

ATTUALITÀ

di Eugenio Arcidiacono  
foto Vision

"ENCICLOPEDIA DEL MANGIAR SANO - RICETTE SEGRETE DI  
ABBAZIE E MONASTERI"  
QUESTA SETTIMANA IL TERZO VOLUME: **LA CANTINA**

## LE BOTTIGLIE DI PADRE BEAT

**Al monastero di Muri-Gries (Bolzano), i Benedettini fanno un vino stupendo, «sempre senza chimica». Lo producono, lo vendono. E lo bevono. «Ma con monastica moderazione, come diceva san Benedetto».**

«Leggiamo infatti che il vino non si addice affatto al monaco, ma poiché ai nostri giorni non è possibile persuadere di questo i monaci, siamo almeno d'accordo sul fatto che non si deve bere eccessivamente».

Così scriveva san Benedetto nella sua Regola. E così dal 1845 fanno i Benedettini del monastero di Muri-Gries di Bolzano. «Vino e monasteri sono da sempre legati», scrive l'abate **Benno Malfèr** nell'opuscolo che presenta il monastero. «In parte ciò è dovuto al significato religioso-liturgico del vino. La Bibbia contiene molti riferimenti al vino. Il Salmo 104 ci ricorda che il vino è stato fatto per allietare il cuore degli uomini».



Le vigne.

«Oggi l'abate non c'è, ma vado a chiamarvi padre Beat, che per molti anni ha svolto le funzioni di economo», ci dice **Herman Giovanazzi**, uno degli otto dipendenti della "Cantina-convento Muri-Gries", l'azienda vinicola del monastero. Dal 1845 molte cose qui sono cambiate. I Benedettini arrivarono dalla Svizzera, da dove erano stati cacciati.

Il monastero fu costruito alla fine dell'XI secolo come castello per i conti di Bolzano e venne donato nel 1407 ai Canonici agostiniani. Furono loro ad avviare la coltivazione della vite. Da sei secoli qui si produce il Lagrein che, con la Schiava, è l'unico vitigno autoctono sudtirolese. Nei primi anni i Benedettini produssero il vino solo per il loro consumo, ma all'inizio del '900 decisero di aprire le cantine e iniziare la vendita di vino sfuso alla popolazione. Finché, nel 1968, con la decisione di imbottigliare il vino all'interno, la cantina si trasformò in una vera azienda vinicola. Con il passare degli anni i monaci iniziarono a diminuire e per la gestione dell'attività diventò necessario affidarsi sempre più a personale esterno.



Padre Beat con il vino prodotto al monastero di Muri-Gries.

### Un rosso più volte premiato

Oggi sono rimasti in 15, quasi tutti anziani, mentre l'azienda è diventata sempre più florida, grazie all'intuizione dell'enologo **Christian Weirth** e del responsabile della viticoltura **Walter Bernard**: puntare solo su vini di qualità.

«Oggi produciamo circa 450 mila bottiglie l'anno», spiega Herman. «Il 70 per cento finisce nelle enoteche e nei ristoranti dell'Alto Adige, il rimanente lo vendiamo nel resto d'Italia, all'estero e nel punto vendita in monastero».

Il fiore all'occhiello sono i tre tipi diversi di Lagrein: il tradizionale Lagrein Kretzer, un rosato vivace pronto per la degustazione già alcuni mesi dopo la vendemmia; il Lagrein Muri-Gries, un vino da tavola dal colore rosso rubino; il Lagrein Abtei Riserva, un rosso pregiato più volte premiato dalle riviste di enologia. Tra gli altri vini prodotti, spiccano il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Traminer aromatico e il Santa Maddalena.

Herman ci accompagna nei 20 ettari di terreno coltivati a vite attorno al monastero, cui vanno aggiunti altri 10 dislocati nei dintorni, dove troviamo occupati alcuni lavoratori stagionali polacchi. «Utilizziamo il sistema francese Guyot», spiega Herman, «che riduce la quantità di grappoli presenti nella vite, a vantaggio della loro qualità». In un edificio lì vicino, funzionano a pieno ritmo i macchinari che imbottigliano il vino.

Finalmente arriva **padre Beat**. All'inizio è un po' diffidente. Ma basta scambiare qualche parola e si trasforma. Padre Beat si diverte un mondo quando arriva il momento di scattare qualche foto. «Prenda bene la bottiglia», dice al fotografo, «è più importante di me».



Una botte del convento.

È arrivato qui dalla Svizzera nel 1950 per completare gli studi: «Questo convento ha quasi mille anni. C'è stato un periodo in cui eravamo 40. Adesso siamo rimasti in 15. Siamo anziani, ma ancora molto attivi. Tutti i giorni uno di noi celebra la Messa nella parrocchia accanto al convento. Quanti anni mi dà? Settanta? No, sono pochi. Ottanta? No, adesso sono troppi. Ne ho 78. Ma cosa fa, lo scrive? Ma non è interessante...».

### Connubio tradizione-modernità

Entriamo nel cuore dell'azienda: la cantina, ricavata dall'antica chiesa degli Agostiniani. Il passato è testimoniato da un bellissimo affresco all'ingresso: raffigura sant'Agostino, la madre Monica e Maria Maddalena. La cantina è il luogo che meglio rappresenta il connubio fra tradizione e modernità dei vini prodotti dal monastero. Sulla sinistra, ci sono i moderni serbatoi in acciaio usati per la fermentazione dell'uva e per la maturazione dei vini bianchi. Al centro, tre botti di legno da 7.200 litri ciascuna, usate per la maturazione dei vini rossi, proprio come si faceva una volta. Su una di queste grandi botti, un'incisione ricorda padre Gregorio, enologo fino al 1978. Scendendo le scale, si arriva nella stanza più fredda della cantina, dove troviamo botti più piccole, ideali per conservare per 18-20 mesi il vino che diventerà il prestigioso Lagrein Abtei Riserva. Appeso al muro, un antichissimo medaglione di sant'Urbano, il patrono dei viticoltori, veglia sulla cantina.



Lavoratori polacchi nelle vigne.

«Produciamo anche vini da 6 euro, ma sempre "senza chimica"», aggiunge padre Beat. «Siamo una piccola comunità e dobbiamo scommettere sulla qualità». Quando gli chiediamo cosa significa il vino per loro, il monaco sorride e poi risponde: «Come diceva san Benedetto, quello che conta è la moderazione. Se consumato con misura il vino è quasi una medicina. Io devo fare attenzione, perché la salute non è più quella di una volta. Ma a un buon bicchiere di vino rosso a pranzo non rinuncio».

*Eugenio Arcidiacono*