

# IL MIO VINO

ALLA SCOPERTA DI GRANDI VINI SCONOSCIUTI

**LA GRANDE  
DELUSIONE  
"MESSORIO"  
2000  
LE MACCHIOLE**

PAG. 25

**COME NASCE  
UN GRANDE VINO  
SFORZATO  
"SAN DOMENICO"  
2001  
TRIACCA**

PAG. 29

**VINO DEL MESE  
"SANTAGOSTINO BAGLIO SORIA"  
DI FIRRIATO**



**DAVIDE E GOLIA  
SEI LAIGREIN  
A MENO DI  
13 EURO CONTRO  
UNO DA 26**

PAG. 11

**IL PRODUTTORE  
SEITERRE**

PAG. 111

**GUIDA  
MERCATO  
100 VINI DA  
NON PERDERE**

PAG. 145

APRILE 2006 - € 4,00



IL MIO CASTELLO EDITORE

MENEGE - SPED. AMB. POSTE 435 - ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - Filiale di Milano  
IL MIO VINO - VIA ASAGIÀ, 45 - 20128 MILANO - ANNO 6 - NUMERO 4

# Sei Lagrein a meno di 13 euro contro uno da 26

Abbiamo assaggiato in un confronto un rosso altoatesino che costa più del doppio degli altri. Una differenza che non sappiamo giustificare

Ci sono occasioni in cui è veramente appassionante fare il nostro lavoro. Ce ne accorgiamo soprattutto quando ci capita di poter prendere la macchina per lasciare Milano e la nostra redazione per qualche giorno e far visita a dei produttori. Per scoprire grandi vini poco conosciuti siamo disposti a fare chilometri e chilometri, lasciando i grandi centri e addentrando nelle campagne. Un lavoro appassionante, come dicevamo, ma anche molto impegnativo, che ci tiene lontani da ca-

sa per diversi giorni ogni mese. Proprio in occasione di uno di questi viaggi, tra il Trentino e l'Alto Adige, ci è capitato di far sosta in un piccolo ristorante, gestito da un simpatico personaggio appassionato di vino. Cosa, peraltro, molto comune da quelle parti. Ed è stato così che, terminato un piacevole pranzo a base di speck e formaggi d'alpeggio, abbiamo fatto amicizia con il nostro "ospite", incuriosito dalla chiassosa compagnia. L'atmosfera si è fatta subito molto simpatica e nel giro di po-

chi minuti si è venuta a creare una piacevole complicità. Tra i nostri esperti e il ristorante si è accesa una lunga discussione sulla qualità dei vini altoatesini prodotti a partire da uve autoctone, cioè tipiche del territorio. Una discussione che ben presto ci ha portato a trasferirci, bicchieri alla mano, dal tavolo della sala da pranzo alla cantina. Cantina che, abbiamo presto scoperto, comprendeva una vera e propria collezione di vini del territorio. Molti di più di quelli presenti in carta. Una collezione, ci

ha spiegato il nostro nuovo amico, frutto di una lunga selezione iniziata oltre cinquant'anni prima da suo padre. Gli appuntamenti previsti per il pomeriggio sono stati spostati e, grazie all'intraprendente ristoratore, abbiamo avuto la possibilità di assaggiare vini davvero particolari che, oltre tutto, abbiamo poi scoperto quando siamo andati a comprarli sono caratterizzati da un rapporto qualità prezzo davvero buono. Un motivo in più per congedarci dal nostro amico con il bagagliaio pieno di vini. ▶

## Golia

### 26 EURO

Alto Adige Doc Lagrein  
"Sanct Valentin" 2001  
Cantina St. Michael Eppan  
via Circonvallazione 17/19  
39057 Appiano (Bz)  
tel. 0471.664466  
fax 0471.660764  
kellerei@stmichael.it  
www.stmichael.it

Dalla sua, questo rosso ha solo il vantaggio di non costare una cifra esorbitante. Per il resto è difficile trovargli dei pregi. Nel bicchiere si è presentato di un colore rosso granato molto intenso, quasi impenetrabile, con riflessi aranciati. Non è un vino "pronto" da bere. Appena

stappato, infatti, i suoi profumi sono risultati un po' chiusi. La sensazione più evidente che ha dato, invece, è una leggero pizzicore al naso, dovuto all'alcol. Solo dopo alcuni secondi, e dopo averlo ben ossigenato nel bicchiere, sono comparse delle note speziate, di cuoio e di affumicato. Anche dopo, al primo assaggio, non è riuscito a lasciare una buona impressione di sé. In bocca, infatti, si sono fatti sentire soprattutto i suoi "tannini duri". Una fastidiosa sensazione di astringenza in bocca, con un finale un po' amaro. Nota, quest'ultima,

che poi resta molto a lungo nel tempo. Con il passare dei minuti, inoltre, la situazione non evolve a favore di questo vino. Sembra, infatti, essere un vino "stanco", ossia più vecchio degli anni che ha. I profumi non si evolvono e continuano a essere pochini, soffocati da una sensazione "legnosa" troppo evidente. Anche se non ci sono difetti, riesce difficile percepirne i pregi. È un vino poco fine, addirittura "grossolano". Decisamente troppo poco, perché, in fin dei conti, 26 euro sono comunque una bella cifra.



## Terra promessa

L'Alto Adige, con i suoi oltre 5.000 ettari di vigneto, rappresenta una delle zone vitivinicole più importanti d'Italia. Su terreni vari, per natura e conformazione, si coltivano ogni anno quantità importanti di uva con cui si producono decine di vini differenti che, in comune, hanno spesso l'elevato livello qualitativo. Non a caso sono in molti a sostenere che i vini altoatesini, e con loro quelli trentini, siano tra i migliori d'Italia. Noi non amiamo questo tipo di generalizzazioni ma dobbiamo comunque ammettere che molto spesso ci capita di scoprire grandi vini che provengono proprio da quelle zone. Una curiosità. Mentre nel resto d'Italia la produzione dei vini Doc, ossia a Denominazione di Origine Controllata, rappresenta poco più del 10% del totale, in Trentino Alto Adige il 90% dei vini rientra in una Denominazione



## Davide

**10 EURO**

Alto Adige Doc Lagrein Gries  
"Tenuta Kristan" 2004

**Egger Ramer**  
via Guncina 5  
39100 Bolzano  
tel. 0471.280541  
fax 0471.406647  
www.egger-ramer.com

Pur essendo ancora un vino molto giovane, questo "Tenuta Kristan" 2004 della cantina di Egger Ramer di Bolzano, è comunque riuscito a impressionare positivamente i nostri esperti



che lo hanno giudicato un vino molto equilibrato e piacevole. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino, con riflessi violacei intensi. I profumi sono "vinosi", ricordano cioè il vino appena fatto, con note fruttate molto evidenti di nespola e ciliegia. In bocca è piacevole ed equilibrato. Lungamente persistente, ha un finale morbido ed è facile da bere. È un vino sul quale vale la pena di puntare. Con il tempo, infatti, non potrà che migliorare.

**11 EURO**

Alto Adige Doc Lagrein 2004  
Ansitz Waldgries - Plattner

via Santa Giustina  
39100 Bolzano  
tel. e fax 0471.973245  
www.waldgries.it  
info@waldgries.it

Un altro vino molto giovane, sicuramente destinato a migliorare con il passare dei mesi. L'"Ansitz Waldgries" si presenta di un bel colore rosso rubino molto intenso con riflessi granati. I profumi sono altrettanto intensi, con note vegetali che i nostri esperti hanno definito di legumi. Si riconoscono anche note speziate, di pepe nero, e fruttate come la fragola. In bocca ha una buona struttura e una grande piacevolezza con note di mandorla e amarena che lo rendono piacevole e facile da bere. Buono anche il finale, il sapore resta in bocca per molto tempo dopo aver bevuto. Un vino dotato di un buon rapporto qualità prezzo, da provare.



**11 EURO**

Alto Adige Doc Lagrein 2003  
Ansitz Grlaner - Josef Weger

via Casa del Gesù, 17  
39050 Cornalano (Bz)  
tel. 0471.662416  
fax 0471.660189  
www.wegerhof.it

Ancora un vino caratterizzato da un bel colore rosso granato, in questo caso, però, non troppo intenso. Nel bicchiere ha rivelato profumi abbastanza forti, con note di frutti di bosco e viola. Si riconoscono, inoltre, delle particolari note erbacee che non disturbano e anzi lo rendono molto gradevole. In bocca è morbido, dotato di una buona acidità che lo rende fresco ed è piacevole da bere. Il finale è particolarmente persistente e lascia in bocca una sensazione piacevole. Ha un gusto probabilmente meno intenso di quello degli altri Lagrein assaggiati, perché punta di più sulla piacevolezza che non sulla potenza. Promosso a pieni voti.



Il sistema a "pergola trentina" è il più diffuso in tutto il Trentino Alto Adige.

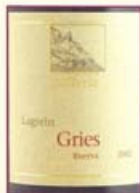


ne. Negli ultimi anni sono stati soprattutto vitigni internazionali a suscitare la maggiore attenzione e far guadagnare di più i produttori. Grandi Chardonnay, Cabernet, Merlot e Pinot Nero prodotti ai piedi delle Alpi hanno spesso dimostrato di saper reggere il confronto con i grandi vini francesi prodotti con le stesse uve. Oggi, però, la tendenza è un'altra. Sempre più produttori, infatti, hanno progressivamente abbandonato queste varietà per tornare a lavorare vitigni autoctoni. Uve con cui ottenere vini particolari con un forte legame al territorio. Tra queste antiche varietà, in particolare, un certo interesse lo suscita il lagrein, un'uva che ha origini antiche e che specie nella zona attorno alle rive del Lago di Caldaro, ha ▶

## 11,80 EURO

Alto Adige Doc Lagrein Gries  
Riserva 2002  
Cantina Terlano  
via Silberleiten, 7  
39018 Terlano (Bz)  
tel. 0471.257135  
office@cantina-terlano.com  
www.kellerei-terlan.com

Ottimo il giudizio dei nostri esperti anche su questo Lagrein Riserva della Cantina di Terlano. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi granati, definito dagli esperti "quasi impenetrabile". I suoi profumi sono eleganti e abbastanza intensi, con note di tabacco che non coprono le tipiche sensazioni fruttate di ciliegia e nespola. In bocca ha un grande equilibrio con una discreta sapidità e una buona persistenza. Molto fine ed elegante, ottima la struttura. È un vino piacevole, con le giuste caratteristiche di morbidezza e bevibilità. Da provare.



## 13 EURO

Alto Adige Doc Lagrein Riserva  
"Divinus" 2002  
Cantina Produttori San Paolo  
via Castel Guardia, 21  
39050 S. Paolo - Appiano (Bz)  
tel. 0471.662183 - fax 0471.662530  
www.kellereistpauls.com  
info@kellereistpauls.com

Pur essendo una Riserva, questo Lagrein costa la metà del Golia. E quanto a qualità, non ha nulla da invidiargli. Anzi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso intenso, con riflessi tra il granato e l'aranciato. Inizialmente ha profumi legati al legno che sovrastano un po' le note fruttate. Bastano pochi istanti, però, perché le note legnose si attenuino e comincino a farsi apprezzare le sensazioni più piacevoli di spezie e confettura. La stessa evoluzione si ritrova anche in bocca. Dopo una leggera ossigenazione, infatti, si rivela un vino piacevole, dotato di buona acidità e struttura. Un vino corposo con tannini non troppo astringenti.



## 13 EURO

Alto Adige Doc Lagrein "Spigel" 2002  
Viticoltori di Caldaro  
via Cantine, 12  
39052 Caldaro (Bz)  
tel. 0471.963149  
fax 0471.964454  
info@kellereikaltern.com  
www.kellereikaltern.com

Colore rosso rubino con riflessi granato intenso e brillante. Inizialmente non ha impressionato particolarmente i nostri esperti che lo avevano definito un vino "poco pulito" a causa di profumi non piacevolissimi. Con il passare dei minuti, però, la situazione è cambiata totalmente. Sono comparsi i tipici sentori di spezie, come chiodi di garofano e pepe nero, e di frutta rossa. In bocca ha una discreta struttura, con una buona acidità che lo rende fresco e piacevole da bere. In complesso è stato definito un vino semplice, che può regalare buone sensazioni. Unica avvertenza: va stappato almeno un quarto d'ora prima di servirlo.



## MA QUESTI NON LI BATTE NESSUNO

Due Lagrein di ottimo livello che hanno vinto il confronto alla cieca organizzato dai nostri

esperti. Sono buoni e, soprattutto, hanno anche un ottimo rapporto qualità prezzo.

### 13 EURO

**Alto Adige Doc Lagrein "Schweizer" 2003**  
Franz Haas  
via Villa, 6  
39040 Montagna (Bz)  
tel. 0471.812280  
fax 0471.820283  
info@franz-haas.it  
www.franz-haas.it

Franz Haas è uno dei più apprezzati vignaioli altoatesini. Il suo Lagrein "Schweizer" del 2003 ha conquistato un posto d'onore in questa rubrica, essendo stato giudicato come "il migliore" da parte di tutti i nostri esperti. Rosso rubino intenso con riflessi viola brillanti, questo vino ha bisogno di alcuni secondi per ossigenarsi al meglio. I suoi profumi sono piacevolmente fruttati, con note vinoso e fresche. In bocca è morbido e "dolce". Decisamente elegante, con un finale ammandorlato. Davvero un bel vino, come è stato definito nelle schede di degustazione.



### 17 EURO

**Alto Adige Doc Lagrein "Carano" 2003**  
Tenuta Barone di Pauli  
via delle Cantine, 12  
39052 Caldaro (Bz)  
tel. 0471.963696  
fax 0471.964454  
info@barondipauli.com  
www.barondipauli.com

Il nome Barone di Pauli è legato strettamente all'area del Lago di Caldaro. Gli antenati degli attuali proprietari possedevano ampi appezzamenti di terreno già tre secoli fa. Il Carano è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino tendente al viola. Appena versato si sentono delle note medicinali che spariscono presto lasciando posto a più tipiche note vegetali e speziate con un finale di tabacco. In bocca si ritrova una forte nota fruttata, con una tannicità non troppo evidente che non disturba affatto. Anzi, gli dona struttura e potenza e un finale ricco.



trovato il suo habitat ideale. Vinificato in purezza, o con la sola aggiunta di un quindici per cento di altre uve autorizzate, rientra nella Doc Alto Adige. Esistono due differenti tipologie di questo vino: rosato, o Kret-

zer, e il rosso, o Dunkel. Quest'ultimo, in particolare, può essere prodotto anche in versione Riserva. In questo caso, però, prima di poter essere messo in commercio, deve essere stato fatto invecchiare in cantina per non

meno di due anni. Nella sua versione "base", il Lagrein Dunkel è un vino che va bevuto giovane, entro due o tre anni dalla vendemmia. E, come ha avuto modo di dimostrarci il nostro amico ristoratore, è l'abbinamento ideale con quasi tutti i piatti saporiti della cucina altoatesina. E in particolare con i taglieri di affettati, i cetrioli e il pane nero con il burro d'alpeggio. Insomma, la tipica "merenda" dell'alpino... di città. Ma più in generale può essere considerato un vino a tutto pasto.

### Un Golia e sei Davide

Tornati in redazione abbiamo organizzato una degustazione cieca, con la squadra al completo dei nostri gedusta-

L'uva lagrein, oltre che per produrre vini rossi, viene usata per fare vini rosati.

tori. Abbiamo messo a confronto i vini comprati durante il viaggio con altre etichette acquistate in enoteca. Tra queste, il "Sanct Valentin" 2001 della Cantina St. Michael Eppan. Infatti che ci era già capitato di apprezzare per la loro qualità alcuni vini di questa bella cantina di Appiano e pensavamo che avrebbe potuto rappresentare un bel punto di riferimento per la nostra degustazione. Con grande sorpresa, però, questo Lagrein non si è distinto dagli altri e pur essendo l'unico della vendemmia 2001, considerata una delle migliori degli ultimi anni in Alto Adige, non ha rivelato alcuna dote particolare. Anzi, ha mostrato alcuni difetti che non possono essere identificati come "mali di gioventù", data l'annata. E costa due volte e mezzo rispetto al meno caro. Ed è per questo motivo che abbiamo deciso di nominarlo Golia del mese.

Il Davide, invece, sono addirittura sei, a riprova dell'elevato livello dei vini di questa regione: quattro "base" e due Riserve. Si tratta dello "Spigel" 2002 di Viticoltori di Caldaro, del Lagrein 2003 di Josef Weger, del "Tenuta Kristan" 2004 di Egger Ramer e del "Waldgries" 2004 di Heinrich Plattner. A questi si affiancano il Lagrein Gries 2002, Riserva della Cantina Terlano, e il "DiVinus" 2002, Riserva della Cantina Produttori San Paolo.

### I due imbattibili

I primi due posti della degustazione cieca a confronto sono stati conquistati da due etichette che quindi si sono guadagnate il posto d'onore in questa rubrica: l'Alto Adige Doc Lagrein "Schweizer" 2003 di Franz Haas e l'Alto Adige Doc Lagrein "Carano" 2003 di Tenuta Barone di Pauli. Due vini giudicati "imbattibili" dai nostri esperti e che, nonostante questo, costano meno del Golia. Due bottiglie da comprare e conservare, non troppo a lungo, in cantina. 🍷

