



di **Chiara Giorleo**, Wlogger

Muri Gries, Terlaner Weissburgunder 2013

A Bolzano c'è un Convento, anzi, mi correggo: una CANTINA CONVENTO dove si producono vini di ottima qualità. Sarà il motto benedettino “ora et labora” o l'area di produzione, ma questi vini riescono a competere con i più noti marchi della zona.

Non ce ne sono moltissimi di articoli o spot promozionali dedicati a questa realtà, tutto rientra in un clima austero che probabilmente è insito nella natura religiosa. Dunque pochi clamori e tanta, tanta qualità a mio avviso!

Muri-Gries nasce nel 1845 quando i Benedettini cacciati dal monastero Muri nel cantone svizzero, prendono alloggio nel monastero di Gries dedicandosi anche ai vigneti conventuali. Ma è solo nel XX secolo che la cantina, pardon, il convento-cantina, si apre iniziando a vendere vino – seppur sfuso – non solo nella zona ma anche nei paesi germanofoni. Con questi, infatti, c'è da sempre uno stretto legame tanto che – in tutto l'Alto Adige – il tedesco è la seconda lingua o addirittura la prima in alcuni casi. Ormai però, il 90% della produzione Muri-Gries è proposto in bottiglie classiche da 0,75.

Con circa 30 ettari di vigneti, oltre a frutteti, campi e spazi per l'allevamento, oggi Muri-Gries è una classica azienda produttrice dove l'abate Dott. Benno Malfè è attorniato da validissimi collaboratori: il responsabile delle vigne Walter Bernard e l'enologo, Christian Werth, a capo della cantina già dagli anni Ottanta, il quale si rivela un interprete eccezionale e umile allo stesso tempo.

Circa l'85% della produzione è costituita da vini rossi (il Lagrein sopra tutti e poi la tipica Schiava, il Pinot nero, il Moscato rosa etc); poi ci sono i bianchi (ed in particolare il Pinot Bianco, ma anche il noto Gewurztraminer, etc).

Il Pinot Bianco, localmente chiamato anche “Weissburgunder” ha colpito i miei sensi.

Un vino molto piacevole, senza complicazioni, che si fa capire presto e che non nego essere stato il mio aperitivo fisso all'ora di pranzo durante il mio tour in Alto-Adige di questa estate.

Presenta una bella aromaticità al naso con sentori di frutta gialla e mela in particolare e poi di fiori bianchi. In bocca è avvolgente ed equilibrato con una bella sapidità, pulito e con una buona persistenza.