



CARINZIA:

FORMAGGI & VINO

di Riccardo Lagorio



► 1 giugno 2023



A sinistra: la Dea del tempo, opera d'arte di André Heller alta 12 metri, rappresenta un potente spirito della natura a cui è affidata la protezione del castello di Taggenbrunn, compresi i suoi vigneti e tutti i suoi visitatori. In alto: il Kunsthotel Fuchspalast a St. Veit, primo hotel artistico della Carinzia. In basso: TrippelGUT.

Si dice che in Carinzia, la regione austriaca a nord del Friuli, le persone siano aperte, un po' melanconiche e molto precise. Un quadro che ben raffigura le mescolanze etniche che nel corso dei secoli si sono avvicinate: quel pizzico di italianità e di popolazioni slave innestate su una base di salda germanicità. Molti connazionali poi conoscono questa regione per le piste da sci, assai curate, i sentieri nei boschi e i numerosi laghi balneabili in estate. Uno

degli aspetti meno noti, ma altrettanto interessante della Carinzia rimane la produzione di **buoni vini e formaggi**.

La viticoltura è relativamente recente. La sua riscoperta risale ai primi anni Duemila malgrado i primi timidi impianti degli anni '70 avvenuti dopo alcuni decenni di abbandono. In verità nel caldo medioevo i vini della Carinzia arrivavano addirittura fino in Toscana. Poi è arrivato il freddo. E la fine. Oggi è facile ammirare colline vitate ai piedi di castelli e manieri.

Al contrario, l'arte casearia non ha mai cessato di esistere, ma negli ultimi anni sono nati piccoli caseifici familiari che esprimono forme di latte curiose e particolarmente gustose. Ci piace così portarvi alla scoperta di **un itinerario tra cantine**, che spesso si trovano in edifici storici, e **caseifici familiari** da fare in estate e oltre.

Serve un quarto d'ora di macchina dal centro di Villach per incontrare le prime colline di Wernberg, bene aperte verso sud dove le vigne **Alexander Egger**



► 1 giugno 2023



A sinistra: **Alexander Egger, Sternberg Wein**. A destra: **Franz Laßnig, socio dell'Associazione del Castello di Glanegg**.

sono allevate con metodo biodinamico (sternberg-wein.at). «Tutto deve avvenire in armonia con la natura: le nostre viti prosperano in una cultura mista con prati naturali dove api, farfalle e coccinelle tengono a bada i parassiti e le pecore fungono da tosaerba».

Qui dove regna la biodiversità anche la costruzione della cantina è avvenuta seguendo gli schemi olistici: una grande sala circolare dove sono custodite anfore e barrique in cui la luce penetra dalla volta. Tra il cristallo antroposofico interrato al centro e la calotta pende una lastra di vetro che funge da tavolo d'assaggio. Un luogo misterico in cui è piacevole provare la carrellata di vini che Egger propone. Di grande fascino per la paprika, la pesca e le erbe aromatiche che esprime il Sauvignon annata 2019. Trascorre 24 mesi in botte grande.

Bisogna trovare il tempo per visitare il vicino Monastero delle Suore missionarie (klosterwernberg.at) e, volendo, prenotare qualche notte nel silenzio e nella riflessione per riprendersi dal

viaggio e visitare con tranquillità i dintorni. Un'alternativa più mondana per la notte è presso il Castello di Moosburg (schloss-moosburg.at), di stile tardogotico e dal 1708 proprietà dei CONTI DI GOËSS, ma dalle fondazioni del IX secolo. Come direbbe PETER HANDKE, carinziano e Nobel per la Letteratura, "fermati dove vuoi e regalati il sole": un bicchiere di Merlot coltivato alle pendici della collina rende ancor più affascinante sostare nella sala gotica dei cavalieri, sotto i magnifici soffitti in stucco e tra gli arredi storici.

Anche al Castello di Glanegg si produce vino. L'impianto, del XII secolo, è di proprietà delle FAMIGLIE ZWILLINK ed è stato affittato dal comune di Glanegg. L'Associazione del Castello di Glanegg, **Burgverein Glanegg (burg-wein-lassnig.at)**, si sta occupando della rivitalizzazione. In qualità di socio, **Franz Laßnig** è stato coinvolto fin dall'inizio e si è assunto il difficile compito di ripulire l'area di circa due ettari che un tempo serviva da frutteto e vigneto. «Con il declino del castello, tutto si è inselva-

tichito e il bosco è cresciuto sempre di più, ma oggi sui pendii meridionali prosperano sei varietà di uva». Tra le etichette proposte va tenuto un posto privilegiato allo Zweigelt rosato, dal piacevole profumo di ciliegia e cannella, secco e teso in bocca.

Il vicino lago di Maltschacher dona alle colline un clima mite che avvantaggia la coltivazione di uva. La famiglia Trippel ha aperto un moderno hotel immerso nei vigneti (trippelgut.at), i secondi per estensione della Carinzia, dei quali si prende cura **Nikolaus Trippel**. «Produciamo vini che non abbiamo fretta a vendere e che rimangono in cantina sino a quando riteniamo siano davvero pronti per il consumatore». Tre sono le categorie di vini che si è scelto di proporre: quelli che si potrebbero definire di consumo quotidiano (Alpenwein), i cru che riposano in botti di legno (Privat) e gli AndaS, i vini naturali fermentati sui mosti. Una sequela di etichette dalle quali è difficile pescare il migliore, in quanto ciascuna sa esprimere al meglio la riflessione del giovane Nikolaus.



► 1 giugno 2023



A sinistra: **Nikolaus Trippel**. A destra: **Reinhard e Monika Skofitsch**, allevatori e casari.

Dovendo suggerire, ci sono da provare il Merlot Privat Ried Eckstein del 2018, dal colore cremisi e profumato di composta di ciliegie e susine, con fresca acidità e lunga persistenza, e il succoso, potente e fruttato Pinot bianco Privat Ried Kreuzfeld, che si presenta giallo verdolino, dal bouquet invitante e dal finale minerale e salato.

Chi arriva per il fine settimana può fissare una visita guidata alla cantina con degustazione, ma anche soggiornare nel moderno hotel di famiglia. Nel punto vendita all'ingresso dell'albergo si trovano anche erbe officinali raccolte, essiccate e lavorate in famiglia da usare come tisana.

Più a est, all'ingresso della valle Gört-

schitz, dove svettano rovine di manieri e chiese, si trovano due minicaseifici che meritano di essere conosciuti. Tra l'alternarsi di prati e boschi, sull'impercettibile altura di Winklern, **Reinhard e Monika Skofitsch** allevano capre e pecore (telefono: +434 2312278). I loro formaggi contano un palmares di tutto rilievo, essendo risultati vincitori di numerosi concorsi nazionali. Sono tutti bio, ma in particolare vanno provati il pecorino fresco sottolio e la caciotta di capra stagionata tre mesi.

Distà pochi chilometri la fattoria di **Eva Maria Nuart** (nuart.at): basta seguire i belati delle 140 Lacaune. «Non esiste una vera e propria tradizione di formaggio di pecora» dice nella

luminosa sala degustazione. «Così abbiamo seguito soprattutto l'esempio dei formaggi francesi, affermando l'idea di non pastorizzare il latte».

C'è la Pecora nera (Schwarzes Schaf) che, trascorso un mese dalla produzione, ha una leggera piumatura sulla crosta color cenere, un'unghia cremosa, piacevolmente irco il sapore con ricordi di frutta secca. O il Blu (Blauer von Nuart), che a sei mesi di stagionatura è cremoso e granuloso, persistente e che il trascorrere delle settimane fa crescere l'aroma finemente speziato e il bell'aspetto della muffa blu per più intense esperienze di gusto. Creazione proposta a partire dal 2016 il cacio con i fiori del fieno ben distribuiti sulla crosta lavata, dall'aroma intenso e persistente, e un formaggio che si produce con gli stessi fermenti utilizzati per il Reblochon.

È facile portare dentro di sé come ricordo quelle colline interamente vitate ai piedi un altro esclusivo maniero, quello di St. Veit an der Glan, Taggenbrunn, completamente ristrutturato (www.taggenbrunn.at). Al centro dei vigneti una statua gigante, la Dea del Tempo, alta

CON UNA VITICOLTURA PIUTTOSTO RECENTE
E UN'ANTICHISSIMA ARTE CASEARIA,
SCOPRIAMO UNA CARINZIA MENO NOTA,
IN UN ITINERARIO TRA CANTINE E CASEIFICI
FAMILIARI DA FARE IN ESTATE E OLTRE

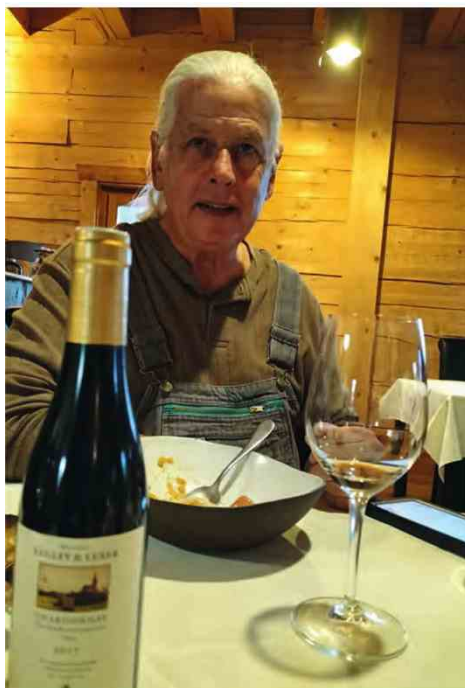
► 1 giugno 2023



1) Eva Maria Nuart e il formaggio Blu realizzato con il latte delle sue pecore. 2) Wolfgang Pirker nel caseificio di famiglia, Tschadamer-Hof. 3) Christian Höfer nel suo minicaseificio sulle colline intorno a St. Urban. 4) Il vignaiolo Gerhard Köck, che produce anche diversi distillati.



► 1 giugno 2023



12 metri, progettata con verde, cristalli di rocca, metallo luci e acqua stringe nella mano sinistra un grappolo d'uva. Il pittoresco paesaggio di 45 ettari di fertile ardesia che la **famiglia Riedl** ha progettato con l'architetto **ANDRÉ HELLER** vuole rappresentare un luogo dove il Bello fa rima con il Buono. Nell'edificio del XIX secolo adibito a cantina si accede anche al ristorante dove approfittare per uno spuntino o per un pasto, allo spaccio e alle 27 camere e appartamenti per gli ospiti che hanno la possibilità di soggiornare con vigneti a vista. Oltre 20 le etichette e, assaggio dopo assaggio, si va certo sul Jacques Paagnier Rosé, il Metodo Classico che ha trascorso almeno 18 mesi sui lieviti dal profumo di ribes rosso al naso e sapido in bocca.

Non si può lasciare la tenuta senza una visita al castello, ristrutturato e in alcune parti ricostruito. All'interno una grande sala per concerti e un museo multimediale dedicato al concetto di tempo e al pianeta terra tra giochi di luce e specchi caleidoscopici.

Con qualche ora di tempo vale la pena fermarsi nel centro di St. Veit, uno dei centri romani e medievali più importanti del Norico, come testimoniano i monumenti storici della Piazza cittadina e la vicina Torre del conio. Certo non può sfuggire agli occhi,

appena fuori dalle mura l'edificio dai vivaci colori che ospita il Kunsthotel, un monumentale palazzo art déco disegnato dall'architetto **ERNST FUCHS** cinto da uno stagno dove fioriscono ninfee e piante acquatiche (hotel-fuchspalast.at). Può essere la tappa per la notte. I tre piani sono zeppi di simboli esoterici e d'arte che si rifà alla Scuola viennese del Realismo Fantastico.

«Ho da poco terminato di mungere le mie bovine, prima di mettermi a preparare il formaggio» spiega di buon mattino **Wolfgang Pirker** nel caseificio di famiglia (tschadamer-hof.at) sotto gli occhi della madre Sieglinde che segue con attenzione le varie operazioni. La loro fattoria è tra le più antiche della zona e il loro piccolo negozio di Liebenfels è sempre affollato. Il formaggio a cui Wolfgang tiene di più è il Vierberg, Quattro vette, a latte crudo e pasta semicotta, perché dopo due settimane di stagionatura in caseificio «viene portato in una casera a 900 metri dove riposa per altri 6 mesi». Dal profumo intenso e dalla struttura elastica, in bocca si esprime con eleganti note di frutta secca.

Certo, molto più impegnativo raggiungere il piccolo laboratorio di **Christian Höfer**, sulle colline intorno a St. Urban (naturkoestlichkeiten.at). «Per 25 anni ho vissuto in una delle più belle



In alto **Sam Kegeley e Georg Lexer**, produttori di vino a Karnburg.
In basso: **Horst Wild**, presidente dei vignaioli carinziani e proprietario di un vigneto a Krumpendorf, sul lago Wörther.



► 1 giugno 2023

Formaggi e vini: descrizione degli abbinamenti

	Caciotta di capra 3 mesi (Skofitsch)	Pecora nera (Nuart)	Blauer (Nuart)	Vierberg (Tschadamer-Hof)	Tipo "Feta" con fiori (Höfer)
Sauvignon, 2019 (Egger)	M	B	B	E	E
Zweigelt rosé (Glanegg)	B	E	M	B	M
Privat Merlot 2018 (Trippelgut)	B	B	E	B	M
Paagnier rosé (Taggenbrunn)	E	B	B	M	M
Roesler Metodo Classico 41 mesi (Köck)	E	M	E	B	B
Cuvée Chardonnay Sauvignon (Kergeley/Lexer)	B	B	B	M	E

Abbiamo effettuato degustazioni combinate con i prodotti che abbiamo raccontato. Ne emerge la scheda qui sopra.
* La legenda su come riteniamo gli abbinamenti: M = Medio; B = Buono; E = Eccellente.

città bavaresi, ma volevo vivere in un ambiente con aria e acqua pulita, così ho acquistato questa casa di legno di 300 anni a 1.000 metri di altitudine e iniziato a imparare a lavorare il latte di 5 piccoli allevatori locali. Mettiamo a punto anche le preparazioni a base di erbe con le quali arricchiamo i nostri formaggi». Come quello simile alla feta, decorato da delicatissimi fiori, ma intenso e deciso.

A 750 metri alto su Feldkirchen il vigneto di **Gerhard Köck** (weinbau-koeck.at) è stato realizzato nel 2002. «Prima c'erano campi, ma quassù c'è un microclima ideale per le viti, alcune delle quali sono PIWI, ovvero resistenti alle malattie fungine».

Per raggiungere una maturazione ottimale delle uve Köck procede ad una vendemmia verde in quanto «ci sforziamo di produrre vini che possano essere conservati a lungo nel tempo. Ciò è possibile grazie a vendemmie scaglionate nel tempo».

Con l'esperienza Köck ha impiantato tra gli altri alcuni filari di Roesler, varietà ottenuta presso la Scuola di viticoltura di Klosterneuburg dall'incrocio di Pinot Nero e Zweigelt, «una varietà resistente alle malattie come la peronospera e al gelo, con tannini corposi e colore intenso». A gennaio 2023 è stato presentato il Metodo Classico

rosato che ha trascorso 41 mesi sui lieviti, un Gran Riserva dal color rosa fenicottero, profumo di frutti a bacche rosse e palato minerale, pietroso, di cacao amaro. L'esperienza a Casa Köck termina con l'assaggio di distillati di frutta: «Mio nonno piantò molti alberi da frutta, anche per riparare i muri della stalla. Oggi sono una decina i distillati che propongo». Da provare quello di albicocca.

La pausa pranzo prima di raggiungere Klagenfurt si fa a Karnburg, dove **Sam Kegeley**, ex musicista texano di oboe, e **Georg Lexer**, agente immobiliare, possiedono una cantina con ristorante (leiten.eu). Tutto legno, prodotti ricercati e, soprattutto, con le fatture appese alla parete per dimostrare l'origine dei prodotti. Bell'esempio che i ristoratori italiani dovrebbero seguire...

Nel 2017 il clima in Carinzia fu più stabile che altrove in Austria. Ecco perché la cuvée di Chardonnay e Sauvignon (13,5% di alcol) di Kergeley/Lexer ha un'enorme stabilità al palato, segno anche di longevità. Erba, gesso, un po' di ardesia al naso con decise note minerali. Il vino è ancora chiuso all'inizio (cambia dopo circa 30 minuti) e il Sauvignon non è riconoscibile al naso. In bocca invece arriva con il suo erbaceo e l'uva spina. Formidabile.

Non si può terminare il viaggio sulle orme del vino rinato e del formaggio carinziano senza passare per Klagenfurt. **Horst Wild** è il presidente dei vignaioli carinziani e possiede il vigneto a pochi chilometri a Krumpendorf, sul lago Wörther. «Do woxt wos!», sta crescendo qualcosa, dice. «Sono stati i monasteri a coltivare il primo vino della Carinzia già nel Medioevo. Ci sono testimonianze di viticoltura nei monasteri di Arnoldstein, Millstatt, Ossiach e tanti altri. Tuttavia, per quanto il vino proveniente dal sud dell'Austria fosse ben considerato nel Medioevo, le circostanze successive furono negative: prima vennero i dazi doganali e le tasse troppo alte, poi la peronospora. Così il vino scomparve quasi completamente dalla Carinzia nel XIX secolo. Il vino carinziano sta vivendo una rinascita ed è ora coltivato da persone che hanno dedicato la loro passione alla vite, sia professionisti sia viticoltori per hobby. Nel 2011 sono state prodotte per la prima volta più di 100.000 bottiglie di vino e oggi in Carinzia se ne imbottigliano più di 500.000. Anche la capitale della Carinzia ha il suo vigneto, pittorescamente situato sopra il lago Wörther. A nord di Klagenfurt c'è mezzo ettaro di terreno vitato da quarant'anni». Così: Do woxt wos!

Riccardo Lagorio

