

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuole

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR s.r.l.

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.

FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051

Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO

C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA

Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964



(quotidiano)

07 0779 03T 9F 2S 52FREG69

IL GIORNALE DI BRESCIA

VIA SOLFERINO 22/24

251 BRESCIA BS

Dir. Resp. G. BATTISTA LANZANI

Data: 1 Luglio 1992

SERATA ENOGASTRONOMICA AL «CAPRICCIO» DI MANERBA

Lageder, ecco i vini d'autore

MANERBA - Riprendendo una lodevole iniziativa che sta diventando preziosa tradizione, Giancarlo Tassi ha richiamato qualche sera fa nel suo accogliente «Capriccio», a Manerba del Garda, una pattuglia di gourmet e di amici per il terzo «incontro con i vini d'autore». Dopo il bresciano Maurizio Zanella (Cà del co) ed il friulano Giovanni Puiatti è stata questa la volta di un protagonista assoluto del profondo rinnovamento della vitivinicoltura dell'Alto Adige. Il marchio «Alois Lageder» è infatti abbinato ormai da oltre un decennio a vini che hanno segnato il panorama produttivo dell'alta valle dell'Adige e dell'Isarco. Lageder è stato tra i primi a rinnovare con attenzione i vitigni puntando su rese minori e d'alta qualità; una materia prima preziosa, prodotta su piccoli appezzamenti collinari ben esposti, che ha trovato anche in cantina, con l'affinamento dei bianchi nelle piccole botti di

rovere, l'eleganza, la ricchezza e l'equilibrio necessario ed una durata «francese».

E proprio i bianchi sono stati i grandi protagonisti della cena allestita con perizia dalla brigata di cucina del «Capriccio». Il pinot bianco, con quel sentore netto e persistente di mela ranetta, ha retto perfettamente le ostriche ed i tartufi di mare, così come il Sauvignon «Lehenhof» della magica enclave di Terlan si è perfettamente accostato allo storione affumicato, servito con panna acida e caviale Beluga, ed al delicato polpo in guazzetto.

Il punto più alto, a nostro modesto avviso, è stato però toccato con la presentazione dello Chardonnay «Lowengang» dell'annata 88, in bottiglie magnum, accompagnato alle pennette agli scampi e, soprattutto, al trancio di tinca ripiena. Abbinamento coraggioso che ha valorizzato stupendamente il complesso bouquet e gli aromi di frutta esotica di questo 88, perfetto nella bittiglia classica e forse

destinato ancora a crescere nel magnum.

Difficile far seguire ancora qualcosa, ma Giancarlo Tassi ha saputo proporre un delicato piatto di lumache per assaporare il Cabernet Sauvignon 88, sempre della tenuta «Lowengang», vino di grande eleganza che sfrutta al meglio i pregi dei vecchi ceppi d'un vitigno che alberga nella zona di Magrè fin dal 1922. Chiusura di livello con una leggera crostata di frutta ed un Moscato Rosa «Margreit» piacevole e infinito.

A tutte le curiosità dei convenuti ha risposto, al momento del caffè, lo stesso Lageder che ha annunciato con orgoglio l'acquisto recente d'una nuova tenuta a Magrè, la celebre Hirschprunn, che per il viticoltore bolzanino rappresenta una nuova sfida: produzioni di qualità capaci di superare la cerchia degli amatori. E il «buon lavoro», augurato dai commensali, non è apparso rituale.

g. f. h.