

<http://www.huboftaste.com/blog/>

La magia della Norvegia ispira l'Alto Adige

[Pietro F. Lostia](#) April 24, 2015 [Sul vino](#)



L'Alto Adige, si sa, è una terra di ottimi vini. Tutti conosciamo la perla autoctona, il Lagrein, ma il territorio si è anche dimostrato vincente per alcune celebri varietà internazionali come il Gewürztraminer, il Müller-Thurgau, o il Pinot Nero. Siamo parlando di **alcuni dei vini più eleganti d'Italia**.

Un'altra specialità locale sono le mele. Famosissime quelle della Val di Non, ma i **meleti di varietà piegate** caratterizzano anche molte altre valli del Sud Tirolo.

Tutto ciò è abbastanza noto. Forse meno noto è che i vini di questa provincia italiana sono oggi fra i più apprezzati dai buyer e dai consumatori internazionali. Ma certamente non avremmo mai immaginato che esistesse anche un produttore come **Giorgio Maffei!**



Abbiamo conosciuto Giorgio, e la sua creazione, **Iduna**, mentre visitavamo Vinaly 2013. Ci aggiravamo per gli stand dell'Alto Adige alla ricerca di novità enologiche, quando **una bottiglia**

particolare ha catturato l'attenzione dei nostri occhi. Sappiamo bene quanto l'impatto visivo di una bottiglia di vino possa essere importante ai fini del suo successo, perciò durante una fiera i nostri occhi non sono certo meno sintonizzati del nostro naso o della nostra bocca.

Probabilmente non avremmo fatto la bella scoperta che vi sto per raccontare se il packaging non fosse stato attraente. **Ma ancora non sapevamo che eravamo anche già sotto l'effetto di un incantesimo...**

Giorgio e sua figlia **Stephanie** ci sono apparsi da subito due **persone autentiche, piacevoli e sinceramente appassionate.** Giorgio Maffei poi non è solo il titolare dell'azienda, ma anche un **enologo** di tutto rispetto. Il suo **Maffei Brut, uno spumante metodo classico a base di Chardonnay** che ha iniziato a produrre nel 1987, ha ricevuto elogi e premi dalla critica.

Ma il coinvolgimento della famiglia Maffei nella produzione agricola ha una storia molto più lunga. Da quattro generazioni, infatti, i Maffei coltivano non solo uve da vino (presso un paese chiamato **Cortina sulla strada del vino!**) ma anche mele di qualità. E proprio **le mele hanno segnato la svolta della cantina, circa cinque anni fa, quando è nato *Iduna Alpin Apple Charmat Vivace.***

L'ispirazione è nata dal 'cidre de Normandie', una particolare variante del sidro, la bevanda a base di succo di mela fermentato. Giorgio, esperto sia di spumanti che di mele, decide di **sfruttare la sua doppia competenza per realizzare un mix unico: uno spumante metodo Charmat prodotto da una attenta selezione di mele locali.**



L'idea è realizzata in maniera superba. Iduna è un prodotto eccellente, caratterizzato da una bassa gradazione alcolica (5% per litro), un aroma decisamente fruttato e un gusto fresco. Ciò che più colpisce è la **finezza straordinaria, evidentemente frutto di una mano speciale e di una conoscenza profonda della spumatizzazione.** Confesso che, al primo assaggio, **mi era sembrato un leggero e ottimo prosecco!** Di certo non è un comune sidro.

La produzione prevede metodi certosini in ogni sua fase. Il **terroir fortunato** di Maffei permette alle **mele Braeburn e Granny Smith** di raggiungere un grado di **maturazione ideale.** L'azienda

ha certificazioni che attestano la sua **sostenibilità ecologica**. I frutti sono raccolti a mano e pressati in maniera soffice. La fermentazione in tank secondo il metodo Charmat assicura la **preservazione degli aromi e dei sapori naturali**.

Iduna è il nome di una **dea della mitologia norvegese** che coltiva un melo dai frutti magici. Gli dei mangiano le mele di Iduna perché **queste hanno il potere di mantenerli giovani per sempre**.

Anche *Iduna Alpin Apple Charmat Vivace* viene da un paese del nord, dalle **valli alpine, spesso così simili a quelle norvegesi**. Mentre lo degustavamo, allo stand Vinitaly di Maffei, questo prodotto unico ci è apparso subito **moderno, audace, brillante, vivace**.

Giorgio Maffei conosce bene **sia i segreti del vino sia quelli delle mele**. Chi se non lui poteva creare Iduna? Davvero un ottimo risultato a partire da un'idea geniale.

Potete trovare Iduna anche online, direttamente nel sito della cantina [Maffei](#). Provatelo da solo, come aperitivo, oppure accompagnato da antipasti leggeri e piatti vegetariani. **Non ve ne pentirete e, anzi, vi sentirete subito un po' più giovani!**