Alto Adige

Quando si parla di Alto Adige sono di parte: ne sono assolutamente innamorata. Del resto con la passione dei laghi alpini, dei castelli e dei vigneti, come potevo sfuggire al suo fascino? In questa foto sto scrivendo un articolo del live blog in centro a Bolzano... in attesa di andare a mangiare la mitica torta Sacher! Quanto ai vini spumanti, mi sono sempre chiesta perché una terra così vocata che ha tutto per spumantizzare non punti di più su questo tipo di vinificazione. Comunque le cantine che ho selezionato raggiungono delle vette che non hanno nulla da invidiare alle denominazioni più famose, anzi è proprio l'esatto contrario! Se vai in queste zone passa dal Lago di Braies... compra un succo di mela per strada... e goditi la favola!



🔀 Alto Adige DOC Brut Comitissa 2012 | Lorenz Martini | pag. 66



62

Alto Adige

Zur Rose Herbert Hintner & Margot Rabensteiner 🔽 👗 👗







Chef Herbert Hintner - 1 stella Michelin dal 1995 | Via Innerhofer Josef 2, 39040 San Michele - BZ | Chiuso Domenica e Lunedì a mezzogiorno | Pranzo dalle 12:00 alle 14:00 - Cena dalle 19:00 alle 21:30 | Menu di 6 portate a partire da 85 € | Tel. 0471 662249 | E-mail: info@zur-rose.com | W/W/W/Zur-rose.com

7ur Rose è sicuramente uno dei ristoranti che amo di più: atmosfera intima, servizio curato, carta dei vini non banale... e soprattutto ha una cucina davvero speciale, espressione del grande talento del suo chef Herbert Hintner, La sua tradizione regionale è stata rinnovata con piatti moderni e gustosi. Filiera dei prodotti locale per un menu che cambia con le stagioni.

La sua forza? Ogni ingrediente ha esattamente il sapore che la natura gli ha dato.



Schloss Hotel Korb ****S - Fritz & Ruth Dellago 🔽 🗟 💍







Chef Giovanni D'Orial Via Castel d'Appiano 5, 39050 Missiano di Appiano - BZ | Aperto da Pasqua alla prima settimana di Novembre | Reception aperta dalle 7:30 alle 21:30 | Camere a partire da 90 € | Animali ammessi | Tel. 0471 636000 | E-mail: info@schloss-hotel-korb.com | www.schlosshotel-korb.com



Schloss Hotel Korb, in un castello medievale ricco di fascino, offre ai suoi clienti camere e suite di lusso. alcune con vista sui vigneti, SPA, ristorante chic. Le camere sono dotate di Flat-TV, cassaforte, frigobar, cosmetici a base vino, accappatoi, borsa da bagno, asciugamani per la piscina, sala fitness. Wi-Fi, La Suite Castello dove ho dormito godeva di una stupenda vista sui vigneti.

Gli ospiti possono degustare i vini del castello e visitare la ricca cantina vini ogni lunedì. La cantina caveau vanta oltre 35.000 referenze, dal millesimo 1921 in poi.

Arunda

"Quando abbiamo cominciato, nel 1979, con 10.000 bottiglie del nostro spumante" racconta Josef Reiterer, "l'Alto Adige, ma direi tutto il mondo del vino, era profondamente diverso. In Alto Adige non c'era nessuna cantina che producesse solo spumante e sia io che mia moglie Marianne cercavamo l'indipendenza. In realtà io ero più orientato a realizzare una distilleria, ma si sa, le donne amano le perle: e Perlage fu!". Josef Reiterer si diploma all'istituto agrario sperimentale Laimburg, frequenta la scuola di enologia e diviene un vero maestro della spumantizzazione.

Anno di fondazione: 1979

Proprietà: Josef, Marianne e Michael Reiterer

Enologo: Josef Reiterer

Via Prof. Josef Schwarz 18, 39010 Meltina - BZ

Tel. 0471 668033

www.arundavivaldi.it

info@arundavivaldi.it

Ettari vitati: 20 (da 300 a 800 m s.l.m.)

Viticoltura: Convenzionale e Biologica

Bottiglie prodotte/anno: 130.000

Vendita online: No | Vendita diretta: Sì

Visite in cantina: Sì

Visite in cantina: Si



Alto Adige Extra Brut Talento Riserva 2010

DOC Bianco Spumante **Metodo Classico** | 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero | Vinificazione: acciaio | Lieviti: **60 mesi** | Zuccheri: 4 g/l | 12,5 % vol | 8.000 bottiglie | **23 €** |

Si presenta di un bel giallo paglierino con qualche riflesso dorato, brillante e caratterizzato da un perlage numeroso, molto fine e persistente. Naso intenso, complesso e insolito, con note di pesca bianca, miele, caramello salato, alloro, biscotto, vaniglia, crosta di pane e croccante di mandorle. In bocca stupisce per la sua opulenza e la sua eleganza. Cremoso e complessivamente equilibrato, più sapido che fresco, finale agrumato e molto persistente. Armonico, lascia la bocca pulita e aumenta leggermente la salivazione. Contrasta bene con la tendenza dolce dei crostacei in crudité, da provare assolutamente con un risotto alla zucca o un petto d'oca alla piastra.

Alto Adige Extra Brut Talento "Cuvée Marianna"

DOC Bianco Spumante **Metodo Classico** | 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero | Vinificazione: acciaio e barrique di rovere | Lieviti: **60 mesi** | Zuccheri: 4 q/l | 13% vol | 8.000 bottiglie | **23** € |

Come l'ho versato nel bicchiere sono stata colpita dal perlage davvero vivace e perfetto per finezza, numero e persistenza. Al naso bellissimi profumi di vaniglia, croccante di nocciole, spremuta di arancia e strudel di mele appena sfornato. In bocca è piacevolmente fresco e sapido, molto intenso, a tratti "aggressivo", persistente e importante. Davvero particolare questo Pinot Nero vinificato in bianco, da abbinare a salumi anche molto grassi e saporiti.

500 bolle in 500 - Edizione 2018 64 perlagesuite.com

Haderburg

"In Haderburg abbiamo dato voce al naturale richiamo per la spontaneità e la genuinità della coltivazione. Per noi biodinamica significa vivere con uno stile consapevole e passionale, senza riserve, trasmettendo tutto questo al lavoro quotidiano nei campi e in cantina."

Questo è il segreto della qualità di una ex azienda agricola produttrice di uva e mele, da 30 anni pluripremiata cantina vinicola.

Anno di fondazione: 1977

Proprietà: Alois Ochsenreiter

Enologo: Alois Ochsenreiter

Via Pochi 30, 39040 Salorno - BZ

Tel. 0471 889097

www.haderburg.it

info@haderburg.it

Ettari vitati: 12,8 (dai 400 m ai 700 m s.l.m.)

Viticoltura: Biodinamica

Bottiglie prodotte/anno: 95.000

Vendita online: No I Vendita diretta: Sì

Visite in cantina: Sì



Alto Adige Pas Dosé "Haderburg" 2013

DOC Bianco Spumante Metodo Classico | 85% Chardonnay, 15% Pinot Nero | Vinificazione: acciaio | Lieviti: 36 mesi | Zuccheri: 1,5 g/l | 12,5 % vol | 18.200 bottiglie | 30 € |

Si presenta di un bellissimo giallo paglierino intenso con riflessi dorati ai bordi. Brillante, il perlage è davvero fine e continuo. Al naso note di biscotto, frutta secca, scorze di arancia candita, burro crudo, sigaro intatto, mela cotta. In bocca entra deciso, con una bella freschezza nonostante l'importante struttura. Bella rispondenza naso bocca, anche se il qusto si sposta ancora di più sulla pasta di mandorle. Grande persistenza. Sono stata molto fortunata: l'ho abbinato a tutto pasto allo splendido menù del territorio al Ristorante Zur Rose. Consiglio di provarlo con la selvaggina poco cotta.

Alto Adige Brut Riserva "Hausmannhof 2007

DOC Bianco Spumante Metodo Classico | 100% Chardonnay | Vinificazione: acciaio e legno | Lieviti: 108 mesi | Zuccheri: 4,2 g/l | 12,5 % vol | 2.800 bottiglie | 48 € |

Si presenta giallo paglierino intenso e brillante con un perlage finissimo, molto numeroso e persistente. Al naso il bouquet è intenso, ampio e mutevole. Si riconoscono dapprima note di burro, pasticceria e lievito, per poi spostarsi sulla frutta, prima una mela surmatura, poi secca con sentori di nocciola e pinoli. Tabacco da pipa, erbe medicinali, mou e polvere di caffè... e poi ancora le spezie, dal pepe bianco al cardamomo. Perfetta la rispondenza naso bocca, grande struttura. Fresco, sapido e con un lungo finale citrino. Questo è uno di quegli spumanti che mi piace bere da solo, ma se proprio lo devo abbinare... che selvaggina o formaggio grasso a pasta semidura sia!

65 500 bolle in 500 - Edizione 2018 perlagesuite.com

Lorenz Martini

La splendida e ordinatissima cantina di Lorenz Martini si trova nell'antico paesino vinicolo di Cornaiano, proprio a 2 passi dal ristorante Zur Rose... tanto che la sera stessa ho cenato proprio lì! Lorenz Martini mi ha fatto una bellissima impressione: è esattamente così che mi immagino un "Altoatesino DOC". Altro punto a favore: le sue bellissime Vespa d'epoca. Qui ho bevuto lo spumante che più mi ha fatto emozionare dell'intera quida: Comitissa Gold Gran Riserva 2002. L'ho amato così tanto che la bottiglia che mi ha omaggiato Lorenz l'ho stappato per i 60 anni di mio papà.

Anno di fondazione: 1985

Proprietà: Lorenz Martini

Enologo: Lorenz Martini

Via Pranzoli 2D, 39057 Cornaiano - BZ

Tel. 0471 664136

www.lorenz-martini.com

lorenz.martini@rolmail.net

Ettari vitati: 2 (da 500 a 800 m s.l.m.)

Viticoltura: Convenzionale

Bottiglie prodotte/anno: 16.100

Vendita online: No I Vendita diretta: Sì

Visite in cantina: Sì



Alto Adige Brut "Comitissa" Riserva 2012 😎 😇 🌋







DOC Bianco Spumante Metodo Classico | 40% Pinot Bianco 30%, Pinot Nero, 30% Chardonnay | Vinificazione: acciaio | Lieviti: 46 mesi | Zuccheri: 2 g/l | 13 % vol | 14.800 bottiglie | 25 € |

Colore giallo paglierino intenso, cristallino, si presenta con un perlage finissimo e continuo. Naso delicato e complesso: note di mela, salvia, pietra focaia, cedro candito, crosta di pane, cioccolato bianco e caramello salato. In bocca entra deciso, intenso, morbido e cremoso, fresco. sapido, con un finale mandorlato molto persistente. Armonico, lascia la bocca davvero pulita. Ottimo per un aperitivo di qualità, perfetto per pesce grasso marinato o alla griglia.

Alto Adige Brut "Comitissa Gold" Gran Riserva 2002 😊 😎





DOC Bianco Spumante Metodo Classico | 60% Chardonnay 40% Pinot Nero | Vinificazione: acciaio | Lieviti: 106 mesi | Zuccheri: 2 g/l | 13% vol | 1.300 bottiglie | 65 € |

Supplica Lorenz di tirare fuori dal cilindro una bottiglia di questo 2002 a costo di viaggiare indietro nel tempo se l'ha finito... perché ne vale davvero la pena! Si presenta di un bellissimo giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente. Il naso è intenso ed elegante, con note di cedro candito, nocciole tostate, brioche, pietra focaia, pesca, cioccolato bianco, fiori d'acacia. In bocca entra incredibilmente fresco, verticale, con una spiccata acidità nonostante l'età, molto sapido, con una bollicina piacevolmente cremosa. Fine, morbido, persistente e armonico, perfetto per una crudité di crostacei.

Alto Adige Brut "Comitissa Gold" Gran Riserva 2006 😊 😎



DOC Bianco Spumante Metodo Classico | 60% Chardonnay 40% Pinot Nero | Vinificazione: acciaio | Lieviti: 106 mesi | Zuccheri: 2 g/l | 13% vol | 1.300 bottiglie | 65 € |

Giallo paglierino intenso e brillante con un perlage sottilissimo, numeroso e continuo. Al naso cioccolato bianco, yogurt, Nigritella, pesca bianca, dattero fresco, scorza di limone candito, rosa secca, tufo. In bocca coerente, croccante, fresco, sapido e con lungo finale agrumato. Da solo.

Kettmeir

Sicuramente la cantina strutturalmente più bella che ho visitato in Alto Adige. Fondata subito dopo la fine della Prima Guerra Mondiale da Giuseppe Kettmeir a Caldaro, spumantizza dal 1964 con il Metodo Charmat e dal 1992 con il Metodo Classico. La cantina si trova nella privilegiata zona del Lago di Caldaro, ed oltre all'incantevole vista dal porticato esterno è dotata di sotterranei con pupitre per il remuage manuale e un'affascinante barricaia sulla quale si affaccia la moderna sala degustazioni.

Anno di fondazione: 1919

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Enologo: Josef Romen, Francesca De Vigili

Via Cantine 4, 39052 Caldaro - BZ

Tel. 0471 963135

www.kettmeir.com

info@kettmeir.com

Ettari vitati: 45,5 (dai 500 m agli 800 m s.l.m.)

Viticoltura: Convenzionale

Bottiglie prodotte/anno: 340.000

Vendita online: No I Vendita diretta: Sì

Visite in cantina: Sì



Alto Adige Brut Rosé "Athesis" 2014

DOC Rosato Spumante Metodo Classico | 85% Pinot Nero, 15% Chardonnay | Vinificazione: acciaio | Lieviti: 24 mesi | Zuccheri: | 12,5 % vol | 22.000 bottiglie | 18 € |

Si presenta di un bel rosa tenue con riflessi buccia di cipolla, con un perlage fine e persistente. Il naso è delicato, con note di fiori bianchi, fragoline di bosco, pompelmo, pepe bianco, crema pasticciera e maggiorana. In bocca è molto fresco, la bollicina è abbondante e cremosa. Finale non particolarmente lungo, per una bevuta piacevole e senza impegno. Perfetto da aperitivo, accompagna magnificamente Speck e Mortandela del suo territorio.

Alto Adige Ectra Brut Riserva "1919" 2011

DOC Bianco Spumante Metodo Classico | 60% Chardonnav. 40% Pinot Nero | Vinificazione: acciaio | Lieviti: 60 mesi | Zuccheri: | 12,5 % vol | 5.000 bottiglie | 34 € |

Si presenta di un giallo paglierino intensissimo con riflessi oro. Il perlage è finissimo, numeroso e persistente. Il naso è burroso e tostato. Note di nocciola caramellata, cedro candito, crostata con crema e ananas, pepe rosa, succo di mela e pesca gialla matura. In bocca è intenso, acidulo, sapido e con una struttura importante. Lungo finale amaricante e agrumato. Da tutto pasto.

Alto Adige Brut "Grand Cuvée"

DOC Bianco Spumante Metodo Charmat Lungo | 100% Pinot Bianco | Vinificazione: acciaio | Lieviti: 9 mesi | Zuccheri: | 12,5% vol | 2.500 bottiglie | 10 € |

Giallo paglierino scarico, con un perlage numeroso, abbastanza fine e molto persistente. Il bouquet è delicato e piacevolissimo, con sentori di lievito che si fondono nella mela verde e nella pesca bianca per sfumare in una mandorla fresca... In bocca entra intenso, con una buona freschezza e una discreta sapidità. Grande bevibilità. Si abbina molto bene a sushi di seppia e frittate di verdura.

Stocker

Sebastian Stocker è la leggenda vivente della spumantizzazione altoatesina. Lui è l'uomo del "Metodo Stocker", nato quando l'ex enologo (Kellermeister) della cantina di Terlano ha rivelato di aver nascosto 500 bottiglie all'anno per 40 anni dando vita a quelle che oggi sono le Riserve Rare della Cantina di Terlano. Le annate migliori, dopo aver affinato in botti di rovere per 1 anno, si travasano in piccoli fusti di acciaio da 2.500 litri dove rimangono da 10 a 30 anni. Poi vengono imbottigliati e fatti invecchiare 4/5 anni in bottiglia prima della vendita. Oggi aiuta il figlio Sigmar, adorabile e sorridente altoatesino, a produrre spumanti meravigliosi.

Anno di fondazione: 1968

Proprietà: Sigmar & Sebastian Stocker

Enologo: Sigmar & Sebastian Stocker

Via Chiesa, 62, 39018 Terlano - BZ

Tel. 0471 256032 | Cel. 338 8783009

stockersekt@yahoo.com

Ettari vitati: 1 (dai 320 ai 350 m s.l.m.)

Viticoltura: Convenzionale

Bottiglie prodotte/anno: 5.000

Vendita online: No I Vendita diretta: Sì

Visite in cantina: Sì, su appuntamento (puntuali!!!)



Alto Adige Brut Nature 2013 😎 😉

DOC Bianco Spumante Metodo Classico | 33% Chardonnay, 33% Pinot Bianco 33% Sauvignon| Vinificazione: acciaio | Lieviti: 30 mesi | Zuccheri: 0 q/l | 12,5 % vol | 1,500 bottiglie | 15 € |

Giallo paglierino cristallino, perlage molto numeroso, fine e persistente. Al naso domina una mela splendida, poi arriva il biancospino, il miele di tiglio, profumi di pasticceria e un accenno di vaniglia. In bocca entra elegantissimo, intenso, con una grande freschezza e una leggera sapidità. Al qusto si aggiungono piacevolissime note di agrumi e biscotti al burro. La bollicina è cremosa, mai invadente. Perfetto con i gamberoni in tempura.

Alto Adige Extra Brut 2013 😊 😎 😉





DOC Bianco Spumante Metodo Classico | 33% Chardonnay, 33% Pinot Bianco 33% Sauvignon | Vinificazione: acciaio | Lieviti: 30 mesi | Zuccheri: 6 g/l | 12,5 % vol | 500 bottiglie | 15 € |

Giallo paglierino brillante. Il perlage è numeroso e forma catenelle finissime. Al naso domina una mela matura al punto giusto, a cui si aggiungono note di mandorla, pesca bianca, melone, lievito, strudel appena sfornato e accenni balsamici. In bocca è elegantissimo, con una bollicina cremosa e una grande freschezza. Sapido e vellutato. Finale lungo con note minerali e di mandorle dolci. Da abbinare con canederli al burro o con un risotto mazzancolle e menta.

500 bolle in 500 - Edizione 2018 perlagesuite.com