

# TITOLO LAGREIN

occhiello

di Bernardo Pasquali

## LEGENDA

**i** Il Punteggio indicato nel bollino rosso sulla bottiglia è dato dalla somma del voto di Degustazione, più il voto del rapporto Qualità/prezzo e quello della Reperibilità. Nel bollino grigio è segnalato il punteggio di degustazione.

**🍷** : analisi organolettica

**📊** : voto di degustazione in centesimi

**📊** : rapporto qualità/prezzo, da sfavorevole (1) a ottimo (5)

**📊** : reperibilità, da difficile (1) a ottima (5)

Il prezzo è indicativo in enoteca

◀ Sempre più ai vertici dell'enologia italiana troviamo realtà del Trentino e dell'Alto Adige, tanto nei bianchi che nei rossi. Fra gli autoctoni di questa area produttiva alpina ce n'è uno che sta emergendo progressivamente in questi ultimi anni. Si tratta del Lagrein, un vitigno autoctono in gran spolvero, le cui origini - nonostante

alcune interpretazioni, anche autorevoli, indichino la Val Lagarina - risalgono alla "prima era" della coltivazione della vite. E' quasi certo, infatti, che Lagrein derivi da Lagara, colonia della Magna Grecia famosa per il vino Lagaritanos. Vi sono testimonianze che risalgono al XVI secolo che raccontano dell'esistenza di questo vitigno a bacca nera in Alto Adige e



moltissime testimonianze successive della sua diffusione nel Campo Rotaliano e nel resto della regione.

Di questo vitigno sono particolarmente conosciuti due biotipi che si distinguono per la diversa forma e dimensione del grappolo: Lagrein a grappolo corto e Lagrein a grappolo lungo, con caratteristiche organolettiche diverse.

Nelle zone tipiche dove viene coltivato, il vino Lagrein che se ne ottiene prevede due tipologie: rosato (Kretzer) e scuro (Dunkel). Con un periodo di invecchiamenti di almeno due anni, a decorrere dal 1 ottobre dell'anno della vendemmia, questo vino può essere classificato Riserva.

Euposia ha degustato una manciata dei

Lagrein più noti, che hanno confermato come questo prodotto autoctono possa ambire a ritagliarsi uno spazio importante nel panorama dell'enologia italiana, conservando una tipicità integra. Il team di degustazione di Euposia era composto, nell'occasione, da Bernardo Pasquali, Micaela Madesani, Stefania Ruffo e Andrea Soave. >



LAGREIN 2005  
CANTINA COLTERENZIO

Il colore del vino si presenta di un profondo rosso rubino con delle tonalità ancora violacee, che testimoniano della bella vitalità. L'olfatto è ricco di frutta rossa in confettura, ciliegia, more e mirtilli, con una piacevole percezione di prugne e spezie dolci, in particolare chiodi di garofano. Sono sensazioni fini che sono mediate da una struttura alcolica forse un po' troppo spiccata che porta il vino ad essere leggermente pungente. Un po' meno equilibrato al palato dove emerge senza dubbio la sensazione pseudocalirica dell'alcool che purtroppo non è sostenuta da una struttura estrattiva altrettanto adeguata. La morbidezza è comunque piacevole e conquista soprattutto per la sua struttura acida e per dei tannini non particolarmente ruvidi. Nel complesso il vino è abbastanza equilibrato e armonico, adatto ad una cucina speziata e particolarmente elaborata.

**In degustazione** 🍷 🍷  
**Qualità/prezzo** 🍷 🍷 🍷 🍷  
**Reperibilità** 📍 🍷 🍷 🍷  
**Prezzo medio** 12,62 euro

LAGREIN 2005  
MARTINI & SOHN

In questo Lagrein sono la finezza e la freschezza dei profumi e delle sensazioni organolettiche a predominare. Già il suo colore rosso rubino inenso, presenta delle tonalità violacee che orientano verso una particolare stabilità e giovinezza. Infatti anche all'olfatto i profumi sono particolarmente floreali e piacevoli; emerge la viola con tutta la sua intensità e poi la frutta con more e mirtilli maturi. La freschezza dei profumi fruttati la si trova anche nella susina matura. La percezione è fine e portata a sensazioni morbide con una speziatura dolce di chiodi di garofano. C'è anche della vegetalità in particolare sotto forma di erbe fini e aromatiche. In bocca c'è coerenza anche se la presenza di un tannino un po' ruvido rende il vino meno fine ed elegante che al naso. Anche l'acidità è spiccata. Le sensazioni sono quindi meno equilibrate e mantengono comunque una particolare intensità e persistenza, agevolate pure da una mineralità tipica di calcare dolce. Ottimo per salumi tipici altoatesini leggermente affumicati.

**In degustazione** 🍷 🍷  
**Qualità/prezzo** 🍷 🍷 🍷 🍷  
**Reperibilità** 📍 🍷 🍷 🍷  
**Prezzo medio** 9,14 euro

LAGREIN 2005  
ABBAZIA DI NOVACELLA

Ciò che colpisce di questo prodotto è il fine bouquet di profumi che accarezza l'olfatto. Tipicità del vitigno e soprattutto bella frutta in evoluzione con dei sentori piacevoli di affinamento. Su tutti cuoio bagnato e cioccolato. Inoltre una percezione di fresco sottobosco esaltato da una netta mineralità da calcare umido. Un po' di sentori vegetali e in particolare di erbe fini e aromatiche. Al palato si rivela ancora un po' ruvida con dei tannini sia del vitigno e gallici da affinamento che in un certo modo irrigidiscono la bevibilità del prodotto. Si può affermare comunque che si tratta di un vino che col tempo in bottiglia saprà certamente superare queste caratteristiche di disequilibrio per arrivare a morbidezze che ne aumenteranno la piacevolezza. Retrogusto ammandorlato per un vino che non mantiene in maniera persistente la sua potenzialità gustativa. Per il suo carattere ruvido in bocca è da consigliare con piatti tipici altoatesini e in particolare con canederli in brodo.

**In degustazione** 🍷 🍷  
**Qualità/prezzo** 🍷 🍷 🍷 🍷  
**Reperibilità** 📍 🍷 🍷 🍷  
**Prezzo medio** 12,01 euro



**LAGREIN 2005**  
CANTINA DI TERLANO

🍷 Le rocce porfiriche dei pendii dei vigneti del comune di Terlano emergono in questo vino. Pur non trattandosi del cru aziendale dimostra la sapienza e la grande abilità di questa azienda di prestigio dell'Alto Adige. Inoltre mette in evidenza un grande terroir che caratterizza con originalità minerale le piacevolzze organolettiche complessive. Il naso è decisamente raffinato ed elegante con sensazioni di piccoli frutti rossi, more e mirtilli, ciliegia mora e amarena, spezie dolci e una sensazione floreale di petali di rosa essiccati. Al palato pur non mettendo in evidenza una completa maturazione con un tannino ancora da affinamento, riesce a stupire per la persistenza e pulizia con un sentore verde ancora percepibile ma evolvente. La "spina dorsale" acida e la delicata mineralità ne fa un vino da invecchiamento per i più pazienti wine lovers.

**In degustazione** 🍷 🍷

**Qualità/prezzo** € 🍷🍷🍷🍷

**Reperibilità** 🍷 🍷🍷🍷

**Prezzo medio 14,79 euro**



**LAGREIN 2005**  
CANTINA DI LAVIS

🍷 Sono le finezze e l'equilibrio le caratteristiche principali di questo vino del Trentino. Un Lagrein dove tutte le sensazioni sono ben compensate tra loro, non un prodotto muscolare, non un attaccante ma un raffinato regista. Sono le note dolci della vaniglia e del cioccolato bianco a coccolare i sensi dell'olfatto, e la violetta di campo sostenuta da una delicata mineralità che si sposa piacevolmente con le sensazioni rosse del ribes e del lampone. Ma ecco evolvere nel bicchiere una raffinata liquirizia, netta e speziata dalla cannella e dal chiodo di garofano. Anche al palato è morbido e vellutato, coerentemente con quanto percepito al naso. Ricco di elementi estrattivi, con un tannino ancora da affinare ma certamente dolce e non ruvido. Bella freschezza con una sensazione di fumè grafítico che esalta l'intensità al palato anche se non si mantiene con particolare persistenza.

**In degustazione** 🍷 🍷

**Qualità/prezzo** € 🍷🍷🍷🍷

**Reperibilità** 🍷 🍷🍷🍷

**Prezzo medio 9,05 euro**



**LAGREIN 2005**  
HOFSTATTER

🍷 Per questa cantina ubicata in una delle zone più famose per la produzione di vini bianchi al mondo, Tramin – Termeno, il Lagrein degustato rappresenta un prodotto di particolare interesse a testimonianza dell'alta qualità raggiunta da questa realtà vitivinicola altoatesina. Tabacco dolce, grafite e cioccolato. Sono le prime impressioni sul bicchiere Hofstatter. Una complessità legata anche alla tecnica di affinamento con un frutto ben evoluto verso la confettura di piccoli frutti rossi. La sensazione minerale porta a sensazioni anche di terra bagnata e di sottobosco che probabilmente alterano la finezza al naso ma la rendono sicuramente intrigante anche per i più esperti degustatori e appassionati di vini da terroir. Purtroppo in bocca non è altrettanto espressivo proponendo una sensazione legata alle cere con una sensazione pseudocalorica alcolica che porta anche a percezioni di vernice mai particolarmente raffinate. L'intensità aromatica – olfattiva è comunque di pregio e si mantiene persistente per lungo tempo. Le componenti acide, sapide e tanniche spostano l'equilibrio verso le durezza. Si tratta certamente di un vino da affinamento che si impreziosirà durante il riposo in bottiglia.

**In degustazione** 🍷 🍷

**Qualità/prezzo** € 🍷🍷🍷🍷

**Reperibilità** 🍷 🍷🍷🍷

**Prezzo medio 14,36 euro**



**LAGREIN 2005**  
TIEFENBRUNNER

Il suo colore rosso rubino intenso e particolarmente profondo lascia prospettare un vino complesso e di pregio. Il suo carattere di tipicità lo eleva rispetto al resto dei vini degustati. Per i profumi netti, piacevolmente percepibili. Probabilmente meno complesso ma sicuramente franco e deciso.

La freschezza dei profumi mediata da una piacevole sensazione di leggero affinamento in legno sono ben compenstrate da una elegante florealità e da un frutto rosso ancora polposo e maturo. Al palato dimostra carattere e nella sua finezza riesce a prolungare la persistenza delle sensazioni organolettiche per lungo tempo, con un retrogusto piacevolmente ammandorlato. La componente acida in questo vino è significativa e particolarmente percepibile, tanto da farne un vino da prevedibile invecchiamento.

**In degustazione** 🍷 🍷  
**Qualità/prezzo** € 🍷🍷🍷  
**Reperibilità** 📍 🍷🍷🍷  
**Prezzo medio 13,63 euro**

**LAGREIN 2005**  
CANTINA DI ANDRIANO

Questo Lagrein possiede una sua particolarità muscolarità e un carattere di ampia intensità sia all'olfatto che al palato. È probabilmente il prodotto che più si è distinto in questa significativa espressività. Già alla vista si è dimostrato di un colore rosso rubino intenso con ancora delle tonalità violacee. Bel frutto in concentrazione al naso che mantiene però una bella freschezza e nettezza. More e mirtilli con ciliegie marasche e lamponi. Piacevole la speziatura dolce in particolare di chiodi di garofano e pepe rosa. La componente minerale è delicata e percepibile nelle sensazioni calcaree di terra bagnata. Elementi di vegetalità e di erbe fini e aromatiche arrotondano e ingentiliscono i profumi. In bocca è un'esplosione di vitalità e forza con sensazioni fruttate emergenti e una significativa sensazione pseudocalorica. Comunque è ben equilibrato e tende a resistere a lungo con una buona persistenza. Complessivamente un lagrein di forza.

**In degustazione** 🍷 🍷  
**Qualità/prezzo** € 🍷🍷🍷  
**Reperibilità** 📍 🍷🍷🍷  
**Prezzo medio 10,01 euro**

**LAGREIN 2005**  
ST. PAUL

Ottima la freschezza di questo Lagrein della cantina di St. Paul. dai vigneti che sorgono lungo la strada dei vini che confluisce nella valle che porta a Merano. Fiori e frutti. Spezie e sensazioni vegetali aromatiche. Violette e rose rosse appassite. Mirtilli, more e susine in confettura. Sensazioni dolci di terre calcaree, fresche di mentuccia e di erbe di campo. A dare complessità anche una piacevole vaniglia che ammorbidisce il sentore di tabacco e di cuoio bagnato. In bocca il vino è morbido con una presenza di tannini da evoluzione e comunque gentili dove prevalgono certamente i gallici del legno di affinamento. Complessivamente è comunque abbastanza equilibrato con una bella persistenza sulla nettezza e franchezza degli aromi. Il retrogusto olfattivo di mandorla e spezie dona a questo Lagrein un particolare carattere di originalità.

**In degustazione** 🍷 🍷  
**Qualità/prezzo** € 🍷🍷🍷  
**Reperibilità** 📍 🍷🍷🍷  
**Prezzo medio 13,40 euro**

