

Bell'Italia



SANTA MARIA DI LEUCA PURO SALENTO



**MONTE ROSA
MACUGNAGA
E I WALSER**

**NAPOLI
NOTTI DI MUSICA
E TEATRO**

**ALTO ADIGE
BRUNICO E
IL NUOVO
MUSEO MESSNER**

**ABRUZZO
RINASCE L'ABBAZIA
DI SAN CLEMENTE**

**WEEKEND
VERUCCHIO, ALLE
SPALLE DI RIMINI**

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

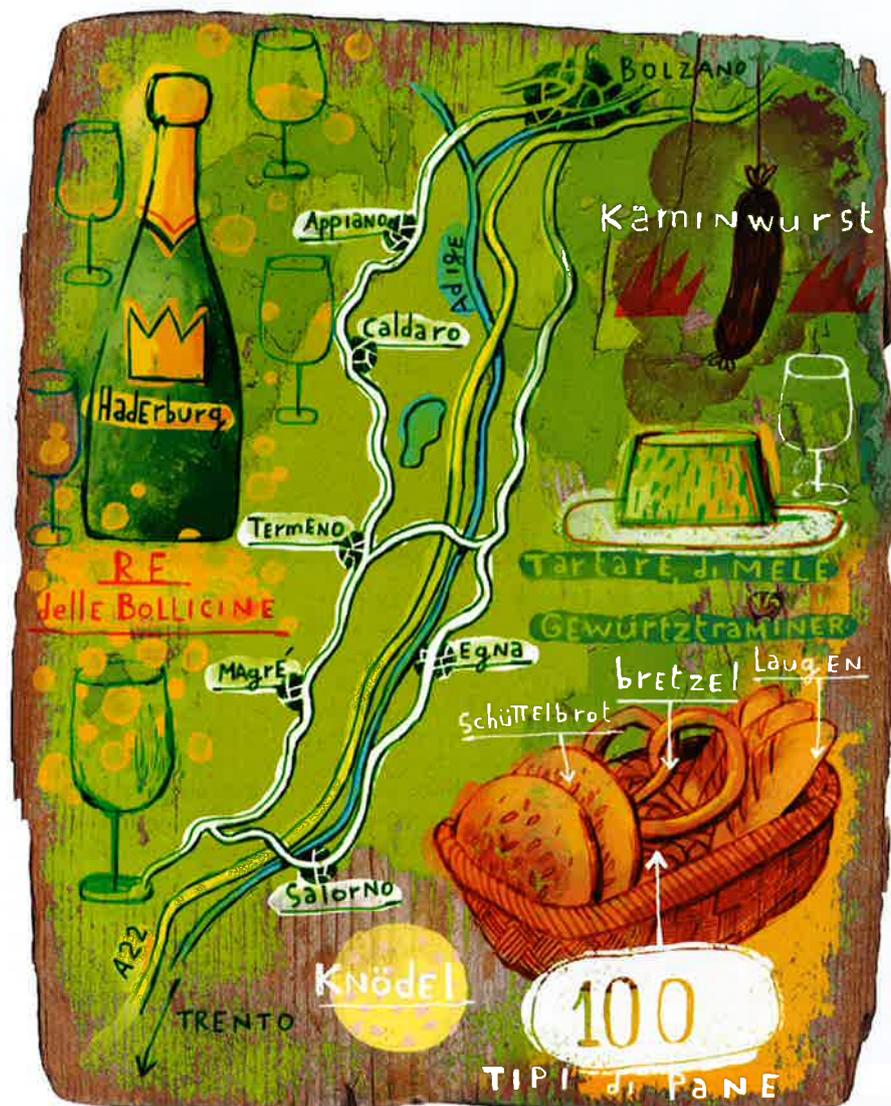
Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. - D.L. 352/2003 art. 1, comma 1, L.0/M1 - Austria € 8,80 - Belgio € 8,00 - Francia € 8,70 - Germania € 8,80 - Grecia € 7,50 - Gran Bretagna € 8,00 - Lussemburgo € 8,00 - Portogallo (Cont.) € 6,70 - Svizzera cfr. 14,00 - Canton Ticino cfr. 12,50 - Principato di Monaco € 8,70 - Spagna € 7,90 - Malta € 6,62



A cura di **Auretta Monesi** _ Foto di **Franco Cogoli**

Illustrazione di **Marco Marella**

- 1**
Salorno
L'Azienda Agricola Haderburg
- 2**
Magrè
L'Azienda Vitivinicola Kobler
- 3**
Egna
L'Enoteca Ristorante Johnson & Dipoli
- 4**
Termeno
L'Enoteca Ristorante Hofstätter
- 5**
Caldaro
I vini di Manincor, la Tenuta Lieselehof, l'Hotel Seeleiten
- 6**
Appiano
Il Panificio Plazotta, il Ristorante Zur Rose, la Macelleria Windegger, l'Hotel Stroblhof e l'Ansitz Pillhof



BASSA ATESINA (BOLZANO)

Scorribanda fra i vigneti

L'aperta vallata che si apre a sud di Bolzano è tracciata dal corso dell'Adige, che si è aperto la strada tra massicci di porfido e ampie aree alluvionali e moreniche. La vicenda geologica della Bassa Atesina spiega la particolare fecondità del territorio e l'abbondanza di frutteti e vigneti. Il paesaggio parla da sé: filari e filari di mele e vigne si arrampicano dal fondovalle sui versanti. A ovest le colline si innalzano verso il passo della Mendola, scivolando attorno al lago di Caldaro; a est le pareti si fanno più erte. Il vino è il filo conduttore di questa scorribanda tra piccoli e grandi produttori, accomunati da un'eccellenza che ha fatto la fortuna delle cantine e dei vigneti altoatesini, ognuno con un tocco di originalità. **Traminer, Gewürztraminer, Blauburgunder, Terlaner, Vernatsch sono i nomi dei vini più noti.** La Bassa Atesina gode di un'esposizione solare d'eccezione e di un'altrettanto importante escursione termica, che spesso fa bene ai vitigni. I risultati sono nei bicchieri. In mezzo alle vigne spuntano tanti *ansitz*, le case gentilizie del patriziato contadino, piccoli "castelli del vino", alcuni trasformati in alberghi. La tavola della Bassa Atesina vanta ristoranti di caratura, anche se si mangia benissimo ovunque. E gli alberghi non sono da meno.



1. Dalla cantina Haderburg, veduta dei vigneti e della valle dell'Adige. 2. Le tre versioni dello spumante vinificato a Salorno, premiato con diversi riconoscimenti. 3. La signora Christine Ochsenreiter degusta un calice di Haderburg Pas Dosè. 4. La vecchia cantina con le pupitres.

1 SALORNO

Haderburg, re delle bollicine

L'**Azienda Agricola Haderburg** è in un maso del Cinquecento, dalle mura in pietra foderate di vite del Canada, che si leva alto tra i filari sul versante est della vallata. Pochi chilometri dopo quello che è da sempre considerato il confine tra il Trentino e l'Alto Adige, Alois Ochsenreiter lavora il suo Pinot Nero, lo Chardonnay e altri vitigni. Ne ricava una delle migliori bollicine dell'area, che il Gambero Rosso ha insignito del titolo di miglior spumante d'Italia. Bollicine ottenute con metodo classico, in versione brut e pas dosè e Hausmannhof 2000, un millesimato di gran pregio; una bottiglia costa 18,50 €. Ochsenreiter vinifica anche l'Erah, uvaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot, affinato in barrique di rovere, vino intenso e di corpo.

2 MAGRÈ

Fresco e rosato: è il Merlot di Kobler

Due ettari e mezzo di vigna: tanto basta a Armin Kobler per stupire con le sue bottiglie. Sperimentatore e studioso del mondo della vite, **Kobler** ha messo a punto un rosato che incontra molta approvazione. Il suo Merlot Rosato, etichettato con il nome di Koltzner, da bere non troppo freddo, sprigiona freschezza e aroma, mentre il Feld, un Gewürztraminer di pregio, esala profumi di rosa appena speziata. Poi c'è Ogeaner, Chardonnay da piccoli sorsi, e un Rùlander (Pinot Grigio) delicato. Kobler ha coraggiosamente scelto di abbandonare il tappo di sughero optando per la capsula a vite. «Non è possibile rischiare di dover mandare indietro una bottiglia che sa di tappo. Sono costi inammissibili», dichiara. Il Koltzner costa 15 € la bottiglia, mentre per il Merlot Riserva Klausner si spendono 14 €.



Indirizzi...

SALORNO
Azienda Agricola Haderburg
Località Pochi 30,
0471/88.90.97;
www.haderburg.it

MAGRÈ
Azienda Vitivinicola Kobler
Strada del Vino 36,
0471/80.90.79;
www.kobler-margreid.com



5. Armin Kobler degusta un calice di bianco nella sua cantina. 6. Al lavoro nei vigneti della tenuta, a Magrè. 7. Calice e bottiglia del rosato Koltzner. 8. Dalle mani dello chef Dieter Seebacher, le guancette di vitello al Gewürztraminer, specialità del ristorante Hofstätter.



3 EGNA

Sotto i portici secolari, due eccentriche salette per degustazioni e piatti cosmopoliti

Egna ha una sfilata di antichi portici. Sotto queste arcate secolari si nasconde un'enoteca piuttosto eclettica, **Johnson & Dipoli**, i cognomi delle due signore che la aprirono anni fa. Ora la gestisce il vulcanico Enzo de Gasperi. Nella bella stagione, ci si accomoda sotto i portici; all'interno, due salette tra lo Jugendstil e la stravaganza. Ogni giorno si degustano bottiglie selezionate e una piccola carta di piatti ben cucinati, con ispirazione d'ampio raggio geografico-etnico. Al piano superiore, una sola camera per ospiti in fuga da tutto ma non dalla voglia di originalità; cena da 35 €.



4 TERMENO

Hofstätter, il tempio del Gewürztraminer

È un nome sacro nel panorama delle cantine di qui. **Hofstätter** è sinonimo di Gewürztraminer, probabilmente il migliore. «Non è chiaro perché si sia voluto apporre il suffisso di *gewürz*, che in tedesco significa "speziato", al vino Traminer, forse per rafforzare il concetto di aromaticità», riflette Martin Foradori Hofstätter, erede di cotanta cantina, che è molto orgoglioso anche del suo Blauburgunder Riserva, il Pinot Nero dei vigneti del nonno. Ma il Gewürztraminer Kolbenhof è il blasone della casa. Dietro alla cantina ospitata da secoli in un palazzo cinquecentesco, all'ombra del maestoso campanile di Termeno, Martin ha voluto piantare una serie di esemplari esistenti di tutti i vitigni di Traminer: un giardino d'uva su cui si affaccia una terrazza dove gustare i piatti del ristorante condotto da Dieter Seebacher, chef bolzanino radicato nei gusti del territorio, con qualche fuga creativa. Come il risotto al rosmarino e gamberi, il filetto al Blauburgunder o la zuppa al Gewürztraminer, conto 35 €.



segue

Indirizzi...

EGNA
Johnson & Dipoli
Enoteca Ristorante
Via Hofer 3,
0471/82.03.23

TERMENO
Tenuta J. Hofstätter
Enoteca e Ristorante
Piazza Municipio 7,
0471/86.01.61;
www.hofstatter.com



9



10

9. Passeggiata in mezzo ai vigneti nei dintorni del lago di Caldaro. 10. Calice di rosso Cassiano nel punto vendita di Manincor; si tratta di una cuvée composta principalmente di Merlot e Cabernet Franc. 11. La sala di degustazione della tenuta, con vista sulle vigne. 12. Werner Morandell, titolare di Lieselehof, cura uno dei 308 vitigni del suo "museo delle viti".



11

5 CALDARO

I vini biodinamici del conte

Il lago di Caldaro non è grande ma è verdissimo, circondato da vigneti strappati al bosco, di cui restano ancora vasti appezzamenti. Spuntano tra i filari case patrizie, adorne di torrette e blasoni sulle facciate, a testimonianza della loro origine aristocratica. **Manincor** è la dimora del conte Michael Göess-Enzenberg, risale al 1608, ed è una delle più belle, tra lago e colle, con una grande tenuta vinicola tutt'attorno. Accanto alla dimora c'è la moderna cantina sotterranea, scavata dentro una collina e perfettamente nascosta. Manincor è il nome della prima casata proprietaria del luogo, con lo stemma che rappresenta una mano che regge un cuore. Enzenberg produce vini secondo i dettami dell'agricoltura biodinamica dettati da Rudolf Steiner. Tutto avviene come natura vuole: al massimo la si aiuta con rimedi forniti dalla natura stessa. E i risultati sono interessanti. Il Vernatsch (la Schiava) di Manincor, da vecchie viti, si chiama Kalterersee Keil, ed è molto apprezzata; costa 8,50 €. Buon successo anche per il Moscato Giallo e la cuvée Cassiano, uvaggio di Cabernet Franc e Merlot: 18,70 €.

Ecco un maso moderno circondato da un vero "museo della vite". Werner Morandell ha riunito sul suo terreno ben 308 vitigni diversi provenienti da tutto il mondo, assecondando così la sua curiosità e voglia di sperimentare. Sotto l'etichetta **Lieselehof** troviamo così vini speciali, rari, di nicchia, quasi sconosciuti come il bianco Bronner o il Solaris, che proviene da una vigna situata a ben 1.300 metri di quota. Apprezzato anche il Maximilian, uvaggio di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carmenere: costa 18 € la bottiglia.

I balconi stracolmi di fiori, le camere tappezzate di carte da parati a fiorami leggeri, una piscina che pare un laghetto naturale, sale inondate dal sole, il giardino ombreggiato. Poi una bella zona fitness e beauty farm, la piscina indoor, il lago lì davanti. È questa è la cornice dell'**Hotel Seeleiten**. Piacevole e accogliente, con una notevole prima colazione a buffet, cucina impeccabile e servizio gentile; mezza pensione da 106 € a persona, pernottamento e prima colazione da 90 € a persona.



12

Indirizzi...

CALDARO
Manincor
Località San Giuseppe
al Lago 4,
0471/96.02.30;
www.manincor.com

Lieselehof
Via Kardatsch 6,
0471/96.50.60;
www.lieselehof.com

Hotel Seeleiten
Strada del Vino 30,
0471/96.02.00;
www.seeleiten.it

APPIANO
Panificio Plazotta
Località San Michele,
Via Innerhofer 44,
0471/66.40.15;
www.plazotta.it

13. L'edificio gotico e la cappella di castel Englar, maniero del '400 nei dintorni dell'albergo-ristorante Strobhof di Appiano. 14. La gamma di vini prodotti nella tenuta dell'hotel. 15. Rita Plazotta con i figli e le decine di fragranti specialità della sua panetteria. 16. Gelato allo spumante dell'Alto Adige in crosta di cioccolato e tartare di fragole, specialità dello chef Herbert Hintner; il ristorante Zur Rose, di cui è la mente creativa, ha una stella Michelin.



13



14



15



16

6 APPIANO

Cento tipi di pane e un Pinot da primato

Il **Panificio Plazotta** di Appiano sforna cento tipi di pane: all'anice, al cumfino, al finocchietto, al coriandolo, al papavero, al girasole. Tanti i *bretzel*, bastoncini di pane intrecciati, i *laugen* a forma di croissant diritto, i *paarl*, pagnotte tonde accoppiate, e gli *schüttelbrot*, dischi di pane secco. Tra i dolci: strudel e le torte ai frutti di bosco o grano saraceno. La locanda si chiama **Zur Rose**, "alla rosa". Era una trattoria semplice, poi sono arrivati Herbert Hintner e, nel 1995, una stella Michelin. Hintner, rotondo e affabile, rielabora i piatti di qui. Come il canederlo soffiato, una nuvola di morbidezza con tutti i sapori tipici del *knödel*, ma senza la sua compattezza. Poi la millefoglie di vitello e porcini e la zuppa di pomodoro e anguria, estivissima. Per chiudere, tartare di mele in gelatina di Gewürztraminer o pralina allo spumante e ragù di ciliegie; menù degustazione di 4 portate a 65 €, di 8 a 80 €.

Non solo speck nelle sue versioni: di coscia, il più comune, e di costa del maiale, più grasso. **Franz Windegger** prepara i *kaminwurst*, salamini affumicati, i prosciuttini cotti tipo Praga, speziati o alle erbe, almeno venti

tipi di würstel, gli insaccati di selvaggina, gli stinchi affumicati, le carni in salamoia, la carne secca, una bresaola che si taglia più o meno a trucioli. L'assortimento è notevole, come la qualità.

Era un grande maso antico, con la casa padronale, la corte e un rudere di torre. Oggi lo **Strobhof** è un albergo di charme, con l'antico che si alterna al moderno. Le camere guardano sull'orto casalingo e i filari, c'è una bella zona wellness, sauna a vetrate aperte sui vigneti, piscina coperta e un laghetto artificiale che riproduce un ambiente naturale e biologico. La cantina vinifica l'uva della proprietà: la specialità è il Pinot Bianco Strahler, meritevole dei 3 bicchieri del Gambero Rosso. Di vaglia lo Chardonnay e il rosso Blauburgunder Riserva. Il ristorante è una certezza: Markus Steger propone *schlutzkrapfen* (ravioli) ripieni di porri e speck o taglierini al Pinot Nero; menù degustazione: 35-40 €.

Kathrin Oberhofer, sommelier dagli occhi verdi, ha raccolto al **Pillhof** il meglio enologico dell'Alto Adige e non solo. Bottiglie rare, da delibare a bicchiere. C'è anche la cucina: taglierini ai frutti di mare, carpaccio di canederli, bruschette alla crema di carciofo e alici, polipo e crema di peperoni, filetto di branzino alla spuma di Sauvignon e semifreddo al vin brûlé; conto da 25 €, mezza pensione da 88 € a persona.

Indirizzi...

APPIANO
Ristorante Zur Rose
Località San Michele,
Via Innerhofer 2,
0471/66.22.49;
www.zur-rose.com

Macelleria Windegger
Località San Michele,
Via Plazer 1,
0471/66.21.53;
www.windegger.info

Strobhof Hotel Ristorante
Azienda Vinicola
Località San Michele,
Via Pigenoer 25,
0471/66.22.50;
www.strobhof.it

Ansitz Pillhof
Località Frangarto,
via Bolzano 48,
0471/63.31.00;
www.pillhof.com

La ricetta

GUANCETTE DI VITELLO AL GEWÜRZTRAMINER

Questa carne saporita, molto popolare in Alto Adige, meno altrove, ispira una ricetta profumata di erbe aromatiche e vino bianco, da cuocere a fuoco dolce

La ricetta di Dieter Seebacher, che dirige i fornelli del ristorante annesso alla cantina Hofstätter, impiega un tipo di carne usata spesso in Alto Adige e raramente nel resto dell'Italia: le guancette di vitello. È una parte morbida e saporita apprezzata dagli chef, ma meno richiesta ai macellai. Stufate con qualche erba aromatica e con una generosa dose di profumato Gewürztraminer, ricco di sentori, le guancette diventano un piatto prelibato. La cottura deve essere lenta e paziente, a fuoco dolce, in modo che la carne si impregni del sapore del brodo, arricchendosi dell'intensità garbata del Gewürztraminer. Riso, purè di patate o polenta sono i contorni di rigore da unire alle guancette.



A sinistra: Dieter Seebacher del ristorante Hofstätter con le sue guancette di vitello.

Gli ingredienti

Per 4 persone

500 g di guancette di vitello ben pulite, 1 bicchiere di olio di semi, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 2 foglie di alloro, 3-4 foglie di salvia, 1 cucchiaino di farina, 1 pezzetto di burro da 60 g, 1/2 l di buon brodo, 750 cl di vino bianco Gewürztraminer, sale e pepe.



1 Dopo aver salato, pepato e mescolato con le foglie di salvia, le guancette di vitello vanno infarinate da entrambi i lati, scrollandole poi per far cadere la farina in eccesso.



4 Estrarre nuovamente le guancette e nel sugo rimasto aggiungere il burro e la farina facendo una salsa morbida che si passerà dal colino per evitare grumi.



2 In una casseruola scaldare l'olio e poi adagiarvi le guancette dorandole e girandole delicatamente per cinque-sei minuti a fuoco medio, insieme alle foglie di alloro. Tirarle fuori e riporle in un piatto. Eliminare le foglie d'alloro.



5 In un'altra casseruola riporre infine le guancette, che ora saranno ben cotte e tenere, ricoprirle con la salsa e tenere al caldo.



3 Tritare finemente aglio e cipolla e rosolarli nella casseruola, aggiungere le guancette e il vino. Cuocere per venti minuti poi versare delicatamente il brodo e continuare la cottura a fuoco basso per altri venticinque minuti.



6 Servire su piatti riscaldati le guancette che potranno essere accompagnate da riso bollito, purè di patate o polenta. Il vino che accompagna questo piatto delicato di carne non può essere che il Gewürztraminer di Termeno.