

ELENA WALCH

Gewürztraminer “Concerto Grosso” 2025 Tramin-Söll Alto Adige DOC



“La regina del Gewürztraminer” – così è stata denominata Elena Walch da alcuni giornalisti vinicoli e con il suo “Concerto Grosso” ha dato vita ad un altro grande vino della terra dei Gewürztraminer. Fin dalla fondazione della sua tenuta, Elena Walch si è dedicata a lungo alla ricerca di suoli e microclimi ottimali per dare vita ad un vino che sappia esprimere tutte le sfaccettature di uno dei vitigni più nobili al mondo. A partire dall’annata 2024, il Gewürztraminer “Concerto Grosso” riporta ufficialmente in etichetta la nuova Unità Geografica Aggiuntiva (UGA) Tramin-Söll, per sottolineare il legame unico e storico tra il vitigno Gewürztraminer – il cui nome significa proprio “aromatico di Tramin” – e il paese vitivinicolo di Tramin, sua culla d’origine. Il suo nome “Concerto Grosso” lo deve alla forma di concerto di musica barocca che si contraddistingue per la presenza di vari strumenti musicali e rispecchia appieno l’ampiezza e la complessità di questo vino: un vero e proprio elogio alla terra dei Gewürztraminer.

“Il Gewürztraminer “Concerto Grosso” rimane impresso nella mente. Caratterizzato da un colore dorato chiaro e invitante, il “Concerto Grosso” colpisce al naso per il suo simpatico gioco di aromi: note fruttate di arance candite ed agrumi si uniscono a sentori di miele, cannella e chiodi di garofano. Convince al palato per la sua struttura piena ma delicata e per il suo finale lungo e speziato. Un vero seduttore.”

UGA “TRAMIN-SÖLL”

Il territorio della nuova UGA si estende, a un’altitudine media, lungo il massiccio della Mendola, a ovest di Tramin, caratterizzato da terrazze e ripidi pendii modellati da fenomeni erosivi di origine glaciale, alluvionale e detritica. In particolare, il vigneto da cui ha origine il Gewürztraminer “Concerto Grosso” si trova a 430 m s.l.m. e gode di un’esposizione a sud-est. Il microclima è ulteriormente valorizzato dalle forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, dai venti locali pomeridiani come l’Ora e dalle fresche correnti provenienti dal Monte Roen. Il suolo, argilloso su substrato di roccia porfirica, conferisce ai vini una straordinaria complessità e una spiccata mineralità.

VENDEMMIA 2025

La vendemmia 2025 è iniziata piuttosto precocemente, il 27 agosto, e si è conclusa dopo circa un mese, configurandosi così come una vendemmia breve e compatta per l’Alto Adige. Dopo una fioritura relativamente anticipata, a un giugno caldo e secco sono seguite giornate di luglio sensibilmente più fresche, che hanno svolto un ruolo determinante nel preservare la freschezza e l’acidità delle uve. Il mese di agosto ha offerto condizioni ideali per la maturazione e, nonostante un settembre caratterizzato da alternanza di sole e qualche precipitazione, le uve sono giunte in cantina in condizioni sanitarie eccellenti e con un equilibrio ottimale. Guardiamo a questa annata con ottimismo e fiducia, certi dell’ottima qualità che saprà esprimere.

VINIFICAZIONE

Prima della fermentazione avviene una macerazione di circa 6 ore sulle bucce. Le uve vengono poi pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d’acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino successivamente affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

Alcool: 14,00% Vol.

Acidità totale: 5,1 g/L

Zucchero residuo: 5,4 g/L

Denominazione: Tramin-Söll Alto Adige DOC

UGA: Tramin-Söll

Invecchiamento: 2-5 anni

Bottiglie da: 0,75 l

