

# ENOTECHIE

## Una storia secolare

**Breve Enoteca in Asolo**  
Via Browning, 185  
31011 Asolo [TV] Tel. 0423/52070  
Orario di apertura: dalle 9 all'1  
Chiuso il lunedì  
Carte di credito: no

**C**osì come i portici del centro di Asolo che la ospitano, quest'eno-teca ha una storia secolare da raccontare. E lo fa attraverso i muri, le pareti, le soffitte, i pavimenti [da segnalare quello della sala con i tavoli che è stato lasciato in discesa, così come era quando qui dentro c'era una stalla]. Ma soprattutto quel mobile che ospita non solo migliaia di bottiglie di grappa, ma anche un diario che ricorda i passaggi più importanti della storia italiana. La lunghissima tradizione della mescita è da circa un anno perpetuata dal nuovo gestore Vincenzo Prudente, che ha portato una ventata di novità allargando gli orizzonti della proposta enoica ed iniziando anche i più restii al consumo di buoni bicchieri non necessariamente veneti.

■ **Assortimento:** nel giro di un anno le etichette si sono moltiplicate arrivando ad essere ora all'incirca 400, destinate comunque ad aumentare ulteriormente. Il panorama italiano è già molto ben coperto [si va dal classico Prosecco al Moscato Passito di Pantelleria, passando attraverso tutta la penisola] così come più che valida è la proposta dei crus francesi.

■ **Prezzi:** alla mescita si parte dalle 1.500 per i bianchi [Prosecco ed oltre] fino alle 10mila lire per particolari vini rossi invecchiati o da dessert; da asporto dalle 7mila lire per i Prosecco tranquilli, fino ad alcune centinaia di biglietti da mille.

■ **Assistenza:** un rapporto molto stretto con la clientela che frequenta anche giornalmente il bancone di mescita [tra l'altro la società cui fa capo Vincenzo Prudente gestisce in Asolo anche l'Hotel Duse e l'Hosteria Cà Derton].

■ **Note:** l'abbiamo già detto, in Veneto le enoteche nacquero come banconi di mescita e qui la tradizione è ancora molto sentita. Ad un buon bicchiere vengono abbinati [quando si trovano] i buoni salumi - in particolare soppressa - dei contadini locali e i biscotti del forno a legna di Asolo, uno dei pochi rimasti in Italia.

## Dalla cantina alla mescita

**Vinoteque**  
Viale Druso, 235  
39100 Bolzano [BZ] Tel. 0471/910536  
Chiuso sabato pomeriggio e domenica  
Aperto dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 20  
Ferie: una settimana a gennaio

**A**lois Lageder è il titolare di una grande azienda vitivinicola Altoatesina che è stata una delle principali protagoniste del rinnovamento enologico della regione. Tutti conoscono i vini della linea Lowengang che annovera solo le produzioni dei migliori vigneti di proprietà, celebri sono divenuti il Cabernet, il Terlaner Sauvignon Lehenhof o il Pinot Bianco Haberlehof. Pochi invece sanno che Lageder ha un deliziosa enoteca situata in posizione strategica alla periferia di Bolzano, in prossimità di un importante crocevia, sulla strada per Merano.

■ **Assortimento:** ovviamente il punto di forza di questo locale sono i vini della casa, tutti i cru e tutta la produzione "normale", comprese alcune anteprime di vini non in commercio. Per il momento non ci sono altri vini altoatesini [con l'eccezione dell'ottimo spumante Arunda di Reiterer] ma Lageder si promette di ampliare la gamma appena riuscirà a superare l'imbarazzo di dover effettuare una scelta che non riuscirà a comprendere tutti i migliori. Per quanto riguarda il resto dell'Italia non manca nessuno dei classici [Gaja, Ca' del Bosco, Giacosa, Ruffino, Bertani, Avignonesi], ma con una intelligente selezione di piccoli produttori, tra i Piemontesi: Corino, Pellissero, Parusso, Ca' Romè e per i toscani basti citare il Percarlo di San Giusto a Rentennano. C'è da sbizzarrirsi sui francesi con una sfiziosa scelta di vini di piccoli produttori sconosciuti: il Mersault di Roux, lo Gevrey Chambertin di Duroche, il Pouilly Fumè di Guerin. Completa la gamma una ricca dotazione di vini del Bordolese e di altre nazionalità.

■ **Prezzi:** per tutte le tasche, ma generalmente contenuti per soddisfare le esigenze di una clientela prettamente tedesca, particolarmente attenta al rapporto prezzo/qualità.

■ **Assistenza:** al banco mescita ogni settimana Michael Goess propone vini diversi; qualche volta si organizzano delle cene tematiche in abbinamento con alcuni vini.

## Tutti in fila da Giorgio

**Bar Enoteca Edy di Giorgio Grai**  
P.zza Walther, 7  
39100 Bolzano [BZ]  
Tel. 0471/978330  
Chiuso la domenica  
Aperto dalle 8 alle 20

**N**el bene e nel male Giorgio Grai è uno dei personaggi più conosciuti del mondo dell'eno-logia. Enotecnico, viene considerato tra i più grandi assaggiatori di vino. E, proprietario di un'azienda vinicola che porta il suo nome, non ha vigne ma ha un grande naso e ciò gli consente di selezionare le migliori partite di vino dell'Alto Adige per produrre vini di stile molto personale. Ma la sua attività principale è quella di consulente di aziende vitivinicole sparse per tutto il territorio italiano. Il locale, bello, moderno, dai toni caldi ed accoglienti, è stato realizzato da un progetto di Afra e Tobia Scarpa.

■ **Assortimento:** naturalmente ci sono tutti i vini della sua azienda che dopo una pausa di riflessione ha ripreso ad imbottigliare [molto buono ad esempio un Pinot Bianco dell'89] e tutti quelli delle aziende da lui assistite: Marina Danieli, Gancia, Scarpa, Di Majo Norante, Bucci e l'altoatesina Castel Rametz che grazie a lui ha fatto passi da gigante. Non mancano anche altri vini indigeni di cui ha particolare stima: Rottensteiner, Cantina Sociale di Cornaiano e Cantina Sociale di Terlano. Piccola ma buona la selezione di francesi, austriaci e californiani.

■ **Prezzo:** da i prezzi contenuti di una schiava altoatesina ai livelli alti dei Sauternes o dei grandi rossi di Bordeaux.

■ **Assistenza:** come abbiamo detto Giorgio Grai è uno dei massimi conoscitori del vino, una specie di enciclopedia vivente, e ama scambiare le proprie idee con gli appassionati. Il locale è meta di molti ristoratori, produttori di vino, appassionati che come in un devoto pellegrinaggio a qualche santuario aspettano il loro turno per parlare con Grai. Essendo anche un bar, il locale è dotato di un banco mescita dove è possibile degustare pressoché tutti i vini nazionali esposti.



PINOT BIANCO  
'90  
○

\*73

La cantina produttori di San Michele è famosa per un ottimo pinot bianco che si produce nel vigneto Schulthaus, situato a 500 metri di quota sopra Appiano. Il vitigno anche quest'anno è molto buono, nonostante l'annata. Il capocantiniere Terzer è riuscito a produrre anche un altro ottimo pinot bianco, nella denominazione Terlaner, ottenuto dal vigneto Hilberhof. È molto fragrante, fruttato e fiorito, di bella acidità nervosa, lievemente vegetale e di buona persistenza aromatica. Ottimo come aperitivo e sugli antipasti.

L. 6.000

SAUVIGNON  
'90  
○

73

Nonostante tutto, quest'anno in Alto Adige il Sauvignon ha dato dei buoni risultati. Ce lo dimostra questo buon vino di Hans Berger. Però, non tutto il merito va attribuito alla natura, infatti molto si deve all'abilità del figlio Andreas che si sta laureando in agraria, con specializzazione in viticoltura, sotto la guida del prof. Scienza. Il vigneto è un insieme di cloni italiani e francesi che nei propositi dovrebbero riuscire a dare una produzione di buon livello e costante nel tempo. Sembra proprio che ci siano riusciti: il vino è tipico, aromatico ma non sfacciato, ben strutturato.

L. 8.500

PINOT GRIGIO  
'90  
○

72

Elena [Leni], l'intraprendente moglie di Walch, si è molto prodigata per rivalizzare la centenaria azienda di Termeno. Infatti, a lei si deve la creazione di una nuova linea di vini ottenuti dai migliori vigneti di proprietà: Kastelaz e Castel Ringberg. Per meglio sottolineare la differenza è stata costituita una nuova società, di cui Elena è titolare. Castel Ringberg è un luogo magnifico sul lago di Caldaro; famoso per la Schiava, quest'anno ha dato anche un buon Pinot Grigio: profumato, caratteristico, di stoffa e nerbo. Si presta a molteplici accostamenti con il pesce.

L. 10.500

PINOT GRIGIO  
'90  
○

72

Antica casa vinicola, la Kettmeir, da qualche anno fa parte della Santa Margherita, azienda che quest'anno festeggia il trentennale del suo Pinot Grigio. Kettmeir non ha più vigneti ma seleziona buone partite di uve e vini in tutta la provincia. Sarà la ricorrenza di "famiglia", ma questa volta il Pinot Grigio del Maso Reiner, nella zona dei Pochi di Salorno [una delle zone a maggiore vocazione per questo vitigno] è riuscito particolarmente bene: buon carattere, giusta acidità e lunga persistenza aromatica, piacevole retrogusto amarognolo. Ideale sui pesci salati.

L. 7.100

RIESLING RENANO  
'90  
○

72

Sarà forse l'assonanza dei nomi teutonici, ma tutti quanti noi siamo portati a pensare che il Riesling Renano, ovvero il Südtiroler Rheinriesling sia una delle varietà più tipiche e diffuse dell'Alto Adige. In realtà ne sono coltivati solo una manciata di ettari sparpagliati qua e là nella valle. Il Riesling ha superato bene la prova di un'annata problematica; tra tutti, uno dei più interessanti ci è sembrato quello della cantina Brigl: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumo ricco con i sentori tipici, acidità in equilibrio con le altre componenti.

L. 7.500

MERLOT  
'89  
●

\*72

Tutto sommato il '90 è stata un'annata migliore per i rossi che per i bianchi, in quanto il ritardo di maturazione ha consentito di superare senza danni la siccità estiva. Meglio ancora sono riusciti quei vini ottenuti da vitigni impiantati nel microclima adatto. Siebeneich, Sette Querce, appena fuori Bolzano sulla strada per Merano, è una zona piuttosto calda e da secoli vi si coltiva il Merlot. La cantina sociale di Gries, molto conosciuta per il suo Lagrein, ha saputo ricavare dal vigneto Steinerhof, di proprietà del conte Otto Huyn, un vino ottimo, ricco di colore, di profumi e di estratto ma allo stesso tempo di notevole morbidezza ed eleganza.

L. 6.000

LAGO DI CALDARO SCELTO  
'89  
●

72

Da un paio di anni la grande Cantina Sociale di Caldaro ha rispolverato il vecchio nome e così ora si chiama Jubiläumskellerei, Cantina del Giubileo. Infatti, è stata fondata nel 1908 per il sessantesimo anniversario del regno di Francesco Giuseppe. In cantina invece è arrivato il vento rinnovatore portato da Helmuth Zozin, giovane enotecnico assai capace. I suoi vini sono davvero buoni, ma questo suo Lago di Caldaro lo è in modo particolare. È un vino ottenuto da un vitigno modesto [la schiava] che riesce ad esprimersi al meglio solo se impiantata in luoghi adatti. È morbido ma con carattere guizzante ed anche lievemente fruttato.

L. 6.500

MÜLLER THURGAU  
'90  
○

71

La Cantina Sociale di Andriano, fondata nel 1893, è la più antica Cantina Sociale della regione. La sua costruzione fu finanziata dall'imperatore Francesco Giuseppe con l'intento di farla diventare d'esempio per tutto l'Alto Adige. Attualmente i soci conferitori sono 145 e possiedono vigneti in ottime posizioni nella parte alta della valle dell'Adige. Ci ha favorevolmente impressionato il loro Müller Thurgau, vitigno difficile, che riesce bene soprattutto nelle zone alte. Di notevole fragranza ai profumi, fresco di acidità, è un vino gradevole e per niente banale. Ottimo come aperitivo si abbina facilmente con gli antipasti.

L. 7.500



Cantina Sociale San Michele  
39057 San Michele Appiano [BZ]  
Tel. 0471/51654



Alto Adige Sauvignon '90  
Hans Berger Thurnhof  
39100 Bolzano  
Tel. 0471/288460



Alto Adige Pinot Grigio '90  
Castel Ringberg  
Elena Walch  
39040 Termeno [BZ]  
Tel. 0471/860172



Alto Adige Pinot Grigio '90  
Maso Reiner  
Kettmeir Spa  
39052 Caldaro [BZ]  
Tel. 0471/963135



Alto Adige Riesling Renano '90  
Cantina Josef Brigl  
39050 Cornaiano [BZ]  
Tel. 0471/52419



Alto Adige Merlot Steinerhof  
des Otto Graf Huyn '90  
Cantina Sociale di Gries  
39100 Bolzano  
Tel. 0471/270909



Lago di Caldaro Scelto '89  
Pfarrhof  
Jubiläumskellerei  
39040 Caldaro [BZ]  
Tel. 0471/963149



Alto Adige Müller Thurgau '90  
Cantina Sociale di Andriano  
39010 Andriano [BZ]  
Tel. 0471/57137