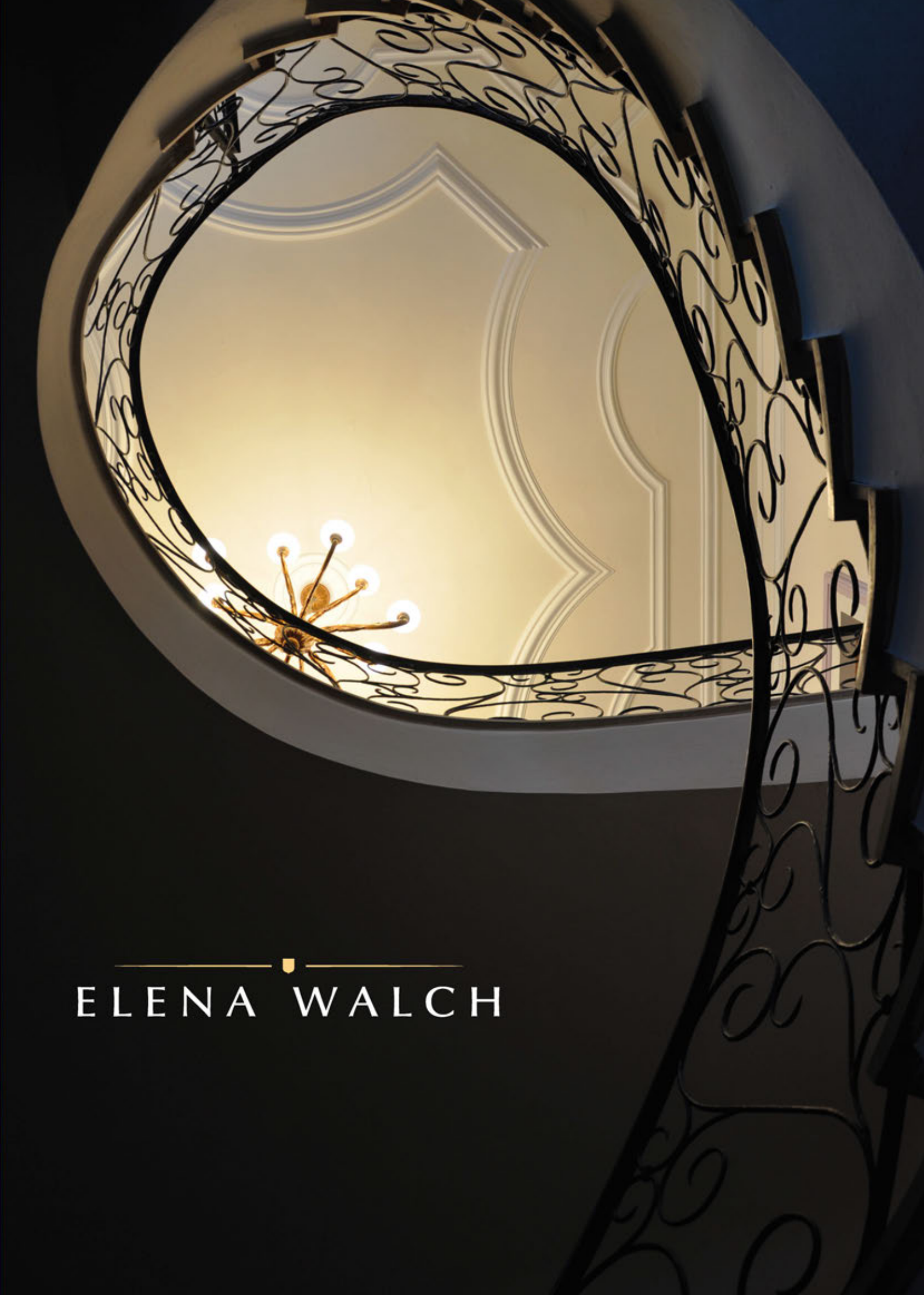


ELENA WALCH

ELENA WALCH

"Heart of Gold"

Carissimi amici 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 vigneti selezionati. Mostreremo nuovi progetti anche in altitudine. 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.

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 estivo dell'Alto Adige risplende caldo nell'azzurro del cielo. La vista si staglia sul 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. Tra questi si distinguono le famose vigne "Kastelaz" e "Castel Ringberg", esposte al peculiare clima del sud altoatesino, caratterizzato da giornate soleggiate e brezze rinfrescanti. 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 vinicola nazionale, questa particolare contrapposizione climatica lo ha elevato 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 famigliare si annovera tra le élite dei produttori vinicoli italiani, e gode 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 Termeno la porta per la prima volta a contatto con il mondo vinicolo. "Tutto attorno 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 casa".
Questo nuovo mondo l'ha immediatamente affascinata: l'armonia tra natura, lavoro dell'uomo 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 anche gli elementi bisognosi di miglioramento. "Volevo costruire su massima qualità e provenienza, sul vigneto singolo" spiega, "celebrando questa meraviglia della natura". Da vera pioniera Elena Walch ha gettato così le basi della 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 30 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.

Ed è così che l'azienda a conduzione famigliare Elena Walch è diventata, passo dopo passo, anno dopo anno, quella che conosciamo oggi: una cantina che racchiude in sé l'equilibrio perfetto fra tradizione, modernità e innovazione. In tal senso la linea seguita è molto chiara: i vini di Elena Walch devono risultare pura espressione dei suoi terreni, del clima e della lavorazione manuale e di stampo sostenibile in vigna. É per questo motivo che la produzione Elena Walch, oltre a rinomate cuvée di fama internazionale quale il "Beyond the Clouds", punta sul vigneto singolo VIGNA, ovvero su vini provenienti da particolari vigneti e porzioni di terreno riconosciuti a livello storico o tradizionale.

Dalla cima di Kastelaz la nostra pioniera del vino discende lentamente fino al paese, per poi raggiungere l'imponente 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, installato nel 2015, separa con cura i singoli chicchi d'uva dal peduncolo in quattro fasi di selezione, affinché giungano intatti, grazie alla forza di gravità, all'interno di piccoli tank. Intervento minimalista. Presentazione della nuda origine. Autenticitá allo stato puro. "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, bussando delicatamente su uno dei tank, "tuttavia solo un la-

La cura del terreno, il clima ed una raccolta meticolosa sono determinanti. Ma solo un lavoro eccellente in cantina può estrarre dall'uva tutto il suo potenziale.

voro eccellente in cantina può estrarre dall'uva tutto il suo potenziale".

Da tempo si è intrapreso un graduale cambio generazionale in casa Walch: le figlie Julia e Karoline, quinta generazione della casata, si occupano della cantina, mentre Elena Walch segue nuovi progetti, tra i quali un nuovo vigneto per la sola produzione di spumante Trentodoc, fra le montagne del Trentino. Anche le figlie, che hanno perfezionato le proprie conoscenze vinicole in Borgogna, Bordeaux e nella australiana Adelaide, perseguono il credo famigliare: innovazione, senza mai perdere le proprie radici, poiché il lavoro manuale e di fino, affiancato alle tecniche più moderne, viene tramandato presso Elena Walch da decenni. La volontà e la dedizione necessari a trovare sempre nuove strade, continuando a sperimentare, hanno creato le premesse per essere sempre pronti alle sfide del futuro. "Negli ultimi anni ci siamo prefissi l'obiettivo di allargare la produzione in altura, per anticipare le nuove condizioni climatiche", spiega Elena Walch. "Non vogliamo reagire, bensì anticipare. E, sopra ogni cosa, stupire".

VIGNETI

ALTENBURG

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 impervie e vigneti ondeggianti, così come appezzamenti d'altura esposti all'aria più fresca ed ai brevi ma caldi mesi estivi. Nel loro insieme, i vigneti di Elena Walch si estendono lungo un dislivello di quasi 800 metri di altezza - caratteristica pressoché unica al mondo. "Con questa estensione verticale giochiamo e sperimentiamo" spiega la produttrice, "è molto eccitante studiare le caratteristiche che le diverse parcelle di vigneto esprimono infine nel bicchiere".
Negli anni passati, Elena Walch e le sue figlie hanno esteso gli appezzamenti in altura, dove il cambiamento climatico apre le porte a nuove coltivazioni, cogliendo tale mutamento come un'occasione da sfruttare al meglio. Nei vigneti situati in altura, coltiva uve con una maggiore concentrazione di acidità e freschezza.

Più di 15 ettari di terreno sono distribuiti oltre i 600 metri sul livello del mare, ospitando prevalentemente vigne di Pinot Bianco e Pinot Nero.

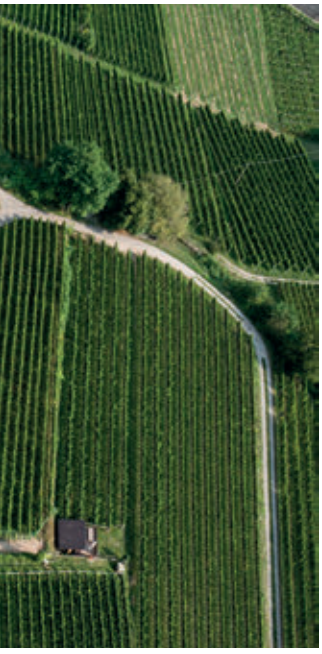
Recentemente è stato impiantato un terreno di 5 ettari ad Aldino, un paese di montagna situato sul lato est della vallata, posto a circa 1.000 metri di altitudine. Un ulteriore vigneto a 600 metri di livello sul mare è stato acquistato ad Altenburg, sul versante della Mendola che costeggia Tramin; esso 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, Elena Walch guarda al futuro, garantendo una sempre rinnovata produzione di vini di grande complessità.

REITWIES

CASHMERE

KLUGHAMMER

WADLEITH



PLON

BARLEITH

PERCHÉ L'ORIGINE CONTA

Sulla classificazione "Vigna"

L'aspetto centrale della tenuta di famiglia Elena Walch è il concetto di terroir che si esprime in modo particolare nei vini da singolo vigneto. Nelle Vigne di "Castel Ringberg" e "Kastelaz" questa filosofia si esprime in maniera ottimale. "In questi vigneti produciamo - in base alle loro caratteristiche - vini individuali e sempre di carattere", spiega Julia Walch, sostenitrice dei vini-terroir come sua madre Elena Walch. Ma cosa significa "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".

Elena Walch è stata una delle pioniere in questo settore. Le figlie Julia e Karoline portano avanti la sua filosofia. "L'arte della produzione di vino consiste nella creazione di vini che rispecchino la loro origine", dice Julia Walch, che ha conseguito la sua formazione professionale in Borgogna. "I vini da singoli vigneti ci parlano della struttura del terreno, delle singole parcelle e delle loro condizioni microclimatiche, così come dell'altezza, dell'orientamento, dell'inclinazione e del lavoro manuale lì contenuto".

Trovare i vigneti più preziosi e produrre vini puri "single vineyard" è considerata una delle più grandi sfide per un viticoltore. Non tutti i vigneti riescono a soddisfare le condizioni necessarie. I vini "single vineyard" nascono esclusivamente da vigneti considerati unici. "Abbiamo la grande fortuna che i nostri antenati abbiano avuto la saggezza di acquistare alcuni dei più bei poderi e vigneti dell'Alto Adige", spiega Julia Walch. "Da sempre questi vigneti unici fanno nascere i nostri migliori vini". Il compromesso però è di avere una produzione di vino di carattere limitata.

Con l'inserimento dei suoi vigneti nella classificazione controllata "Vigna", Elena Walch garantisce sia la tracciabilità rigorosa, sia l'altissima qualità dei vini Vigna "Castel Ringberg" e Vigna "Kastelaz". Da generazioni questi ultimi sono noti per il loro straordinario terroir ed è qui che nascono i vini pluripremiati di Elena Walch. L'iscrizione nell'esclusivo club dei "Vigna" conferma la via di successo intrapresa.

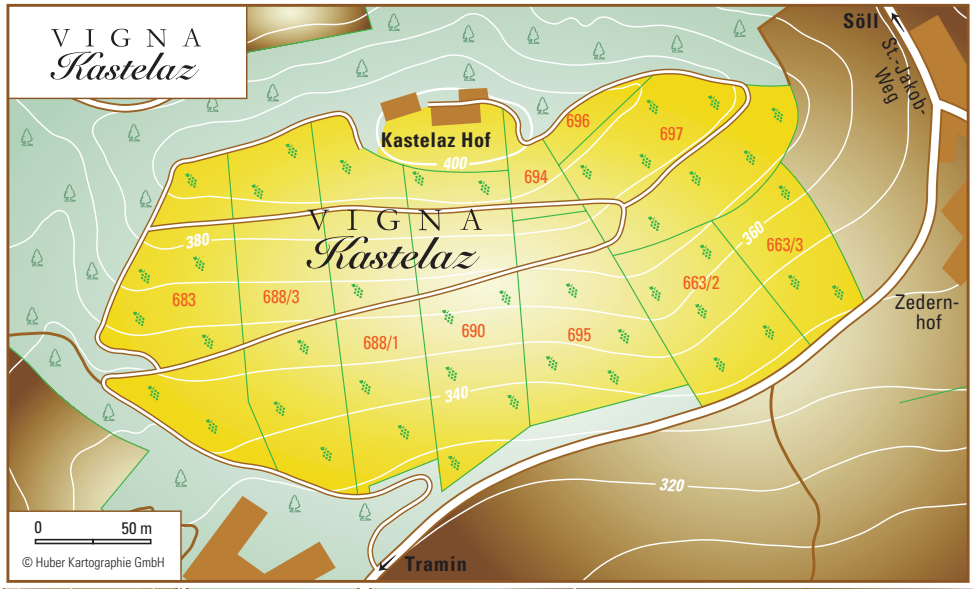
VIGNA

Kastelaz

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. In particolare il Gewürztraminer, che cresce sulle sue pendici, ha esteso la fama di questo vigneto di proprietà 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. Kastelaz 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 della Vigna "Kastelaz" 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 ed il Merlot Riserva - entrambi portano la dicitura Vigna. Carattere, gusto intenso, potenza ed eleganza rispecchiano i contrasti propri del vigneto d'origine.

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 di Kastelaz per far maturare il vino. Il castelletto eretto sulla cima e dotato di torri, cosiddetto "Castellaccio", diede infine il proprio nome alla collina di Kastelaz.

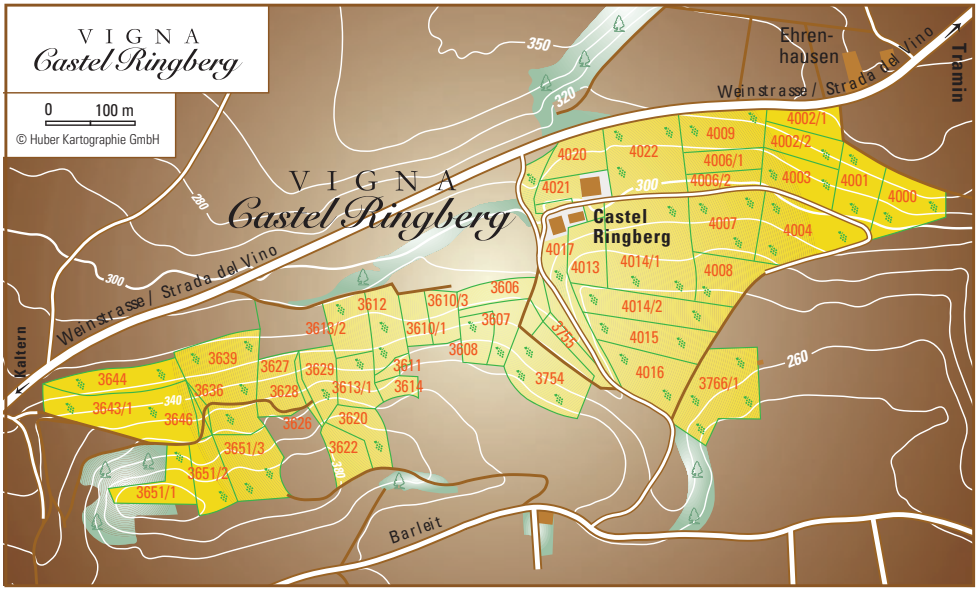

VIGNA
Kastelaz
Kastelaz Hof
400
696
697
694
380
360
663/3
683
688/3
663/2
688/1
690
695
340
320
Söll
St.-Jakob-Weg
Zedern-hof
Tramin
0
50 m
© Huber Kartographie GmbH

VIGNA

Castel Ringberg

Con i suoi 20 ettari Castel Ringberg fa parte dei vigneti singoli più estesi della regione. É qui che nascono molti dei vini di Elena Walch, pluripremiati a livello nazionale ed internazionale. 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. La tenuta, a tratti collinosa 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.

Ad ovest il vigneto viene accompagnato dalla roccia dolomitica del costone della Mendola, i cui ripidi pendii sono composti da pietrisco di 30.000 anni fa proveniente dal fiume Adige, che dominava il paesaggio durante l'era glaciale. A strati sovrapposti si alternano terreni calcarei millenari e detriti di origine morenica. Nella zona centrale e meridionale, le superfici più estese sono composte da suoli di residui di pietra calcarea molto leggeri, dalle sfumature rossastre, che garantiscono la necessaria aerazione alle radici delle viti. 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 dall'inconfondibile carattere. La mitezza del Lago di Caldaro si sposa con il forte vento pomeridiano "Ora", donando aria secca 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.


VIGNA
Castel Ringberg
0 100 m
© Huber Kartographie GmbH
VIGNA
Castel Ringberg
Ehren-
hausen
Weinstrasse / Strada del Vino
Tramin
Kaltern
Castel
Ringberg
Barleit
350
320
300
280
260
340
4020
4022
4009
4002/1
4002/2
4006/1
4006/2
4021
4003
4001
4000
4007
4004
4017
4013
4014/1
4008
4014/2
4015
4016
3766/1
3755
3754
3606
3612
3610/3
3607
3613/2
3610/1
3608
3611
3614
3613/1
3627
3629
3628
3626
3620
3622
3639
3636
3644
3643/1
3646
3651/3
3651/2
3651/1

INNOVAZIONE & TRADIZIONE

ACCOGLIENZA

VINI STRAORDINARI NASCONO SOLTANTO DA VIGNETI D'ECCELLENZA.

Sul concetto di sostenibilità

Karoline Walch è la più giovane tra le due figlie di Elena Walch. La tradizione di sostenibilità della tenuta di famiglia le sta particolarmente a cuore. Per quale motivo?
Il concetto di sostenibilità rappresenta un punto focale della nostra produzione, la base stessa del nostro lavoro. 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 per la produzione vinicola: trascorrono anni tra la vendemmia ed il prodotto imbottigliato finito. Un bicchiere di vino racconta dell'annata, delle caratteristiche del suolo, delle peculiarità microclimatiche e della lavorazione in vigna. L'unicità e autenticità dei nostri vini riportano 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 un punto focale per le aziende a conduzione famigliare quale la Sua?
Assolutamente. Questo modo di pensare e lavorare è stato trasmesso sia a mia sorella che a me tra le mura di casa. É 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 cosi prezioso alle prossime generazioni in condizioni perlomeno 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 piantiamo lungo i filari piante leguminose le cui radici ammorbidiscono il terreno, conferendo alla vite maggiore azoto ed ossigeno. E naturalmente non utilizziamo erbicidi: rimuoviamo invece le erbacce ai piedi della vite meccanicamente. Inoltre aggiungiamo un compost, 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.

Qual è lo scopo di tale lavoro?
I nostri vigneti devono essere il più possibile resistenti e sviluppare le giuste difese immunitarie. Per questo motivo utilizziamo anche la tecnica della "potatura dolce" promossa da Simonit & Sirch: rispettando la naturale altitudine della vite alla ramificazione, non vengono effettuate incisioni troppo profonde, per garantire continuità al flusso linfatico e assicurare la salute della vite. Uno sviluppo sano del vigneto va infine ad esprimersi nella qualità longeva dei vini, che rappresenta il nostro credo più grande.

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 alle 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.

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.

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.

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 mineralitá 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 impresso 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 sapido. Un'interpretazione innovativa e convincente del Kalterersee fra tradizione e slancio – un vino che parla "per sé"!

KRISTALLBERG

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 eleganza e sapidità, oltre ad una vivacità giovanile e stimolante unite ad un gioco affascinante di acidità. Un vino di grande fascino.

VIGNA

Kastelaz

VIGNA

Castel Ringberg

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 e 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 vellutati, 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, freschezza e la struttura elegante, sottolineando la sua vena minerale e risaltando la sua cremosa freschezza e sapidità. Lungo 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.

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.

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 vellutati. 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.

GRANDE CUVÉE

BEYOND THE CLOUDS

Dall'intenso giallo brillante la Grande Cuvée "Beyond the Clouds" si rivela in tutta la sua complessità già al naso, dove spazia dalle complesse sfumature aromatiche con note di fiori bianchi e nuance di frutta a nocciolo e di ananas per sposarsi con sentori minerali. Complesso e raffinato, si presenta al palato con una delicata nota di legno; finezza e forza affascinanti con un grande potenziale accompagnano il fresco finale.

PINOT NOIR RISERVA „ATON“

Il Pinot Noir "Aton" 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 frutti di sottobosco, un tocco di liquirizia e un leggero sentore di nota affumicata. 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. 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.

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 accompagnato da note speziate di pepe e tè nero con aromi tostati in sottofondo. Una forte struttura tannica unita all'eleganza invitante convincono al palato dove rivelano un grande potenziale, sapidità armoniosa e fruttata e un finale fresco. 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 esplode 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.

argentum bonum
SILBERSTOLLEN®

Le perle di Elena Walch vengno conservati in una galleria laterale della miniera più alta d'Europa. Solo una piccola quantità di bottiglie all'anno rivedrà la luce del sole.

Nel 1237 i Conti di Tirolo, vicino a Merano, lo chiamarono "Argentum bonum de Sneeberch", il "buon argento del Monteneve", riferendosi all'argento che veniva estratto dalla miniera di Ridanna. Le miniere, ormai chiuse, si trovano a nord dell'Alto Adige nel cuore delle Alpi, in una posizione unica a 2.000 metri di altezza. "Nella nostra famiglia si sa ormai da generazioni che la conservazione delle bottiglie ad alta quota permette di estrarre il meglio dai vini.", spiega Karoline Walch. "Nella nostra casa di montagna a 2.000 metri oltre il livello del mare abbiamo sempre conservato del vino". La lenta maturazione dei più importanti vini di Elena Walch avviene a questa altezza, considerata ottimale. Nel silenzio della miniera d'argento del Monteneve riposano oggi e per tanti anni vini pluripremiati come la Grande Cuvée "Beyond the Clouds" o il Gewürztraminer "Kastelaz". Nel mezzo delle rocce ruvide, approfittano della temperatura costante di 7 gradi centigradi e di un'umidità del 95%. Il buio totale e la bassa pressione dell'aria creano le circostanze ideali per sottolineare la straordinarietà di questi vini che sviluppano una interessante armonia tra charme giovanile e maturità complessa, tra croccante freschezza e grande potenzialità; tra fresco alpino e fascino mediterraneo.

Soltanto 1.200 bottiglie di ogni annata vengono trasportate con un piccolo treno di miniera a 3 km di profondità della montagna. La famiglia vuol donare la perfezione ai suoi vini più importanti, praticamente "argentarli", prima di farli pervenire agli intenditori più esigenti. Dopo il disgelo delle nevi, in primavera, l'accesso alla miniera è libero ed è possibile proporre alla vendita una quantità limitata di 600 bottiglie. Queste ultime saranno appositamente chiuse con il sigillo di cera e porteranno sulla loro etichetta l'emblema della miniera.

ELENA WALCH

ELENAWALCH.COM | +39 0471 860172 | INFO@ELENAWALCH.IT
VIA ANDREAS HOFER 1 39040 TRAMIN | ALTO ADIGE - ITALIA