

Die Weißweine

Weißburgunder

Der Weißburgunder soll um 1850 erstmals in Südtirol kultiviert worden sein. Nachdem sich die Sorte prächtig entwickelte, wurde sie – neben Gewürztraminer und Sauvignon Blanc – zur weißen Leitsorte der Region. Mit elegantem Apfelduft und belebender Säure ist der Weißburgunder der perfekte Wein für jeden Tag. Um seine Fruchtfinesse unverfälscht in die Flasche zu bringen, setzen die Kellermeister das Eichenfass beim Ausbau zurückhaltend ein.

EMPFEHLUNG:

leichte Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichte

Sauvignon Blanc

Diese sehr alte Rebsorte aus Frankreich wurde Ende des 19. Jhs. in Südtirol eingeführt. Die Anbaufläche ist zunehmend. Der Sauvignon entfaltet in Südtirol sein rebsortentypisches Bouquet mit leicht „grünen Aromen“ von frisch gemähem Gras, Holunderblüte und Stachelbeere und bringt sowohl knackig-frische Gewächse als auch voluminös-intensive Weine hervor.

EMPFEHLUNG:

Spargeln, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse

Gewürztraminer

Der Gewürztraminer stammt aus dem Südtiroler Weindorf Tramin. Als „Traminer“ war er bereits im 13. Jh. im ganzen deutschsprachigen Raum ein Begriff. Heute zählt er zu den gefragtesten Weinen Südtirols. Das Duftspektrum mit Noten von Rosenblättern, Nelken, Litschi und tropischen Früchten macht den Gewürztraminer zum Inbegriff einer Aromasorte. Mit seiner intensiven Farbe, dem vergleichsweise hohen Alkoholgehalt und seiner üppigen Textur ist er ein Meditationswein schlechthin.

EMPFEHLUNG:

Aperitif, asiatische Gerichte, Krustentiere (trockener Ausbau), Gänseleber, Pasteten (Weine mit Restsüße), Desserts und Käse (Süßweine)

I vini bianchi

Il Pinot bianco

Narrano le cronache che il Pinot bianco fu introdotto in Alto Adige intorno al 1850, e visto che fin dall'inizio diede il meglio di sé, divenne presto una varietà di punta fra i bianchi del territorio, accanto al Gewürztraminer e al Sauvignon. Col suo profumo elegante di mela e la sua acidità vivace, il Pinot bianco è perfetto come vino per tutti i giorni. Per non falsare la raffinatezza del suo gusto fruttato, gli enologi preferiscono non esagerare con l'affinamento nei fusti di rovere.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

primi piatti leggeri, canederli, pesce

Il Sauvignon blanc

Questo vitigno molto antico fu introdotto dalla Francia in Alto Adige alla fine dell'Ottocento, e da qualche anno la sua diffusione è in aumento. Il Sauvignon altoatesino sviluppa il suo profumo tipico con leggeri aromi verdi di erba appena falciata e uva spina, dando vita sia a vini freschi e di pronta beva, sia a vini più strutturati e dal gusto più intenso.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

asparagi, verdure grigliate, pesce, formaggio di capra

Il Gewürztraminer

Questo vitigno trae origine dalla località vinicola altoatesina di Termeno, e in tutti i paesi germanofoni è noto fin dal Duecento. Oggi è uno dei vini più apprezzati dell'Alto Adige. Grazie al suo *bouquet* vastissimo, con note di petali di rosa, garofani, lici e frutti tropicali, è considerato il vino aromatico per eccellenza. Ma il suo colore intenso, la sua gradazione alcolica relativamente elevata e la sua struttura molto ricca, ne fanno anche un vino da meditazione.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

aperitivi, piatti asiatici, crostacei (versione secca), fegato d'oca e paté vari (versione con zuccheri residui), dolci e formaggi (versione dolce).



Die Weißweine

Chardonnay

Der Chardonnay erlebte in den 80er Jahren einen gewaltigen Aufschwung. In Südtirol zeigt die Sorte ihre klassischen Qualitäten. Er überzeugt durch seine feine Säure und sein elegantes Aromenspiel von Ananas, Bananen, Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, Vanille und Butter. Das Angebot reicht von frisch-fruchtigen, geradlinigen Stahltank-Versionen bis zu komplexen, lagerfähigen Selektionen, die in Barriques vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut werden.

EMPFEHLUNG:

Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto

Pinot Grigio

Er stammt aus der großen Burgunderfamilie und ist zur Zeit die am meisten angebaute Weißweinsorte Südtirols.

Der Pinot Grigio ist ein vollmundiger, extraktreicher Weißwein mit blumig-warmem Duft nach Lindenblüten und zeigt je nach Anbaugebiet unterschiedliche Charakteristiken. Das Spektrum reicht von den feingliedrig-frischen Vertretern im Vinschgau über eher mineralische Weine im Etschtal bis zu feurig-stoffigen Gewächsen in Bozen und im Überetsch.

EMPFEHLUNG:

kräftige Fischgerichte, Südtiroler Spezialitäten

Riesling

Die Edelsorte aus Deutschland wurde im 19. Jh. nach Südtirol gebracht. Im Gegensatz zu den deutschen Vorbildern werden die Weine hier durchgegoren und mehrheitlich ohne oder nur mit sehr wenig Restsüße ausgebaut.

Vor allem in den kühleren Regionen Eisacktal und Vinschgau entstehen Rieslinge mit feinem Pfirsich- und Zitrusaroma und einer tänzerisch-belebenden Säure.

EMPFEHLUNG:

Meeresfrüchte, Austern, asiatische Gerichte, Vorspeisen

I vini bianchi

Lo Chardonnay

In Alto Adige, lo Chardonnay conobbe uno sviluppo rapidissimo negli anni Ottanta, esprimendo in questo territorio le sue caratteristiche migliori. È un vino che avvince con la sua raffinata acidità e i suoi eleganti aromi cangianti di ananas, banana, mela, pera, agrumi, vaniglia e burro. Le versioni in commercio vanno da quelle più fresche e fruttate, affinate solo in acciaio, alle selezioni più complesse destinate anche all'invecchiamento, fermentate in *barrique* e affinate sui lieviti fini.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto



Il Pinot grigio

Fa parte della folta famiglia dei vitigni di Borgogna e attualmente è la varietà bianca più coltivata in Alto Adige. Il Pinot grigio è un bianco dal gusto pieno, ricco d'estratti, dal profumo floreale e caldo, e a seconda della zona di produzione esprime caratteristiche diverse: si va dalle versioni più raffinate e fresche della Val Venosta, ai vini dal gusto più minerale della Valle dell'Adige, fino a quelli più intensi e strutturati della conca di Bolzano e dell'Oltradige.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

piatti di pesce da sapore forte, specialità tipiche altoatesine

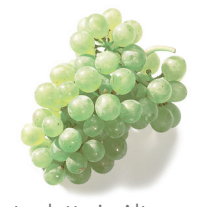


Il Riesling

Questo vitigno originario della Germania fu introdotto in Alto Adige nell'Ottocento, ma a differenza dei suoi avi tedeschi, il Riesling vinificato in Alto Adige subisce una fermentazione completa, il più delle volte privo (o quasi) di zuccheri residui. Quello prodotto nelle zone più fresche della Val d'Isarco e della Val Venosta si distingue per gli aromi di pesca e agrumi, e per un'acidità dinamica e stimolante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

frutti di mare, ostriche, ricette asiatiche, primi piatti



Die Weißweine

Sylvaner

Der Sylvaner wird in Südtirol fast ausschließlich im Eisacktal angebaut, wo er vor allem die kühlen, aber dennoch sonnenverwöhnten Hanglagen zwischen 500 und 700 m ü.d.M. schätzt. Hier entwickelt die Sorte sowohl genügend Körper als auch eine kernige Säure. Typisch für den Sylvaner ist sein mineralisch-frischer Duft, unterlegt von Aromen nach frischen Kräutern oder Heu.

EMPFEHLUNG:

Vorspeisen, Speck, Spargeln, Fisch

Veltliner

Vor allem österreichische Winzer haben den Grünen Veltliner international salonfähig gemacht. In Südtirol konzentriert sich sein Anbau auf das Eisacktal. Durch konsequente Ertragsbeschränkung und neue Kellertechnik hat sich der Veltliner zu einer angenehm würzigen und fruchtig-frischen Spezialität mit zarten Aromen von Blumen und Kräutern entwickelt.

EMPFEHLUNG:

Käse, Speck, leichte Vorspeisen, gebratener Fisch

Kerner

Die Kreuzung aus Trollinger und Riesling, benannt nach dem deutschen Dichter Justinus Kerner, wird aufgrund ihrer Frostbeständigkeit vor allem in höheren Lagen des Eisacktals und Vinschgaus angepflanzt. Die Sorte bringt rassig-würzige Weine mit dezenter Muskatnote hervor. Dank der reichen Aromafülle und dem fruchtig-feinen Bouquet hat der Kerner das Potenzial, zu einem neuen Aushängeschild der Südtiroler Weine zu werden.

EMPFEHLUNG:

Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüse-Terrinen

I vini bianchi

Il Sylvaner

In Alto Adige, il Sylvaner si coltiva quasi esclusivamente nella Val d'Isarco, dove apprezza i versanti freschi e soleggiati che si estendono fra i 500 e i 700 metri di quota. In queste condizioni il vitigno sviluppa una struttura corposa e una buona acidità. Una caratteristica tipica del Sylvaner è il suo sentore minerale e terrigno, impreziosito da aromi di erbe fresche o fieno.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

primi piatti, speck, asparagi, pesce



Il Veltliner

Sono stati i vignaioli austriaci a portare il Veltliner alla ribalta enologica internazionale. In Alto Adige viene coltivato prevalentemente in Val d'Isarco. Negli ultimi anni, la limitazione severa delle rese e le nuove tecniche di vinificazione hanno reso il Veltliner un vino dal gusto assai gradevole, fruttato e speziato, con delicati aromi di fiori ed erbe.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

formaggi, speck, primi piatti leggeri, pesci arrostiti



Il Kerner

È un vitigno ottenuto incrociando Schiava e Riesling, che prende il nome dal poeta tedesco Justinus Kerner, e che grazie alla sua resistenza al gelo si coltiva soprattutto alle quote più alte della Val d'Isarco e della Val Venosta. Da questa varietà si ottengono vini vigorosi e speziati, con un leggero sentore di noce moscata. Con la ricchezza del suo aroma e il suo bouquet fruttato e raffinato, il Kerner ha tutte le carte in regola per diventare un nuovo fiore all'occhiello della produzione altoatesina.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

primi piatti, pesce alla griglia, paté di verdure



Die Weißweine

Müller-Thurgau

Benannt nach dem Schweizer Rebforscher Hermann Müller aus dem Thurgau, bringt diese weltweit erfolgreiche Neuzüchtung besonders spritzige, aromatische Weißweine hervor. Neben ihrem typischen Muskataroma entwickelt die Sorte im Eisacktal einen Duft nach Holunderblüten, im warmen Unterland finden wir eher Aromen von Nüssen und Steinfrüchten, während im Vinschgau mineralische Noten und dezenter Apfelduft vorherrschen.

EMPFEHLUNG:

leichte Vorspeisen, gebratene Süßwasserfische, Frischkäse

Goldmuskateller

Gut möglich, dass schon die Römer den Goldmuskateller nach Südtirol brachten, als sie 15 v. Chr. in die Täler vorstießen, die damals zum antiken Rätien gehörten. Heute wird die Sorte in warmen Lagen des Etschtals kultiviert. Mit seinem angenehmen Muskatduft und dem ausgeprägt süßen Geschmack ist der Goldmuskateller ein beliebter Dessertwein und ein perfekter Aperitifwein, wenn er trocken ausgebaut wird.

EMPFEHLUNG:

Aperitif, Desserts, reifer Blauschimmelkäse

I vini bianchi

Il Müller-Thurgau

Da questo vitigno diffuso in tutto il mondo - che prende il nome dall'agronomo svizzero Hermann Müller, originario della Turgovia (Thurgau) - si ottengono vini bianchi aromatici e di pronta beva. Oltre al suo tipico aroma di noce moscata, il Müller-Thurgau prodotto nella Val d'Isarco esprime un gradevole profumo di sambuco, mentre nei vigneti più caldi dell'Oltradige sviluppa aromi di nocciola, frutti a drupa e in Val Venosta note minerali con delicati profumi di mela.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

primi piatti leggeri, pesci d'acqua dolce arrostiti, formaggi freschi

Il Moscato giallo

Potrebbero essere state le antiche legioni romane a importare il Moscato giallo in Alto Adige, quando nel 15 a.C. si sospinsero in queste valli alpine, fino ad allora territorio dell'antica Rezia. Oggi questa varietà è coltivata nei vigneti più soleggati della Valle dell'Adige. Con il suo profumo gradevole di noce moscata e il suo gusto amabile, il Moscato giallo non è solo un vino da dessert molto apprezzato, ma, nella versione secca, anche un ottimo aperitivo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

dolci, formaggi maturi a muffa blu, o come aperitivo

