

CANTINA  
**TRAMIN**  
KELLEREI



Cantina Tramin è conosciuta in tutto il mondo per i suoi vini dalle particolari note olfattive, riconoscibili come firma inconfondibile dell'affascinante territorio, quello dell'Alto Adige, caratterizzato da paesaggi montuosi, valli ricche di corsi d'acqua, di laghi e di molte aree naturali protette. Un habitat naturale in cui trovano dimora ideale vitigni capostipiti di grandi vini dalla forte connotazione aromatica, che rappresentano il territorio e l'anima stessa di Cantina Tramin.

Il progetto enologico di Cantina Tramin, nata nel 1898, è rappresentato anche dalla forza della condivisione, dal lavoro in vigna di oltre 180 famiglie proprietarie, legate alla propria terra da generazioni, che la coltivano in modo capillare con grande rispetto e massima cura, a stretto contatto con un enologo che è uno di loro e con loro ha instaurato un profondo rapporto umano oltre che professionale. Ciò si traduce in una continua, virtuosa comunicazione tra vigna e cantina.

Missione di Cantina Tramin è valorizzare e far conoscere al mondo questa realtà e il territorio con i suoi profumi straordinari, attraverso vini che, dal calice, con la loro ineguagliabile eleganza, sublimano in ricordi e in emozioni.

Willi Stürz, enologo e direttore tecnico di Cantina Tramin, è una figura chiave nella storia dell'azienda. Ha saputo trasformare un'eccellente tipica produzione territoriale, quella del Gewürztraminer, in un cru internazionale pluripremiato dalla critica più autorevole, sia in Italia che nel resto del mondo, rendendo Cantina Tramin celebre e molto amata per i suoi vini dalla particolare impronta aromatica.

## La Casa del Gewürztraminer

Termeno, Tramin in tedesco, è l'areale che identifica le produzioni di vini bianchi aromatici e speziati (Gewürz, in tedesco) definiti Gewürztraminer; vini di rara espressività, essenza di una terra che unisce in sé una felice combinazione di fattori in cui risiede Cantina Tramin, conosciuta come La Casa del Gewürztraminer. Un vitigno dalle antiche origini, capostipite di grandi vini secchi o dolci, tutti contraddistinti da una particolare, inconfondibile intensità di profumi che sono l'impronta aromatica dei Gewürztraminer di Cantina Tramin, che di questo vitigno autoctono, ne ha fatto una missione. Non a caso, è stata citata da Decanter quale "miglior produttore di Gewürztraminer."

La particolare posizione climatica data dalla prossimità delle montagne, posta sulla traiettoria dei venti che giungono dal lago di Garda, determina forti escursioni termiche dovute a temperature fresche nelle ore notturne, alternate a una buona esposizione solare durante il giorno. Tutto questo aiuta a concentrare e a preservare nei vini i loro straordinari profumi.

Anche la morfologia del terreno, ideale se non unica, è caratterizzata da un impasto in cui si alternano marna (roccia sedimentaria di tipo argilloso), rocce di porfido e calcaree (dolomie). Fattori determinanti che conferiscono ai vini una particolare personalità, data da una mineralità spiccata, estremamente elegante, di grande equilibrio.

Se ne ricavano Gewürztraminer che sono la più alta espressione del territorio e possiedono grandi potenzialità di invecchiamento. Con il trascorrere del tempo affinano e definiscono le loro note, trasformando il loro iniziale carattere esplosivo, minerale, carico di profumi, in un bouquet olfattivo di rara eleganza. Gewürztraminer per i quali Cantina Tramin è e continua ad essere la più premiata d'Italia.