



## Un po' mare un po' montagna

**Ecco due carte dei vini di luoghi di villeggiatura,  
uno sulla riviera tirrenica l'altro in Alto Adige.  
Entrambe, comunque, non si limitano a etichette del territorio,  
ma fanno incursioni (più o meno) intelligenti in Italia e oltre**

### Kallmünz 15/20

Quella del Kallmünz è una carta in cui l'Alto Adige è indubbio protagonista, anche se questo non significa che il resto dell'Italia, così come la Francia, non abbiano il giusto spazio.

Ma è certo che i vini dell'Alto Adige non siano solo in maggior numero, ma sembrano anche meglio conosciuti, così da non incorrere in alcune ingenuità, soprattutto per quel che riguarda le annate, che invece si riscontrano nei vini nazionali. La carta è molto ordinata, suddivisa, per ogni categoria – spumanti, bianchi, rossi, dolci – per regione e all'interno di ogni regione per vitigno. Si comincia con gli spumanti cui seguono gli Champagne, raggruppati per zona di produzione. Qui un Jacquesson Grand Cru del '96 può essere, ad esempio, un bello sfizio. Tra i bianchi, come dicevamo, soprattutto Südtirol, con una bella presenza di piccoli produttori. Chicca da non perdere il Trebbiano d'Abruzzo di Valentini '02 a 55 euro. Mentre tra i rossi – a parte l'Alto Adige in cui non manca niente – da segnalare un Barbaresco Ovello '01 della Cantina biologici e biodinamici sono segnalati con un asterisco mentre stupisce un po' la passione per l'annata 2003, presente un po' ovunque.

**MERANO (BZ)**

p.zza Rena, 12  
tel. 0473 212 917  
[www.kallmuenz.it](http://www.kallmuenz.it)

**PUNTEGGIO TOTALE  
DEL RISTORANTE 78**

### La Magnolia de l'Hotel Byron 17/20

È la classica carta dei vini del ristorante dell'albergo di lusso dove le chicche sono rappresentate essenzialmente da vini molto cari, difficili da trovare proprio per il loro prezzo. Come non divertirsi, ad esempio, a bere un Dom Pérignon Rosé o un Clos de Mesnil del '96? Potendoselo permettere... In genere comunque la scelta cade su produttori ed etichette conosciuti, mentre si può dire che manchi una ricerca più personale e meno scontata, cosa peraltro comune in posti di questo genere. Il numero delle etichette è consistente, così nella quantità anche l'appassionato che non abbia un conto in banca a 9 cifre può trovare qualcosa di interessante. Si parte da spumanti e Champagne, suddivisi per comune di produzione, base, millesimati e Rosé. Poi tocca ai bianchi, dove la notevole presenza di toscani tradisce l'ubicazione del ristorante. Tra questi i vini di Terre del Sillabo sono una bella sorpresa. Certo un Meursault Les Perrière '02 di Madame Leroy... Discorso simile per i rossi, tra cui i toscani

primeggiano e i francesi fanno venire l'acquolina, soprattutto a Bordeaux, con prezzi di conseguenza. Bella l'idea di indicare, per ogni vino, l'uvaggio.

**FORTE DEI MARMI (LU)**

v.le Morin, 46  
tel. 0584 787 052  
[www.hotelbyron.net](http://www.hotelbyron.net)

**PUNTEGGIO TOTALE  
DEL RISTORANTE 80**

