

# Cornus Mas 2015 -Tröpfthalhof

## A quick look

*Cornus Mas è forse l'edizione speciale, per ora unica, di un Sauvignon Blanc vinificato in anfora?*

*Non semplicemente*

*E' per me più un tributo in forma liquida alla natura, ad un'annata in cui lei si è espressa in modo speciale.*

*Cornus Mas è anche un po' la voglia di sperimentare*

*Cornus Mas non è solamente un vino*

Andreas Dichristin



*Nel cuore di Vigna  
Garnellen*

Cornus Mas è un Sauvignon blanc in purezza. Il mio piccolo vigneto che circonda la casa è a 500 mt di quota, in località Garnellen. E' 1 ettaro scarso, ed ha un suolo speciale che trae origine da un mix di porfido vulcanico e calcari dolomitici.

Ma ha una parte più remota, un angolo allungato a NW, dove le viti sono più libere, ad alberello, disposte in 3 piccoli filari molto più distanziati tra loro.

E' la parte più selvatica e naturale. Qui, sin da principio e in tutti 25-30 anni di storia non c'è stata mai "contaminazione" alcuna, solamente trattamenti biodinamici, mai zolfo né, tantomeno, rame.

Qui una siepe alta e fitta, dove domina il *corniolo selvatico*, è al tempo stesso protezione dal mondo esterno e fonte di vita per piante, insetti, uccelli ed animali.

**Cornus Mas** è il corniolo, ed è il nome di questo vino.

*Viveri più che  
alimenti*

L'idea ispiratrice per questo angolo più "remoto e puro" del vigneto era il desiderio di cercare di creare un luogo e le condizioni dove la natura potesse esprimersi con ancor maggiore spontaneità.

Era fondamentale diversificare e garantire la coesistenza di più varietà. Qui i filari sono molto distanziati e lasciano spazio ad altre colture come grano, farro e mais.

Volevo creare viveri più che alimenti!

Cioè qualcosa capace di apportare vitalità e non "semplicemente" nutrire.

Ma la vitalità richiede armonia. Essa è maggiore quando la natura è diversificata e si amplifica quando l'armonia è corale, cioè quando è nel singolo e, contemporaneamente, nel tutto, all'unisono.

*La natura che si esprime al meglio*

Nel corso degli anni ho realizzato che l'attività in cui passo più tempo è quella di osservare. Giorno dopo giorno impiego molto tempo a guardare la natura che mi circonda, cercando di capirne i messaggi ed interpretandone il corso.

Nel 2015 la natura ci ha donato una grande armonia.

Ha fatto maturare un grano vitale e bellissimo e, contestualmente, viti in perfetta armonia tra espansione e concentrazione e grappoli dorati di una rara eleganza.

Non era semplicemente bella l'uva o bello il grano.

Erano bellissimi assieme e la natura si esprimeva con superiore vitalità.

Per questo ho scelto di fare Cornus Mas nel 2015.

Ho raccolto esclusivamente le uve sauvignon da questi 3 filari, selezionando con grande cura ogni singolo grappolo a mano.

*Ritorno alla Terra*

Le uve sono state vinificate separatamente in una piccola anfora dedicate.

Una volta imbottigliato ho deciso di osare e sperimentare.

Mi chiesi...cosa accade se lascio riposare il vino laddove è nata la sua uva?

E così, tra i suoi filari nell'angolo più remoto del vigneto, ho scavato una buca profonda 1,5 metri e oltre, e li ho lasciato il Cornus Mas ad affinare. Circondato dalle stesse radici che hanno nutrito le piante e quest'uva.

Un ritorno alla Terra, ispirato da un principio di circolarità

Per oltre 5 anni

*Le Bottiglie*

Poco più di 100 in tutto.

Abbiamo deciso di lasciarle ricoperte della terra dove il vino ha riposato per anni, per avere anche un ricordo tattile di dove il tutto è avvenuto.

*Quando la prossima annata?*

Per ora è unica.

La prossima non so, sicuramente 7-8 anni dopo la prossima annata speciale.

Se essa sarà la 2024 allora il prossimo Cornus Mas uscirà nel 2032! Non c'è fretta. Solo quando la natura si esprimerà al suo meglio.

### Cornus Mas 2015 - FACTS

- ✓ Sauvignon Blanc 100% da viti ad alberello
- ✓ Tot 110 bottiglie prodotte
- ✓ Al momento unica annata
- ✓ 21 mesi in anfora:
  - 7 mesi di macerazione +
  - 14 mesi sulle fecce fini
- ✓ 5 anni di bottiglia nel vigneto
- ✓ Fermentazioni spontanee, no chiarifiche/filtrazioni, no solfiti aggiunti

### Contatti

Tröpfalhof - biodynamic winery

Fam. Dichristin

Via Garnellen 17 39052 - Caldaro Südtirol/Italy

[www.bioweinhof.it](http://www.bioweinhof.it)

[wein@bioweinhof.it](mailto:wein@bioweinhof.it)

phone 0039/0471/96 41 26