

# Italia a Tavola

network

RISTORAZIONE - BAR - OSPITALITÀ - ENOGASTRONOMIA - TERRITORIO

**Lombardia  
e Veneto**  
nuovi assessori  
all'Agricoltura

**Marchesi**  
piace la sua rinuncia  
alle stelle

**LB**  
*italia*

Uomini  
e Macchine  
per la pasta  
di tutti i giorni

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB BERGAMO  
in caso di mancato recapito si restituisca al mittente che si impegna a pagare la relativa tassa. Editori: Contatze srl - via Piazzi, 51 - 24030 Mazzo (BG) - Contatze LP



# Altoatesini i top Pinot nero

## Alla ribalta toscani e lombardi

Una classifica del 7° Concorso nazionale del Pinot nero d'Italia, dedicato alla produzione dell'annata 2005, che vede ancora una volta i vini altoatesini nelle prime posizioni ma riserva piacevoli sorprese con Pinot nero toscani e dell'Oltrepò pavese nelle posizioni di rincalzo. La settima edizione del Concorso nazionale del Pinot nero d'Italia si è conclusa con la proclamazione dei vincitori alla presenza di stampa e autorità, quali il presidente della Provincia di Bolzano Luis Durnwalder, il vicesindaco di Egna (Bz) e il sindaco di Montagna (Bz) e naturalmente gli esponenti del comitato organizzatore.

La prima posizione della classifica è stata conquistata, ex-aequo con 82/100 punti, dal Südtiroler Blauburgunder di Franz

Haas e dal Südt. Blaub. Riserva "Abtei Muri" Tenuta/Cantina Muri-Gries di Bolzano. Il primo è un Pinot nero proveniente dalle classiche zone di elezione del vitigno in Alto Adige, i pendii di Pinzano e Gleno nel comune di Montagna e l'Altopiano di Mazzon a Egna, che viene vinificato con particolari accorgimenti elaborati in azienda. Il secondo nasce da giovani viti di otto/nove anni coltivate ad Appiano Monte, zona che si sta confermando vocata, soprattutto nei terreni alle quote più elevate (ca. 550 mt.) dedicati esclusivamente a questo esigente vitigno.

La seconda piazza è stata appannaggio di ben quattro produttori con 80/100 punti: Cantina Kossler con il Südt. Blaub. "Herr von Zobel", Cantina

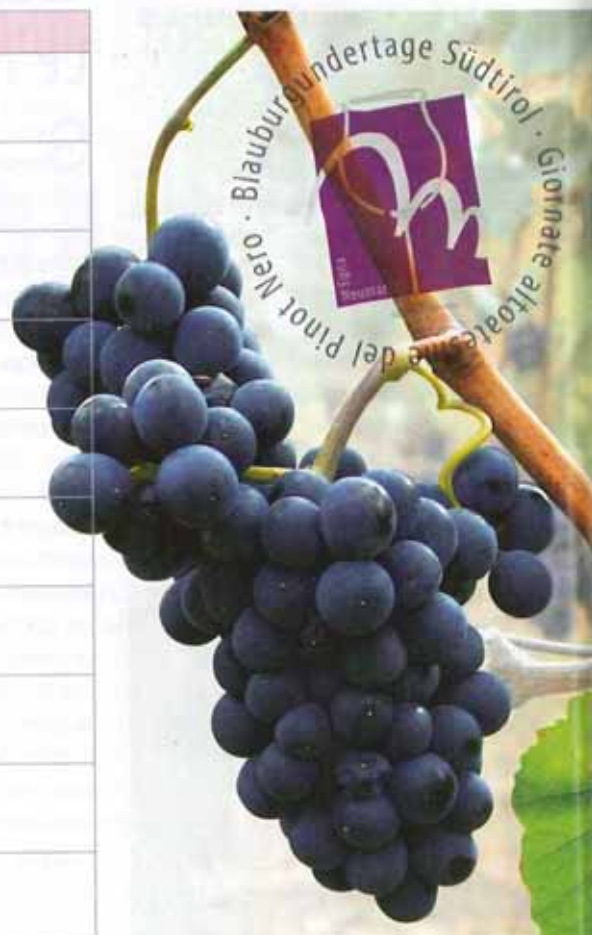


Nals Margreid con il Südt. Blaub. "Mazzon", Cantina St. Pauls con il Südt. Blaub. "Luziafeld" e infine Podere Fortuna con l'Igt Toscana Fortuni. Il Pinot nero di questa giovane azienda, che ha certamente rappresentato una delle sorprese del Concorso riuscendo a competere con la riconosciuta qualità dei vini altoatesini giunti ex-

### IL PODIO DEL CONCORSO

(elenco completo su [www.italiaatavola.net](http://www.italiaatavola.net))

Rango	Punti	Azienda e denominazione vino
1	82	<b>Franz Haas</b> <b>Südt. Blauburgunder 2005</b>
1	82	<b>Muri-Gries - Weingut/Klosterkellerei</b> <b>Südt. Blauburgunder Riserva "Abtei Muri" 2005</b>
2	80	<b>Kellerei Kössler</b> <b>Südt. Blauburgunder "Herr von Zobel" 2005</b>
2	80	<b>Kellerei Nals Margreid</b> <b>Südt. Blauburgunder "Mazzon" 2005</b>
2	80	<b>Podere Fortuna</b> <b>Igt Toscana Fortuni 2005</b>
2	80	<b>Kellerei St. Pauls</b> <b>Südt. Blauburgunder "Luziafeld" 2005</b>
3	79	<b>Kellerei Bozen</b> <b>Südt. Blauburgunder Riserva 2005</b>
3	79	<b>Tiefenbrunner - Schlosskellerei Turmhof</b> <b>Südt. Blauburgunder Riserva "Lenticlarus" 2005</b>
3	79	<b>Maso Poli</b> <b>Trentino Superiore Pinot Nero 2005</b>
3	79	<b>Tenuta Mazzolino</b> <b>Oltrepò Pavese Pinot Nero "Noir" 2005</b>



aequo, proviene da vigneti piantati sulle pendici degli Appennini in uno dei poderi appartenenti al Castello di Cafaggiolo, nucleo storico delle proprietà della famiglia de' Medici sulle colline del Mugello (Fi), ora di proprietà di Alessandro Brogi. Infine il terzo premio, con 79/100 punti, è andato a due importanti nomi della viticoltura altoatesina quali la Cantina di Bolzano con il Südt. Blaub. Riserva e Tiefenbrunner con il Südt. Blaub. Riserva "Linticlarus", inoltre a Maso Poli con il Trentino Superiore Pinot nero e a una piacevole novità, la Tenuta Mazzolino con l'Oltrepò Pavese Pinot Nero "Noir".

L'intensa giornata iniziale delle "Giornate altoatesine del Pinot nero" è proseguita nel pomeriggio, ad Egna, con l'apertura dei banchi d'assaggio rivolti al pubblico, un seminario di degustazione e, in serata, con la verticale di dieci annate del "Pinot nero Barthenau Vigna S.Urbano" della Tenuta J. Hofstätter guidata dal titolare Martin Foradori. Il programma è stato replicato nel comune di Montagna

e si è concluso con una festa finale sotto i portici del piccolo ma suggestivo centro storico di Egna, durante la quale i Pinot nero in concorso sono stati apprezzati in abbinamento ai prodotti tipici della Bassa Atesina. La splendida cornice di Castel d'Enna, storico maniero che sovrasta il paese di Montagna, e la calda ospitalità del proprietario, Barone Ernesto Rubin de Cervin Albrizzi, hanno creato l'atmosfera perfetta per celebrare il decennale di una manifestazione che ha saputo ricavarci in questi anni uno spazio unico nel panorama del mondo del vino italiano.

È già pronta la 4a edizione delle "Giornate del Riesling Alto Adige" a Naturno (Bz), che dal 7 al 9 novembre 2008 offriranno a tutti gli appassionati la possibilità di degustare ai banchi d'assaggio un centinaio di Riesling provenienti da tutto il mondo.



Su [www.italiaatavola.net](http://www.italiaatavola.net)  
la versione più ampia  
di questo servizio

### Trentino superiore Pinot nero Doc PINOT NERO SUPERIORE di MASO POLI

**Tipologia:** Trentino superiore Pinot nero Doc

**Etichetta:** Pinot Nero superiore

**Uvaggio:** 100% Pinot nero  
**Vinificazione:** in rosso, 15 giorni di fermentazione

**Invecchiamento:** in barriques francesi per 16 mesi

**Affinamento:** in bottiglia per 6 mesi

**Colore:** rubino tenue

**Profumo:** dolce e fruttato di amarena, ribes e cannella

**Sapore:** delicato e avvolgente

**Longevità:** 10 anni

**Gradi:** 13% vol.

**Acidità totale:** 5,40 g/l

**Abbinamenti:** carni grigliate o allo spiedo



3° CLASSIFICATO

Azienda agricola Maso Poli  
Strada del Vino 33, 38015 Pressano di Lavis  
- Lavis (Tn) - Tel 0461 871519 - Fax 0461 658587 - [www.masopoli.com](http://www.masopoli.com)

### Alto Adige Pinot nero PINOT NERO 2005 di FRANZ HAAS

**Tipologia:** Alto Adige Pinot nero

**Etichetta:** Pinot nero 2005

**Uvaggio:** 100% Pinot nero  
**Vinificazione:** macerazione e frequenti follature

**Invecchiamento:** piccole botti di rovere per circa 1 anno

**Affinamento:** in bottiglia per 5-10 mesi

**Colore:** rosso rubino abbastanza carico

**Profumo:** lampone, marasche e frutti di bosco

**Sapore:** tannino contenuto che esalta la morbidezza

**Longevità:** 4-5 anni

**Gradi:** 13% vol.

**Servire a:** 18°C

**Acidità totale:** 5,55 g/l

**Abbinamenti:** pollame nobile, carni rosse delicate



1° CLASSIFICATO

Franz Haas  
via Villa 6, 39040 Montagna (Bz)  
Tel 0471 812280 - Fax 0471 820283  
[www.franz-haas.it](http://www.franz-haas.it)

### Alto Adige Blauburgunder/Pinot nero riserva ABTEI MURI DOC di MURI GRIES

**Tipologia:** Alto Adige Blauburgunder/  
Pinot nero Riserva

**Etichetta:** Abtei Muri Doc

**Uvaggio:** 100% Blauburgunder/Pinot nero

**Vinificazione:** in acciaio  
**Invecchiamento:** 14 mesi in barrique

**Colore:** rosso rubino con riflessi color rosso mattone dopo lungo invecchiamento

**Profumo:** gradevole, intenso, verso frutti di bosco

**Sapore:** pieno, secco e persistente

**Longevità:** 4 anni

**Gradi:** 13% vol.

**Servire a:** 16°C

**Acidità totale:** 5,07 g/l

**Abbinamenti:** selvaggina, volatili, carni rosse e formaggio stagionato



1° CLASSIFICATO

Tenuta/Cantina Convento Muri-Gries  
piazza Gries 21, 39100 Bolzano (Bz)  
Tel 0471 282287 - Fax 0471 273448  
[www.muri-gries.com](http://www.muri-gries.com)

### Pinot nero Toscana Igt FORTUNI 2005 di AZIENDA AGRICOLA FORTUNA

**Tipologia:** Pinot nero Toscana Igt

**Etichetta:** Fortuni 2005

**Uvaggio:** 100% Pinot nero Igt Toscana

**Vinificazione:** in tini aperti di rovere francese a temperatura controllata per 15 gg, senza lieviti aggiunti

**Invecchiamento e Affinamento:** 12 mesi in barrique di rovere francese, 6 mesi in tini di cemento e 12 mesi in bottiglia

**Colore:** rosso rubino di media intensità e riflessi porpora

**Profumo:** fruttato di ciliegia, lampone e cassis, seguono liquirizia, caffè, cuoio e spezie

**Sapore:** morbido e di buona grassezza, equilibrato con tannini integrati; finale lungo



2° CLASSIFICATO

Azienda agricola Fortuna srl  
via San Giusto a Fortuna 7, 50037 San Piero a Sieve (Fi) - Tel 055 8487214  
Fax 055 84874398 [www.poderefortuna.com](http://www.poderefortuna.com)