraminer
Schiava
Merlot
Rosenkönig (Moscato Rosa)



Sapete che...

... il castello di Turmhof è tutelato dallo Stato come bene artistico: la facciata reca un gruppo di affreschi che rappresentano un'allegoria del paradiso con dei moderni Adamo ed Eva, mentre nel cortile è posizionato un laghetto adornato da un complesso scultoreo in malta e calcio: entrambi sono opera di Johann Tiefenthaler, bis-bisnonno di Christof Tiefenbrunner.

... nel parco del castello si erige un albero secolare: si tratta di un tasso dell'età di 260 anni.

... Johann Tiefenbrunner, nonno di Christof, dimostrò una grande lungimiranza andando a costruire una centrale elettrica nel 1910: essa non garantiva soltanto l'autosufficienza alla cantina, ma fino alla fine degli anni Quaranta produceva energia anche per i comuni di Cortaccia e Magrè. Nel 2001 è stata affiancata ad essa una nuova centrale controllata elettronicamente, sempre perseguendo il duplice obiettivo dell'autosostentamento e di generare energia pulita.

... oltre al punto di ristoro, la cantina è dotata di un wine shop dove è possibile acquistare i vini controllando online nel sito la disponibilità degli stessi in tempo reale.

... Christof Tiefenbrunner persegue una filosofia produttiva improntata al massimo rispetto per la natura, ritenendo che essa è perfetta e suggerisce all'uomo i tempi ed i modi delle sue azioni: ha pertanto deciso di non procedere con la certificazione biologica unicamente per mantenere la possibilità di intervenire soltanto in quei casi di estrema gravità in cui sarebbe in pericolo l'esistenza delle stesse vigne.

... TIEFENBRUNNER è stata una delle prime cantine dell'Alto Adige a vendere i propri vini al di fuori dei confini nazionali.



✉ **TIEFENBRUNNER Srl**
Schlosskellerei Turmhof
via Castello 4 - Niclara
I - 39040 Cortaccia sulla Strada del Vino (BZ)
Alto Adige - Italia

☎ +39 0471 88 01 22

📠 +39 0471 88 04 33

@ info@tiefenbrunner.com

🌐 www.tiefenbrunner.com

📘 www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

📷 @tiefenbrunnerwinery

