



Rassegna stampa - AGRARIA RIVA

Rassegna dal 24/12/2014 al 31/01/2015

INDICE

AGRARIA RIVA

30/01/2015 Style Papers Un tour sul lago di Garda alla scoperta dell'olio Garda Dop	4
30/01/2015 Style Papers SCELTI PER VOI	5
30/01/2015 Style Papers Indirizzi	6
22/01/2015 L' Adige I 14 migliori studenti trentini	7
30/12/2014 Spirito DiVino TRENTATRE TRENTINI CHAMPENOISE	8

AGRARIA RIVA

5 articoli

SCELTI PER VOI

È sempre il momento per il Panettone. Il suo periodo di gloria è Natale, ma tradizione vuole sia San Biagio, il 3 febbraio, l'ultimo giorno in cui gustarlo

Il Panettone fashion

Il Panettone Armani/Dolci è un prodotto d'eccellenza nel quale sono impiegati esclusivamente ingredienti di alta qualità, lavorati artigianalmente secondo tradizione, presentato con un packaging in tulle nero con stampa a pois turchese ed iconico logo. Disponibili anche il Pandoro e la Veneziana.



33,00 euro
Armani Dolci
www.armanidolci.com

Il Panettone limited edition

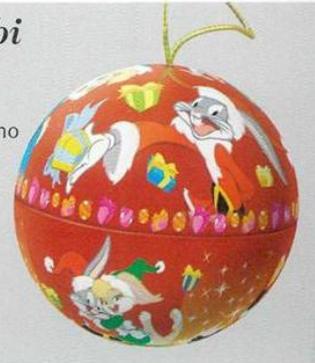
Bisol propone l'edizione limitata di Panettoni Artigianali senza canditi, arricchiti dai profumi più raffinati del Prosecco. La particolarità è il vino Glera, utilizzato per la preparazione dell'impasto e per l'infusione dell'uvetta sultanina, che conferisce aroma e profumo unici.



25,00 euro
Bisol www.bisol.it

Il Panettone per i bimbi

Le Palline Balocco in latta hanno una grafica tutta nuova dedicata a Looney Tunes. Ogni pallina racchiude all'interno un goloso minipanettone da 80 gr con uvetta e senza canditi, che può essere una originale merenda per i vostri bambini.



2,99 euro a pallina
Balocco www.balocco.it

Il Panettone Imperiale

Esclusivo il Panettone Imperiale prodotto da Agraria, che presenta il suo prodotto d'eccellenza, realizzato con olio extravergine Garda Dop, uova da galline allevate all'aperto, lievito madre e, da quest'anno, la "Susina di Dro" cultivar autoctona di antichissima tradizione delle Valli del fiume Sarca.



16,90 euro
Agraria Riva del Garda
www.agririava.it

Lo spumante eccezionale a 5 stelle di Villa Stinelli

Come ogni anno, Villa Stinelli ha selezionato la migliore vendemmia di uva per la produzione dello spumante. Il risultato è un vino eccezionale, con un aroma unico e un gusto inimitabile. È un vino che si gusta solo in compagnia.

SCELTI PER VOI

1. Panettone Fashion
Il Panettone Armani/Dolci è un prodotto d'eccellenza nel quale sono impiegati esclusivamente ingredienti di alta qualità, lavorati artigianalmente secondo tradizione, presentato con un packaging in tulle nero con stampa a pois turchese ed iconico logo. Disponibili anche il Pandoro e la Veneziana.

2. Panettone Limited Edition
Bisol propone l'edizione limitata di Panettoni Artigianali senza canditi, arricchiti dai profumi più raffinati del Prosecco. La particolarità è il vino Glera, utilizzato per la preparazione dell'impasto e per l'infusione dell'uvetta sultanina, che conferisce aroma e profumo unici.

3. Panettone per i bimbi
Le Palline Balocco in latta hanno una grafica tutta nuova dedicata a Looney Tunes. Ogni pallina racchiude all'interno un goloso minipanettone da 80 gr con uvetta e senza canditi, che può essere una originale merenda per i vostri bambini.

4. Panettone Imperiale
Esclusivo il Panettone Imperiale prodotto da Agraria, che presenta il suo prodotto d'eccellenza, realizzato con olio extravergine Garda Dop, uova da galline allevate all'aperto, lievito madre e, da quest'anno, la "Susina di Dro" cultivar autoctona di antichissima tradizione delle Valli del fiume Sarca.

Indirizzi

A

ACCESSORIZE
accessorize.com

ACNE STUDIOS
acnestudios.com

AGRARIA RIVA DEL GARDA
agririva.it

ALDO SHOES
aldoshoes.com

ALESSANDRO DE BENEDETTI
alessandrodebenedetti.com

AMERICAN VINTAGE
americanvintage-store.com/fr

AMORE & BACI
amoreebaci.com

ANNA RITA N
annaritan.com

AQUAZZURA
aquazzura.com

ARMANI DOLCI
armanidolci.com

ASOS
asos.com

B

BACO DISTRIBUTION
bacodistribution.com

BALLY
bally.com

BALMAIN
balmain.com

BALOCCO
balocco.it

BATA
bata.it

BIJOU BRIGITTE
bijoubrigitte.com

BI-JOUX
bi-joux.it

BIKINIWORLD
bikiniworld.it

BIOPOINT
biopoint.it

BISOL
bisol.it

BLUE INC
blueinc.co.uk

BOUX AVENUE
bouxavenue.com

BUGIE BY COCCOLI
bugiebycoccoli.it

BURBERRY
burberry.com

BYBLOS MILANO
byblos.com

C

CARLA MONTANARINI
carlamontanarini.it

CHLOÉ
chloe.com

CHOPARD
chopard.it

CLAIRE'S
claires.com

CLINIQUE
cliniqueitaly.it

COLLISTAR
collistar.it

COLMAR
colmar.it

CONSORZIO TUTELA OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA
GARDA D.O.P.
oliogardadop.it

CORI AMENTA
coriamenta.com

COJTE
co-te.com

CREATTIVA
creattiva.it

D

DEBENHAMS
debenhams.com

DEBORAH
Deborah.it

DEICHMANN
deichmann.com

DEXTER MILANO
dextermilano.com

DIEGO DALLA PALMA
diegodallapalma.com

DOLOMITE
dolomite.it

DUNE
dunelondon.com

DYNAFIT
dynafit.com

E

EISENBERG
eisenberg.com

ELISABETTA FRANCHI
elisabettafranchi.it

ESCADA
escada.com

EVA SOLO
evasolo.com

F

FABY
fabynails.com

FILORGA
fiorga.com

FIORELLA RUBINO
fiorellarubino.com

FLAVIO CASTELLANI
flaviocastellani.it

FRANCESCHETTA58
franceschetta58.it

G

GIANLUCA CAPANNOLO
gianlucacapannolo.com

GIANNI CHIARINI
giannichiarini.it

GIORGIO ARMANI
COSMETICS
giorgioarmanicosmetics.com

GIOVANNI RASPINI
giovanniraspini.com

GIULIA ROSITANI
giuliarositani.com

GIUSEPPE ZANOTTI DESIGN
giuseppezanottidesign.com

GUCCI COSMETICS
guccicosmetics.com

H

H&M
hm.com

HUNTER
hunterboots.com

I

IITTALA
iittala.com

INTERNACIONALE
internacionale.com

ISABEL MARANT
isabelmarant.com

ISADORA
isadora.com

ITALIA INDEPENDENT
Italiaindependent.com

J

JCM JEY COLEMAN
jeycoleman.com

JIJIL
jijil.com

JUICY COUTURE
juicycouture.com

K

KARMA OF CHARME
karmaofcharmeshop.com/it

KASANOVA
kasanova.it

KENZO
kenzo.com

KNIRPS
knirps.com

KOR@KOR
korakor.it

KREISICUTURE
kreisicouture.com

KRISTINA TI
kristinati.com

KÜNZI S.P.A.
kunzi.it

L

LABRENTA
labrenta.com

LA CARAMELLA D'ORO
lacaramelladoro.com

LACOSTE
lacoste.com

L'ED EMOTION DESIGN
ledemotiondesign.it

LINZI
linzi.com

LIPSTICK BOUTIQUE
lipstickboutique.co.uk

LISA C
lisacbijoux.it

LIVINGCAP
livingcap.com

LOLITA LEMPICKA
lolitalempicka.com

LUISA SPAGNOLI
luisaspagnoli.it

M

MAISON IRERI
ireri.it

MAISON MICHEL
miche-paris.com

MALIPARMI
maliparmi.com

MANGANO
mangano.com

MAKE UP FOR EVER
makeupforever.com

MARKS & SPENCER
marksandspencer.com

MARCO BICEGO
Marcobicego.com

MARY FRANCES
maryfrances.com

MASSIMO DUTTI
massimodutti.com

MICHAEL KORS
michaelkors.com

MICROPLANE®
microplaneintl.com

MILLELIRE
stilemillelire.com

MILLY
milly.com

MONICA CREAZIONI
facebook.com/monicacreazioni

N

NEE MAKE UP MILANO
neemakeup.com

NENETTE
nenette.com

NEW LOOK
newlook.com

NORDICA
nordica.com

N°21
numeroventuno.com

O

OFFICE
office.co.uk

OLIO OFFICINA FOOD
FESTIVAL
olioofficina.com

OPSOBJECTS
opsobjects.it

OSCA TIYE
oscatiyee.com

OSTERIA FRANCESCANA
osteriafrancescana.it

OYSHO
oysho.com

P

PANDORA
pandora.net

PHYTO
phyto.it

PINKO
pinko.it

PRIMARK
primark.com

PRINCESS HANDLE
WITH CARE
princesshandlewithcare.it

PROMISE
promise.es

PULL & BEAR
pullandbear.com

5 PREVIEW
5preview.se

Q

QVC
qvc.it

R

RADÀ
rada.it

RAISON D'ÊTRE
raisondetre.it

REVLON
revlonitaly.com

RIMMEL
rimmelondon.com

RISTORANTE ITALIA
ristoranteitalia.com.tr

RIVER ISLAND
eu.riverisland.com

S

SALVINI
salvini.com

SEBASTIAN PROFESSIONAL
sebastianprofessional.net

SELFRIDGES
selfridges.com

SHIRTAPORTER
shirtaporter.weebly.com

SILVIAN HEACH
silvianheach.it

SIMONETTA RAVIZZA
simonettaravizza.it

SISLEY
sisley.com

S. OLIVER
soliver.eu

SONIA RYKIEL
soniarykiel.com

SOPHIA WEBSTER
sophiawebster.com

SPARTOO.IT
spartoo.it

STELLA MCCARTNEY
stellamccartney.com

STELLA JEAN
stellajeans.com

SUPERTRASH
supertrash.com

SUSANA TRAÇA
susanatraca.com

SWEET MATILDA
sweetmatilda.com

T

TAKKO
takko-fashion.com

TEK
tek-italy.com

TOPSHOP
topshop.com

TWENTY EASY KAOS
kaospa.net

U

UNITED COLORS OF
BENETTON
unitedcolorsofbenetton.com

V

VERY
very.co.uk

VILLA RINALDI
villarinaldi.it

VILLEROY & BOSH
villero-y-bosh.it

VUARNET
vuarnet.it

W

WELLA PROFESSIONALS
wellaprofessionals.com

WHAT'S ABOUT TOWN
whatsabouttown.com

WOLFORD
wolfordshop.it

WOODONE
woodone.it

Y

YVES SAINT LAURENT
ysl.com

Z

ZARA
zara.com

ZIOO
zioo.eu

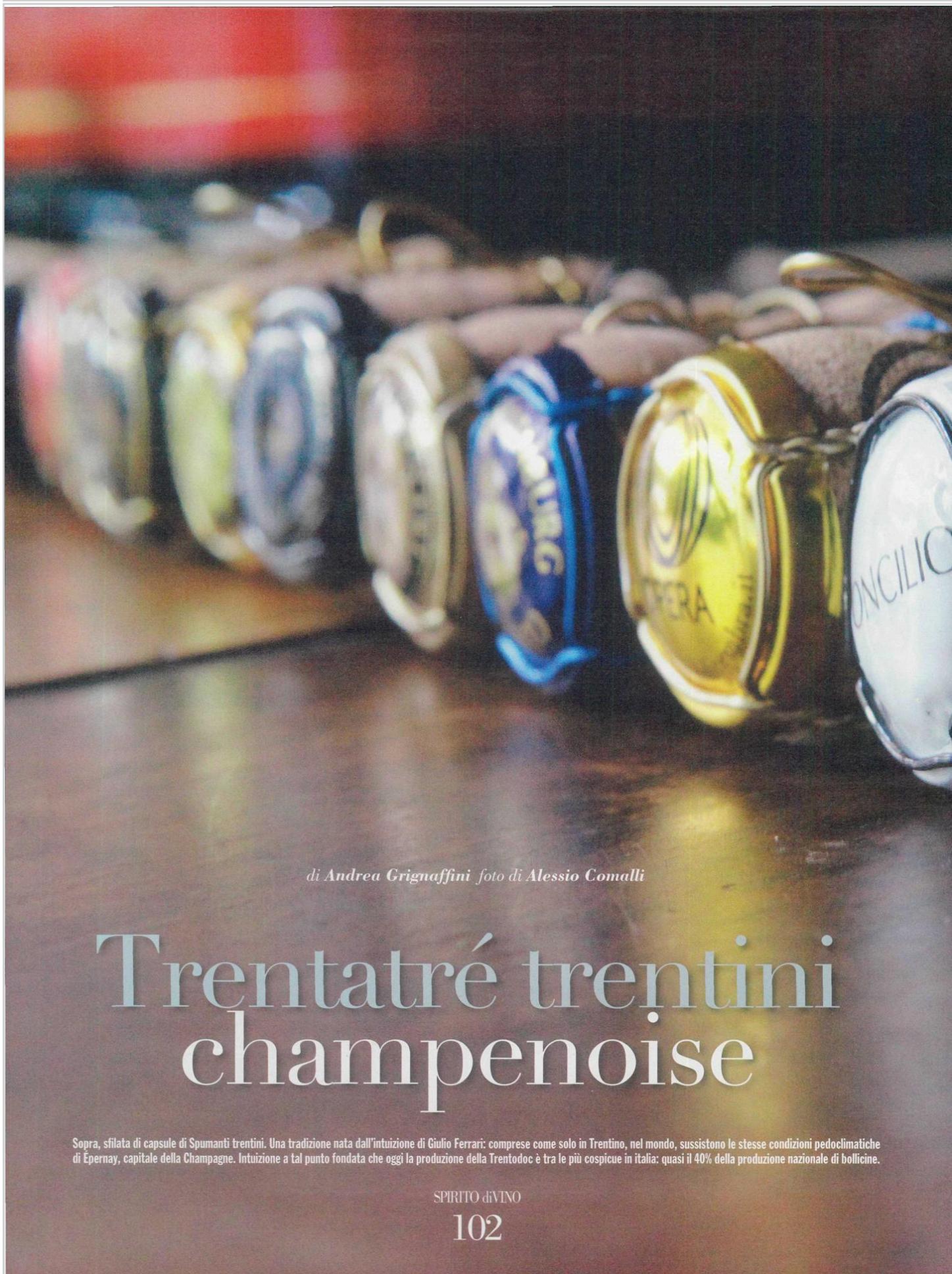
Cfp | Martedì in fiera alle 12 con «Gusto sportivo»

I 14 migliori studenti trentini

Tra gli appuntamenti di «Momenti in puro stile trentino» anche un evento in programma martedì.

Lo stand della «Strada del vino e dei sapori trentini» ospiterà i giovani studenti dell'Enaip CFP Alberghiero di Tione che, alle 12, presenteranno "Gusto Sportivo: giovani, sport e buon cibo trentino" in cui proporranno una serie di specialità gastronomiche elaborate da loro stessi per soddisfare le esigenze del turista sportivo che sceglie il Trentino per la sua offerta di benessere e movimento ma anche, appunto, per il cibo sano. I ragazzi coinvolti fanno parte di un gruppo di organizzazione eventi denominato "Quinta-Essenza" che riunisce una selezione di 14 studenti delle scuole alberghiere di tutta la provincia di Trento al fine di approfondire i temi del marketing e dell'event management della ristorazione. I piatti in assaggio saranno salmerino marinato con frutti rossi e cavolo rosso bio; zuppetta di frutta e verdura con gelato all'olio DOP Garda; vino di montagna prodotto a Tione con uva Solaris, realizzati grazie alla partnership di Azienda Agricola Filanda del Boron, Trotaoro, Agraria Riva del Garda e Bertolini Ortofrutta Tione.





di Andrea Grignaffini foto di Alessio Comalli

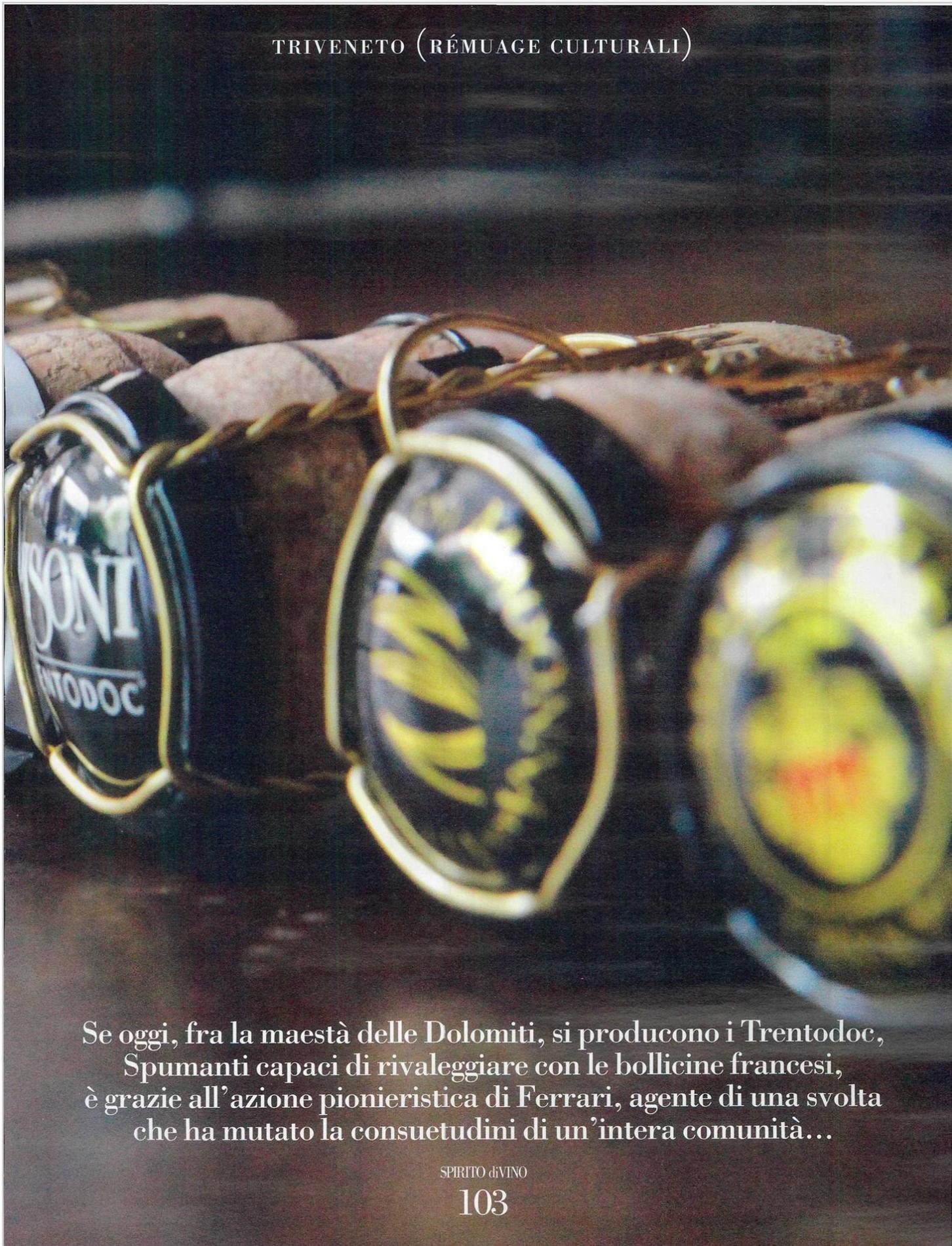
Trentatré trentini champenoise

Sopra, sfilata di capsule di Spumanti trentini. Una tradizione nata dall'intuizione di Giulio Ferrari: comprese come solo in Trentino, nel mondo, sussistono le stesse condizioni pedoclimatiche di Epernay, capitale della Champagne. Intuizione a tal punto fondata che oggi la produzione della Trentodoc è tra le più cospicue in Italia: quasi il 40% della produzione nazionale di bollicine.

SPIRITO diVINO

102

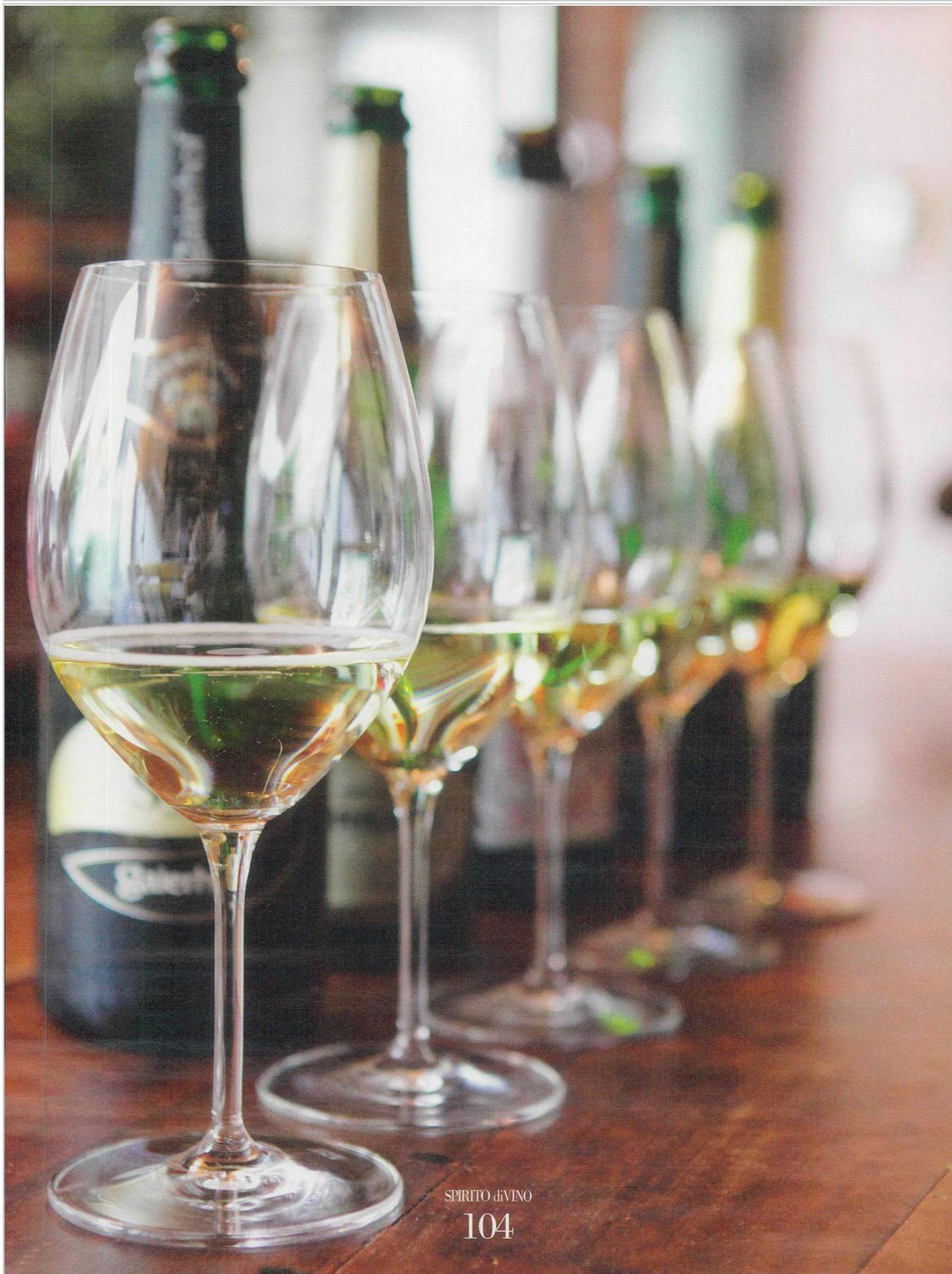
TRIVENETO (RÉMUAGE CULTURALI)



Se oggi, fra la maestà delle Dolomiti, si producono i Trentodoc, Spumanti capaci di rivaleggiare con le bollicine francesi, è grazie all'azione pionieristica di Ferrari, agente di una svolta che ha mutato la consuetudini di un'intera comunità...

SPIRITO diVINO

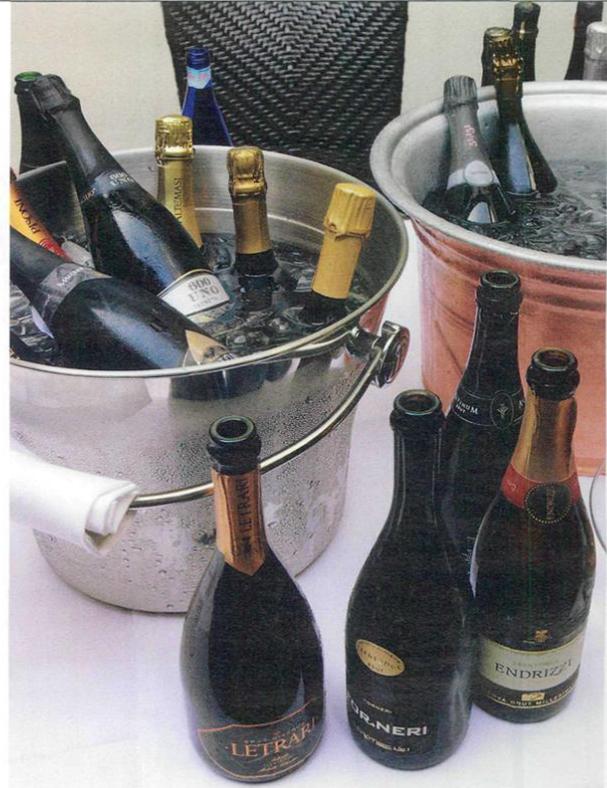
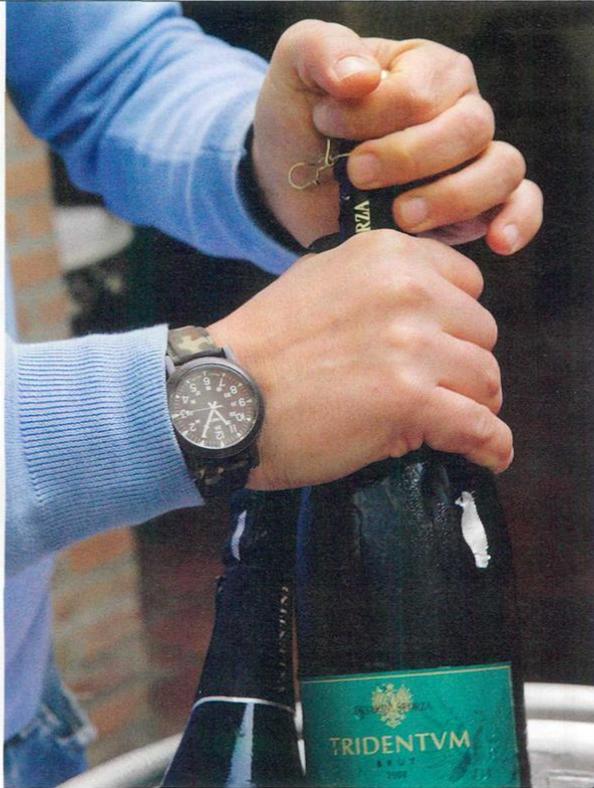
103



SPIRITO DIVINO
104

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TRIVENETO (RÉMUAGE CULTURALI)



A San Michele, Giulio consolida una vocazione spumantistica

L'aria pura delle Dolomiti e il carattere terso e lungimirante del Trentino sono gli elementi di un fenomeno che, dalla regione, si è irradiato in tutta Italia cambiando definitivamente le regole dell'enologia nazionale. Come tutti i cambiamenti su larga scala s'è trattato di una trasformazione che ha lasciato il segno in primis sulla terra, che è l'epidermide dove albergano le tracce dell'uomo, in secondo luogo nell'uomo stesso che, attraverso questo cambiamento, s'è evoluto.

La traccia più rappresentativa, in questo senso, è un'architettura sia culturale sia mentale, ovvero la scuola Regia di agricoltura, ora Fondazione Edmund Mach, a San Michele all'Adige. È qui che, sul finire dell'Ottocento, è approdato l'agente di questa svolta, colui che segnerà il punto di non ritorno tanto per l'enologia trentina quanto per la scuola nazionale: è Giulio Ferrari, primo di sette fratelli, figlio di Gustavo e Maria Paterno, pioniere della nuova spumantistica. A San Michele, sulle rive del fiume Adige, dunque, Giulio sviluppa la propria vocazione, che alimenta attraverso viaggi di formazione grazie ai quali assorbe segreti, apprende metodi e tecniche che mutua soprattutto dalla sua patria elettiva, la Champagne, che diventa per lui fucina di un pensiero enologico alternativo. Ma, ben presto, la nostalgia dei natali lo riconduce a San Michele dove fra declivi dolomitici e le anse del fiume Adige incoraggia la nascita di un approccio empirico condiviso, inaugurando per la collettività di quelle

zone un caleidoscopio di esperienze che hanno come strada la tecnica e, come meta, il territorio. Fonda così la sua prima azienda spumantistica nel 1902, che da Caldonazzo sposta poi a Trento, e grazie alla quale diventa il primo produttore di «Champagne» italiano realizzato con uve di Chardonnay e Pinot nero. È così che Ferrari diventa quello che è oggi, un marchio di successo che è anche emblema di un'eleganza senza tempo, di una tecnica insuperata, e di una qualità che, nella chimera della sua natura, è sempre ricercata. È così che parole ancora sconosciute, in Italia, come rémuage, diventano per il Trentino, intrinsecamente poliglotta, del tutto familiari, e questo mentre il concetto di metodo si diffonde come conditio sine qua non di ogni produzione.

Alla base di questo cambiamento e di questa elezione, anzitempo, del Trentino come terra champenoise c'è un fattore legato all'intuizione del nostro Ferrari, il quale aveva realizzato, in anticipo sugli altri, qualcosa che di lì a poco avrebbe traghettato il Trentino all'apice dell'enologia italiana. Cosa? Semplicemente che solo qui, nel mondo, sussistevano e sussistono tuttora le stesse condizioni pedoclimatiche presenti nella zona di Épernay, la capitale enologica dello Champagne. Un'intuizione, questa, tanto più geniale se pensiamo che quella della Trentodoc è oggi una delle produzioni più cospicue dello Stivale, al punto da rappresentare quasi il 40% della produzione nazionale.

In alto, Tridentvm Brut 2008 di Cesarini Sforza pronto alla degustazione. A destra, Letrari Talento Brut riserva, Zanotelli For4Neri Spumante brut metodo Classico ed Endrizzi Piancastello Riserva brut millesimato 2008 dopo l'assaggio. A fianco, altri calici della degustazione (www.trentodoc.com). Nato nel 1984, l'Istituto Trento Doc tutela la qualità del metodo di produzione degli Spumanti Trentodoc.

SPIRITO DIVINO

105

TRIVENETO (RÉMUAGE CULTURALI)

DEGUSTAZIONE PROVERBIALE

L'eredità del pioniere rende onore, ma la qualità vive e si perpetra in tutti e 33...

90 Ferrari Giulio Ferrari Riserva del fondatore 2005
100% Chardonnay. Colore appena evoluto ma vivido, sfumato. Bollicine a grana minuta e panorama olfattivo che mescola note empireumatiche e sensazioni di caramello, tostature e ricordi agrumati. In bocca è uniforme nella disposizione, vivo nella dinamica, composto nell'allungo e ampio di suggestioni in chiusura (75 euro, www.cantineferrari.it).

88 Abate nero s.a.s. «Domini» millesimato 2008
100% Chardonnay, 36 mesi sui lieviti. Colore di un dorato raffinato e perlage dalla catena fitta, energica. Registro aromatico solido e ben scandito: miele d'acacia, vaniglia, amaretto, crostata di pesche. Ottima fusione degli elementi al palato. Finale flessuoso e di lunga persistenza (30 euro, www.abatenero.it).

86 Cembra Cantina di Montagna Oro Rosso Spumante extra brut Trentodoc
48 mesi sui lieviti, 80% Chardonnay e 20% Pinot nero. Colore giallo paglierino dalle vibrazioni dorate, luminoso, con bollicine graduali e olfatto originale: fiori appassiti, burro, suadenti note minerali. Palato cremoso, carbonica incisiva ma non offensiva, allungo complesso (15 euro, www.cembracantinadimontagna.it).

85 Gaiherhof Trentodoc
Sboccatura 17/09/2014. Veste raffinata, trasparente, la risalita delle bollicine è costante, l'olfatto fragrante con note di crosta di pane, frutti bianchi e toni minerali. Attacco solido, proiezione lineare, priva di spigoli, sbavature e beva di gastronomia precisione (18 euro, www.gaiherhof.com).

85 Masi Conte Federico Brut millesimato
Colore fedele alla tipologia, perlage continuo, macedonia di frutta al naso. In bocca lo sviluppo è apprezzabile, il disegno definito, il sapore aderente alle istanze del territorio, dal finale piacevole. Non complesso ma coinvolgente (25 euro, www.masi.it).

85 Valentini Trentodoc Talento brut 2013
100% Chardonnay. Paglierino dai riflessi verdolini, perlage esuberante e ricco. Naso complesso, stratificato, nette le analogie con il biscotto, il gesso, la frutta matura, la resina. Bocca di notevole misura, carbonica educata e uniformata al vino, sviluppo pieno e fruttato, chiusura pulita (18 euro, www.vivalis.it).

85 Maso Nero Trentodoc riserva 2008
Sboccatura maggio 2013, 100% Chardonnay. Veste paglierina dai riflessi dorati e perlage continuo, incassante. Al naso sensazioni di pan brioche, marzapane, pesca e albicocca; in bocca lo sviluppo è pieno, armonico, ben caratterizzato. Piacevole, invita al riassaggio (22 euro, www.zeni.tn.it).

84 Altomasi Trentodoc millesimato
100% Chardonnay. Colore dorato vivido, perlage fitto, dalla grana non finissima. Naso completo e appagante, mela e gesso, agrumi e pera. Al gusto è suadente nonostante la carbonica sia ancora un po' esuberante, è uniforme nello sviluppo, di buona persistenza aromatica (15 euro, www.altomasi.com).

84 Cantina sociale di Trento Zell metodo Classico brut Trentodoc
100% Chardonnay. Brillante, color giallo paglierino intenso dai riflessi dorati. Al palato è opulento, dalla costruzione barocca, l'acidità comunque è ben articolata e con buona integrazione sapida, non perde di corrispondenza (20 euro, www.cantinasocialetrento.it).

84 Francesco Moser -51, 151-
90% Chardonnay e 10% Pinot nero. Al calice è brillante, così come dinamica e la risalita delle bollicine. I profumi sono invitanti e ben definiti, nette analogie con il gesso, la terra e la radice. Il gusto è compatto, dai toni agrumati, dall'acidità ampia, ben sostenuto in chiusura (22 euro, www.cantinemoser.com).

84 Revi spumante metodo Classico brut Trentodoc
Chardonnay e Pinot noir. Alla vista è trasparente, la grana delle bollicine esile, il naso coerente, privo di sovrastrutture, dal forte tono di mela appena colta. Puro anche al palato, definito, scorrevole, gioioso, senza spigoli (18 euro, www.revispumanti.com).

83 Balter Brut Trentodoc
Sboccatura 19/07/2014, 100% Chardonnay. Giallo oro di accattivante vitalità, bollicine ben assestate e olfatto piacevolmente fragrante che oscilla tra note di mela matura e agrume. Ingresso fresco, gusto vispo, allungo coordinato, chiusura dalla sottile vena amarognola (20 euro, www.balter.it).

83 Endrizzi Pian Castello Riserva brut millesimato 2008
60% Chardonnay, 40% Pinot nero maturazione sui lieviti per oltre 36 mesi. Tonalità vibrante e luminosa, perlage energico, continuo. Naso più delicato, comunque invitante, appena fumé. Torna a farsi più grintoso al palato, succoso e di notevole piglio acido, fino alla rinfrescante chiusura (20 euro, www.endrizzi.it).

83 Wallenburg Cuvée del Fondatore Millesimo 2007
Colore luminoso, perlage di medio calibro ma vigoroso nella risalita. Al naso il lievito sottolinea il carattere minerale ed esalta le note di torrefazione, elementi poi addolciti da un frutto maturo. Ingresso al palato lieve, appena lattico ma di apprezzabile eleganza nella dinamica (28 euro, www.masowallenburg.it).

82 Brezza Brut
100% Chardonnay. Colore paglierino attraversato da un manto di bollicine fini e persistenti. Profumi intensi e tropicali segnati da un tono alcolico sopra le righe. Bocca in sintonia, spumeggiante, ma ancora un po' scomposta (13 euro, www.agriva.it).

82 Letrari Trentodoc Talento brut riserva
Pinot nero prevalente e Chardonnay. Colore cangiante, brillante, dal perlage progressivo. Naso definito e di buona personalità, meno efficace è invece la presenza al palato, dove il dosaggio generoso e una carbonica esuberante non compensano un telaio in debito di maturità (25 euro, www.lettrari.it).

82 Opera Trentodoc 2009 brut
100% Chardonnay. Giallo sfumato di verde, ricamato da bollicine non finissime ma numerose e insistenti. Olfatto loquace, suadente, di taglio floreale, su cui si innestano ricordi di ananas, pesca, mela matura e gesso. Sorso avvolgente, dotato di buon equilibrio, di apprezzabile grana carbonica e di complessiva coerenza (25 euro, www.cembracantinadimontagna.it).

82 Pedrotti Spumante Trentodoc millesimato 2009
Sboccatura 5/2014, 90% Chardonnay, 10% Pinot nero). Paglierino tenue e verdolino, bollicine fini, naso di frutta bianca e bocca dalla spalla acida impertinente, gusto pieno e flessuoso, non complessa ma dinamica e piacevole (22 euro, www.pedrottipumanti.it).

82 Santis Trentodoc brut
100% Chardonnay. Veste raffinata giallo paglierino dai riflessi verdolini, dal perlage incassante. Impasto odoroso centrato e bocca graffiante, citrina, efficace e che invita al riassaggio. Di buona persistenza (12 euro, www.viticoltorinnavio.it).

82 Simoncelli brut Spumante 201
100% Chardonnay. Alla vista, paglierino netto con vibrazioni clorofilla e bollicine di fitta persistenza. Olfatto esuberante, vigoroso, di vasta gamma fruttata. Palato di buona proporzione sebbene non di grande complessità, tonico allungo acido e chiusura viva, sottile, di bella beva (25 euro, www.simoncelli.it).

81 Cesarini Sforza Spumanti Tridentvm brut 2008
80% Chardonnay 20% Pinot nero. Colore dalle innegabili trasparenze, che mette in luce una spuma vivace, scoppiettante. Naso dalle tinte mature, mela, agrume e una vaga sensazione gessosa. Attacco gustativo di aspra intensità, sviluppo sottile, quasi tagliente, finale citrico e appena amarognolo. Non del tutto risolto (15 euro, www.cesarinisforza.it).

80 Bellaveder Spumante Trentodoc brut riserva 2009
100% Chardonnay. Veste vivace color paglia, registro olfattivo di buon disegno: cenere, frutta bianca matura e slanci minerali. L'attacco al palato è vispo, la trama sapida, con note crude in chiusura che ne penalizzano l'armonia (20 euro, www.bellaveder.it).

80 ConcilioVini 600UNO brut Trentodoc
100% Chardonnay. Tonalità verdoline, bollicine fini e persistenti, olfatto suadente, composto, netta l'analogia con la banana. Il sorso è scorrevole, appena citrino, si lascia bere con piacere. Di buona persistenza (20 euro, www.concilio.it).

80 Mori Morus brut
Chardonnay e Pinot nero. Alla vista è cristallino, luminoso e la carbonica ha un buon passo. In sintonia il naso, vitale e maturo, screziato da note verdi. Bocca ben gestita, piccola ma compatta e coesa nella spinta (30 euro, www.cantinamoricolluzugna.it).

80 Pisoni Spumante riserva extra brut Trentodoc 2005
Chardonnay e Pinot nero. Colore pallido, dai riflessi clorofilla. Naso diretto sulla mela, poco complesso ma pulito, fragrante. La bocca è garbata, spumosa e chiude con note sapide (25 euro, www.pisoni.net).

78 Altinum Brut Trentodoc 2010
Chardonnay e Pinot nero. Colore paglierino e perlage composto, senza slanci e senza carenze. Naso con una nota bretty cui seguono limone candito e yogurt. Sorso nervoso, citrico, di carattere più che di trama (22 euro, www.cantinaaldeno.com).

78 Borgo dei Posseri Tanani spumante metodo Classico Trentodoc
50% Chardonnay 50% Pinot noir. Al calice la veste è giallo paglierino intenso, dai toni maturi. Profumi di sottobosco, verdura cotta, frutta macerata. Assenza di mineralità. Al palato è incisivo, nervoso, non di grande allungo (25 euro, www.borgodeiposseri.com).

78 San Michael di Corrado Linardi San Michael spumante extra brut Trentodoc
Chardonnay 80% e 20% Pinot nero. Veste paglierino dai toni verdolini, perlage copioso, naso frugale e sorso aggressivo quanto dimensionato, non riesce a esprimersi, vuoto al centro, di poca complessità e dal finale acidulo (18 euro, www.spumante-sanmichael.it).

78 Fondazione Edmund Mach Spumante Trentodoc riserva del fondatore 2009
Chardonnay e Pinot nero. Tonalità classica, di un paglierino vitale dal perlage esuberante. Profumi di marca boisé, con ricordi vegetali. In bocca ancora lontano dall'essere risolto, chiude appena amarognolo (45 euro, www.fmach.it/Azienda-Agricola).

78 Madonna delle Vittorie spumante Trentodoc millesimato 2008
100% Chardonnay. Colore in linea con le esigenze della tipologia e bollicine di grana robusta, persistenti e numerose. Olfatto che mescola sentori terziari a note minerali e bocca piuttosto aggressiva, tenace (12 euro, www.madonnadellevittorie.it).

78 Toblino Antares Millesimato brut 2010
100% Chardonnay. Veste giallo paglierino intenso arricchito da un perlage di raffinata compostezza. Il registro olfattivo vibra sulle note di frutta matura con note alcoliche e sensazioni di distillato. Ingresso al palato morbido sviluppo di contenuta acidità, chiusura appena amarognola (18 euro, www.toblino.it).

78 Zanotelli Elio & F.lli For4Neri Spumante Trentodoc brut metodo Classico
100% Chardonnay. Alla vista, giallo paglierino dai bagliori clorofilla e bollicine numerose. Profumi di taglio minerale, al palato qualche crudezza nell'espressione del frutto e gusto malico, teso, non del tutto coordinato nello sviluppo (22 euro, www.zanotellivines.com).

76 Zeni brut 2009 millesimato
Vivace la veste paglierino brillante, dagli accenti verde/lime e dal perlage composto. Odore tuttavia meno giovanile e anzi piuttosto tardivo, con note di frutta tropicale, melone e pera. Gusto non pienamente armonizzato, spuma carente di energia, finale amaro (18 euro, www.vignaiolodeltrentino.it).

TRIVENETO (RÉMUAGE CULTURALI)



Esiste un rapporto antico e virtuoso fra la montagna e la vite

Ciononostante è d'uopo segnalare che, seguendo la eco di questa avventura personale, si formava anche il gusto e l'esperienza di un'intera collettività: in quegli stessi anni nascevano infatti le esperienze della cosiddetta Equipe 5, un gruppo di cinque appassionati di bollicine nato, anch'esso, nell'alveo dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Erano Giuseppe Andreaus, Leonello Letrari, Ferdinando Tonon, Pietro Turra e Riccardo Zanetti che, dopo aver sviluppato conoscenze e idee nel corso di viaggi in tutta Europa, scelsero la piana di Lavis per dar vita a un progetto ancora longevo, che coronano dentro un ex salumificio degli Asburgo. Sarà qui che i cinque moschettieri animeranno il concetto di Trentodoc, testando tutti i possibili esiti del flirt champenoise tra Chardonnay e Pinot nero. E tutto questo, è bene ricordarlo, avveniva nel contesto di un Trentino ancora eminentemente rurale, in cui il metodo Classico irrompe una tale effervescente esuberanza da accompagnare la nascita di tante cantine, che formano la costellazione, oggi, dei 41 produttori di Trentodoc. Così è accaduto che, nel giro di vent'anni, il Trentino diventa una delle province più sviluppate in Europa con un'economia altamente diversificata e una disoccupazione, ancora oggi, incredibilmente bassa. Del resto, autorevoli studi argomentano in favore del virtuoso rapporto tra montagna e coltivazione della vite, mettendo in rapporto latitudine e altitudine quali parametri per ottenere la quadra-

tura del vigneto «perfetto», con una tradizione che perdura nei secoli, da quando il Trentino, allora parte della provincia del Tirolo, era il più grande fornitore di uva dell'Impero Austroungarico. Di questa importante produzione Trentodoc diventa fiore all'occhiello, il metodo Classico di questa montagna, una denominazione riservata al vino spumante bianco e rosato ottenuto col metodo della rifermentazione in bottiglia.

I vini spumanti così denominati provengono esclusivamente da uve di Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero e Pinot Meunier afferenti a una zona di produzione caratterizzata da un clima peculiare in cui si alternano forti escursioni termiche sia giornaliere sia annuali. Questo fattore permette all'uva di acquisire le caratteristiche organolettiche ottimali per la tipologia Trento Doc. Il marchio, oggi accorpato in Trentodoc, nasce ufficialmente nel 2007, ed è il punto di riferimento per l'identificazione del metodo e della sua grande tradizione, radicata nella storia del Trentino e nelle peculiarità del suo territorio. Oggi questa zona consta di 700 ettari di terreno fertile, un terreno eterogeneo che coinvolge circa una sessantina di comuni: in linea di massima, si tratta di piccoli appezzamenti posti in media e alta collina, tra i 200 e gli 800 metri sul livello del mare su terreni di natura calcarea. Qui le uve maturano lentamente, naturalmente, protette dalle catene montuose a est e a ovest e lambite a sud dal lago di Garda e a nord dai laghi di Toblino e di Santa Massenza. Ed è Trentodoc. 🍷

In alto, Abate nero Domini millesimato 2008, il secondo classificato. Se la degustazione (a destra i tappi) ha visto impegnate 33 etichette, sono oggi 41 i produttori di Trentodoc. I vini spumanti con questa denominazione provengono esclusivamente da uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero e Pinot Meunier afferenti a una zona di produzione caratterizzata da un clima peculiare.

SPIRITO diVINO

108