

PREFAZIONE

VORWORT

Ci sono territori che non si attraversano soltanto. Si ascoltano.

Il Burgraviato è uno di questi: un luogo in cui la vite non disegna semplicemente il paesaggio, ma ne rivela la struttura più profonda. Attorno alla storica città di cura di Merano, tra la Val Passiria, la Val d'Ultimo, la Val Venosta e i pendii della Valle dell'Adige, il vino diventa una forma di racconto. Da oltre mille anni nasce da un mosaico di suoli, esposizioni e microclimi; prende voce attraverso le mani di chi lavora la terra e trova nel calice la sintesi di un equilibrio antico e sempre nuovo.

Ogni cantina incontrata, ogni maso, ogni vigneto e ogni conversazione hanno aggiunto un frammento a una visione più ampia: quella di un territorio in cui la viticoltura non è mai separata dalla vita quotidiana, dalla famiglia, dall'ospitalità, dalla storia e dalla capacità di innovare senza tradire le proprie radici.

Nel Burgraviato il vino non è soltanto un prodotto agricolo o il risultato di un sapere tecnico. È memoria del suolo, misura del clima, interpretazione del tempo. È il frutto di scelte spesso silenziose: attendere la piena maturazione,

Es gibt Landschaften, die man nicht nur durchquert. Man hört ihnen zu.

Das Burggrafenamt ist eine von ihnen: ein Gebiet, in dem die Rebe die Landschaft nicht einfach nur zeichnet, sondern ihre tiefste Struktur sichtbar macht. Rund um die traditionsreiche Kurstadt Meran, zwischen Passeiertal, Ultental, Vinschgau und den Hängen des Etschtals, wird der Wein zu einer Form des Erzählens. Seit mehr als tausend Jahren entsteht er aus einem Mosaik unterschiedlicher Böden, Lagen und Mikroklimata. Seine Stimme erhält er durch die Hände der Menschen, die diese Erde bearbeiten; im Glas findet er schließlich die Essenz eines alten und doch immer wieder neuen Gleichgewichts.

Jedes besuchte Weingut, jeder Hof, jeder Weinberg und jedes Gespräch haben ein weiteres Element zu einem umfassenderen Bild beigetragen: dem Bild eines Gebietes, in dem der Weinbau niemals vom täglichen Leben, von der Familie, der Gastfreundschaft und der Geschichte getrennt ist – ebenso wenig wie von der Fähigkeit, Neues zu wagen, ohne die eigenen Wurzeln zu verleugnen.

Im Burggrafenamt ist Wein nicht nur ein landwirtschaftliches Erzeugnis

rispettare un'annata, custodire pochi ettari, tramandare un maso, sperimentare nuove varietà, accogliere chi arriva non come cliente, ma come ospite.

Questo reportage tra i vignaioli e i vini del Burgraviato è un racconto sentimentale e territoriale, costruito attraverso diari di bordo e note di degustazione. I primi restituiscono il contesto umano e paesaggistico degli incontri; le seconde cercano di raccontare il vino non soltanto nella sua dimensione sensoriale, ma anche nella sua capacità evocativa. Sono i vignaioli del Burgraviato che, con la loro passione, dedizione e convinzione, danno identità a un territorio unico e particolarmente vocato alla viticoltura.

C'è la montagna, che affina il tempo; il castello, che custodisce la storia; la cooperativa, che raccoglie molte voci in un'unica visione; il maso familiare, che unisce agricoltura e ospitalità; la giovane cantina, che costruisce lentamente il proprio linguaggio; il vignaiolo, che lavora pochi ettari come se fossero un destino.

Eppure, al di là delle differenze, emerge un filo comune: la relazione. Relazione tra l'uomo e il paesaggio, tra tradizione e cambiamento, tra precisione e istinto, tra lavoro quotidiano e bellezza.

Questo libro è un invito a rallentare. A guardare i filari non come una

oder das Ergebnis fachlichen Könnens. Er ist Erinnerung an den Boden, Maß des Klimas und Ausdruck der Zeit. Er entsteht aus Entscheidungen, die häufig im Stillen getroffen werden: auf die volle Reife zu warten, den Charakter eines Jahrgangs zu respektieren, wenige Hektar mit Sorgfalt zu bewirtschaften, einen Hof an die nächste Generation weiterzugeben, neue Rebsorten zu erproben und Menschen nicht als Kunden, sondern als Gäste willkommen zu heißen.

Diese Reportage über die Winzer und Weine des Burggrafenamts ist eine emotionale Erzählung über Menschen und Landschaften, die sich aus Reisetagebüchern und Verkostungsnotizen zusammensetzt. Die Reisetagebücher geben den menschlichen und landschaftlichen Rahmen der Begegnungen wieder; die Verkostungsnotizen versuchen, den Wein nicht nur in seiner sensorischen Gestalt, sondern auch in seiner suggestiven und erzählerischen Kraft zu erfassen. Es sind die Winzerinnen und Winzer des Burggrafenamts, die diesem einzigartigen und besonders für den Weinbau geeigneten Gebiet mit Leidenschaft, Hingabe und Überzeugung seine Identität verleihen.

Da ist der Berg, der die Zeit verfeinert; das Schloss, das die Geschichte bewahrt; die Genossenschaft, die viele Stimmen in einer gemeinsamen Vision vereint; der Familienbetrieb, der Landwirtschaft und Gastfreundschaft miteinander verbindet; das junge Weingut, das allmählich seine eigene

decorazione, ma come la scrittura del territorio. A entrare nelle cantine non soltanto per degustare, ma per comprendere. A riconoscere che ogni vino, quando nasce da un luogo autentico, porta con sé molto più del proprio profumo e del proprio sapore.

Nel Burgraviato queste storie non finiscono mai davvero. Cambiano luce, cambiano stagione, cambiano voce. Ma continuano a vivere, calice dopo calice, incontro dopo incontro.

Helmuth Koecher
Fondatore e presidente del
Merano WineFestival
The WineHunter

Sprache entwickelt; und der Winzer, der wenige Hektar bewirtschaftet, als wären sie sein Schicksal.

Und doch tritt über alle Unterschiede hinweg ein gemeinsamer roter Faden hervor: die Beziehung. Die Beziehung zwischen Mensch und Landschaft, zwischen Tradition und Veränderung, zwischen Präzision und Instinkt, zwischen täglicher Arbeit und Schönheit.

Dieses Buch ist eine Einladung, langsamer zu werden. Die Rebzeilen nicht als bloße Dekoration zu betrachten, sondern als Schriftzeichen der Landschaft. Die Weinkeller nicht nur zu betreten, um zu verkosten, sondern um zu verstehen. Und zu erkennen, dass jeder Wein, wenn er aus einem authentischen Ort hervorgeht, weit mehr in sich trägt als seinen Duft und seinen Geschmack.

Im Burggrafenamt enden diese Geschichten niemals wirklich. Das Licht verändert sich, die Jahreszeiten wechseln, die Stimmen wandeln sich. Doch die Geschichten leben weiter – Glas für Glas, Begegnung für Begegnung.

Helmuth Koecher
Gründer und Präsident des
Merano WineFestival
The WineHunter

INTRODUZIONE

EINLEITUNG

Merano è da sempre un luogo di villeggiatura. Così vicina alle città più industriali, eppure capace di sembrare lontana anni luce dal loro ritmo. È il posto perfetto per una parentesi, breve ma necessaria, dal tran tran quotidiano.

Piccola cittadina nel cuore dell'Alto Adige, accoglie circa quarantamila abitanti, tra madrelingua tedeschi e italiani. Una convivenza che si riflette in tutto, nella cucina, nei costumi, nella lingua, nei dettagli quotidiani. Un equilibrio che non è costruito, ma semplicemente vissuto.

Il centro storico medievale e i quartieri circostanti sono abbracciati da montagne e valli che cambiano volto a ogni stagione. Da oltre due secoli Merano è una destinazione turistica molto amata, complice un clima sorprendentemente mite, con oltre trecento giorni di sole all'anno, e una qualità della vita che si percepisce appena arrivati.

È uno dei miei luoghi preferiti in Alto Adige.

Il Burgraviato è il territorio che circonda Merano: un mosaico

Meran ist seit jeher ein Ort der Erholung und der Sommerfrische. So nah an den großen Industriestädten und doch in der Lage, Lichtjahre von ihrem Rhythmus entfernt zu erscheinen. Es ist der perfekte Ort für eine kurze, aber notwendige Auszeit vom Alltag.

Die kleine Stadt im Herzen Südtirols zählt rund vierzigtausend Einwohner deutscher und italienischer Muttersprache. Dieses Zusammenleben spiegelt sich in allem wider: in der Küche, in den Bräuchen, in der Sprache und in den kleinen Dingen des täglichen Lebens. Ein Gleichgewicht, das nicht künstlich geschaffen wurde, sondern ganz selbstverständlich gelebt wird.

Die mittelalterliche Altstadt und die umliegenden Viertel sind von Bergen und Tälern umgeben, die zu jeder Jahreszeit ihr Gesicht verändern. Seit mehr als zwei Jahrhunderten ist Meran ein beliebtes Reiseziel, nicht zuletzt dank seines überraschend milden Klimas mit über dreihundert Sonnentagen im Jahr und einer Lebensqualität, die man gleich nach der Ankunft spürt.

Es ist einer meiner Lieblingsorte in Südtirol.

di valli — la Val Passiria, la Val d'Ultimo, l'Alta Val di Non — e l'area meranese della Valle dell'Adige. Un insieme eterogeneo, ma profondamente coerente.

Ci torno spesso, soprattutto a novembre, quando la città si anima per il Merano WineFestival. È un appuntamento che, negli anni, è diventato quasi un rituale.

Da caprese e appassionato di immersioni, ho sempre trovato nel mare il mio spazio di equilibrio. Sotto i venti metri, il cuore rallenta, il rumore si spegne e tutto assume un'altra dimensione.

Mi è capitato sovente di restare immobile, sotto i Faraglioni o nei pressi della Grotta Bianca, con gli occhi chiusi, lasciando che fosse il silenzio a fare il resto.

Quella stessa sensazione mi accompagna ogni volta che l'auto imbocca l'A22 e inizia a infilarci tra le valli alpine.

A un certo punto, quasi senza accorgermene, il paesaggio cambia, lo sguardo si apre e, da entrambi i lati, le vigne iniziano a risalire i pendii, come se volessero arrampicarsi verso le montagne.

È lì che capisco di essere arrivato. Guidando tra queste valli si percepisce subito che il vino, qui, non è solo coltivazione, ma il risultato di una lunga evoluzione.

Das Burggrafenamt ist die Region rund um Meran: ein Mosaik aus Tälern — dem Passeiertal, dem Ultental, dem oberen Nonstal — und dem Meraner Gebiet des Etschtals. Eine vielfältige und zugleich in sich stimmige Landschaft.

Ich kehre oft hierher zurück, vor allem im November, wenn die Stadt anlässlich des Merano WineFestival zum Leben erwacht. Im Laufe der Jahre ist diese Veranstaltung für mich beinahe zu einem Ritual geworden.

Da ich aus Capri stamme und leidenschaftlich gern tauche, habe ich im Meer schon immer meinen Ort des inneren Gleichgewichts gefunden. In mehr als zwanzig Metern Tiefe wird der Herzschlag langsamer, die Geräusche verstummen und alles nimmt eine andere Dimension an.

Oft blieb ich unterhalb der Faraglioni oder in der Nähe der Grotta Bianca regungslos im Wasser, schloss die Augen und überließ dem Schweigen den Rest.

Dasselbe Gefühl begleitet mich jedes Mal, wenn das Auto auf die A22 fährt und sich zwischen die Alpentäler schiebt.

Irgendwann, beinahe unbemerkt, verändert sich die Landschaft: Der Blick wird weiter und auf beiden Seiten beginnen die Weinberge, die Hänge hinaufzusteigen, als wollten sie zu den Bergen emporklettern.

Per anni sono stati i rossi a dominare, soprattutto la Schiava: vini leggeri, quotidiani, legati anche a un territorio che non sempre permetteva maturazioni complete.

Poi qualcosa è cambiato. Alcuni produttori hanno iniziato a leggere il territorio in modo diverso, intuendone una vocazione più profonda. Oggi sono i bianchi a raccontare meglio l'Alto Adige, con precisione, verticalità e carattere.

È anche questo che mi ha spinto a tornare qui, ancora una volta.

La curiosità, certo. Ma anche il desiderio di andare oltre gli eventi, oltre le fiere, e incontrare direttamente chi il vino lo fa ogni giorno.

Visitare cantine significa ascoltare storie, cogliere sfumature, farsi guidare dalle intuizioni.

Da tempo sentivo che fermarmi un po' di più, rallentare, potesse fare bene — non solo alla mia passione, ma anche alla scrittura.

Questo viaggio nasce così: come una ricerca personale, alla scoperta di vini che non cercano visibilità a tutti i costi, ma che si lasciano trovare con discrezione, magari in silenzio o nella compagnia giusta.

Arrivato a Merano, la prima cosa che faccio è raggiungere la struttura che mi ospiterà. Sistemare la valigia,

Dann weiß ich, dass ich angekommen bin. Wenn man durch diese Täler fährt, spürt man sofort, dass der Wein hier nicht nur das Ergebnis des Anbaus ist, sondern das einer langen Entwicklung.

Viele Jahre lang dominierten die Rotweine, vor allem der Vernatsch: leichte, unkomplizierte Weine für den täglichen Genuss, die auch mit einem Gebiet verbunden waren, in dem die Trauben nicht immer vollständig ausreifen konnten.

Dann änderte sich etwas. Einige Winzer begannen, das Gebiet mit anderen Augen zu betrachten, und erkannten darin eine tiefere Berufung. Heute sind es vor allem die Weißweine, die Südtirol am besten erzählen: mit Präzision, Spannung und Charakter.

Auch deshalb bin ich noch einmal hierher zurückgekehrt. Aus Neugier, gewiss. Aber auch aus dem Wunsch heraus, über Veranstaltungen und Messen hinauszugehen und direkt den Menschen zu begegnen, die jeden Tag Wein erzeugen.

Weingüter zu besuchen bedeutet, Geschichten zuzuhören, Nuancen wahrzunehmen und sich von Intuitionen leiten zu lassen.

Schon seit einiger Zeit hatte ich das Gefühl, dass es guttun könnte, etwas länger zu bleiben und langsamer zu werden — nicht nur meiner Leidenschaft, sondern auch meinem Schreiben.

fermarmi un momento, rimettere in ordine i pensieri.

Qui anche questo gesto assume un significato diverso.

L'ospitalità nel Burgraviato è parte integrante dell'esperienza. Gli hotel, spesso a conduzione familiare, hanno saputo evolversi nel tempo, mantenendo un forte legame con il territorio. Il legno, i materiali naturali, le linee pulite creano ambienti che non ostentano, ma accolgono.

Spa affacciate sulle montagne, piscine immerse nel verde, spazi pensati per rallentare: tutto sembra invitare a cambiare ritmo.

E poi c'è il vino, sempre presente. Nelle carte, nelle cucine, nei racconti.

Qui non è solo un prodotto, ma un elemento identitario.

Una volta trovato il mio equilibrio — anche solo con una nuotata in piscina dopo le ore di viaggio — sono pronto a iniziare.

Il viaggio può cominciare.

Mario Vacca

So ist diese Reise entstanden: als eine persönliche Suche nach Weinen, die nicht um jeden Preis nach Aufmerksamkeit streben, sondern sich mit Diskretion entdecken lassen, vielleicht in der Stille oder in der richtigen Gesellschaft.

In Meran angekommen, fahre ich zuerst zu der Unterkunft, in der ich übernachten werde. Den Koffer abstellen, einen Moment innehalten, die Gedanken ordnen.

Hier bekommt selbst diese einfache Geste eine andere Bedeutung.

Die Gastfreundschaft ist ein wesentlicher Bestandteil des Erlebnisses im Burggrafenamt. Die häufig familiengeführten Hotels haben sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt, ohne ihre enge Verbindung zur Region zu verlieren. Holz, natürliche Materialien und klare Linien schaffen Räume, die nichts zur Schau stellen, sondern Geborgenheit vermitteln.

Spas mit Blick auf die Berge, in Grün eingebettete Schwimmbäder und Orte, die zum Entschleunigen geschaffen wurden: Alles scheint dazu einzuladen, den eigenen Rhythmus zu verändern.

Und dann ist da noch der Wein, allgegenwärtig. Auf den Weinkarten, in den Küchen, in den Erzählungen.

Hier ist er nicht nur ein Produkt, sondern ein Teil der Identität.

*Sobald ich mein Gleichgewicht
wiedergefunden habe — und sei es nur
bei einer Runde im Schwimmbad nach
den vielen Stunden der Fahrt — bin ich
bereit anzufangen.*

Die Reise kann beginnen.

Mario Vacca

Codice degustativo

Le note di degustazione presenti in questo libro non hanno finalità tecnica o classificatoria, ma narrativa ed esperienziale. Ogni vino viene letto attraverso quattro livelli di percezione:

- **VISTA**

Il primo impatto visivo, che introduce il carattere del vino.

- **NASO**

La componente aromatica come espressione del territorio e della varietà.

- **BOCCA**

Struttura, equilibrio e dinamica del sorso come sintesi del lavoro in vigna e in cantina.

- **CHIUSURA EVOCATIVA**

Una frase finale che non descrive il vino in senso tecnico, ma ne restituisce l'impressione emotiva e sensoriale.

*Le degustazioni non vogliono classificare, ma raccontare.
Ogni vino è un frammento di paesaggio liquido che si esprime
attraverso il tempo, il lavoro e il luogo.*

Codice dei diari di bordo

I diari di bordo non sono semplici resoconti di visita, ma frammenti di viaggio attraverso persone, luoghi e paesaggi produttivi. Ogni incontro segue un percorso ricorrente:

- **ARRIVO E CONTESTO**

Il paesaggio, la geografia e le condizioni che definiscono il luogo.

- **INCONTRO UMANO**

La figura del produttore e la sua dimensione familiare, imprenditoriale o agricola.

- **STORIA E VISIONE**

L'evoluzione dell'azienda e la filosofia produttiva che la guida.

- **LETTURA DEL VINO NEL CONTESTO**

Il vino come risultato diretto del territorio e delle scelte umane.

- **COSA MI PORTO VIA / PERCHÉ FERMARSI QUI**

Due momenti finali che chiudono il racconto: uno razionale e uno personale.

I diari non descrivono solo aziende, ma relazioni tra uomo e paesaggio. Ogni tappa è parte di un unico viaggio continuo nel Burgraviato e nelle sue declinazioni agricole e culturali.

A photograph of a terraced vineyard on a hillside. The terraces are filled with lush green grapevines, and the rows follow the contours of the slope. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

CANTINE DEL BURGRAVIATO

ARUNDA SEKTKELLEREI

Il tempo lento delle bollicine di montagna

La strada che da Avelengo sale verso Meltina accompagna
lentamente fuori dal quotidiano.

Boschi, cavalli, silenzi lunghi. E poi la luce, limpida, tipica
delle giornate invernali di montagna.



IL LUOGO

Arrivo ad Arunda

Arrivo alla Arunda poco dopo pranzo.

Siamo a 1.200 metri di altitudine, praticamente al limite della viticoltura.

Qui l'aria è diversa, più sottile, e tutto sembra muoversi con un altro ritmo.

Ad accogliermi c'è Michael Reiterer.

Il racconto inizia subito, senza formalità. Dal 2023 la cantina vive una nuova fase sotto la direzione enologica e gestionale di Wolfgang Tratter, chiamato a proseguire il progetto avviato da Josef Reiterer mantenendo intatta la vocazione esclusiva al Metodo Classico.

La storia della cantina affonda nel 1979, quando Josef, dopo anni di esperienza nel settore enotecnologico, decide di tornare a casa e scommettere su qualcosa che qui nessuno aveva ancora fatto davvero: produrre spumante Metodo Classico in modo esclusivo.

Una scelta controcorrente, ma lucida.

IN BREVE



ARUNDA

Dove: Meltina
Altitudine: 1.200 m
Fondatore:
Josef Reiterer
Direzione (dal 2023):
Wolfgang Tratter
Anno: 1979
Specialità:
Metodo Classico



DENTRO ARUNDA

Il tempo come materia

Qui tutto ruota attorno al tempo.

Le bottiglie riposano almeno 36 mesi sui lieviti, ma alcune Riserve arrivano oggi a superare i sei anni di affinamento. Le escursioni termiche di questa altitudine accompagnano una maturazione lenta e naturale.

“Qui l’affinamento può durare per tutto il tempo del mondo”, mi dirà più tardi Josef, con un sorriso che racconta molto più delle parole.

La cantina non possiede vigneti propri, ma seleziona Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero da vigneti compresi tra i 300 e i 1.000 metri di altitudine. Oggi il progetto si concentra su sette etichette, con una ricerca sempre più orientata alla territorialità, alla precisione espressiva e alla valorizzazione del lungo affinamento sui lieviti.



LA VISITA

Il momento del calice

Durante la visita, tra pupitre e bottiglie adagate nel silenzio, si ha la sensazione che ogni fase venga rispettata senza forzature.

Poi arriva il momento della degustazione.

Josef apre le bottiglie con un gesto preciso, quasi rituale.

Il suono è netto, elegante, e riempie la stanza prima ancora del vino.

Tra le etichette, una in particolare cattura la mia attenzione: la Cuvée Marianna, dedicata a sua moglie.

Sorrido. Anche mia moglie si chiama così.

È uno di quei momenti in cui il vino smette di essere solo vino e diventa un punto di contatto, qualcosa che lega storie diverse senza bisogno di spiegazioni.

Nel calice è fine, profondo, con un perlage continuo e delicato. Ma più del profilo tecnico, resta la sensazione, quella di un vino pensato per durare, capace di coniugare l'eredità di una delle case spumantistiche più iconiche dell'Alto Adige con una visione che guarda al futuro.

Quando esco, la luce è cambiata.

E anche il ritmo, dentro, è diverso.