



CANTINA
TRAMIN
KELLEREI

"Un profumo può essere inatteso, momentaneo e fuggevole.
E tuttavia, evocare un'estate della nostra infanzia su un lago di montagna."
DIANE ACKERMAN

dossier stampa



Indice

Storia.....	4
Il progetto di Cantina Tramin.....	5
Cultura cooperativa, crescita sostenibile.....	6
Willi Stürz.....	7
Territorio.....	9
La Casa del Gewürztraminer.....	10
La sede.....	11
Antiche vigne e luoghi.....	12
Premi e riconoscimenti	13
Profilo & cifre	17

Storia



1898 - Cantina Tramin, una tra le più antiche cantine in Alto Adige (terza in ordine di età), nasce per volontà di Christian Schrott, parroco del paese e allora deputato al Parlamento di Vienna, che insieme ad alcuni viticoltori della zona decide di dare vita a questa realtà.

1971 - Cantina Tramin si fonde con la Cantina Sociale di Egna, fondata nel 1893.

1989 - Avvio del progetto SELEZIONE TERMINUM, primo intervento compiuto nella direzione della qualità enologica a cent'anni dalla fondazione della Cantina. Un anno determinante: da qui in avanti, tutta la produzione sarà orientata verso l'eccellenza.

1991 - Willi Stürz entra a far parte dell'organico di Cantina Tramin. Nascono le prime annate di vini che nel corso degli anni saranno insigniti di autorevoli premi e riconoscimenti.

2001 - Cantina Tramin si dota di un nuovo centro di torchiatura che sfrutta la forza di gravità. Con questa modalità, le uve vengono lavorate con massima cura e rispetto della materia.

2003 - Willi Stürz viene proclamato Miglior Enologo d'Italia dalla Guida Vini d'Italia
2004 - Gambero Rosso e Slow Food

2010 - Ultimazione del grande intervento di ristrutturazione della sede della Cantina. Il progetto è stato interamente curato dall'architetto Werner Tscholl. La struttura-diviene quasi l'icona-simbolo di Termeno.

2014 - Il protocollo produttivo dei grandi vini bianchi della Linea Selezione, prevede un prolungamento della loro curva di maturazione. Solo a sedici mesi dalla vendemmia potranno sprigionare i loro straordinari profumi e rivelare pienamente tutta la loro elegante personalità.

Il Progetto



Cantina Tramin è conosciuta in tutto il mondo per i suoi vini dalle particolari note olfattive, riconoscibili come firma inconfondibile di questo 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 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.

Cultura cooperativa: crescita sostenibile del territorio



Capacità di fare sistema, flessibilità, coinvolgimento diretto dei singoli, sono questi i punti cardine di Cantina Tramin. Un'organizzazione cooperativa che unisce i pregi derivanti dal controllo della terra tramite proprietà diretta, con la forza e l'energia condivise in un progetto comune. Una dimensione umana della coltivazione della vigna che permette la stessa relazione contadino/ettaro di una piccola proprietà. Una struttura diffusa e capillare in cui ogni singolo appezzamento, anche il più piccolo, viene curato da un responsabile che è anche membro della Cooperativa. Uno dei grandi vantaggi di questa forma organizzativa è la possibilità di agire prontamente, nell'immediato istante in cui si verifica una situazione di emergenza oppure nelle fasi più delicate, come in vendemmia, quando anche una sola giornata può influire sulla fragranza e l'intensità dei profumi.

Il progetto collettivo, è sempre all'apice di ogni scelta compiuta da Cantina Tramin. Per questo ha scelto di impiegare un sistema di incentivazione economica che premia chi adotta metodi di coltivazione della vite ecosostenibili, operando nel pieno rispetto della natura. Tali incentivi hanno concorso all'eliminazione dell'uso di diserbanti su oltre il 90% dei vigneti. Inoltre, ad oggi, circa 20 ettari di vigneti vengono coltivati secondo le metodologie dell'agricoltura biologica o della biodinamica. Una quota che sta vedendo di anno in anno una crescita costante. Un esempio perfetto di *Fair Trade*, quello di Cantina Tramin, con una rete cooperativa di 180 famiglie proprietarie che coltivano 260 ettari di superficie, con il sostegno organizzativo, di marketing, commerciale e strategico della direzione aziendale.

Un modello di gestione virtuoso che permette di sostenere realmente queste famiglie dedite alla viticoltura, che possono così continuare a conservare un rapporto positivo con la propria terra, un territorio alpino che richiede impegno, dedizione e lavoro intenso e che, se fosse portato avanti singolarmente, non produrrebbe risultati sostenibili economicamente.

Willi Stürz



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.

Nato e cresciuto a Termeno, dopo il suo percorso di studi all'Istituto Agrario di Ora, nel 1989 inizia quello di apprendistato presso Cantina Tramin e in altre aziende vitivinicole della zona. La sua preparazione professionale prosegue in Germania dove, tra il 1990 e il 1991 si specializza in enologia e viticoltura. Trascorso un breve periodo, entra a far parte dell'organico aziendale di Cantina Tramin e qui, con determinazione e grande passione, acquisisce competenze e responsabilità sempre crescenti. Nel giro di pochi anni diventa responsabile unico per la vinificazione e gestione dell'azienda. La Guida Vini d'Italia 2004 – Gambero Rosso lo elegge Miglior Enologo d'Italia.

La sua capacità di introdurre innovazione e conoscenza va di pari passo con quella che è la sua visione di gestione aziendale: etica e sostenibile. Nel 1992 infatti, sua è la scelta sostenuta anche dai vertici manageriali, di introdurre incentivazioni economiche per premiare la qualità delle uve prodotte, così da favorire tra i soci produttori un cambio radicale nel tipo di rapporto con l'azienda e migliori prospettive per il futuro.

“La struttura della nostra viticoltura è fatta di produttori che spendono tempo e passione tra questi filari, che in molti casi sono stati piantati dai loro avi. Anche se la nostra azienda è estesa, la struttura a rete diffusa in modo così capillare, ci consente di raggiungere velocemente ogni filare. Questo è un aspetto importantissimo perché la vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano. In cantina accompagniamo le uve senza mai forzarle, preservandone a ogni passaggio la loro carica aromatica sviluppata durante la maturazione.”

Questo tipo di approccio è frutto di una profonda conoscenza e rispetto del territorio, delle sue molteplici sfaccettature. Ciò che ne deriva è un patrimonio olfattivo straordinario che si esprime in particolare nei vini bianchi, dotati di un potere aromatico pressoché unico.



Territorio



Siamo in Alto Adige, nel punto più settentrionale d'Italia. Termeno (Tramin, in lingua tedesca), si trova a un'altezza di 286 m slm, affiancato alla catena montuosa della Mendola, ai piedi del Monte Roen (2116 m slm).

Questa, si può definire una microzona che gode dei benefici influssi dei venti che giungono dal Lago di Garda, un clima caldo mediterraneo che si associa a sbalzi di temperatura notevoli fra il giorno e la notte.

Proprio le forti escursioni termiche dovute anche alla vicinanza delle montagne, sono tra i fattori che impostano la particolare eleganza dei sapori, la struttura, il caleidoscopico percorso olfattivo dei vini di Cantina Tramin.

Le basse temperature delle notti di agosto e settembre, in particolare, consentono alle uve in fase di maturazione di poter riposare in modo ideale, senza dover compensare lo stress del calore del giorno. Ciò che avviene in un acino, si potrebbe paragonare a quello che avviene all'interno di una boccetta di profumo in cui il calore, tende a far evaporare l'aroma. Gli aromi delle nostre uve invece, grazie alle temperature piuttosto fresche della notte, mantengono inalterata la loro straordinaria carica olfattiva.

A incidere direttamente sui profumi, soprattutto nei vini bianchi aromatici, è anche la particolarissima composizione del *terroir*: calcareo e porfireo, una composizione variabile di origine Dolomitica (calcareo, detta anche dolomia) e di base silicea e ferrosa (porfirea). La dolomia è l'elemento che incide particolarmente nella ricchezza degli aromi, regalando spessore e corposità eccezionali. La roccia porfirea invece incide sulle sfumature minerali e sui sentori sapidi, donando una spiccata mineralità, freschezza e una bevibilità estremamente piacevole.

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 e in cui risiede Cantina Tramin, conosciuta anche 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 favorisce a concentrare e a preservare nei vini i loro straordinari profumi.

Anche la morfologia del terreno, ideale se non unica, caratterizzata da un impasto in cui si alternano marna (roccia sedimentaria di tipo argilloso), rocce di porfido e calcaree (dolomie) è un fattore determinante che conferisce ai vini una particolare personalità, data da una mineralità spiccata, estremamente elegante, di grande equilibrio. Un *terroir* quello di Termeno, che dal punto di vista geologico racconta 280 milioni di anni, tanti ne sono trascorsi da quando quest'area faceva parte del supercontinente Pangea.

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.

La Sede



Il progetto architettonico firmato dall'architetto **Werner Tscholl** è stato ultimato nel gennaio 2010 e prende vita ispirandosi alla vite e alla sua morfologia.

Una sede di design che ha rappresentato un forte segnale di cambiamento. La sua struttura, perfettamente integrata nella bellezza del paesaggio, che richiama i tralci di vite, è stata concepita in un'ottica di alto risparmio energetico.

Attraverso l'impiego di materiali biocompatibili e un ricercato sistema di isolamento termico, che ottimizza il calore invernale e scherma quello estivo, la temperatura ideale si mantiene costante in ogni stagione dell'anno, ottimale in ogni reparto produttivo. Un innovativo impianto di climatizzazione, realizzato attraverso un sistema di tubazioni installate internamente alle pareti dell'intera struttura utilizza per il raffrescamento l'acqua di un pozzo naturale di proprietà. Tale sistema idraulico che permette di refrigerare l'intero edificio, in particolare le cantine, impiega un determinato quantitativo d'acqua riutilizzato a ciclo continuo, senza dispersioni o sprechi idrici.

Dal 2012 è attivo il nuovo impianto fotovoltaico, installato sul tetto di copertura, con piena esposizione a sud. La potenzialità massima di questo impianto è di 100 kWp e una produzione di 100.000 kWh l'anno con una copertura dell'85% del fabbisogno dell'azienda. Il rimanente 15% viene compensato con l'acquisto di energia da fonti 100% naturali, come da certificato RECS.

L'opera di Werner Tscholl è una sintesi architettonica in cui convivono in perfetta armonia passato e futuro, una scultura che disegna un elemento emozionante, capace di descrivere i valori su cui si fonda.

Werner Tscholl nasce a Laces in provincia di Bolzano nel 1955, studia architettura a Firenze e fonda lo studio Tscholl Werner Architekt nel 1983 a Morter, BZ. Sue sono le progettazioni della Cascina Mondadori, a fianco della sede centrale del gruppo editoriale, e il Messner Mountain Museum di Bolzano. Numerose le mostre personali in gallerie e le presenze alla Biennale di Architettura di Venezia.

Antiche vigne, antichi luoghi



Le migliori produzioni di Cantina Tramin si identificano con vigne dalle caratteristiche così particolari che le rendono uniche. Alcune si sono temperate nel corso dei decenni.

Come quelle del Maso Nussbaumer, nella zona del Sella, poste in una porzione di territorio incantevole, che si affaccia sul lago di Caldaro, ai piedi dei monti del Roen, a un'altezza di 400 - 500 m slm. Qui nasce Nussbaumer Gewürztraminer.

Da un'antica vigna di oltre cent'anni si raccolgono le uve per Urban Lagrein. Il vigneto si trova in un piccolo appezzamento situato nella zona di Egna. Da un'altura, sopra Termeno, svetta Il Maso Maratsch, nella frazione di Sella. In questo luogo si susseguono panorami mozzafiato e vigneti posti in terreni scoscesi, con forti pendenze. Qui si ottengono in gran parte le uve che daranno vita a Stoan, un elegante blend di vitigni aromatici. Dal Castello di Rechtenal, tra Termeno e Sella, arrivano le uve di Gewürztraminer Vendemmia Tardiva per il prezioso Gewürztraminer Terminum. L'appassimento di queste uve avviene in vigna e la loro raccolta avviene solo quando gli acini sono ricoperti di *muffa nobile* (botrite cinerea). Sono molto rari i luoghi in cui la natura riesce a sviluppare queste particolari potenzialità. Questo appezzamento, a quasi 500 m di altitudine, molto ripido, è uno di questi. Esposto perfettamente a sud-est, si trova in una conca naturale dal microclima che garantisce il giusto grado di umidità ed è costantemente protetto dai venti.

Premi e riconoscimenti



NUSSBAUMER Gewürztraminer 2016

MUNDUS VINI	Oro – Miglior Vino Bianco d'Italia
BLIND TASTED	89 points
WEIN PLUS	88 points

NUSSBAUMER Gewürztraminer 2015

GAMBERO ROSSO	TRE BICCHIERI
	Ottenuto per 17 volte consecutive dall'annata 1999 a quella del 2015, attualmente in commercio.
VERONELLI	Super Tre Stelle blu
SELECTION	Oro
DOCTOR WINE-GUIDA ESSENZIALE	94 punti
VINIBUONI D'ITALIA	Corona
FALSTAFF	95 punti
JAMESSUCKLING	93 punti
WINE ADVOCATE BY ROBERT PARKER	92 Parker points

LUCA MARONI	92 punti
BIBENDA FIS	5 grappoli
VITAE AIS	4 viti

Nussbaumer è il vino bianco che ha raggiunto i massimi punteggi nell'edizione 2017 delle maggiori Guide enologiche italiane, confermando Cantina Tramin, ancora una volta, il produttore del migliore Gewürztraminer d'Italia.

STOAN Bianco 2015



SELECTION	Oro
VERONELLI	Tre Stelle
FALSTAFF	91 punti
LUCA MARONI	93 punti
WINE ADVOCATE BY ROBERT PARKER	93 Parker points
WINE SPECTATOR	90 punti
JAMES SUCKLING	93 punti
MUNDUS VINI	Oro

UNTEREBNER Pinot Grigio 2015



DOCTOR WINE-GUIDA ESSENZIALE	95 punti
JAMESSUCKLING	92 punti
FALSTAFF	90 punti
SELECTION	Oro
LUCA MARONI	91 punti

TERMINUM 2014 Gewürztraminer Vendemmia Tardiva



VITAE A.I.S.	4 viti
GARDINI NOTES	96
VINIBUONI D'ITALIA	Corona
LUCA MARONI	97

ESPRESSO	Top 100 Vini da conservare
FALSTAFF	94 punti
GAMBERO ROSSO	2 Bicchieri Rossi

EPOKALE 2009 Gewürztraminer Spätlese



WINE SPECTATOR	92 punti
VIGNAIOLI E VINI D'ITALIA	97 punti
VERONELLI	Tre Super Stelle
SLOW WINE 2018	Grande vino
Top Ten BIWA	81 points
DOCTOR WINE	95 points

Profilo & cifre

Zona	Italia, Südtirol - Alto Adige.
Microzona	Termeno, Ora, Egna e Montagna.
Anno di fondazione	1898
Superficie vitata	ca. 260 ettari
Soci cooperativa	300
Presidente	Leo Tiefenthaler
Direttore tecnico	Willi Stürz
Direttore amministrativo	Stephan Dezini
Direttore commerciale	Wolfgang Klotz
Produzione	ca. 1,8 mln bottiglie all'anno
Fatturato totale	ca. 14 mln €

Percentuale delle varietà coltivate

Varietà	ettari	
Gewürztraminer	54	20,8
Schiava	33	12,7
Chardonnay	29	11,2
Lagrein	24	9,2
Pinot Grigio	23	8,8
Pinot Bianco	22	8,5
Sauvignon	21	8,1
Pinot Nero	20	7,7
Merlot	14	5,4
Cabernet	8	3,1
Altri	5	1,8

Cantina TRAMIN Soc. Agr. Coop.
Strada del Vino, 144, I-39040 Termeno
Telefono +39 0471 096633, Fax +39 0471 096621

info@CantinaTramin.it - www.CantinaTramin.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1308/13