

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 162 - Maggio 2019 - Tiratura: 29.313 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



MAGGIO 2019

L'ALTO ADIGE



ST. MICHAEL-EPPAN

Doc Alto Adige Sauvignon The Wine Collection

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [San Michele Appiano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

ELENA WALCH

Doc Alto Adige Gewürztraminer Vigna Kastelaz

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Elena Walch](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Stefano Bolognani, Gianfranco Faustin

CASTELFEDER

Doc Alto Adige Pinot Bianco Tecum

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 54,00

Azienda: [Castelfeder Azienda Vinicola](#)

Proprietà: famiglia Giovanett

Enologo: Günther e Ivan Giovanett

GIRLAN

Doc Alto Adige Pinot Noir Trattmann Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Cantina Giralan](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Gerhard Kofler

La parabola dei vini altoatesini, trainata ora da questo, ora quel vitigno, ma basata sulla preziosa unicità del territorio, è solidissima. E spiega la voglia che le migliori label (come Eppan) vinto, bene, il loro campionato, hanno ora di battersi nella Champion's League del vino, sfidando con speciali serie "capsule" i top mondiali. Hans Terzer lo fa col fascinoso Pinot Nero e il Sauvignon, già reso hit col Sanct Valentin. E il bianco 2016, da uve sceltissime di Appiano Monte, tre di sulle bucce, tonneau e vetro nei due anni di crescita, seduce già per ampiezza, sapidità, stoffa e aromi, varietali ma senza sguaiati accenti vegetali. Un vino di rango e a lunga gittata.

(Antonio Paolini)

Elena Walch, insieme alle figlie Julia e Karolina, guida questa storica azienda di Termeno, capace, quasi pionieristicamente, per la precisione nel 1988, di imporre tutto un territorio. 60 ettari di vigneto per una produzione di 580.000 bottiglie sono il risultato attuale di un lavoro che è partito e parte da due Cru principali: Castel Ringberg, dove nasce il Lagrein aziendale, e Kastelaz. Da qui, invece, arrivano le uve del Gewürztraminer Vigna Kastelaz, oggetto del nostro assaggio. La versione 2017, benché in un'annata non proprio memorabile, propone i suoi classici profumi di agrumi canditi e frutti esotici ad anticipare una bocca sapida, bilanciata e profonda.

La cantina Castelfeder è stata fondata da Alfons Giovanett nel 1969 e può contare su 60 ettari di vigneto di proprietà per una produzione di circa 500mila bottiglie l'anno. Il Tecum, Pinot bianco in purezza viene prodotto in un ripido vigneto dolomitico a 700 metri d'altitudine e solo in formato magnum. Vinificato per metà in acciaio e metà in legno prima di essere imbottigliato matura per 18 mesi sulle fecce fini. Complesso e fitto al naso si presenta con nitidi sentori di frutta a polpa bianca, fiori di sambuco e agrumi, ben sposati alla componente minerale. Il sorso è fresco, spesso, ma teso ed agile, perfettamente governato da una freschissima fonte acida.

(Massimo Lanza)

Delle cantine sociali altoatesine parla tutto il mondo: esempio virtuoso del livello che ogni cooperativa del mondo enoico sarebbe in grado di raggiungere, quando condotta con sapienza, costanza e lungimiranza. Una storia avviata nel 1923, quella di Giralan, che oggi conta su oltre duecento soci: con il cuore dell'attività, situato in quel di Cornaiano, tracciato dalle viti centenarie di schiava, ancora dominanti. La linea aziendale, però, si dedica con successo a diverse selezioni di altissimo livello: come questa splendida Riserva, robusta ma equilibrata, solida ma raffinata. Dal timbro di marasca, fragola e visciola è in bocca intensa, morbida e persistente.

(Fabio Turchetti)

EDITORIALE

L'ALTO ADIGE TUTTO DA BERE

Una bella carrellata di vini, figli di tante varietà e altrettanti territori. Già, perché si fa presto a dire Alto Adige ma per un lavoro d'indagine seria occorre distinguere, puntualizzare, dettagliare. Non esiste una terra omogenea, bensì un caleidoscopio fatto di sottozone, valli, terrazzamenti, fazzoletti di terra che cambiano scenario (a volte radicalmente) e in altrettanti casi presentano attitudini a varietà assai diverse tra loro, dai bianchi eleganti a quelli aromatici, dai rossi corposi ai più leggiadri. Uve dai tanti nomi che spaziano allegramente da varietà della zona a vitigni internazionali, che qui tuttavia vengono considerati (quasi) cosa propria. Certo è che l'Alto Adige è la Regione del vino italiano più a nord, e che spesso si caratterizza per avere i classici tratti settentrionali, di montagna, nei suoi vini, prerogativa quest'ultima che, specie in questo frangente, è un elemento di ulteriore successo. Una terra, tante sfumature ricche di fascino e suggestioni. Ma al di là di tutto, vini che hanno un incredibile successo di mercato. Fatto che non stupisce, visto il livello medio e la precisione stilistica con cui vengono realizzati. A volte è proprio questo il limite, almeno per i più smalziati che vedono in questi vini una grande capacità esecutiva ma anche un po' di freddezza. Vini "tecnici", si dice da più parti, ma non tecnicistici. È così? A volte può anche darsi, ma è altrettanto innegabile che ci sia un nutrito gruppo di produttori capaci di unire alla tecnica un quid di personalità, posizionando questi vini tra i più buoni e originali della penisola.

Buona Lettura



MANINCOR

Doc Alto Adige Terlano Sauvignon Blanc Tannenber

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: [Manincor](#)
Proprietà: conte Goëss-Enzenberg
Enologo: Helmuth Zozin

Oggi in mano a Michael Goëss-Enzenberg, Manincor vanta una tradizione lunghissima e un presente perfettamente allineato alle esigenze di naturalità del vino (biodinamico certificato Demeter). Un paradiso di 463 ettari, tra frutteti, boschi, prati e vigneti (50 ettari). I vini sono il risultato di tutto questo e raccontano storie originali, belle e piacevoli da ascoltare, ma soprattutto capaci di accompagnare la magia del sorso. Il Sauvignon Tannenber 2017 ha colore carico e profumi esplosivi di fiori di campo, camomilla, agrumi e scorza di cedro. È comunque la bocca a stupire maggiormente: tridimensionale, profonda, risulta vibrante, minerale e di bella progressione.

HOFSTÄTTER

Doc Alto Adige Sauvignon Oberkerschbaum

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 4.600
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: [Tenuta J. Hofstätter](#)
Proprietà: Martin Foradori Hofstätter
Enologo: Markus Heinel

Martin Foradori è un vulcano in eruzione perenne. Nel ristorante di casa è appena sbarcata la chef aquilana Marzia Buzzanca, che ne arricchirà i menu con le sue idee e la celebre pizza gourmet. Sul fronte vino poi, oltre gli ottimi classici e il Riesling fatto in Mosella, ecco ora due creature d'altura: un Müller da vigneti trentini a 750 metri, e l'altro, l'Oberkerschbaum, Sauvignon da una vigna a Salorno iscritta in un ex pascolo, a 800 metri, tra i pini. Il 2017 - a lungo su lieviti - ha balance perfetta tra sostanza e finezza. E dei bianchi top atesini ha i profumi mai banali, ma golosi e complessi (dagli agrumi nobili a fini note verdi) e beva tesa ed evolutiva.

(Antonio Paolini)

LA GRIFFE



KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Terlano Pinot Bianco Vorberg Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 55.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: [Cantina Terlan](#)
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

È senza dubbio una delle poche aziende italiane capaci di offrire bianchi in grado di reggere magnificamente il passare del tempo come i nostri migliori rossi da invecchiamento. Non solo, la Cantina Terlan produce anche un'invidiabile gamma di vini, dove è davvero difficile trovare qualche nota stonata. Merito, fra gli altri, del duraturo e solido rapporto che lega la cantina sociale con i suoi soci conferitori, a garanzia di risultati costanti e senza compromessi e segnale di un perfetto meccanismo di cooperazione vitivinicola. La Cantina di Terlan è una delle cooperative storiche dell'Alto Adige, ma non si tratta soltanto di una questione temporale. Fondata a fine Ottocento nell'omonima località non lontano da Merano, conta oggi su oltre 140 soci, 165 ettari di vigneto, per lo più dislocati su pendenze proibitive, e una produzione annua di 1.000.000 di bottiglie. Numeri importanti, che dimostrano come sia possibile coniugare quantità e qualità, ponendo Terlan tra i marchi di garanzia per i consumatori e gli appassionati dei vini altoatesini. Ci sono poche aziende, infatti, in grado di fornire la medesima affidabilità qualitativa, quasi disarmante, e una capacità così diffusa, anche nei "piani bassi" del portafoglio etichette aziendale, di produrre bottiglie stilisticamente impeccabili e originali. Insomma, non è il tempo che l'ha fatta grande, ma il lavoro serio e rigoroso degli uomini che la animano da un trentennio a questa parte. Tanto che è praticamente impossibile fare un'analisi esaustiva dell'Alto Adige enoico senza ricordarsi dei vini che escono da questa realtà produttiva, esempio indiscusso e cantina modello non solo per il suo territorio. E non si può e non si deve parlare, a maggior ragione, di Pinot Bianco in Alto Adige (e di grandi vini bianchi italiani in genere) senza citare la Riserva Vorberg della Cantina Terlan. Cavallo di razza - le cui uve provengono dall'omonimo vigneto, in frazione di Monzoccolo, nella zona di Terlan - è fermentato e affinato in legno grande. Bianco capace di sfidare il tempo e regalare grandi soddisfazioni in bottiglia, è un modello che va preso a riferimento e che resta ancora un paradigma quasi irraggiungibile nel suo genere. La bella annata 2016 ci consegna una versione formidabile, ricca di profumi eleganti e freschi, che spaziano dalla resina di pino agli agrumi, fino a note di clorofilla, fiori bianchi e leggeri cenni speziati. Denso eppure scattante, ampio ma di grande profondità e fragranza, ha una bocca quasi perfetta, ancora giovanissima ma di grande fascino, come, peraltro, gli capita assai spesso.

TENUTA KORNELL

Doc Alto Adige Lagrein Staffes Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Lagrein
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: [Tenuta Kornell](#)
Proprietà: Florian Brigl
Enologo: Marco Chisté

Quindici ettari a vigneto per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie sono i numeri della Tenuta Kornell di proprietà della famiglia Brigl, che firma una significativa produzione di stile solido e dalla fattura ineccepibile. Per quanto non manchino nel portafoglio aziendale bianchi di buona caratura, probabilmente la cantina di Terlan, trova nella produzione rossista il suo punto di forza. La Riserva Staffes 2016 si conferma rosso di ottima stoffa e personalità. I profumi di frutta rossa e spezie sono intensi e ben centrati, mentre in bocca una nota balsamica caratterizza il sorso di questo agile e compatto Lagrein energetico e vitale, bilanciato e sapido.

PACHERHOF

Mitterberg Igt Riesling

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: [Tenuta Pacher Hof](#)
Proprietà: Andreas Huber
Enologo: Andreas Huber

Il marchio Pacherhof è unico: grazie al territorio (tra i più "veri" del vigneto atesino) e alla mano pudica ma, se serve, fantasiosa e ardita di Andreas Huber, enologo e patron (con lui in squadra c'è la solare sorella Katharina). Il Riesling 2018, ultimo d'una serie di hit, ne è la prova. Interpretando l'annata (non facile) Andreas ha scelto di sfruttare il jolly d'un autunno giusto seguito a un'estate arcigna. E allora: vendemmia bifasica, con seconda raccolta ritardata, che ha dato al vino carattere inedito: più denso, morbido (13 grammi di zucchero residuo), ma intrigante e nobile per profumi e persistenza, a metà tra un Kabinett e uno Spätlese di rango.

(Antonio Paolini)



ABBZIA DI NOVACELLA

Doc Alto Adige Valle Isarco Riesling
Praepositus

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Abbazia di Novacella](#)

Proprietà: canonici agostiniani di Novacella

Enologo: Celestino Lucin

Anche se all'Abbazia si produce vino dal 1142, la realtà di Novacella è tra le più moderne e dinamiche in circolazione, in un panorama enoico, quello altoatesino, del resto molto innovativo, con molti vini capaci di sbaragliare qualsiasi concorrenza sul fronte del rapporto qualità-prezzo (a vari livelli e su differenti fasce di mercato). Certo non mancano nemmeno le etichette di punta, di cui il Riesling Praepositus è un simbolo riconosciuto ed affidabile. La versione 2017 ha profumi di cedro candito e buccia d'arancia, con lievi accenni di pietra focaia. In bocca, il vino ha un bell'ingresso e prosegue spedito, anche se forse non tanto complesso e lungo come ci si aspetterebbe.

MARTINI & SOHN

Doc Alto Adige Pinot Nero Palladium

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Kellerei K.Martini & Sohn](#)

Proprietà: Gabriel Martini

Enologo: Lukas Martini

Concentrarsi sul Pinot Nero (anche in location come le atesine, forti di vari atout in più rispetto ad altre zone) è un po' come innamorarsi d'una ballerina da romanzo, tanto fascinosa quanto bizzosa verso chi la corteggia. Da Martini sembrano però aver trovato la chiave per ammansirne il carattere: la costanza dei loro Noir spicca anche nel contesto regionale. E senza flessioni nel resto d'una produzione ben articolata (quattro linee e l'intero mazzo d'uve abituali qui). Ma questo '17 (dal prezzo, tra l'altro, ben dolce) onora il Dna varietale con un bouquet tessuto dai tipici frutti di bosco - con appena accennate nuance "confit" - e ricordi golosi di spezia.

(Antonio Paolini)

FRANZ HAAS

Vigneti delle Dolomiti Igt Bianco Manna

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Reisling, Chardonnay, Gewürztraminer, Kerner, Sauvignon

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Franz Haas](#)

Proprietà: Franziskus Haas

Enologo: Franziskus Haas

C'è tanto spirito altoatesino, nel Manna di Franz Haas: quello bianchista e quello d'avanguardia. L'azienda di Egna lavora 55 vigneti che arrivano fino a 1.150 metri di altezza. In questo vino ha messo, uno in fila all'altro, quasi tutti i vitigni bianchi più rappresentativi della regione - da terreni diversi e lavorati separatamente - a dare un sorso ben bilanciato, che sprigiona sapidità, aromaticità e un grazioso mazzo di fiori di montagna. Il tutto chiuso da un tappo a vite che aiuta a mantenerne la freschezza: un percorso che Franz ha intrapreso per tentativi nel lontano 1973, finendo per arrendersi di fronte alle ragioni di un vino che si rivela vivo, buono e senza difetti.

CANTINA VALLE ISARCO

Doc Alto Adige Valle Isarco Kerner Aristos

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Kerner

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Cantina Valle Isarco](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hannes Munter

I vignaioli della Valle Isarco godono di condizioni del tutto particolari date dai terreni e dal singolare microclima. Le varietà che allevano sono numerose, una caratteristica, peraltro, comune a molte realtà della regione, così come le sottosue e i livelli di premura, indispensabili per ottenere le diverse linee qualitative che compongono la gerarchia delle etichette aziendali. Aristos indica uno dei vertici di questa piramide, e dunque questo Kerner deve essere considerato uno dei vini top dell'azienda. L'annata 2018 tuttavia ci consegna un vino meno seducente del solito, ancora molto giovane e non del tutto libero da note di lievito, sicuramente destinate a perdersi.

VINTAGE



KELLEREI TRAMIN

Doc Alto Adige Gewürztraminer
Nussbaumer

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 65.000

Prezzo allo scaffale: -

Azienda: [Cantina Tramin](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Willi Stürz

Fondata nel 1898 da Christian Schrott, parroco di Termeno e deputato del Parlamento austriaco, Cantina Tramin è fra le prime realtà cooperative della regione, con 250 ettari di superficie vitata, 1.500.000 bottiglie prodotte ogni anno e 300 soci conferitori. Al di là della "vulgata" che qui vede il cuore della coltivazione del Traminer (Tramin è il nome tedesco di Termeno), la cantina trova effettivamente nella produzione di vini a base di questa varietà (declinati in numerose versioni) il suo punto di forza, grazie alla lucida conduzione di Willy Stürz e del suo staff, che assicurano da molti anni una produzione costantemente di alto profilo. I vigneti di Gewürztraminer che producono il Nussbaumer si trovano tra i 350 e i 500 metri di altitudine. Nussbaumer è uno dei più antichi masi della zona di Termeno a testimonianza della vocazionalità dell'areale per l'allevamento della vite. La versione 2012 al naso passa dai profumi di rosa alla fragranza agrumata, dai cenni gessosi ai lievi note speziate. In bocca il sorso è avvolgente, con freschezza in evidenza e finale vibrante e ricco, dove le note speziate tornano in chiusura.

L'OUTSIDER



GRAWÜ

Vigneti delle Dolomiti Igt Pinot Grigio

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 22,50

Azienda: [Grawü Grasselli & Würth](#)

Proprietà: Dominic Würth

Enologo: Dominic Würth

Fuori dai tecnicismi altoatesini, qui si trova pane per i propri denti. Grawü è l'unione dei nomi Grasselli e Würth, che sono Leila e Dominic, anime dell'azienda che si trova a Cermes, a un passo da Merano. Lui la parte tecnica e sperimentale, lei l'animo sociale e (soprattutto) il palato profano. Come la più solida metafora di vita, fare il vino per gli altri, alle volte, fa salire il desiderio di tentare la propria strada: così è nata Grawü. Dopo qualche vendemmia "ospitata", nel 2017 trovano una cantina da affittare e iniziano una strettissima collaborazione con 5 conferitori bio, sparsi fra Trentino e Alto Adige. Le bottiglie prodotte sono pochissime (circa 6.000), le etichette al momento 3: uno Chardonnay, un delizioso uvaggio di Pinot Grigio, Sauvignon e Gewürztraminer e questo, il Pinot Grigio, che, come gli altri, fermenta in legno senza aggiunta di lieviti e prodotti enologici (ad eccezione della solforosa). Non filtrato, esce dopo 18 mesi ed è un portento goloso: quasi rosso, com'è l'animo del Pinot Grigio (che ci siamo dimenticati), sa di rosa e melissa; un lungo sorso di fresca bevibilità e tannica sostanza, complementari, a ricordarci la sua origine alpina.



MERANER WEINHAUS

VIA ROMA, 76 - MERANO (BZ)

La [Casa del Vino di Merano](#) (tel. +39 0473 012130) è stata fondata nel 1977 da Irma e Josef Hölzl. Punto di riferimento per gli appassionati altoatesini, l'enoteca propone oltre 3.000 etichette con focus sulla produzione locale, ma anche con mirate digressioni nazionali ed internazionali, comprendendo una ampia selezione di spumanti e distillati di altissima qualità:

COSA VENDE

Castelfeder, Weinberg Dolomiten Pinot Grigio Mont Mès 2018 - € 7,91

Fresco e ben bilanciato, profumi limpidi e netti: un bianco davvero ben riuscito

Kellerei Meran, Südtirol Weissburgunder Festival 2018 - € 9,00

Vino intrigante aromaticamente non è da meno sul piano gustativo

Kellerei Terlan, Südtirol Terlaner Sauvignon Winkl 2018 - € 15,30

Una delle perle della cantina a rimarcare la sua invidiabile costanza qualitativa

Kellerei Tramin, Südtirol Gewürztraminer Selida 2018 - € 12,10

La cantina specializzata in questo vitigno aromatico, non delude mai

St. Michael Eppan, Südtirol Riesling Montiggl 2017 - € 12,70

Roccioso e solido questo bianco di ispirazione teutonica

Kellerei Bozen, Südtirol St. Magdalener Klassisch Huck am Bach 2018 - € 10,00

Probabilmente il Santa Maddalena più conosciuto ed apprezzato

Muri, Südtirol Lagrein 2018 - € 11,89

Succoso e saporito possiede beva davvero agile e piacevole

Castelfeder, Südtirol Pinot Nero Glenner 2017 - € 15,80

Profilo varietale ben centrato e godibilità piena e gustosa

Sacchetto, Prosecco Extra Dry Etichetta Argento - € 7,30

Anche a queste latitudini non potevano mancare le bollicine del momento

Morgante, Sicilia Nero d'Avola 2016 - € 9,60

Rappresenta forse il simbolo del successo di questo vitigno

COSA CONSIGLIA

Arunda, Südtirol Sekt Brut Metodo Classico - € 19,00

Bollicina altoatesina che tiene testa alle altre produzioni di questa tipologia

Kellerei Nals Margreid, Südtirol Pinot Bianco Sirmian 2017 - € 18,61

Fresco e intenso nei profumi quanto docile e fragrante alla beva

Lageder, Südtirol Chardonnay 2018 - € 10,90

Non uno Chardonnay banale, ma un bianco caratteriale e ben eseguito

Elena Walch, Südtirol Pinot Grigio 2018 - € 12,60

Ben fatto e di bella personalità il Pinot Grigio di Elena Walch

Joseph Hofstätter, Südtirol Gewürztraminer 2018 - € 14,20

Elegante e consistente, come il resto della produzione a firma Hofstätter

Tenuta Kornell, Südtirol Sauvignon Blanc Cosmas 2017 - € 12,70

Profumi di frutta tropicale e freschezza in primo piano per questo bianco

Waldgries, Südtirol St. Magdalener Klassisch 2018 - € 12,10

Sempre dinamico e beverino il Santa Maddalena

Rottensteiner, Südtirol Lagrein Riserva Select 2016 - € 18,61

Trova e ben esegue le complessità del vitigno rosso altoatesino per eccellenza

Brunnenhof, Südtirol Blauburgunder Riserva Mazzon 2016 - € 30,80

Pinot Nero "alla altoatesina" di bella eleganza e solidità

Kellerei St. Pauls, Mitterberg Petit Manseng Passion 2017 - € 22,40

Cantina sempre più orientata ai vitigni francesi coltivati nell'areale

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



BARON LONGO

Doc Alto Adige Bianco Liebenstein

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Bianco, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Baron Longo](#)

Proprietà: Anton von Longo-Liebenstein

Enologo: Anton von Longo-Liebenstein

L'azienda di Anton von Longo-Liebenstein, che ha riscoperto l'attività viticola del suo casato dopo 150 anni di oblio, si trova a Egna sull'Adige, nella zona meridionale della Provincia di Bolzano e si estende per venti ettari di vigneto, che salgono dai 220 ai 1040 metri sul livello del mare, nel parco naturale di Monte Corno. Qui si coltivano le varietà Chardonnay, Lagrein, Pinot Bianco, Gewürztraminer e Solaris (vitigno resistente alle malattie, ottenuto dall'incrocio di Merzling, Zarya Severa e Muscat Ottonel, nel 1975). Lo stile dei vini è tendenzialmente riconoscibile e poggia su precisione esecutiva e ricerca di una forte tensione gustativa. Una ricerca quest'ultima che tenta di far emergere l'azienda nell'attuale, agguerrito e molto "popolato" scenario bianchista altoatesino. La Cuvée Blanc Liebenstein 2017, blend di Pinot Bianco e Chardonnay fermentato in legno piccolo, sembra cogliere questo obiettivo. Nonostante un'annata non proprio mite, i profumi sono di bella fragranza e nettezza e accompagnano un sorso sapido, vivace e agile, che svela un vino bilanciato e non privo di personalità.

LA SORPRESA



RADOAR

Vigneti delle Dolomiti Igt Müller Thurgau Etza

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Müller Thurgau

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Radoar Hof](#)

Proprietà: Norbert Blasbichler

Enologo: Norbert Blasbichler

Dimenticatevi il solito Müller Thurgau magro, acido, noiosamente limitato a qualche blanda nota "dolcina": con l'Etza Norbert Blasbichler esula da questi stereotipi e conferisce nuova dignità a quest'uva. Sopra il suo maso le terrazze moreniche ove si trovano le vigne osano fino a 900 mt. di quota, e le piante di un'età fino a 50 anni godono di una straordinaria escursione termica giorno/notte; le rese sono ridotte a non oltre i 70 q.li ad ettaro, ben al di sotto degli eccessi subiti da questo vitigno nel tempo. In sintesi, ci si può permettere di spingere la maturazione senza perdere in acidità. Anche la fermentazione (manco a dirlo, a mezzo di lieviti autoctoni) e l'affinamento sulle fecce fini in botte grande di rovere, fino al giugno successivo alla vendemmia, ambiscono alla complessità. Infatti, già il naso non si appiattisce sul consueto *coté* floreale, per quanto gradevole, ma spicca in più una presenza burrosa e affumicata. Palato saporito, di buon volume ma non seduto: sul fin di bocca tornano erba fresca e fiori bianchi, allungati da una sapidità che rende il vino quanto mai gastronomico.

(Riccardo Margheri)

SPUNTATURE

L'ALTO ADIGE: INIZIAMO DAL NON CONFONDERLO CON ALTRO

Intanto ci piace cominciare con un consiglio (non richiesto): una carta dei vini ben fatta si vede dalle piccole cose e tra queste c'è la divisione con sezioni dedicate alle diverse aree vitivinicole. Se fossimo alle prese con una definizione possibile dell'Alto Adige, sarebbe doveroso iniziare dal distinguerlo dai vini del Trentino, perché entrambi godono di peculiarità culturali e territoriali profondamente diverse. L'Alto Adige (noi lo chiamiamo così, anche se le bottiglie vengono "bollate" Südtirol...) è uno dei territori più affascinanti dell'Italia enoica, dal ventaglio di vini che davvero accontentano i palati più ingenui e quelli più esperti. Certo non è una scoperta: ormai la Regione è da anni sotto i riflettori, perché produce meravigliosi vini bianchi, così come bollicine intriganti e rossi originali e di grande fattura, che spaziano dalla schietta immediatezza della Schiava alla complessità del Pinot Nero (qui forse a trovare uno dei pochi luoghi in Italia, dove riesca ad esprimersi senza affanno). E sempre di più sono le zone ad emergere, un po' seguendo una tendenza che potrebbe farsi moda; così come ampio è il carnet delle possibilità stilistiche e aziendali: dalle piccole cantine artigianali alle ammiraglie cooperative, che da queste parti raggiungono vette elevatissime e da molto tempo sono veri e propri modelli, che troppo spesso non vengono adeguatamente osservati dalle stesse cantine sociali del resto dello Stivale. Al di là delle differenze tuttavia, diventa inevitabile non parlare di uno stile "Alto Adige", sviluppatosi in poco più di trenta anni e fatto di precisione tecnica, e cura maniacale dei dettagli. Se vi sembra poco.

IL BUONO DEL TERRITORIO



SPECK ALTO ADIGE IGP CONSORZIO DI TUTELA

VIA PORTICI, 71
BOLZANO

Tel: +39 0471 300 381
Sito Web: www.speck.it

Lo speck è senza dubbio l'insaccato più famoso dell'Alto Adige e uno dei suoi prodotti più celebri in senso assoluto. Lo speck appartiene al territorio esattamente come le montagne, le mele e il vino. Unico nella produzione e nel gusto, è un prosciutto crudo che con la sua affumicatura leggera e la sua stagionatura all'aria aperta è conosciuto dai buongustai di tutto il mondo. I primi documenti in cui si parla di "speck" risalgono al XVIII secolo, tuttavia i suoi riferimenti compaiono nei registri contabili e nei regolamenti dei macellai già a partire dal 1200. Il termine deriva dal medio alto tedesco "spec" e dall'alto tedesco "spek", che significa "spesso, grasso". Inizialmente lo speck veniva prodotto dai contadini altoatesini per la necessità di conservare la carne ed era destinato al consumo familiare: in questo modo era possibile consumare tutto l'anno la carne dei maiali macellati d'inverno. Ancora oggi ciò che rende speciale lo speck sono antiche ricette e ricerca attenta della qualità: ottima materia prima, sapiente mix di spezie, elegante livello di affumicatura, stagionatura e areazione. Lo Speck Alto Adige Igp è così diventato un ingrediente fondamentale di numerose ricette altoatesine, come ad esempio i canederli. E tuttora, accompagnato da pane, formaggio e vino, è protagonista della tipica merenda altoatesina. Lo Speck Alto Adige nel corso dei secoli si è perfezionato sempre di più, ha fatto il suo ingresso nella cucina di chef stellati ed è oggi probabilmente il prodotto più famoso dell'Alto Adige.

PAROLA DI RISTORANTE



PANHOLZER WEINBAR&RESTAURANT

ST. JOSEF AM SEE, 8 - CALDARO (BZ)

Tel: +39 0471 662649
Sito Web: www.panholzer.it

Una cucina fresca, essenziale ma ben fatta e attenta alla materia prima come alla presentazione: è con questa sensibilità culinaria che Martina e Daniel accolgono gli ospiti del loro ristorante, che si affaccia sui vigneti di Caldaro, in uno degli angoli più suggestivi dell'Alto Adige. Tra i piatti proposti troviamo la mozzarella di bufala campana, pomodori, rucola e prosciutto crudo; la tartare di filetto di manzo su baguette fatta in casa e burro; il risotto carnaroli al nero di seppia con piselli e seppie. Fra i secondi, un polpo alla griglia con schiuma di patate e gel di pomodoro o la bistecca ribeye con scarola saltata e patate. Per finire, una selezione di formaggi con chutney fatto in casa; una mousse di cioccolata con sorbetto di mirtillo nero; un tortino caldo al cioccolato o l'immane panna cotta.

LA TOP 5 DEL "PANHOLZER"

- 1° Cantina St. Pauls**
Alto Adige Metodo classico Brut Praeclarus - € 37,40
- 2° Tenuta Manincor**
Alto Adige Terlaner Réserve della Contessa 2018 - € 27,00
- 3° Tenuta Der Bergmann**
Alto Adige Chardonnay Der Bergmann Riserva 2016 - € 34,40
- 4° Kellerei Kaltern**
Alto Adige Kalterersee Classico Superiore Quintessenz 2017 - € 25,90
- 5° Castelfeder**
Alto Adige Pinot Nero Burgum Novum Riserva 2015 - € 41,80



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidwinenews@winenews.it



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Hofstätter

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquireranno con un click!



SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI