

# BLUARTE

## Alto Adige, Top quality Top wine

**Top of Vini Alto Adige la nuova fragranza della qualità. Al Parkhotel Laurin di Bolzano degustazione esclusiva dei vini altoatesini premiati dalle più rinomate guide italiane del settore. Collection wine che rappresenta la tavolozza orografica e geologica dell'Alto Adige**

*di Antonella Iozzo*



**Bolzano** - Top of Vini Alto Adige degustazione esclusiva dei vini altoatesini premiati dalle più rinomate guide italiane del settore: Gambero Rosso, Espresso, Veronelli, Bibenda, Vinibuoni, Slow Wine, Vitae, Sparkle e la Guida essenziale di Doctor Wine.

Nella suggestiva location del Parkhotel Laurin di Bolzano, l'evento must della qualità altoatesina, sul podio memorabile portraits che esprimono l'eccellenza, la passione, la tradizione. Wine party come tributo all'impegno e alla costanza dei produttori, espressione che veste ogni bottiglia e invita all'assaggio.

Tra sorsi di terroir wine lovers, produttori ed esperti del settore, intrecciano una conversazione che danza tra gusto personale e riscontri, tra fragranze identificative e profumi sorprendenti, un invito a scendere magari nei particolari tecnici con l'aiuto degli esperti collaboratori dell'Associazione Sommelier dell'Alto Adige.

Quasi una collection wine che rappresenta la tavolozza orografica e geologica dell'Alto Adige. Una piccola zona variegata dalle molteplici sfaccettature ciascuno per un vitigno. Solo così possiamo ottenere un vino diverso da ogni terroir, autoctoni e autentici che sviluppano ed esprimono in pieno tutta la forza del loro carattere.

Nelle sale del Parkhotel Laurin non ci sono comparse ma solo protagonisti che concorrono alla realizzazione di un'opera che interpreta l'Alta Qualità altoatesina ovvero Top of Vini Alto Adige. La degustazione inizia con la verve delle bollicine Hadenburg: Spumante Pas Dosè 2010 e Spumante Riserva Hausmannhof 2005 (Sparkle), due capisaldi, due perlage fini e persistenti, due loquacità intense diverse e seduttive. Tra i Pinot Bianco abbiamo ritrovato la fresca fragranza del Pinot Bianco Val Venosta 2013 Falkenstein (Espresso) che si contraddistingue anche per il Riesling 2013 (Gambero Rosso e Slow Food). Mineralità equilibrata per il Pinot Bianco Val Venosta 2013 Azienda Agricola Unterortl, Famiglia Aurich, (Gambero Rosso), notevoli i suoi Riesling, come l'annata 2013 (Espresso).

Degustazione accompagnata dai prodotti tipici altoatesini formaggi e speck per allietare il palato e scoprire le diverse sfumature dei vini. L'autenticità rigorosa della Cantina Terlano con Terlano Pinot Bianco Riserva Vorberg 2011 (Gambero Rosso e Veronelli) si riconferma, mentre è una piacevole scoperta il cantico che coniuga sapidità e mineralità nell'armonia dei profumi e della fragranza del Pinot Bianco Praesulis 2013 (Espresso) della Cantina Gumphof Markus Prackwieser, alle porte della Val D'Isarco. Tutta la particolarità di una zona particolare, dal punto di vista fisico e climatico, anche per il Sauvignon Praesulis 2013 (Gambero Rosso), un calice vigoroso quanto profumato e

raffinato.

È un susseguirsi di musicalità che conferma l'eccellenza della Manincor con il bianco Riserva della Contessa 2013 ( Espresso) e della Cantina Cortaccia con il bianco Freienfeld 2012 (AIS) un radioso splendore dai riflessi lucenti che fluttua in calici carichi di verità.

Una festa vivace, ma che capace di mostrare anche un andamento continuo e costante che flette il tempo, piacevole atmosfera che ci consente di degustare senza fretta, anzi, cogliendo l'istante che



si dilata nella convivialità della serata. Ed è ancora la Valle Isarco, a comunicare la sua estensione evolutiva con il Sylvaner Valle Isarco 2013 (Gambero Rosso) della Cantina Pacherhof ed il Veltliner Praepositus 2012 ( Gambero Rosso e Bibenda) dell'Abbazia di Novacella.

Essenza autoctona più che mai con il Gewürztraminer, aromatica intensità nei suoi riflessi oro che cesella la persistenza, i profumi, la giusta acidità. Ad ogni interpretazione corrisponde un gesto che trasuda dedizione, cuore e mente in sintonia con il canto della terra. Ed è questo che ritroviamo in ogni sorso di Gewürztraminer Nussbaumer 2013 ( Gambero Rosso e Veronelli) della cantina Tramin, o nella radiosa sofficietà del Gewürztraminer Kastelaz 2013( Gambero Rosso) di Elena Walch.

L'Alto Adige, seduce nella duplice veste di vino bianco e vino rosso. Varietà come la Schiava, il Pinot nero, il Lagrein che a volte fruttati a volte strutturati regalano sempre grandi emozioni. Il banco d'assaggio della Schiava sempre rispecchiare la sua convivialità, il suo essere schietto e genuino. Facile beva, freschezza e quel piacere di stare insieme che rende l'evento carismatico. Molti i nomi noti come la Cantina di Caldaro con un Lago di Caldaro scelto classico superiore 2013(Gambero Rosso), la Cantina Terlano con un particolare Schiava Grigia (Vini Buoni), fino al velluto intenso e corposo dei Lagrein, dove spiccano Urban 2012 Cantina Tramin (Bibenda), il Riserva Barbagòl 2011 del Podere Provinciale Cantina Laimburg (Bibenda), il gusto rotondo e strutturato del Lagrein Gries Riserva 2011 (Veronelli) Tenuta Niedermayr Josef , e l'eleganza sicura e decisa quanto profonda e materica del Lagrein Riserva Castel Ringberg 2011 Elena Walch (Slow Wine) che ritorna con abbraccio avvolgente e prezioso, capace di scivolare come il Gewürztraminer Passito Cashmere 2012 (Veronelli), è una poetica vastità trattenuta in gocce di prezioso nettare, mai stucchevole, che inebria e incanta.

Scia voluttuosa che prosegue con il Gewürztraminer vendemmia tardiva Roen 2012 Cantina Tramin (Veronelli, Vinibuoni, Bibenda, AIS), e trionfa in un solstizio di ebbrezza con il Moscato Giallo Passito Baron Salvadori Baronesse 2011 Cantina Nals Margreid (Veronelli). Paradisiache sensazioni che ci trasportano sulle sponde della sensualità con il Moscato Rosa 2012 Cantina Franz Haas, (Gambero Rosso, Bibenda), il Bianco Passito Le Petit 2012 Manincor (Espresso) e il Bianco Passito IGT Aruna 2012 Cantina Cortaccia (Veronelli). Denominatore comune una dolcezza mitigata con la giusta acidità, un piacere che ritorna al palato, una persistenza stemperata dall'equilibrio, semplicemente armonia. Al termine della degustazione un invito sopra le righe dal Consorzio Vini Alto Adige serata Chill-out con lo spumante Alto Adige al Laurin Bar con la musica dal vivo di Aja & Toni Eberle al Laurin bar.

Top of Vini Alto Adige la nuova fragranza della qualità.

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(24/11/2014)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)