

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 116 - Luglio 2015 - Info: iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2014
Proprietà: Cantina Terlano
Uvaggio: Pinot Bianco,
Chardonnay, Sauvignon
Bottiglie prodotte: 220.000
Enologo: Rudi Kofler
Prezzo allo scaffale:
€ 14,00-16,00

Cantina Terlano

Dop Alto Adige Terlaner Classico

La Cantina di Terlano è una delle cooperative storiche della regione. Fondata a fine Ottocento, conta oggi su oltre 140 soci e una produzione annua che sfiora il milione e mezzo di bottiglie. Numeri importanti, che dimostrano come sia possibile coniugare quantità e qualità. Terlano infatti è marchio di garanzia per i consumatori e gli appassionati dei vini altoatesini e non solo, capace di bottiglie stilisticamente impeccabili e originali. Il Terlaner è una tra le etichette che meglio interpretano questa filosofia produttiva nel bicchiere. Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon per un bianco di bella espressività aromatica, agrumato e fresco al palato. L'annata non certo indimenticabile dona scorrevolezza e un pizzico di struttura in meno.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Günther
Kerschbaumer
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo:
Günther Kerschbaumer
Prezzo allo scaffale:
€ 18,00-20,00

Köfererhof

Dop Alto Adige Valle Isarco Riesling

Varna, luogo splendido nei pressi di Bressanone. Valle Isarco, dunque. L'azienda condotta dal bravissimo Günther ha il cuore in un maso del 1600, recentemente ristrutturato, giusto sopra l'Abbazia di Novacella. Non c'è dubbio che sia questa una delle piccole cantine migliori di tutto l'Alto Adige, capace non solo di vini inappuntabili ma di spiccata e personalità e chiaro tratto stilistico. Il Riesling 2013 è una meraviglia. Ha colore giallo carico e brillante, profumi di pompelmo, limone candito e lieve sfumatura di miele. In bocca è coerente e polposo, fresco e lungo, con rilevanti toni agrumati che invogliano continuamente a nuovi assaggi.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Unterthiner Florian -
Tenuta Ebner
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 2.000
Enologo: Florian Unterthiner
Prezzo allo scaffale:
€ 14,00-66,00

Tenuta Ebner

Dop Alto Adige Weissburgunder

Non è detto che sia il migliore, però ogni degustazione dei nostri Quaderni ha una specie di "vino del cuore". Stavolta è toccato al Pinot Bianco della Tenuta Ebner mettersi in cima alle nostre preferenze. La cantina possiede poco più di 4 ettari di vigna a Campodazzo, con il massiccio dello Sciliar a portata d'occhio. E' la famiglia Unterthiner ad occuparsi di tutto, con abnegazione e spirito "naturale". Il vino assaggiato è una meraviglia: già dal colore giallo paglierino intenso. I profumi di buccia d'uva e frutta gialla sono piacevolmente freschi, il sorso possiede una tessitura perfetta e bei cambi di passo aromatici. Maturo ma fragrante, denso quanto profondo. Davvero molto buono.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Christian
Kerschbaumer - Garliger
Uvaggio: Sylvaner
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo:
Christian Kerschbaumer
Prezzo allo scaffale:
€ 15,00-17,00

Garliger

Weinberg Dolomiten Igp Sylvaner

Altro 'coup de cœur' dei nostri assaggi di Luglio. Lo produce questa cantina di Velturmo, poco sopra Chiusa. Una specie di terrazza sulla Valle Isarco, condotta da Christian Kerschbaumer e famiglia. 4 gli ettari di vigna, più che sufficienti per vini di impareggiabile personalità. Il Sylvaner '13 è bianco finissimo bello, ricamato su un ventaglio floreale e di frutta delicata. La bocca è molto profonda, con accenni resinosi di pino e tratti "verdi" di clorofilla. Succoso e denso, scattante e profondo, chiude lungo, su toni vagamente fumé. Grandissimo esempio per uno dei vitigni più celebri della regione.

Editoriale

Südtirol Wein

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 di indagine seria occorre distinguere, puntualizzare, dettagliare. Non esiste una terra omogenea bensì un caleidoscopio fatto di sottozone, valli, 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 presunti 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. Una terra, tante sfumature ricche di fascino e suggestioni. 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 degustatori più smaliziati che vedono in questi vini una grande capacità esecutiva ma anche un po' di freddezza. E' così? A volte può anche darsi ma è altrettanto innegabile che, invece, ci siano un nutrito gruppo di produttori capaci di unire alla tecnica un quid di personalità non comune, posizionando questi vini tra i più buoni e originali della penisola.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2013
Proprietà: Cantina Tramin
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Willi Stürz
Prezzo allo scaffale: €
22,00-24,00

Cantina Tramin (Termeno) Dop Alto Adige Sauvignon Montan

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, un milione e ottocentomila bottiglie prodotte ogni anno, un fatturato che supera i 10 milioni di euro, e 290 soci con feritori. 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 questo vitigno declinati in numerose versioni il suo punto di forza. Ma non l'unico. Nella tradizione enologica altoatesina, fatta di etichette di ineccepibile fattura e dal rapporto qualità/prezzo davvero invidiabile, la cantina Termeno, recentemente rinnovata (2010) con un progetto pluripremiato e firmato da Werner Tscholl, si è da anni messa in luce per una gamma di prodotti decisamente ben riusciti, spesso protagonisti della produzione bianchista del Bel Paese. I vigneti occupano le zone di Termeno, Ora, Egna e Montagna, culla del vitigno Gewürztraminer, mentre la produzione complessiva della cantina è destinata per il 75% al mercato nazionale, e per il restante 25% a quello estero. Anche se i vini aziendali comprendono evidentemente una produzione rossista, legata alla tradizione del Sud Tirolo, il fulcro è riservato naturalmente ai bianchi. Tra quelli appartenenti al cosiddetto panorama degli "internazionali" il Montan, da uve Sauvignon in purezza e oggetto del nostro assaggio, conferma l'eccellenza dell'attività di questa cantina cooperativa. Si tratta di un vino ottenuto dalle uve coltivate nella zona di Montagna che non viene affinato in legno ma solo maturato per sette mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento. La versione 2013 possiede un bagaglio aromatico che spazia da note di sambuco e pompelmo a sensazioni agrumate fino a qualche cenno di buccia di peperone fresco. Un naso sfaccettato che introduce ad un' progressione gustativa altrettanto complessa fatta di freschezza acida, cambi di passo e piacevoli contrasti che conducono un sorso continuo fino ad un finale persistente e profondo.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Conventi Bebedettini - Muri-Gries
Uvaggio: Lagrein
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Werth Christian
Prezzo: € 22,00-24,00

Muri-Gries Dop Alto Adige Lagrein Abtei Muri Riserva

Tra le più belle e storiche realtà del vino altoatesino, l'abbazia-cantina di Muri Gries racconta da sempre storie legate alla vite e al vino. Una visita non può lasciare indifferenti. Stiamo parlando di un microcosmo di grande suggestione, dal fascino mistico e senza tempo. I vigneti di proprietà sono lavorati con grande rispetto e metodi poco invasivi mentre la linea Abtei Muri rappresenta il vertice dell'asticella produttiva. Il lagrei Riserva 2012 è rosso spettacolare. Colore cupo, naso ricchissimo di ciliegie nere mature, con tratti vinosi ammalianti, sfumature di pepe, polvere pirica, radici di china e rabarbaro. Il palato è polposo, succoso, preciso, di grande tessitura e profondità.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Simon Massner
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 6.500
Enologo: Martin Aurich
Prezzo: € 12,00-14,00

Unterortl-Aurich Dop Alot Adige Val Venosta Pinot Bianco Castel Juval

Cantina ma anche distilleria. Le vigne si trovano su un pendio scosceso del colle Juval (da cui il nome), tra i 600 e gli 850 metri sul mare. Un ambiente che lascia poco spazio alla meccanizzazione del lavoro, svolto prevalentemente dall'uomo in maniera manuale. Le caratteristiche dei suoli, il particolare microclima offrono un ambiente ideale per la viticoltura di qualità, anche se certo l'annata 2014 non deve essere stata facile viste le incertezze climatiche. Il Pinot Bianco di questo millesimo ha profumi freschi di agrumi e frutta a polpa bianca, con un accenno "aromatico" ed erbaceo. La bocca attacca sicura e croccante. L'acidità sferzante, ancora giovanile, lo rende particolarmente verticale e vibrante.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Nals Margreid
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 45.000
Enologo: Harald Schrafl
Prezzo: € 14,00-16,00

Nals Margreid Dop Alto Adige Pinot Bianco Sirmian

Circa 140 viticoltori, 150 ettari di vigna, una cantina moderna e funzionale, in funzione dal 2011. Sono i numeri della cantina cooperativa di Nals, arrivata ad alti livelli qualitativi e stilistici. Il progetto insiste nella zona che va tra Bolzano e Merano, fino a Magrè. Il Pinot Bianco Sirmian è oramai etichetta celebre e la versione 2014 regala profumi delicati, finemente floreali e timidamente fruttati. La bocca ha polpa e consistenza, con ottimo slancio finale.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Peter Pliger - Kuenhof
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Peter Pliger
Prezzo: € 16,00-18,00

Kuenhof Dop Alto Adige Valle Isarco Riesling Kaiton

Peter Pliger coltiva le sue uve a Mara, una manciata di chilometri da Bressanone, cuore della Valle Isarco e realizza i suoi vini ricchi di personalità dal 1990, anno di arrivo delle prime bottiglie sul mercato. L'approccio produttivo è rispettoso della materia prima e assai "naturale". Il Riesling Kaiton 2014 ha profumi agrumati, con preziose sfumature di salvia e erbe aromatiche. La bocca è delicata, non troppo spessa ma di buon equilibrio.



La prima chiusura al mondo
senza impronta di carbonio



AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 2004
Proprietà: Alois Lageder
Uvaggio: Chardonnay
Quotazione: € -

Tenute Lageder Doc Alto Adige Chardonnay Löwengang

Tenute Lageder, oggi guidata da Alois Lageder, è un'azienda dove ogni azione è ispirata a un approccio olistico e sostenibile. Ciò significa che il rispetto della natura ha la precedenza, come dimostra la nostra scelta di praticare la coltivazione biologico-dinamica. L'estensione a vigneto è di 50 ettari di proprietà tra Magrè, Cortaccia, Termeno e lago di Caldaro. La produzione è distribuita su una gamma molto articolata, tenendo conto che l'azienda acquista anche uve da conferitori selezionati che coltivano circa 110 ettari di vigneto. Lo Chardonnay Löwengang 2004, oggetto del nostro assaggio, è un vino fermentato e affinato per 11 mesi in barrique. Il tocco boisé è molto leggero e i profumi indugiano piuttosto su note di pera matura e burro che ben introducono una progressione gustativa morbida e non priva di una certa tensione che dona profondità e continuità al sorso. Giunto probabilmente alla sua piena maturità, è un vino che attualmente resta piacevole e appagante.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Kettmeir, Alto Adige Metodo Classico Brut Athesis

Pinot Bianco, Chardonnay e Pino Nero a formare l'uvaggio di questo Metodo Classico altesino che mette in evidenza perlage finissimo e continuo, profumi sia fruttati che agrumati, con la classica nota di lievito mai troppo invasiva. Il gusto è fresco, molto persistente, e lo sviluppo gustativo è in crescendo e non privo di contrasti che ne amplificano la piacevolezza. L'azienda, che fa parte del Gruppo Santa Margherita, si trova a Caldaro.

Giorgio Cherubini
Enonauta



Vendemmia: 2014
Proprietà: Markus Prackwieser - Gumphof
Uvaggio: Schiava
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Markus Prackwieser
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Gumphof Dop Alto Adige Vernatsch

Markus Prackwieser è uno dei piccoli produttori più interessanti della regione, capace di cambiare volto all'azienda di famiglia e di incentrarla sulla produzione vitivinicola di qualità. L'azienda si trova sui pendii che segnano l'inizio della Valle d'Isarco, tra i 350 e i 550 metri d'altezza. Gli ettari vitati sono cinque, allevati a Pinot Bianco, Sauvignon, Gewürztraminer, Schiava e Pinot Nero. Dobbiamo dire di amare tutti i vini Gumphof ma di avere una istintiva passione per la sua Schiava. La 2014 è luminosa, croccante, ricamata su una trama di piccoli frutti di bosco, spezie, muschio e arbusti. La bocca è succosa, di tessitura precisa, con elegante tocco fumé in chiusura.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Rosi e Andreas Nicolussi-Leck
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Hans Terzer (consulente)
Prezzo allo scaffale: € 33,00-35,00

Stroblhof Dop Alto Adige Pinot Nero Riserva

Cantina situata ad Appiano e nota per la sua indiscussa qualità e per lo stile personale, Stroblhof produce vini da uve Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco e, soprattutto, Pinot Nero. I risultati con questa difficile varietà sono davvero sorprendenti, tra i più interessanti della regione e di tutta la penisola. La Riserva 2012 ha colore granato mediamente scarico, sentori foxy e speziati, con un cuore goloso di lamponi. La bocca, matura ma croccante e dettagliata, possiede un bellissimo mix dolce-acido, tessitura raffinata e finale di buona progressione. Un vino che non delude le attese e che si conferma ai vertici della sua categoria.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Girlan (Cantina Cornaiano)
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Gerhard Kofler
Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Girlan Dop Alto Adige Pinot Noir Patricia

Nata all'inizio degli anni Venti grazie a 23 viticoltori, la Cantina Girlan tradisce nel nome il luogo di appartenenza: Cornaiano. Oggi i con feritori sono circa 200, la location da sogno (uno storico maso del Cinquecento) e la vigna coltivata raggiunge i 220 ettari, ad un'altitudine che varia dai 250 ai 550 metri. La conduzione tecnica è in mano al bravo Gerhard Kofler. I vini sono davvero eccellenti. Il Pinot Nero Patricia 2013 ha naso sfumato ed elegante. Si apre su sensazioni tipiche della varietà, non senza accenni di piccoli frutti rossi e neri, sottobosco, spezie e legni orientali. La bocca è scaltra, forse un po' ossuta e stretta ma di buon fascino.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Christian Plattner
Uvaggio: Schiava, Lagrein
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Christian Plattner
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Waldgries Dop Alto Adige Santa Maddalena Classico Ansisz

Tenuta e luogo magico, di spettacolare bellezza. Non lontano da Bolzano, Waldgries ha vigne in tre luoghi diversi ma è quella intorno alla cantina la "classica" per il Santa Maddalena. "Guarda dal pendio la città, si arrampica sulle pendici del Renon, e si affaccia di fronte allo Sciliar, magica montagna delle Dolomiti". La romantica descrizione che ne fanno in azienda non è altro che la pura realtà. La versione 2014 del St. Magdalener 2014 ha colore brillante e carattere vinoso, decisamente fresco. Il frutto è gustoso anche se non esplosivo; la bocca scorre molto bene e la beva è splendida, anche se manca forse un filo di polpa e maturità nel corredo tannico.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Villa Maria
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: \$
14,00-16,00

Villa Maria

New Zealand East Coast Chardonnay

Nel 1961, a soli 21 anni di età, George Fistonich cominciò a lavorare un ettaro di vigneto, preso in affitto da suo padre e l'anno successivo realizzò il suo primo con il nome Villa Maria. La sua storia coincide con il progressivo successo enoico della Nuova Zelanda. Dagli inizi degli anni Settanta, Villa Maria ha abbandonato la sua originaria struttura aziendale per organizzarsi come moderna impresa del vino ed oggi conta su oltre 160 ettari a vigneto, impiegando più di 250 persone. Lo Chardonnay, oggetto del nostro assaggio, non tradisce le principali caratteristiche stilistiche dei vini neozelandesi. I profumi sono intensi e si concentrano soprattutto su ricordi di frutta tropicale, pera matura e burro: Il gusto è tendenzialmente morbido e appagante, con una progressione gustativa larga e spessa, segnata da una presenza del rovere di affinamento non secondaria. La produzione complessiva dell'azienda con sede ad Auckland adotta tappi a vite, un fenomeno che decisamente sta diventando un segno distintivo della produzione del cosiddetto "Nuovo Mondo".

I quaderni di
WineNews
CRITICA ENOLOGICA

INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)

3470712457 (Franco Pallini)

il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;

✉ iquadernidivinenews@winenews.it

Questa newsletter è inviata esclusivamente ad indirizzi e-mail che ne hanno dato consenso. Ai sensi della Legge 675/1996, in relazione al D.Lgs 196/2003 la informiamo che tutti i destinatari della e-mail sono in copia nascosta (Privacy L. 75/96). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, è possibile rimuovere l'indirizzo dalla nostra mailing list inviando una e-mail a iquadernidivinenews@winenews.it specificando la rimozione dalla lista dei destinatari della newsletter. Tendiamo ad evitare fastidiosi multipli invii, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.

Cosa vende

L'Enoteca on-line Enotique (via Vittor Pisani, 9 - Milano; www.enotique.it) offre un'ampia scelta di vini sia nazionali che esteri, dove spiccano le selezioni dei vini francesi più importanti:

Castellari Bergaglio, Gavi Fornaci di Tassarolo 2013 - € 9,30

Bianco sapido e di bel ritmo appagante e non banale

Tenute Rubino, Miraglio 2013 - € 9,40

Un Negroamaro di buona struttura dal sorso largo e profumato

Tramin, Alto Adige Pinot Bianco Moriz 2013 - € 11,40

Un vino di ineccepibile fattura che difficilmente lascerà insoddisfatti

Vajra, Langhe Bianco Dragon 2013 - € 12,60

Da una terra celebrata per i suoi rossi, un bianco davvero convincente

Cherchi, Vermentino di Sardegna Tuvaes 2013 - € 12,90

Un bianco assolutamente non banale e prodotto da un marchio di grande affidabilità

Venegazzù, Prosecco Cuvée Indigene 2012 - € 12,90

Le bollicine venete sono sempre protagoniste

Tenuta San Guido, Le difese 2013 - € 18,00

L'entry level della cantina del Sassicaia è un perfetto modo per iniziare a conoscere il suo stile

Produttori del Barbaresco, Barbaresco 2010 - € 20,70

Un vino che rappresenta in modo egregio il rapporto qualità/prezzo

Le Salette, Valpolicella Ripasso Superiore I Progni 2012 - € 15,20

Un vino veneto che nel recente passato ha dato segni di grande miglioramento

Villa Sant'Anna, Vino Nobile di Montepulciano 2010 - € 15,80

Uno dei rossi più rappresentativi della Toscana enoica

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione dei preferiti dall'Enoteca enotique.it:

Château La Louvière 2012 - € 39,50

Un rosso bordolese abbordabile nel prezzo, per provare lo stile del Medoc

Oddero, Barolo Brunate 2008 - € 89,00

Classico e austero, un vino di bella personalità

Château Talbot 2007 - € 80,20

Un Quatrième Cru solido e di buona espressività territoriale

Château Guiraud, Sauternes 2007 - € 82,00

Uno dei vini dolci più importanti e buoni del mondo

De Sousa, Champagne Brut Cuvée des Caudalies Grand Cru - € 82,00

Un Blanc de Blancs di bella freschezza e grande intensità

Maison Latour, Meursault Premier Cru Genevrières 2009 - € 95,00

Un bianco di Borgogna proveniente da una delle migliori sottozone

Speri, Amarone Monte Sant'Urbano - € 102,30

Poderoso e sontuoso, un Amarone decisamente importante

Bruno Giacosa, Barbaresco Santo Stefano 2011 - € 129,00

Un classico della tradizione enologica piemontese e non solo

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2011 - € 160,00

Il vino forse più conosciuto dell'Italia enoica

Ciacchi Piccolomini d'Aragona, Brunello di Montalcino Pianrosso 2008 - € 41,00

Un Sangiovese di bella personalità, potente e preciso

VCR
VIVALI
COOPERATIVI
RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura



10 buoni motivi per vivere l'Umbria, cuore verde d'Italia, e le sue eccellenze...a partire dal vino

10 good reasons to enjoy Umbria, the green Heart of Italy, and its excellence... beginning by wine



Il cinema in bottiglia

Il cinema sembra avere un bel rapporto con il vino. Cédric Klapisch, salito alla ribalta nel 2002 con "L'appartamento spagnolo", ha scelto come set del suo ultimo film i vigneti della Borgogna. "30 printemps" (30 primavere), le riprese cominceranno a settembre, racconta la storia di due fratelli che, alla morte del padre, decidono di prendere in mano l'azienda vinicola di famiglia. Quasi un anno fa, Ferdinando Vicentini Orgnani proponeva "Vinodentro" un film in bilico tra noir e commedia che racconta come la vita tranquilla di un impiegato di banca venga sconvolta dall'assaggio del primo sorso di vino della sua vita. Da marito fedele e uomo onesto, si trasforma in esperto di vini ambizioso e senza scrupoli, conquistatore di donne, disposto a tutto in nome della sua nuova passione. In queste settimane su La7 va in onda la serie francese "Delitti Doc", in cui il protagonista è un enologo con un fiuto particolare che lo porta a risolvere intricati casi giudiziari. Questi sono solo gli esempi più recenti del sottile, quanto continuo filo che unisce il vino al cinema. Un filo che, peraltro, possiede molteplici declinazioni dalle moltissime pellicole diventate celebri anche per la presenza di particolari etichette tra le loro sequenze, all'omaggio puro e semplice a Bacco operato da alcuni registri, passando dalle più immediate operazioni di "product placement", fino alle sofisticate ricerche di nessi e incroci del vino con la trama stessa del film. Insomma, il vino può ben essere contento delle sue prestazioni sul grande schermo.

Aperto fin dai primissimi anni Novanta, il ristorante "Sissi" (via Galileo Galilei, 44 - Merano (Bz); tel. 0473231062; www.sissi.andreafeenoglio.com) si trovava in un piccolo edificio stile liberty, un tempo adibito a negozio di alimentari e sartoria, oggi rispettivamente sala da pranzo e cucina. Il trasferimento in via Galilei, in quello che era il ristorante "Andrea", ha allargato la sala, da tre a dieci tavoli (più uno "speciale"), aggiungendo la classica stube. Quello che è rimasto intatto e autentico è il tipo di cucina proposta da questo piccolo ma celeberrimo locale, tra i più noti e apprezzati di tutto l'Alto Adige e condotto magistralmente da Andrea Fenoglio. L'atmosfera è casalinga ma curatissima, i piatti dai sapori veri non sono tuttavia mai prevedibili o scontati, anzi giocano con gli ingredienti e non difettano mai di buone dosi di fantasia. Una cucina, non suoni strano, di sostanza e leggerezza allo stesso tempo, capace di mantenere e di innovare. Da provare la pizza liquida, i maltagliati al ragù di cortile e nocciole, lo strano caso dei tortelli diversi al sugo di arrosto... Si chiude in bellezza con dolci da leccarsi i baffi. La carta dei vini è magnifica, locale quanto internazionale.

La top five di "Sissi"

André Beaufort, Champagne Brut 2002 - € 70,00

Abbazia di Novacella, Alto Adige Riseling Praepositus 2010 - € 35,00

San Michele Appiano, Alto Adige Sauvignon St. Valentin 2012 - € 34,00

Laimburg, Alto Adige Lagrain Riserva Barbagol 2010 - € 34,00

Denis Mortet, Gevrey Chambertin Lavaux St Jacques 2008 - € 145,00

Non solo vino

Metzgerei Villgrater Speck artigianale

Lo speck è senza dubbio l'insaccato più famoso dell'Alto Adige e uno dei suoi prodotti più celebri in senso assoluto. Non sempre la fama è tuttavia accompagnata da un'adeguata qualità. Lo speck artigianale della macelleria Villgrater (www.villgrater.bz/it) di Sesto, in provincia di Bolzano, sa però distinguersi. Ottima materia prima, sapiente mix di spezie, elegante livello di affumicatura, stagionatura e areazione. Sono questi i segreti di un prodotto tradizionale e gustoso, conservato per 6 mesi all'aria di montagna di uno dei più incantevoli angoli altoatesini.



I tre vini del cuore di...

Giorgio Calabrese

Siciliano, medico nutrizionista, si specializza in scienza dell'alimentazione nel 1987 all'Università di Pavia. È docente presso università italiane e straniere, tra cui la sede di Alessandria dell'Università del Piemonte, la sede di Piacenza dell'Università Cattolica e l'Università di Boston. È stato, fino al 2008, membro dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare in rappresentanza del governo italiano, nonché componente di diverse commissioni presso il Ministero delle Politiche Agricole, e presso il Ministero della Salute. Fa anche parte dell'European Commission of Health dell'Unione europea e della Fondazione Italia Usa. È vicepresidente dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione. È stato Presidente nazionale dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino dal 2009 fino al 2014. Giornalista pubblicitario, la sua notorietà è dovuta anche, oltre che alle pubblicazioni su quotidiani e riviste, alla partecipazione in molte popolari trasmissioni televisive da Lineablu a Porta a Porta, da Unomattina a In famiglia, da Medicina 33 a Tg2 Salute.

Moscato d'Asti

Grignolino

Nero d'Avola

