

# 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).

## 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

# 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 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 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 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 soleggiati 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



## 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