

Alto Adige Gewürztraminer 2006

Come era prevedibile la serata dedicata al Gewürztraminer dell'Alto Adige ha avuto un notevole successo di pubblico, con il consueto corollario di disamine e dialoghi che si è protratto fino a tarda ora. L'impressione ricevuta è che questo sia un vino che piace molto ai consumatori, sebbene a ciascuno per ragioni differenti, spesso legate al gusto personale. Certo la complessità, ma anche l'immediatezza, le sfumature e le evidenze, il nitido floreale ed il frutto maturo, il calore e la fragranza portano molte argomentazioni al degustatore che voglia spiegare le proprie sensazioni e le ragioni della propria preferenza ed è bello vedere tante persone che si animano e si accalorano nel parlare di un vino. Ancora più ricco il ventaglio di proposte, spunti e suggerimenti per i possibili abbinamenti del Gewürztraminer, con il suo profumo ed il suo sapore così inusuali e seducenti: si va dal classico aperitivo al foie gras, dai crostacei ai formaggi erborinati, dalla cucina giapponese a quella indiana, dalla cucina tradizionale a quella molecolare. Ciascuno ha un proprio mondo di fantasticherie organolettiche e il Gewürztraminer sembra stuzzicarle vivacemente.

Il 2006 è apparso a tutti un millesimo ricco e generoso, capace di esprimere al meglio la complessa personalità di questo vino che sta diventando sempre più una bandiera per l'Alto Adige. Le preferenze del pubblico si sono riversate su due vini in particolare: uno di un piccolo ed esigente produttore di Montagna, **Franz Haas**, l'altro della **Cantina Viticoltori di Caldaro**, che alla fine l'ha spuntata con decisione con il suo **Alto Adige Gewürztraminer Campaner 2006**, premiato con le **Super Tre Stelle** nella Guida I Vini di Veronelli 2008 di prossima uscita in libreria.

A tal proposito ricordiamo che la Guida verrà presentata il 30 ottobre prossimo, alle ore 11,30, presso il Teatro Angelicum di Milano.

G.B.

PER CONTRIBUIRE AL DIBATTITO



Per togliersi dalla lista effettuare un reply del messaggio scrivendo nell'oggetto: cancellami Attenzione: è importante che la parola "**cancellami**" venga inserita nell'oggetto e non nel corpo del messaggio, in modo che sia possibile la cancellazione automatica dalla lista.