



Cinque viticoltori
ed un obiettivo:
produrre vini
autentici.

Vini di Fiè, vini di carattere

Dalle cime alpine ai vigneti



N

Negli ultimi anni, il Comune alpino di Fiè allo Sciliar con i suoi 35 ettari di vigneti è divenuto un piccolo ma raffinato centro vitivinicolo. Markus Prackwieser di Maso Gump, Otmar Mair di Maso Besserer, Christoph e Andreas Mock di Maso Wasserer, Stefan Pramstrahler di Maso Grottnar e Patrick Planer di Maso Prackfoler sono cinque ambiziosi viticoltori che fanno parlare di sé oltre i confini comunali. Già da qualche anno, alcuni di loro imbottigliano personalmente i vini prodotti, affermandosi sul mercato, e recentemente a questi cinque si è unito Florian Unterthiner di Maso Ebner a Campodazzo, sull'altro versante della valle dell'Isarco.

In Valle Isarco, a soli 315 m d'altitudine, si trova il punto più basso del Comune di Fiè, che giunge fino alla cima dello Sciliar, a 2.563 m. La viticoltura, che vanta una lunga tradizione, viene praticata sui pendii fino alla vallata, a Novale di Presule, Novale di Fiè e Passo, ad un'altitudine compresa tra 300 e 650 m. Qui, sorgono i masi vitivinicoli di Fiè, immersi in vigneti in parte ripidi, dove secondo natura predominano i vini bianchi con circa l'80% della superficie coltivata, ripartita come segue: Sauvignon (8 ettari), Pinot Bianco (6,5 ettari), Müller Thurgau (4 ettari), Kerner (3,7 ettari) e Gewürztraminer (2,6 ettari), così come Chardonnay e Silvaner con »



Testo: Herbert Taschler
Foto: Helmuth Rier



1 ettaro ciascuno. Tra le varietà di rossi assumono un ruolo importante il Pinot Nero con circa 4 ettari e la Schiava con 2 ettari.

MASO GUMP DI MARKUS PRACKWIESER

Markus Prackwieser di Maso Gump è il produttore di vini più famoso di Fiè. La sua tenuta sorge a Novale di Presule, sui ripidi pendii all'ingresso della Valle Isarco, ad un'altitudine compresa tra 350 e

550 m. Su 5 ettari di vigneti con una pendenza dal 50 al 70% Markus coltiva Pinot Bianco e Nero, Sauvignon, Gewürztraminer e Schiava. Questo giovane viticoltore, che ha rilevato il maso dal padre nel 2000, da allora torchia personalmente la sua uva. Oggi, i vini del Maso Gump affascinano a livello nazionale ed internazionale; sono soprattutto quelli della linea Praesulis, il cui nome deriva dal vicino Castel Presule, a godere di grande fama.

Markus Prackwieser si è sempre posto l'obiettivo di "produrre vini di carattere, con cui posso identificarmi al 100%". Questo viticoltore di successo s'impegna quotidianamente a mantenere l'equilibrio tra tradizione ed innovazione, per offrire ai clienti "vini emozionanti che rivelano dettagli sui dintorni e sul loro creatore".

LA VARIEGATA OFFERTA DEL MASO BESSERER

Dal 1998, Otmar e Rosmarie Mair producono i loro vini insieme ai figli Philipp e Hannes al Maso Besserer, nelle immediate vicinanze del Maso Gump. Dai modesti esordi è nata un'azienda che ora conta 40.000 bottiglie all'anno. Su 4 ettari di





*Orgogliosi dei loro vini:
(da sinistra) Markus Prackwieser
(Maso Gump), Otmar e Rosmarie
Mair (Maso Besserer), Christoph
Mock (Maso Wasserer), Katharina
Pramstrahler (Maso Grottner),
Patrick Planer (Maso Prackfol) e
Florian Unterthiner (Maso Ebner).*

ripidi pendii la famiglia Mair si dedica a produrre vini naturali e di qualità su un terreno molto difficile. Lo speciale microclima e la natura del suolo di questi vigneti offrono le condizioni migliori per vini di carattere: tutto il giorno, infatti, sono sotto l'influsso del clima mediterraneo del bacino della conca bolzanina, mentre di notte vengono rinfrescati dal vento della Valle Isarco. L'ampia gamma di vitigni offre Pinot Bianco, Sylvaner, Kerner, Sauvignon, Gewürztraminer, Moscato giallo e Chardonnay, ma anche Schiava e Zweigelt.

NUOVA VITA AL MASO WASSERER

Il Maso Wasserer di Novale di Fiè, risalente al 1366, ha alle spalle una storia movimentata. Nel 1996 venne acquistato dalla famiglia Mock di Maso Mumerter a Coste presso Bolzano e i gemelli Andreas e Christoph ristrutturarono con passione ed impegno le antiche rovine, trasformandole in un'inviante tenuta vitivinicola e *Buschenschank* (osteria contadina). Andreas è il cuoco, Christoph è l'agricoltore e il cantiniere del maso, il cui obiettivo è "torchiare vini complessi ed aggraziati", che si rispecchia anche nel design e nell'allestimento

della tenuta. A questo proposito è essenziale la «W», che contraddistingue in maniera sostenibile il marchio: «W» come Wasserer, come vino (*Wein*) di carattere, come meravigliosa (*wunderbar*) gastronomia e non da ultimo come benessere (*Wohlfühlen*). Dal 2013 al Maso Wasserer vengono vendemmiati Sauvignon e St. Magdalener coltivati a Costa.

TENUTA GROTTNER CON CUCINA PREMIATA

Anche la tenuta vitivinicola Grottner, che sorge leggermente più in quota, risale al 13° secolo. Stefan Pramstrahler, albergatore di Fiè e cuoco premiato da Gault Millau del Romantik Hotel Turm, ha acquistato il maso qualche anno fa, trasformandolo in un gioiello storico. Le antiche volte della cantina custodiscono ancora vecchie botti, testimoni di tempi andati. Da allora Stefan Pramstrahler è annoverato tra i viticoltori di Fiè e nei nuovi vigneti del Maso Grottner coltiva con grande successo vini con esotici nomi latini provenienti dal mondo degli uccelli: Sauvignon Bubo, Gewürztraminer Tetrix, Pinot Bianco Pica o Pinot Nero Corax. La famiglia Pramstrahler coniuga alla »

*Sui fertili pendii
estesi fino alla Valle
Isarco maturano
eccellenti vini.*

Panoramica sui produttori di vino di Fiè

Tenuta Besserer

Otmar Mair

Novale di Presule, 10
Tel. 0471 601 011
www.bessererhof.it

Tenuta Ebner

Florian Unterthiner

Campodazzo, 18
Tel. 0471 353 386
www.weingutebner.it

Tenuta Grottner

Stefan Pramstrahler

Piazza Chiesa, 9
Tel. 0471 725 014
www.hotelturm.it

Tenuta Gump

Markus Prackwieser

Novale di Presule, 8
Tel. 0471 601 190
www.gumphof.it

Tenuta Prackfol

Patrick Planer

Aica di Sotto, 10
Tel. 0471 601 532
www.prackfolerhof.it

Tenuta Wasserer

Christoph Mock

Novale di Fiè, 21
Tel. 0471 724 114
www.wassererhof.com



perfezione gli 800 anni di tradizione del Maso Grottner con un design moderno ed innovative tecniche in cantina.

TENUTA PRACKFOL ED I VINI DI COLTIVAZIONE PROPRIA

Il Maso Prackfoler di Patrick Planer sorge ad Aica di Fiè, sul versante assolato della Valle di Tires, in una posizione mite dal punto di vista climatico, a 600 m d'altitudine, dove vengono coltivati frutta e vitigni. Notevoli escursioni termiche, così come i terreni morenici sopra lo zoccolo vulcanico di porfido quarzifero bolzanino, creano le condizioni ideali per una viticoltura di qualità, come quella che da generazioni viene praticata al Maso Prackfol. Le aree coltivate di Leita e Rachtl s'estendono su ripidi pendii esposti a sud-ovest, che godono dell'influsso dei venti caldi del bacino della conca bolzanina. Su tre ettari del maso maturano Sauvignon, Schiava e Pinot Nero. Dal 2013 Patrick Planer imbottiglia ufficialmente i suoi vini con l'etichetta "Vinicoltore Prackfol", acquistabili nel negozio agricolo del maso insieme a marmellate fatte in casa, sciroppo di sambuco e lampone, cuscini alle erbe aromatiche e sacchetti di lavanda.

TENUTA E AGRITURISMO MASO EBNER

Maso Ebner sorge ad un'altitudine di 500 m, su un assolato sperone roccioso con vista sul massiccio dello Sciliar e su Fiè, alle falde dell'Altipiano del Renon. Florian e Brigitte Unterthiner gestiscono con molto impegno la tenuta vitivinicola e la tradizionale *Buschenschank*, deliziando gli ospiti con vini di carattere di produzione propria e con una raffinata gastronomia contadina. Sui caldi pendii meridionali d'origine vulcanica maturano i vini rossi (Pinot Nero, Schiava e Zweigelt), mentre nelle posizioni ventilate a sud-est le varietà di bianchi (Grüner Veltliner, Gewürztraminer, Pinot Bianco e Sauvignon) su complessivamente 4,5 ettari ed in parte su pergole di 40 anni. Le 20.000 bottiglie prodotte annualmente al Maso Ebner dal 2013 affascinano senza eccezione alcuna con una pienezza ed una persistenza autoctone, un carattere intensamente minerale, eleganza ed invitante freschezza. "Sostenibilità, qualità ed autenticità le sentiamo, le viviamo e siamo lieti di trasmetterle ai nostri ospiti", gioisce Florian Unterthiner. «