

PORTHOS

ribelle nobile disperato



diventa appassionante e conduce verso un finale piacevolmente amaro.

+ SERIO, ORIGINALE E, NONOSTANTE LA STRUTTURA, MAI SOPRA LE RIGHE.

L'UNICA PERPLESSITÀ NASCE DALLA SENSAZIONE CHE I RITORNI SIANO COME SOFFOCATI DALL'ALCOL.

MOLTO BENE ANCHE IL 2005, METALLICO E SENSUALE.

13,20 euro

Un brodetto di pesce, non importa se in bianco o in rosso, a patto che abbia grande varietà.

Veltliner Valle Isarco 2006

Oro brillante.

Note di frutta bianca e felce inaugurano l'esibizione odorosa, alla base una profonda mineralità che rimane a lungo nel bicchiere e nella memoria.

In bocca mostra la sua tempra, composta da un'acidità d'acciaio e da una generosità alcolica fin eccessiva, lo sviluppo chiude con un godibilissimo ricordo di mandorla.

+ E' IL NATURALE RAPPRESENTANTE DI UNA TERRITORIALITÀ SCABRA MA GAGLIARDA, DIMOSTRA CHE LA DROITU-RE ALTOATESINA PUÒ MANTENERE UN PROFILO ARISTOCRATICO SENZA PERDERE PARTECIPAZIONE ESPRESSIVA.

13,20 euro

Le ricette del Pescatore di Canneto sull'Oglio a base di pesci d'acqua dolce.

Graf Pfeil – Anstz Kränzel

CERMES (BZ) 0473/564549

Sauvignon 2006

Giallo paglierino chiaro.

Naso di estrema finezza: note di gelso bianco e agrumi verdi seguite da un'evocazione salina, poi una vera tensione odorosa che significa vitale austerità.

In bocca è tagliente e continuo, l'aura minerale accompagna lo sviluppo a cui partecipano la crudezza delle erbe e la carnosità della frutta bianca; lo slancio non è profondissimo, ma le sensazioni finali hanno la rara virtù di non scomporsi.

+ RICORDA L'ESITO DEL ROSSO A BASE DI MERLOT E CABERNET, DEL QUALE CONDIVIDE LE AMBIZIONI DI CONCRETA PIACEVOLEZZA SENZA SCONFINARE IN QUELLE PRETENZE DI GRANDEZZA CHE HANNO DEMOLITO PIÙ DI QUALCHE BUONA INTENZIONE.

15,30 euro

Gnocchi di patate ripassati con pecorino stagionato, olio extravergine ed erbe aromatiche.

IL CONTE FRANZ PFEIL NON HA RESISTITO A PRODURRE UN PINOT BIANCO (IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI) E, COME ALTRI SUOI COLLEGHI VOLENTEROSI, SE LO È VISTO SCAPPARE DI MANO.

Kobler

MAGRÈ (BZ) 0471/809079

Traminer Aromatico Feld 2006

Oro vivo.

Naso graduale, la floreale finezza non ha una

modalità penetrante ma tenta di avvolgere: gli inevitabili aspetti "saponosi" dell'impatto lasciano presto spazio all'unità del vino, che resiste e si espande grazie a note di lychee e agrumi.

Il gusto fonde perfettamente l'anima vissuta dell'arancia rossa con la vividezza dei sentori balsamici: come altri buoni Gewürz, soffre l'eccesso alcolico, seppure la qualità delle sensazioni finali sia degna dei migliori.

+ MOLTO INCORAGGIANTE IL COMPORTAMENTO A BOTTIGLIA APERTA, DAL QUALE SI SCORGE LA FIBRA RESISTENTE DI UN BIANCO AUTOREVOLE.

NONOSTANTE L'IMPEGNO DELLA PARTE FRESCA, LA BOCCA CI METTE UN PO' A PULIRSI DALLA RIGOGLIOSA MORBIDEZZA, SEGNO PROBABILE DI UN'ALTRA ANNATA DI FORTE MATURITÀ DELLE UVE.

13 euro

L'evocazione degli agrumi merita un riconoscimento anche gastronomico, con una ricetta siciliana a base di verdure, buccia d'arancia e capperi.

NON ABBIAMO AMATO IL PINOT GRIGIO 2006, CHIUSO PER INCAPACITÀ DI DONARSI, PIEGATO SU SE STESSO.

Köfererhof

NOVACELLA (BZ) 0472/836649

Kerner Valle Isarco 2006

Paglierino vivo con riflesso intenso.

Naso lievemente aromatico, susina e radici in primo piano, poi una vena sulfurea non integrata nel contesto; il passare dei minuti svela una nota di arancia liofilizzata difficile da valutare, visto che il liquido tiene e il profumo non diventa mai smaccato.

In bocca è un esempio di compostezza, ha una struttura piena e procede con scioltezza, a mancarci è la sorpresa dei richiami gusto-olfattivi che darebbe maggiore imprevedibilità all'intera performance.

13,50 euro

Müller Thurgau Valle Isarco 2006

Paglierino intenso.

Punge la solforosa nell'impatto, appena il vino se ne libera offre la sua corallità aromatica: i sentori di erba medica, buccia di mela rossa e lime stimolano la salivazione prima che il liquido arrivi in bocca, mentre note di fiori gialli danno un convinto segno di maturità. Il sapore non ha una gran lunghezza, in compenso, prima dell'epilogo, fa tutto quello che deve: impatto vivo, nel quale si riverbera il patrimonio odoroso, corpo ben disposto e nitida sapidità.

+ SFUGGE ALLA TENTAZIONE DI MANIERA IN CUI MOLTI SONO CADUTI, CI GUADAGNA IN BEVIBILITÀ E ASSUME QUEL MINIMO DI COMPLESSITÀ CHE SERVE PER NON SENTIRSI SOLO UN BIANCO STAGIONALE.

10 euro

Crema di lenticchie a base solo vegetale.

+ LA GRASSEZZA PROPRIA DEL GEWÜRZ È PATRIMONIO ATTIVO E INTEGRA CON SUCCESSO LA GRADUALE VARIETÀ ODOROSA, IN UNA CONSISTENTE CORRISPONDENZA NASO-BOCCA.

QUALCUNO HA TROVATO UN PO' MALDESTRO L'ASSESTAMENTO GUSTATIVO DEL PRIMO IMPATTO; IL LAVORO DELL'OSSIGENO HA IN SEGUITO RIALLINEATO I VALORI.

14,60 euro

Rollè di coniglio farcito di funghi chiodini e servito con una crema di spinaci e gorgonzola.

NON ABBIAMO AMATO LA CUVÉE BIANCA, UN ESEMPIO DI COME IL VINO POSSA SPECCHIARSI NELLA SUA ACCATTIVANTE ROTONDITÀ SENZA VOLGERSI VERSO IL CONSUMATORE.



IL GIUDIZIO DELLA CIURMA (I VINI CHE COMPREREMMO)

FALKENZTEIN: I RIESLING – GARLIDER: GEWÜRZTRAMINER, SYLVANER, VELTLINER

KOBLER: GEWÜRZTRAMINER FELD – KÖFERERHOF: MÜLLER THURGAU

KUENHOF: GEWÜRZTRAMINER – LENTSCH: MOSCATO GIALLO

NÖSSING: VELTLINER – OCHSENREITER: SYLVANER

PACHERHOF: GEWÜRZTRAMINER, KERNER, RIESLING

STRASSERHOF: GEWÜRZTRAMINER – STROBLHOF: PINOT BIANCO

TASCHLERHOF: SYLVANER

ABBIAMO ASSAGGIATO ANCHE I VINI DEI SEGUENTI PRODUTTORI,

AI QUALI NON ABBIAMO DEDICATO UNA SCHEDA

Befehlhof, Bergmannhof, Bessererhof, Ebnerhof, Gottardi, Gruber, Gumphof, Happacherhof, Hof Graehlnberg, Kandlerhof, Klosterhof, Köfelgut, Loacker, Luggin Steffelehof, Manincor, Marinushof, Maso Thaler, Josephus Mayr, Messnerhof, Niedrist, Obermoserhof, Oberpreyhof, Röckhof, Stachlburg, Stegerhof, Steidlerhof, Strickerhof, Tiecher, Turnhof, Unterortl, Villscheiderhof, Widmann, Zirmerhof, Zollweghof, Zundlhof.



che si fonde con la componente ferrosa. La bocca ha una meritoria coerenza, la sensazione alcolica è salda e fa da telaio a uno sviluppo spontaneo e dinamico, nonostante il sostegno dell'acidità sia intermittente: il liquido arriva in fondo e lascia un senso di macerata maturità, quasi fosse stato oggetto di un ripasso veronese.

+ **BENE LA QUALITÀ DEI TANNINI E LA VERACITÀ DELL'INSIEME.**

19 euro

Pinot Nero imprevedibile, si misura su spiedini di filetto di maiale con bacon e salsa al cren.

Kobler

MAGRÈ (BZ) 0471/809079

Merlot Rosato Kotzner 2006

Chiaretto col riflesso del melograno. Naso molto fine, attraversa i vari strati della compiutezza propria di un Merlot non stereotipato: i fiori essiccati, la carnosità della ciliegia, la pungenza delle spezie e la forza dei sentori di radici s'incrociano con la fragranza del pane biscottato e la vibrante evocazione marina. Il sapore ha una linea di morbidezza, nella corrispondenza sale un ricordo di acquavite, non a caso è l'alcol a dettare i tempi della dinamica gustativa, al punto da lasciare una sensazione bruciante prima di abbandonare la bocca.

+ **E' UNO SCAMPOLO DI UN LEGGIADRO ST EMILION, CIÒ NON STUPISCE SE PENSIAMO ALLA MISURA E ALLA CONTEMPORANEA SPONTANEITÀ CON CUI SI ESPRIME: DAL BICCHIERE EMERGE UNA VENA OSSIDATIVA DI GRANDE FASCINO CHE SOTTOLINEA IL CLIMA COSÌ SPECIALE, QUASI MEDITERRANEO, DI ALCUNI LUOGHI DELL'ALTO ADIGE.**

13 euro

Fusilli con sugo d'anatra all'arancia, finferli e anice stellato.

Landeskellerei Laimburg

ORA (BZ) 0471/969700

Pinot Nero Riserva Selyét 2003

Granato stagionato omogeneo. Naso chiuso, punge con i sentori animali e del rovere che proteggono l'uscita del profumo, la nota di frutta distillata sale tra le maglie della pellicciosità, dando all'insieme un tono contraddittorio e scombinato.

In bocca è raffinato, la stoffa setosa è unita, l'acidità lo rende autorevole e ne allunga la dinamica che sfocia in una piena corrispondenza gusto-olfattiva, dove si coglie finalmente la natura floreale del vitigno.

+ **IL BICCHIERE SVELA UN ROSSO DI STATURA, NON TANTO NELLE DIMENSIONI QUANTO NELL'EMOTIVA IMPREVEDIBILITÀ DELLO SVILUPPO.**

- **IL RITORNO DEL ROVERE DISTURBA LE SENSAZIONI FINALI.**

19,20 euro

Zuppa con pomodoro, pecorino, porri e pinoli.

MENO INFLUENZATO DAL LEGNO È IL PINOT NERO 2004, DI CUI APPREZZIAMO L'UNIFORMITÀ E LA COERENZA TRA NASO E BOCCA, MANCA PERÒ QUELLO SLANCIO CHE NE FAREBBE UN VINO DA RICORDARE.

DA SEGNALARE INFINE LA PROVA DEL COMPASSATO CABERNET SAUVIGNON RISERVA SASS ROÀ 2003, LA CUI INTERPRETAZIONE LASCIA TRAPELARE LA MINERALITÀ EMATICA DEL VITIGNO E LA DENSITÀ TATTILE DEL ROVERE.

Loacker

BOLZANO (BZ) 0471/365125

Santa Maddalena Morit 2006

GRANATO INTENSO DI MEDIA OMOGENEITÀ.

IL PROFUMO HA UN TRATTO FLOREALE CHE RICORDA UN VINO AROMATICO, LA POLPOSA VARIETÀ È SPINTA DALL'ALCOL E FA DA PREMESSA A UN DENSO SVILUPPO GUSTATIVO.

IL SAPORE È SOSTENUTO DA UN CONFRONTO SERRATO FRA LA LINEA DURA DI ACIDITÀ E TANNINO E LA MORBIDA RICCHEZZA DELLA FRUTTA, LA STRUTTURA NON FA UNA PIEGA E ARRIVA IN FONDO CON DISINVOLTURA.

+ **E' UN ROSSO IMPEGNATIVO E IMPREVEDIBILE, DOTATO DI INDUBBI ELEMENTI DI FASCINO.**

15,30 euro

Moscardini in umido con peperoncino e aglio.

NON AMIAMO SIA IL SAUVIGNON TASMIN 2006 SIA IL KASTLET 2004, TAGLIO TRA CABERNET E LAGREIN: IL BIANCO NON REGGE LA PROVA NEL BICCHIERE, DOPO UN INIZIO INCORAGGIANTE, ALLA VERDE PUNGENZA DEL VITIGNO SELVAGGIO SI SOSTITUISCE UNA PATINA DOLCIASTRA; IL ROSSO CONCILIA MALE L'INCLINAZIONE SOFFICE DEL SAPORE CON UN'ACIDITÀ ESTRANEA AL CONTESTO GUSTATIVO.

Manincor

CALDARO (BZ) 0471/960230

Réserve del Conte Dolomiti Rosso 2005

Granato di media intensità, in buona forma. Naso semplice, in evidenza gli aspetti verdi, in sottofondo ci sono incenso e una lieve speziatura; il passare dei minuti permette di cogliere un sentore minerale scuro e una nota di frutta sotto spirito.

E' secco, non ambisce a una profondità da ricordare, la dinamica si blocca proprio nel momento in cui dovrebbe confermare lo slancio; la tattilità non è incisiva e si limita a una strana morbidezza.

- **SEPPURE UN DEGUSTATORE NE ABBAIA APPREZZATO LA DELICATEZZA, IN GENERALE HA DESTATO PERPLESSITÀ SIA PER LA POCO CONVINCENTE TRASFORMAZIONE ODOROSA SIA PER LA QUALITÀ INCERTA DELL'EREDITÀ GUSTATIVA. ABBIAMO SENTITO ANCHE IL 2001 CHE CI HA AIUTATO A COMPRENDERE MEGLIO L'ESITO DEL 2005: I QUATTRO ANNI DI AFFINAMENTO IN PIÙ HANNO DATO AL RÉSERVE UN FASCINO DECADENTE, ALLO STESSO MODO HANNO FATTO EMERGERE UNA CERTA SUPERFICIALITÀ ODOROSA E L'INCOMPIUTEZZA DEI TANNINI.**

17,80 euro

A PARTE IL BIANCO SOPHIE, DI CUI NON ABBIAMO COMPRESO IL SENSO, TUTTI I VINI DI MANINCOR, DAL