

— ■ —
ELENA WALCH

ELENA WALCH

CASTEL RINGBERG
&
KASTELAZ



DEFYING GRAVITY

Carissimi amanti del vino, carissimi clienti,
nelle prossime pagine Vi presenteremo i nostri vigneti, la nostra tenuta di famiglia, i nostri vini. Spiegheremo perché lavoriamo secondo i principi della sostenibilità e perché puntiamo su particelle selezionate. Mostriamo nuovi progetti e nuove altitudini. Daremo un'occhiata al passato e oseremo dare uno sguardo al futuro. Vi invitiamo a conoscerci meglio.

Un saluto cordiale,
Elena, Julia e Karoline Walch





ALL' AVANGUARDIA

Ciò che da sempre meglio descrive lo spirito avanguardista di Elena Walch, è il ricercato connubio tra lavoro manuale sostenibile ed estrema cura nella selezione dei vigneti, con l'obiettivo di creare così dei nuovi standard per il futuro.

Elena Walch passeggia lungo il versante meridionale della collina di Kastelaz, godendosi la vista su Tramin. Di tanto in tanto si sofferma ad osservare un grappolo d'uva, lo scruta con attenzione e sorride soddisfatta. Il sole di fine estate dell'Alto Adige risplende caldo nell'azzurro del cielo. La vista si staglia sull'alto campanile di Tramin e si estende sull'ampia vallata e sulle cime montuose del Corno Nero e Corno Bianco. Presto verrà l'autunno, tempo di vendemmia: le uve di Gewürztraminer e Merlot, che ora accompagnano Elena Walch nella sua passeggiata, verranno raccolte da mani sapienti e vinificate nella moderna cantina della tenuta di famiglia – così come ogni anno.

Alla tenuta di Elena Walch appartengono appezzamenti situati tra i 250 e quasi 1000 metri sul livello del mare, situati nel sud dell'Alto Adige, zona baciata da un particolare clima caratterizzato da molto sole e fresche brezze autunnali. Tra questi si distinguono le famose vigne "Kastelaz" e "Castel Ringberg". L'Alto Adige, regione vinicola più a nord d'Italia, giace ai piedi delle Alpi, e proprio grazie a questa straordinaria collocazione può godere da una parte delle calde e soleggiate giornate estive tipiche del clima mediterraneo, e dall'altra dell'aria fresca delle Dolomiti che lo circondano. Benché l'Alto Adige non copra nemmeno l'1% di superficie vitata nazionale, questa particolare contrapposizione climatica l'ha elevata ad una delle più quotate regioni produttrici di vino.

Da decenni Elena Walch è stata eletta la "Grande Dame" del panorama vinicolo altoatesino ed italiano: la sua tenuta a gestione familiare, oggi diretta dalle due figlie Julia e Karoline, si annovera tra le élite dei produttori vinicoli italiani, godendo di fama internazionale. La sua è una storia avvincente: nata e cresciuta a Milano, ha completato gli studi di architettura a Venezia per poi trasferirsi a Bolzano ed esercitare la professione di architetto. L'incontro con il marito, erede di una delle più influenti ed antiche famiglie vinicole dell'Alto Adige, ha cambiato radicalmente il corso della sua vita: il trasferimento a Tramin la porta per la prima volta a contatto con il mondo rurale. "Tutto intorno a me ruotava attorno al vino" racconta Elena Walch, passeggiando tra le sue vigne. „Nei locali i contadini parlavano sempre di vino, ed in autunno depositavano le ceste colme di uva sulla soglia della nostra cantina”.

Questo nuovo mondo l'ha immediatamente affascinata: l'armonia tra natura, lavoro dell'uomo, naturalezza e gusto hanno acceso in lei una passione destinata a durare tutta la vita. Dotata di mentalità molto aperta e all'avanguardia, è stata in grado di identificare anzitempo, con grande consapevolezza, anche gli elementi bisognosi di miglioramento. "Puntavo su qualità senza compromessi, sulla stretta provenienza del prodotto, sul vigneto singolo" spiega. Da vera pioniera Elena Walch ha gettato così le basi della



” *L’approccio
famigliare rimane
immutato: innovare
senza perdere le
proprie radici.* ”



cultura vinicola moderna in Alto Adige, posizionandosi al contempo ai vertici della produzione vinicola italiana. La riconversione dei vigneti a pergola al più moderno Guyot, l'introduzione delle varietà internazionali più "nobili", l'utilizzo di barrique francesi e di lavorazioni all'avanguardia, sono solo alcuni degli aspetti innovativi apportati. Pratiche di produzione divenute oggi standard, suonavano appena 40 anni fa come vere e proprie bizzarrie: tuttavia Elena Walch non si è data per vinta e ha insistito sulla filosofia "terroir", fulcro a tutt'oggi della sua identità produttiva.

Nel frattempo, le figlie Julia e Karoline, con formazione maturata rispettivamente in Borgogna, a Bordeaux e ad Adelaide in Australia, hanno da tempo assunto la guida dell'azienda in qualità di quinta generazione, rendendola anno dopo anno ciò che è oggi: una tenuta vinicola che celebra l'ottimale equilibrio tra tradizione, modernità e progresso. La linea seguita è chiara: puntano incondizionatamente alla sostenibilità, espandono verso nuove alture, lasciano maturare i vini più a lungo, estendono il concetto di "Vigna". Come loro stesse affermano, i vini devono essere l'espressione individuale del proprio territorio, del proprio clima e del lavoro sapiente e sostenibile in cantina. Perciò, oltre alle cuvée di punta di fama internazionale e pluri-premiate come il

"Beyond the Clouds", le sorelle puntano su vini provenienti da terreni particolari e particelle registrate con nomi storici o tradizionali. Inoltre, con la vendemmia del 2017, Julia e Karoline hanno creato il nuovo vino rosso di punta dell'azienda, il Pinot Noir Riserva "Aton", il cui debutto è stato decorato con i massimi riconoscimenti da varie guide. L'approccio famigliare rimane immutato: innovare senza perdere le proprie radici. Poiché l'attento lavoro manuale, unito alla più recente tecnologia, alla passione ed alla dedizione nel perseguire costantemente nuove strade, sperimentando il nuovo, hanno posto solide basi per affrontare le sfide del futuro.

Dalla cima di Kastelaz Elena Walch scende lentamente fino al paese, per poi raggiungere la storica dimora famigliare, in origine un convento gesuita; è qui, nelle antiche volte sotterranee, che le più moderne tecniche di lavorazione vinicola attendono la prossima vendemmia. Il nuovo impianto, costruito nel 2015, stacca con cura i singoli acini dal raspo d'uva in quattro fasi di selezione, affinché giungano intatti, grazie anche alla forza di gravità, all'interno di piccoli tank. "Non è la cantina a fare il vino: il segreto giace nella vigna. La cura del terreno, il clima, ed una raccolta meticolosa sono determinanti" spiega Elena Walch, "tuttavia solo un lavoro eccellente in cantina può estrarre dall'uva tutto il suo potenziale".

VINI STRAORDINARI NASCONO DA VIGNETI D'ECCELLENZA.

Karoline Walch sulla sostenibilità
ed il pensiero per il futuro

La sostenibilità che si tramanda nella Vostra azienda a conduzione familiare Le sta particolarmente a cuore. Perché?

Il concetto di sostenibilità rappresenta un punto focale del nostro lavoro ed è la base stessa della nostra filosofia. La sostenibilità non è qualcosa che si possa improvvisare dall'oggi al domani, bensì un processo continuo di lavoro e di apprendimento. Lo stesso concetto vale anche per la produzione vinicola: trascorrono anni tra la vendemmia e la bottiglia finita. Un bicchiere di vino racconta dell'annata, delle caratteristiche del suolo, delle peculiarità microclimatiche e della lavorazione in vigna. L'unicità e l'autenticità dei nostri vini fanno riferimento ai loro vigneti d'origine: un lavoro in vigna scrupoloso e rispettoso degli equilibri della natura è condizione fondamentale per la creazione di grandi vini.

Questa larghezza di vedute, questo continuo desiderio di migliorarsi sono questi gli aspetti importanti per le aziende

a conduzione familiare quale la Sua?

Assolutamente. Questo modo di pensare e lavorare è stato trasmesso sia a mia sorella che anche a me tra le mura di casa. È un privilegio per me aver ricevuto in eredità, in quanto quinta generazione, la gestione di questi magnifici vigneti, ed è mio desiderio lasciare questo bene così prezioso alle prossime generazioni in condizioni altrettanto buone. Ciò che ricevo dal vigneto, va anche restituito. Il nostro obiettivo è di ridurre al minimo l'intervento umano, lasciando la natura fare il proprio corso il più possibile in autonomia.

Come si svolge questo lavoro scrupoloso in vigna?

Noi promuoviamo la biodiversità in ogni ambito possibile: muri a secco, siepi e cipressi creano un ambiente naturale per animali piccoli quali serpenti, lucertole e uccelli, offrendo loro riparo nelle proprie nicchie. Lo stesso vale per l'erba tra un filare d'uva e l'altro, che

viene alternativamente rivoltata anziché tagliata: in questo modo proteggerà il terreno dall'aridità formando un caldo, umido microclima sotto di sé. In aggiunta seminiamo in alternanza leguminose le cui radici ammorbidiscono il terreno, conferendo alle radici delle viti maggiore azoto ed ossigeno. Naturalmente non utilizziamo erbicidi: rimuoviamo invece le erbacce ai piedi della vite meccanicamente. Inoltre aggiungiamo un compost di nostra produzione, per aumentare il quantitativo di humus nel suolo: l'attività biologica del terreno viene così stimolata, affinché produca i minerali necessari ad uno sviluppo sano della vite.

E al di fuori del vigneto?

Solo un paio di esempi: il 60% del nostro consumo energetico viene coperto da un impianto fotovoltaico (ad energia solare). Le barriques provengono da coltivazioni sostenibili, i nostri tappi di sughero sono non sbiancati né colorati, le capsule sono riciclabili, le bottiglie di vetro dei vini linea "Selezione" sono più leggere del 10% rispetto a quelle standard in commercio. Inoltre, i nostri otto ettari di bosco e sette ettari di prati contribuiscono alla conservazione delle aree verdi naturali e alla riduzione dell'anidride carbonica (CO2).

Come si misura questo straordinario impegno per la sostenibilità?

Nel 2024, abbiamo ottenuto la certificazione ufficiale di sostenibilità del mondo vinicolo nazionale "VIVA". Un bilancio CO2 redatto nel 2022 da un istituto ecologico esterno indica un'emissione di CO2 per bottiglia inferiore alla media europea e a quella mondiale. Proseguiamo per questa strada con un nuovo packaging. A partire dall'annata 2024, tutti i vini "Selezione" saranno imbottigliati in un'elegante e leggera bottiglia borgognotta. Quest'acclamata "bottiglia leggera" (395 g), è più leggera del 12% rispetto a quella attuale e consente quindi un risparmio di 64 tonnellate di CO2. Alla fine, il vero parametro del successo risiede nel progresso tangibile fatto in cantina e in vigna. Una sana evoluzione dei vigneti garantisce la qualità a lungo termine dei nostri vini, che è il nostro principio guida.



“Noi promuoviamo
la biodiversità
in ogni ambito
possibile.”

I VIGNETI

Elena Walch punta su nuove altitudini e diversità

I vigneti di Elena Walch rispecchiano a pieno la vasta varietà climatica e geologica dell'Alto Adige. A questa terra appartengono terreni baciati dal sole, terrazze e colline ondeggianti, così come appezzamenti d'altura esposti all'aria più fresca ed ai brevi ma intensi mesi estivi. Nel loro insieme, i vigneti di Elena Walch si distribuiscono su un arco di quasi 800 metri di dislivello - caratteristica pressoché eccezionale. "Con questa estensione verticale giochiamo e sperimentiamo" spiega Julia Walch, "è molto eccitante vedere le caratteristiche che i vigneti esprimono infine nel bicchiere".

Nel corso degli anni passati, Julia e Karoline Walch hanno ampliato la superficie vitata verso alture in cui il cambiamento climatico ha reso possibile nuove coltivazioni vitivinicole. "Abbiamo colto questo cambiamento come un'opportunità: dai

vigneti situati in altura miriamo ad ottenere uve con una maggiore concentrazione di acidità e freschezza" spiega Karoline Walch. Più di 15 ettari di terreno sono distribuiti oltre ai 600 metri sul livello del mare, evocati prevalentemente per le varietà Pinot Bianco e Pinot Nero. Recentemente è stato impiantato un vigneto di 5 ettari ad Aldino, un paese di montagna situato sul lato est della vallata, posto a circa 1.000 metri di altitudine. Un ulteriore vigneto a 600 metri di livello sul mare è stato acquistato ad Altenburg, sul versante della Mendola che costeggia Tramin; esso è racchiuso in una piana di origine vulcanica composta da terrazze porfiriche, la cui compagine rocciosa include quarzo, biotite ed altri minerali. Con tale varietà di caratteristiche nei propri vigneti, la tenuta Elena Walch guarda al futuro, garantendo una sempre rinnovata produzione di vini di grande complessità.



ALTENBURG



WALDLEITH



PLON



BARLEITH



ALDEIN „HOHE LAGE“



CASHMERE

PERCHÉ L'ORIGINE CONTA

Julia Walch sull'identità delle
tenute "Castel Ringberg"
e "Kastelaz" e la loro
classificazione a "Vigna"



Su quali principi si basa la filosofia della tenuta di famiglia Elena Walch?

Tutto ruota attorno al concetto di terroir, che si esprime soprattutto attraverso i vini provenienti dalle singole Vigne. Personalmente sono una convinta sostenitrice di questo principio. È nei vigneti più importanti, Vigna „Castel Ringberg“ e della Vigna „Kastelaz“ che questa filosofia raggiunge la sua perfetta realizzazione. Poiché, a seconda della posizione, nascono vini unici ed altamente espressivi.

Cosa significa esattamente la classificazione "Vigna"?

"Vigna" è un'ulteriore menzione geografica aggiuntiva; la parola descrive un vigneto rigorosamente definito e limitato cartograficamente. Ogni "Vigna" necessita dell'approvazione da parte delle autorità regionali e prevede l'esistenza di un nome

storico o topografico. È l'espressione più delicata dei vini-terroir ed elemento essenziale della cultura vinicola italiana. L'eccellenza nella produzione vinicola consiste nel creare vini che rappresentino ed esprimano fedelmente la propria storia e provenienza. Che raccontino della struttura del terreno dei singoli appezzamenti e delle loro condizioni microclimatiche, unite all'altitudine, all'orientamento e all'inclinazione, oltre al lavoro manuale impiegato nella vigna.

Che garanzie offre tale classificazione?

Innanzitutto offre una rigorosa tracciabilità della provenienza dei vini rapportata al singolo vigneto. Inoltre viene garantita non solo la qualità, ma soprattutto l'identità espressa dai vigneti di punta "Castel Ringberg" e "Kastelaz". Da generazioni, i due eccezionali appezzamenti sono conosciuti per il loro terroir unico, da

cui vengono prodotti i vini più premiati della nostra cantina. L'inserimento nel registro dell'esclusiva classificazione „Vigna“ conferma il percorso di successo intrapreso già da anni.

Cosa l'affascina particolarmente nella coltivazione della „Vigna“?

Per me, una delle sfide più belle di una viticoltrice consiste nell'identificazione dei vigneti più vocati per la produzione di vini esclusivi provenienti da queste vigne. Non ogni vigneto soddisfa i requisiti necessari. Di conseguenza, i vini classificati "Vigna" vengono prodotti solo nei vigneti considerati „unici“. Abbiamo la grande fortuna che i nostri antenati abbiano acquistato con grande lungimiranza alcune tra le più belle proprietà dell'Alto Adige. Tutt'oggi questi vigneti unici producono i nostri vini di punta.

” *Tutto ruota attorno al concetto di terroir, che si esprime soprattutto attraverso i vini provenienti dalle singole Vigne.* “



VIGNA

Kastelaz



VIGNA “KASTELAZ”

Un pendio
sinonimo di “unicità”

La Vigna “Kastelaz”, grazie alla sua esposizione rivolta verso sud, è tra le più esclusive della regione. È uno straordinario e ripido vigneto che si affaccia sul paese vinicolo di Tramin. Il paese di Tramin è legato a doppio filo all'origine della rinomata varietà Gewürztraminer ed alla sua coltivazione millenaria. Antiche iscrizioni testimoniano in tale contesto anche la grande importanza del vigneto “Kastelaz”: già nell'anno 1214, il vescovo Friedrich von Wangen aveva concesso la costruzione di una cantina sulla collina, nel frattempo non più esistente. Il castelletto eretto sulla cima, cosiddetto “Castellaccio”, diede infine il proprio nome alla Vigna “Kastelaz”. Oggi, questo splendido vigneto è di proprietà della famiglia Walch. In particolare il Gewürztraminer, che qui cresce, ha esteso la fama della Vigna “Kastelaz” ben al di fuori dei confini nazionali. A causa della sua spiccata pendenza, che tocca i 63 %, il vigneto è

disposto su strette terrazze e gode di un'esposizione completamente a sud - una vera rarità in Alto Adige. La Vigna è una collina di origine postglaciale, composta da strati di leggero terreno calcareo, con venature di sabbia e strati rocciosi di granito e porfido. Anche le caratteristiche microclimatiche del vigneto sono ricche di contrasti, con notevoli escursioni termiche. In questo modo i grappoli d'uva possono godere del caldo e della diretta esposizione al sole durante il giorno, del forte vento pomeridiano ed essere poi rinfrescati dalle basse temperature montane notturne. Qui, tra i 330 ed i 380 metri sul livello del mare, da vigne a bassissima resa, nascono due dei vini di punta di Elena Walch: il Gewürztraminer Vigna “Kastelaz” ed il Merlot Riserva Vigna “Kastelaz”. Carattere, profondità, potenza ed eleganza rispecchiano i contrasti propri del vigneto d'origine.





VIGNA

Castel Ringberg





VIGNA “CASTEL RINGBERG”

Un “monopolio”
d’eccellenza

Il castelletto rinascimentale, eretto dalla dinastia degli Asburgo nel lontano 1620, sovrasta il Lago di Caldaro ed è immerso nel verde ondeggiante dei suoi filari. Con i suoi 20 ettari, la Vigna “Castel Ringberg” fa parte dei vigneti singoli più estesi della regione, ed appartiene alla famiglia Walch da ormai un secolo. È qui che nascono alcuni dei vini pluripremiati a livello nazionale ed internazionale. La tenuta, a tratti collinare e a tratti ripida, si trova sull’antico crocevia di tre tipi di terreno: pietra calcarea, pietrisco del fiume Adige e sedimenti di origine morenica. Queste particolari caratteristiche geologiche, unite al microclima mite e ventilato, danno vita a vini minerali di grande eleganza e raffinatezza. La Vigna Castel Ringberg è caratterizzata da una variegata componente rocciosa, che si rispecchia nella complessità dei suoi vini. Ad ovest il vigneto viene accompagnato dalla roccia dolomitica del costone della Mendola. I ripidi pendii sono composti da pietrisco di 30.000 anni fa proveniente dal fiume Adige, che dominava il paesaggio durante l’era glaciale. Questo terreno

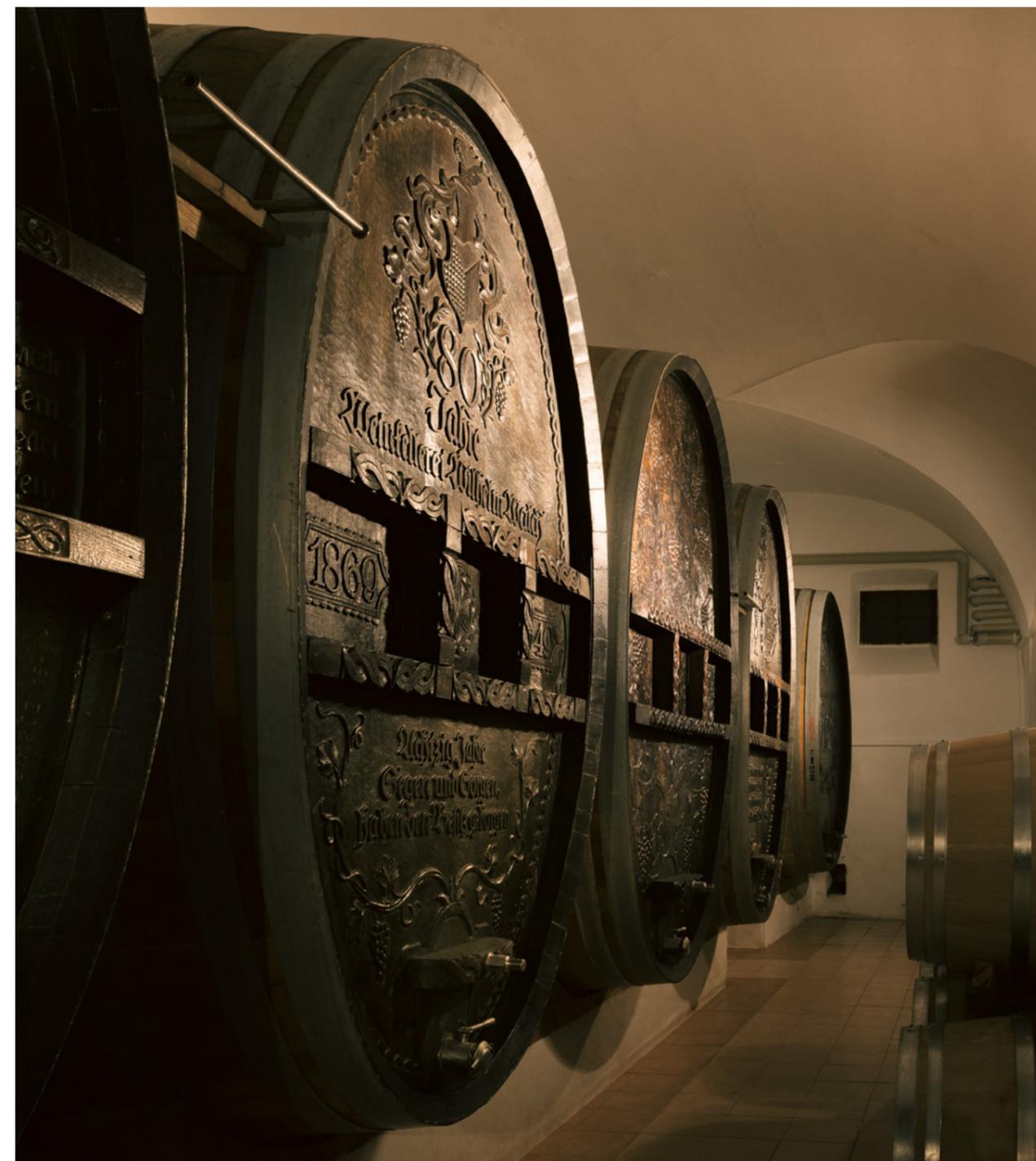
garantisce un’ottimale aerazione alle radici delle viti, in particolare di Chardonnay, Sauvignon e Lagrein. Negli strati superiori si alternano principalmente antichi terreni calcarei classici millenari, provenienti dai costoni della Mendola, con depositi morenici puntuali - con rocce provenienti anche dalla parte alta della Val Venosta, trasportate dai ghiacciai. Nella zona centrale e meridionale, le superfici più estese sono composte da suoli di residui di pietra calcarea molto leggeri, dalle sfumature rossastre. L’altitudine del vigneto inoltre, posizionato tra i 330 ed i 400 metri sul livello del mare, crea un microclima ottimale per la produzione di vini di carattere inconfondibile. Il clima mite del Lago di Caldaro si accompagna alle fresche correnti notturne ed al forte vento pomeridiano meridionale “Ora”, che porta aria asciutta al vigneto. L’estrema cura del vigneto, fortemente rispettosa della natura, e la produzione volutamente mantenuta a basse rese contribuiscono a rendere la Vigna “Castel Ringberg” culla di vini eccezionali.







INNOVAZIONE & TRADIZIONE



ARGENTUM BONUM SILBERSTOLLEN®

In una galleria laterale dell'ex miniera più alta d'Europa, in condizioni ottimali ed in totale oscurità, matura un numero limitato dei vini più pregiati di Elena Walch

Il percorso verso le bottiglie conduce nel buio della montagna. Mentre un attimo prima eravamo circondati da bianche vette, da prati fioriti, da scure pareti rocciose modellate dalle antiche masse di ghiacciai, ora ci attende l'oscurità. Il piccolo convoglio, usato anche per trasportare il vino all'interno della montagna, si mette in movimento. Le ruote cigolano e scricchiolano sui vecchi binari. Le pareti rocciose si ergono attorno a noi. Fa freddo. La corsa ci conduce in profondità, all'interno della vecchia miniera d'argento.

Si procede a sobbalzi e scossoni per venti minuti, poi il treno si arresta. A terra scorre acqua glaciale. Che luogo mitico, eccitante

e spaventoso! Ma allo stesso tempo anche protetto, lontano dalla frenesia della vita quotidiana. Nel mezzo del nulla, a 2.000 metri d'altezza, nel cuore della montagna, in mezzo alle Alpi. Ecco, devono essere proprio lì davanti: la torcia illumina prima la roccia scura, lungo la quale scorrono gocce d'acqua; poi le bottiglie, su cui si è già posata della polvere di roccia. Giacciono qui da anni, nell'oscurità totale. Il tesoro. I vini più pregiati di Elena Walch.

Già nell'alto Medioevo i minatori si recavano qui sullo "Schneeberg" (montagna di neve), che separa la Val Ridanna più interna dalla Val Passiria più interna, alla ricerca di argento. Inizialmente



solo con martelli, successivamente con dinamite e grandi macchinari da scavo. Per secoli la montagna è stata perforata: 150 chilometri di gallerie su più livelli - alcune hanno reso ricchi i minatori, per altri invece il pericoloso e faticoso lavoro sotto terra è stato fatale. In cima, vicino alle vette, si trovava la più alta miniera d'argento d' Europa. Dove un tempo i lavoratori svolgevano il loro duro lavoro in condizioni estreme, oggi maturano i vini più importanti di Elena Walch - in condizioni ideali, con tranquillità e tempo a disposizione per sviluppare il proprio potenziale.

Con gli stivali immersi nell'acqua gelida, Julia e Karoline Walch prendono in mano ciascuna una delle bottiglie conservate nell'oscurità. Il vetro è freddo.

"Tra queste aspre pareti rocciose, il vino beneficia della temperatura costante di 11 gradi Celsius all'interno della cava, e dell'alto tasso di umidità dell'aria, che si avvicina al 95%", spiega Julia Walch. Solo 1.200 bottiglie per annata vengono trasferite a 3 chilometri di profondità nella cava, con l'aiuto della piccola ferrovia. "Qui il vino ottiene il suo ultimo grado di perfezionamento", sottolinea Karoline Walch, "ogni primavera, quando lo scioglimento delle nevi libera di nuovo il percorso, mettiamo sul mercato una quantità limitatissima di "Beyond the Clouds" e di Gewürztraminer-Vigna "Kastelaz". In questo luogo viene davvero concesso ai vini di esprimere la propria complessità. La delicata maturazione in bottiglia, prolungata negli anni all'interno della miniera, conferisce loro fascino giovanile e profondità. "Qui diventano davvero "d'argento", aggiunge con un sorriso Julia Walch.

Le due sorelle ripongono i tesori al loro posto, assieme agli altri. Nell'oscurità. Ripercorrono nuovamente il corridoio in direzione dell'uscita. Il trenino sferragliante le riporta alla luce.

” *In questo luogo
viene davvero
concesso ai vini
di esprimere
la propria
complessità.* “





ACCOGLIENZA

LE VERRE CAPRICIEUX







OSTARIA & VINOOTHÈQUE
CASTEL RINGBERG



Grande Cuvée



BEYOND THE CLOUDS

Il nuovo millennio iniziò con la creazione di una nuova "Supercuvée", frutto di un'accurata selezione dei migliori grappoli alla vendemmia, esaltazione ed indice del coronamento della gamma di vini di Elena Walch. Così, con l'anno 2000, si ha la produzione della prima "Supercuvée" bianca dell'Alto Adige, pluripremiata ed inserita oggi giorno nella ristretta "cerchia" dei migliori vini bianchi italiani: una scelta delle uve di altissima qualità distribuite su diversi vitigni, insieme ad una fermentazione e maturazione puramente ed esclusivamente in legno. I diversi livelli di maturità dei vitigni utilizzati nell'uvaggio e la particolare attenzione trasmessa durante tutte le fasi della vinificazione si riflettono fortemente nel carattere preponderante e dominante della Cuvée. Si dice infatti che il vino esprima il meglio di ogni annata dai vigneti di Elena Walch "oltre le nuvole", anno dopo anno.



„ATON“ PINOT NOIR RISERVA

Il Pinot Noir "Aton" di Elena Walch esprime raffinatezza ed eleganza senza tempo. Al bicchiere si presenta di un intenso color rubino, ed il distintivo bouquet è definito da note sottili di more, un tocco di liquirizia e un leggero sentore di nota affumicata; forza e grande eleganza si fondono in questo impareggiabile vino. Con lo spessore dei frutti di bosco e la mineralità bilanciata da raffinati e freschi tannini, "Aton" conquista il palato con un finale lungo e speziato. Il vino è caratterizzato da una grande struttura, oltre che da un'eccellente eleganza e finezza. Un Pinot Noir elegante, di carattere, prodotto con grande cura e attenzione al dettaglio, al fine di rendere omaggio a questo vitigno eccezionale con una qualità senza compromessi.

Kristallberg



KERMESSE

La Grande Cuvée "Kermesse" si distingue per l'intenso color rubino ed il bouquet sfaccettato e ricchissimo: fruttato con bacche rosse e amarena, un delicato profumo di violette accompagnati da note speziate di pepe e tè nero con armoni tostati al sottofondo. Una forte struttura tannica unita all'eleganza invitante convincono al palato dove rivelano un grande potenziale, sapidità armoniosa e fruttata e un finale stimolante e succoso. Un vino di grande carattere ed espressività!

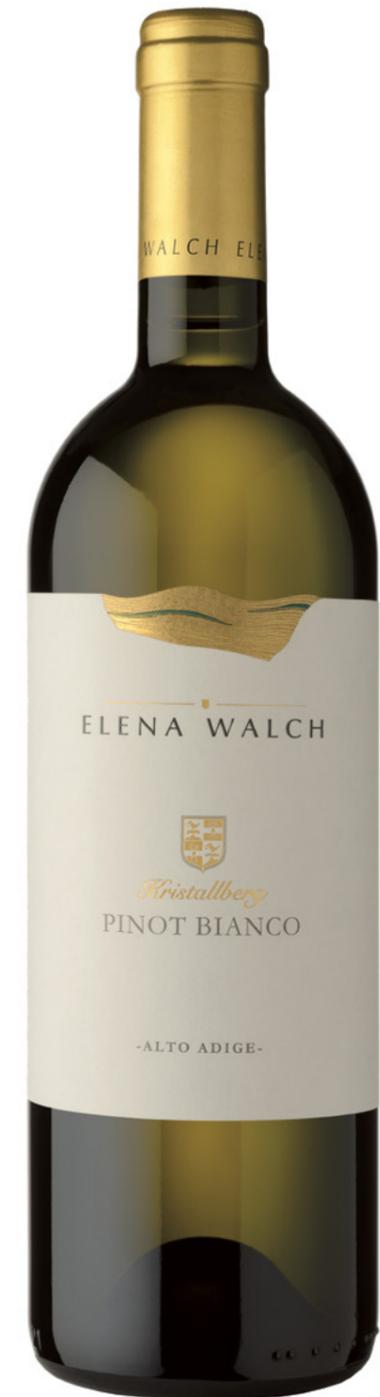


„CASHMERE“ GEWÜRZTRAMINER PASSITO

Il passito di Gewürztraminer "Cashmere" si distingue per le sue tonalità leggermente ambrate e per l'incredibile intensità del ricco bouquet: albicocche essiccate, frutta candita, petali di rosa ed un tocco di arancio e caramello lo rendono semplicemente unico nel suo genere. Al palato esplose in una concentrata e complessa armonia di sapori, dove la struttura decisa e l'invitante dolcezza sono bilanciate da una fresca acidità, per chiudere in un finale elegante e persistente di grande rarità.

PINOT BIANCO „KRISTALLBERG“

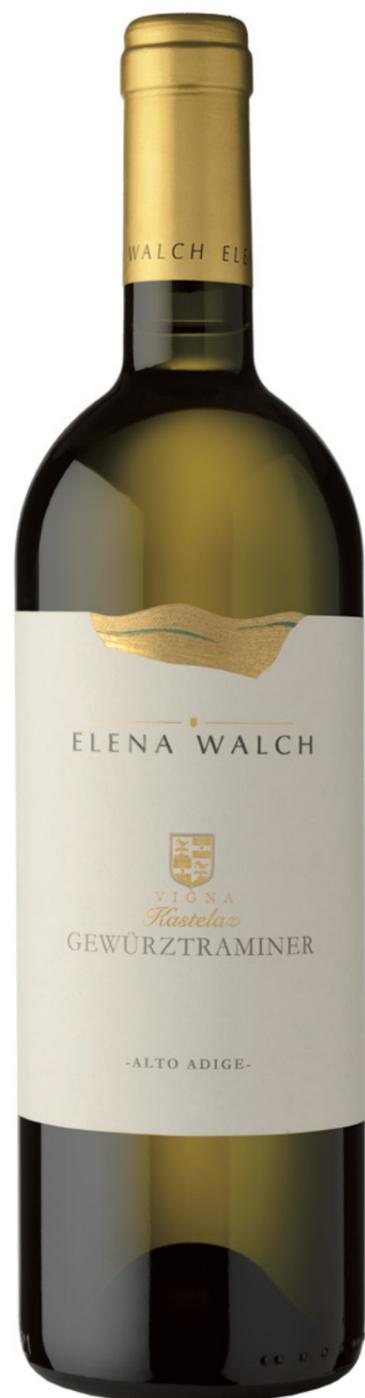
Il Pinot Bianco "Kristallberg" si presenta con molte sfaccettature e grande mineralità. Colpisce per il suo fresco e chiaro giallo paglierino ed il bouquet di aromi di pere fresche e frutta a polpa bianca unito alle note speziate di noci verdi e leggeri aromi minerali e fumè. Convincono al palato l'eleganza e sapidità, oltre ad una vivacità giovanile e stimolante unite ad un gioco affascinante di acidità. Un vino di grande fascino.



VIGNA *Kastelaz*

GEWÜRZTRAMINER VIGNA „KASTELAZ“

Il Gewürztraminer Vigna “Kastelaz” appartiene all’elite dei Gewürztraminer a livello internazionale. Si presenta con un intenso giallo dorato ed un bouquet seducente di estrema complessità: elegante e minerale con aromi di rosa, lychee e un tocco di miele d’acacia sullo sfondo. Un nettare che con la sua complessità convince anche al palato: struttura elegante, gioco di acidità stimolante, freschezza armoniosa e speziata con un intenso finale aromatico. Un vino di grande finesse di carattere.



MERLOT RISERVA VIGNA „KASTELAZ“

Un fresco e brillante color rubino intenso caratterizza il Merlot Riserva Vigna “Kastelaz”. Al naso il vino si presenta intenso e puro con sentori di amarena e prugna accompagnate da un soffio di note caramellate e tostatura delicata. Tannini morbidi e serici, testura morbida, sapidità speziata, concentrazione fruttata ed eleganza filigrana si sposano al palato. Un charmeur invitante ed attraente.



VIGNA *Castel Ringberg*



PINOT GRIGIO VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Un intenso e brillante giallo paglierino caratterizza il Pinot Grigio Vigna "Castel Ringberg". Complessità di aromi di frutta, in particolare di pere mature, un tocco di salvia e tiglio e note speziate arricchiscono il bouquet.

In bocca dominano eleganza e armonia, uniti ad una decisa struttura ben equilibrata, assemblata da intensità e cremosa rotondità.

Un Pinot Grigio di grande carattere.



CHARDONNAY RISERVA VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Lo Chardonnay Riserva Vigna "Castel Ringberg" si presenta con note di giallo dorato brillante. Il suo bouquet complesso spazia dai frutti esotici, tra cui la papaya, mandorle tostate e un accenno di miele di dente di leone e leggera tostatura. All'assaggio convince per il suo gioco di forza e freschezza e la struttura elegante, sottolineando la sua vena minerale e risaltando la sua cremosa freschezza e sapidità. Lungo finale fresco.



RIESLING VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Il Riesling Vigna "Castel Ringberg" si presenta alla vista con un chiaro e fresco giallo paglierino. Aromi di pesca, sentori di fiori bianchi, spezie fresche con un accenno di pepe bianco e note minerali dominano il ricco bouquet. L'accentuata freschezza ed un grintoso gioco di acidità esplodono armoniosamente al palato, rivelando la struttura minerale e l'eleganza filigrana ed un finale fresco.



SAUVIGNON VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Il Sauvignon Vigna "Castel Ringberg" si distingue per il suo colore giallo brillante dai riflessi leggermente verdi. Il delicato ed invitante bouquet è caratterizzato da note floreali con fiori di sambuco ed erbe alpine oltre ad un accenno di uva spina matura e freschezza alpina. Con la sua complessità fruttata, la struttura di estrema eleganza e la mineralità uniti al potenziale complesso e la sua armonia unica questo Sauvignon convince al palato.

VIGNA *Castel Ringberg*

LAGREIN RISERVA VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Il Lagrein Riserva Vigna "Castel Ringberg" si distingue per il suo intenso e profondo color rosso granato ed il suo raffinato e fruttato bouquet: aromi freschi di mirtilli rossi, ribes e ciliegie si uniscono a delicate note di tabacco e di cioccolato. Tannini morbidi e serici, la sua struttura fresca e speziata, l'eleganza giovanile e tanto fascino uniti alla persistenza minerale e stimolante convincono al palato.



CABERNET SAUVIGNON RISERVA VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Il Cabernet Sauvignon Riserva Vigna "Castel Ringberg" si presenta con decise tonalità di rosso granato intenso. Il suo ricco bouquet spazia da complessi aromi di frutti di bosco, more, mirtilli neri e prugne accompagnati da note speziate con foglie di tabacco, chiodi di garofano e un tocco di cioccolato amaro. Al palato rivela una forte sapidità fruttata, tannini morbidi e un buon gioco di acidità. Vino di grande corpo con un finale intenso e persistente.



Favorites



CHARDONNAY „CARDELLINO“

Lo Chardonnay "Cardellino" si presenta alla vista con un giallo paglierino intenso. Un gioco complesso di aromi fruttati, bucce di arancia e limone, note di fiori di tiglio, profusione minerale e un accenno speziato di tabacco ne caratterizzano il bouquet. Questo classico di Elena Walch convince al palato con la sua freschezza e vivace mineralità che si protrae elegante per chiudere in un lungo finale intenso e morbido.



PINOT NERO „LUDWIG“

Il Pinot Nero "Ludwig" si presenta con il suo color rubino intenso brillante ed un'elegante concentrazione e raffinatezza. Caratterizzano il bouquet note fresche di ciliegie e ribes rossi unite ad aromi speziati con un tocco di pepe e note tostate. Al palato il vino sprigiona tutto il suo corpo ed eleganza, i suoi tannini presenti, una struttura fruttata e filigrana ed un gioco armonioso tra delicate note speziate e freschezza giovanile – con grande potenziale e persistenza.



BRONNER

Il Bronner Elena Walch colpisce per il suo giallo paglierino chiaro e intenso dai riflessi leggermente verdi. Al naso si uniscono complessi e intensi armoni di frutta come mela, pera e pesca bianca alle note speziate di erbe e ad un soffio di timo. Al palato il vino si presenta fresco, giovane ed invitante, nello stesso tempo minerale e sapido rivelando una testura fruttata con un finale fresco e intrigante.



GEWÜRZTRAMINER „CONCERTO GROSSO“

Il Gewürztraminer "Concerto Grosso" rimane 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 e agrumi si uniscono a sentori di miele, cannella e chiodi di garofano. Convince al palato per la sua struttura piena e cremosa e per il suo finale lungo e speziato. Un vero ruffiano e seduttore.



ROSÉ 20/26

Il Rosé 20/26 si presenta in una veste chiara di color salmone, elegante, fresco, fruttato con note di lampone e fragola insieme ad un accenno di agrumi al naso. Aperto al palato questo vino di facile beva si rivela sorprendentemente fresco, elegante, simpatico e socievole rivelando un finale giovane e stimolante.



CABERNET „ISTRICE“

Il Cabernet "Istrice" si presenta in una veste rosso granato brillante, con intriganti profumi speziati che ricordano frutti di bosco rossi e ciliege uniti a spezie seducenti come il pepe bianco ed il cioccolato. Al palato sorprende con grande e fresca sapidità, struttura tannica precisa ed elegante insieme ad una densità fruttata e speziata con un finale persistente.



KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE „PER SÉ“

Il Kalterersee Classico Superiore "per sé" convince per il suo fresco rosso rubino ed un bouquet elegante e fruttato di amarena, violetta, pepe bianco e un soffio di cioccolato amaro. Tannini delicati ed una struttura fresca stupiscono al palato accompagnati dalla sua leggerezza e facilità di beva ed un finale speziato e succulento. Un'interpretazione innovativa e convincente del Kalterersee fra tradizione e slancio – un vino che parla "per sé"!

Selezione



GEWÜRZTRAMINER

Il Gewürztraminer sprigiona tutto il fascino dell'Alto Adige nelle sue armoniose tonalità di un giallo brillante. Le caratteristiche di questo vitigno si rispecchiano nel suo bouquet dall'intensa aromaticità, che spazia dalle note di petali di rosa, ai fiori ed alle spezie. In bocca sprigiona tutta la sua finezza con una fresca corposità, armoniosa eleganza e finale intenso.



PINOT BIANCO

I brillanti riflessi giallo paglierino del Pinot Bianco rivelano un delicato bouquet, che spazia dalle note fruttate di mela ad un delicato sentore di erbe. Al palato colpiscono la sua elegante pienezza, la mineralità e la vivace acidità che sfocia in persistente freschezza.



PINOT GRIGIO

Del Pinot Grigio colpiscono le brillanti sfumature giallo paglierino ed i sentori di pera matura, pepe bianco ed un tocco di salvia. Corposo nella sua mineralità, vanta una sapidità bilanciata ed un'inaspettata persistenza al palato.



EWA

La cuvée EWA (Elena WALch), di un intenso giallo paglierino, sposa perfettamente un'aromaticità decisa e delle delicate note floreali della rosa e delle erbe. Cuvée leggera nella sua giovanile freschezza, convince tutti grazie alla sua struttura elegante dal finale inaspettato.



MÜLLER THURGAU

Il Müller Thurgau si presenta in una tenue veste color giallo paglierino, e colpisce con le sue piacevoli note di erbe aromatiche, noce moscata e accenni di albicocca. La freschezza del vino conferisce gioventù e delicata struttura ad ogni sorso.



SAUVIGNON

Il Sauvignon colpisce con il suo giallo paglierino deciso ed un bouquet aromatico dai sentori di uva spina matura, bacche di sambuco e delicate note erbacee. La struttura elegante e l'acidità bilanciata si fondono in un finale assolutamente invitante.



CHARDONNAY

Lo Chardonnay incanta con il suo colore giallo brillante e con il suo fruttato bouquet dalle note esotiche di banana matura e delicati aromi floreali. Al palato regala eleganza ed un'interessante persistenza.

Selezione

PINOT NERO

Il Pinot Nero si presenta di color rubino brillante, e si caratterizza per gli aromi di frutti a bacca rossa, ciliegie e lamponi, ed una nota speziata di pepe bianco sullo sfondo. Al palato convince con la sua struttura decisa e la sua invitante sapidità, grazie ai suoi tannini delicati, l'aroma speziato ed un fresco finale.



LAGREIN

Il Lagrein si presenta invitante nei suoi densi toni rossogranato intenso. Il ricco bouquet si distingue per i delicati aromi speziati di cacao e frutti di bosco, con sottofondo di ciliegie. La struttura tannica decisa e particolare rende il Lagrein un vino indimenticabile anche per la sua rustica eleganza, la corposità e la persistente freschezza.



MERLOT

Un rosso granato vivace caratterizza il Merlot di Elena Walch. Il vino si presenta al naso intenso e raffinato, con note fruttate di frutti di bosco, aromi speziati ed una punta di cioccolato. Tannini accattivanti, una struttura decisa assieme a corposità ed eleganza si sprigionano in bocca, concludendosi in una piacevolissima beva che sottolinea la morbidezza e sapidità del vino.



SCHIAVA

La Schiava si presenta di color rosso cerasuolo, con leggere sfumature violacee e nel finale piacevoli accenni di mandorla amara. In bocca tannini molto delicati. Vino rosso fresco, di media struttura e molto beverino.

— ■ —
ELENA WALCH

