

RASSEGNA STAMPA

DICEMBRE 2020

AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C.A.
LOCALITÀ SAN NAZZARO, 4 · 38066 RIVA DEL GARDA (TN)
TEL. +39 0464 55 21 33 · FAX +39 0464 56 09 04
INFO@AGRIRIVA.IT · WWW.AGRIRIVA.IT · STORE.AGRIRIVA.IT

**CANTINA
FRANTOIO**
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

Nel bicchiere

CIN CIN!

**100 VINI PER BRINDARE,
PER SOGNARE, PER DIMENTICARE**

Abbiamo selezionato il meglio delle etichette italiane, per prezzo e qualità. Da mettere sotto l'albero, o da portare in tavola e stappare subito con le persone che amate

di VALENTINA VERCELLI

PROSECCO

Brillanti, ospitali,
preparatissime.

Le donne del
Conegliano
Valdobbiadene
rendono
la denominazione
ancora più
spumeggiante

**1. CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
SUPERIORE RIVE DI
SOLIGO EXTRA BRUT 2019
BIANCAVIGNA**

Ha carattere ed eleganza
da vendere, con profumi fragranti
di pera e di mela. Con vellutata
di zucca e capesante scottate.

Sui principali e-commerce:
14 euro. biancavigna.it

176 - LA CUCINA ITALIANA

Elena Maschetta,
titolare di Biancavigna
con il fratello Enrico.

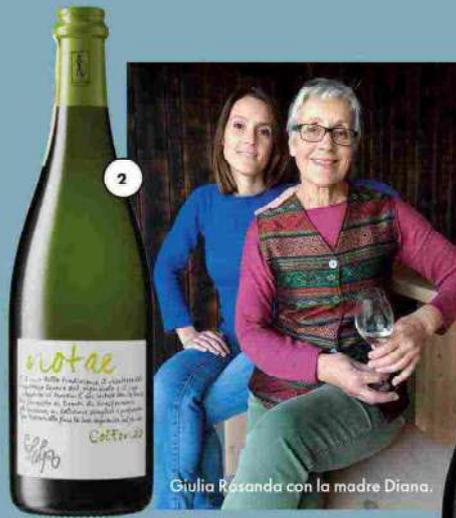


FOTO AG. GETTY IMAGES

148214

2. VALDOBBIADENE PROSECCO COL FONDO NOTAE COL DEL LUPO

Il Prosecco come si faceva una volta è secco, asciutto, con un gusto minerale e di crosta di pane. Potete servirlo limpido o torbido. Con anguilla in umido. Sullo shop del sito e online. **15 euro. coldellupo.it**



Giulia Rosanda con la madre Diana.

3. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT NATURE GRAN CUVÉE DEL FONDATORE MOTUS VITAE 2018 BORTOLOMIOL

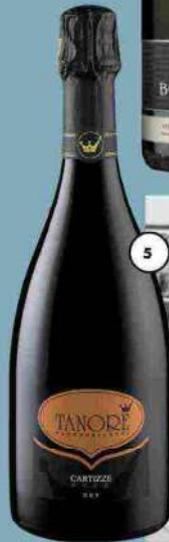
Fragrante, aromatico e secco, dà il meglio di sé a tavola. Con fritto di verdure e crostacei. Sui principali e-commerce. **16 euro. bortolomiol.com**

4. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2019 BORGOLUCE

Cremoso e floreale, è elegante e tipico, perfetto per l'aperitivo. Con risotto con il pesce. Sullo shop del sito e i principali e-commerce. **12,50 euro. borgoluce.it**

5. VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2019 TANORÈ

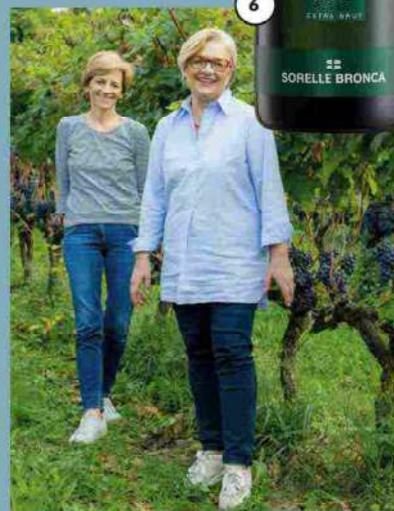
Prodotto nella collina più vocata della denominazione, può essere un dolce calice di inizio o di fine pasto. Con il pandoro. Online e ordinando a info@tanore.it. **20 euro. tanore.it**



Vanessa Fallador di Tanorè.

6. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT PARTICELLA 232 2019 SORELLE BRONCA

Uno delle etichette più iconiche di Valdobbiadene, è sorprendente per equilibrio e scorrevolezza. Con insalata di polpo. Sullo shop del sito e i principali e-commerce. **20 euro. sorellebronca.com**



Le sorelle Bronca, Antonella ed Ersiliana.

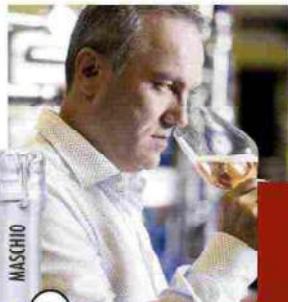


Le tre sorelle Bortolomiol, Elvira, Maria Elena e Giuliana, con la mamma Ottavia.

Nel bicchiere

PROSECCO

Quote azzurre: nomi storici e novità per le bollicine più amate del mondo



1 Gabriele Cescon, enologo e direttore di Cantine Maschio.



2 Gianluca Bisol.



4 Alberto Serena, ceo di Montelvini.



5 Alessandro Vella, direttore generale di Cantina Produttori di Valdobbiadene.



6 Carlo Biasiotto con la moglie Adriana, fondatori di Foss Marai.



FOTO AG. GETTY IMAGES

1. PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY MILLESIMATO 2019 MASCHIO

Aromi di lamponi e violette in una novità perfetta per brindare all'anno nuovo. Con risotto al radicchio rosso di Treviso. Al supermercato e online. 5,50 euro. cantinemaschio.com

2. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT JEIO BISOL 1542

Fruttato e morbido, con un finale sapido, è un piacevolissimo calice di inizio. Con baccalà mantecato su crostone di polenta bianca. Sui principali ecommerce. 8,50 euro. bisol.it

3. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT SANTA MARGHERITA

Armonico e fresco, è un compagno fidato dei brindisi festivi. Fatene scorta, la bottiglia finisce in fretta. Con frittura di laguna. Su wineplatform.it/santamargherita e i principali ecommerce. 11 euro. santamargherita.com

4. ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT 2019 MONTELVINI

Ben rappresenta la denominazione Asolo, freschissimo e scorrevole. Con risotto radicchio e gorgonzola. Al supermercato, sullo shop del sito e online. 7 euro. montelvini.it

5. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY MILLESIMATO 2019 RIVE DI COLBERTALDO CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE

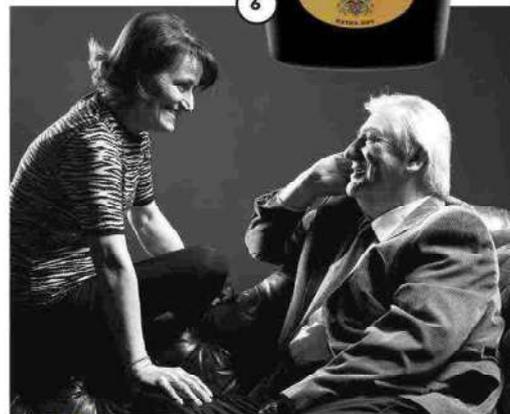
Armonioso, esprime l'essenza delle sue colline. Con antipasti di pesce. Al supermercato. 9 euro. cantinaproduttori-valdobbiadene.com

6. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE STRADA DI GUIA 109 EXTRA DRY FOSS MARAI

Profumato di accacia, quasi amabile, è interessante con i piatti etnici. La famiglia Biasiotto lo consiglia con il baccalà alla vicentina. Sullo shop del sito e su ecommerce. 13 euro. fossmarai.com

La giusta temperatura

Per le bollicine metodo Charmat state sugli 8 °C e salite a 10-12 °C per i Metodo Classico importanti e per i bianchi giovani; i bianchi strutturati e i rosé sono perfetti a 12-14 °C; se stappate un rosso invecchiato e corposo, non superate i 18 °C; fermatevi a 16 °C per gli altri, ma se li abbinate al pesce scendete a 14 °C.



**1. FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO
ANIMANTE
BARONE PIZZINI**

Il lungo affinamento sui lieviti e l'assenza di dosaggio lo rendono complesso e scorrevolissimo. Stappatelo con gli antipasti del Cenone. Con culatello di Zibello. Online. 25 euro. baronepizzini.it

**2. FRANCIACORTA EXTRA
BRUT PAS OPERÈ 2014
BELLAVISTA**

Opulento e slanciato, seducente per i profumi di dolci al burro e agrumi canditi: non c'è miglior inizio per la cena della Vigilia. Con tartara di orata olio e limone. Sui principali ecommerce. 65 euro. bellavistawine.it

**3. FRANCIACORTA BRUT
CRUPERDU 2011
CASTELLO BONOMI**

Una grande bottiglia a un prezzo vantaggioso. Da stappare per festeggiare il 2021 (il vino ha dieci anni!) o da abbinare al fagiano ripieno alle erbette. Sullo shop aziendale shop. casapaladin.it e online. 27 euro. castellobonomi.it

**4. FRANCIACORTA BRUT
COLLEZIONE GRANDI
CRU 2013 CAVALLERI**

Prodotto solo nelle migliori annate, è uno Chardonnay in purezza, affinato per oltre 50 mesi, burroso, agrumato, travolgente. La famiglia Cavalleri lo abbinano al cappone ripieno. Sui principali ecommerce. 40 euro. cavalleri.it

**5. FRANCIACORTA
BRUT CUVÉE PRESTIGE
EDIZIONE 43
CA' DEL BOSCO**

Una delle etichette più amate della denominazione, che va bene in ogni occasione. Stappatelo sul balcone per festeggiare l'anno nuovo o provatelo con una lasagnetta al pesce di lago. Sui principali ecommerce. 31 euro. cadelbosco.com

**6. FRANCIACORTA SATÈN
CORTE FUSIA**

Lo Chardonnay del Monte Orfano qui dà il meglio di sé: cremoso, agrumato e sapido, è una rarità da far conoscere all'amico



FRANCIACORTA

Per chi cerca il lato glamour, anche nel brindisi



appassionato. Gigi Nembrini e Daniele Gentile lo consigliano con il cappone ripieno. Sui principali ecommerce. 30 euro. cortefusia.com

**7. FRANCIACORTA PAS
DOSÉ GIROLAMO BOSIO
RISERVA 2012 BOSIO**

Struttura, opulenza ed eleganza strepitose per una Riserva molto gastronomica. È un regalo importante, da stappare per

la cena di San Silvestro, con cotichino e polenta. Sui principali ecommerce. 50 euro. bosiofranciacorta.it

**8. FRANCIACORTA EXTRA
BRUT EBB 2015 MOSNEL**

Prodotto in un'ottima annata, sfoggia ancora più eleganza del solito. Ampio e accogliente come un abbraccio, è il giusto regalo per una persona cara. Con gnocchi alla parigina. Sui principali ecommerce. 42,50 euro. mosnel.com

**9. FRANCIACORTA BRUT
ELECTO 2016 MAJOLINI**

Un millesimato intensamente fruttato, con note di erbe aromatiche. Ha una struttura che lo rende adatto anche ai piatti di carne. In azienda lo abbinano allo spiedo alla brace. Online e ordinando a info@majolini.it. 33 euro. majolini.it

**10. FRANCIACORTA
EXTRA BRUT
PALAZZO LANA
EXTREME RISERVA 2009
GUIDO BERLUCCHI**

Un raro Pinot Nero in purezza della Franciacorta. Elegante e strutturato, può accompagnare tutto il pranzo di Natale. Alla famiglia Ziliani piace con il manzo all'olio di Rovato. Sui principali ecommerce. 60 euro. berlucchi.com

**11. FRANCIACORTA
SATÈN RONCO CALINO**

Cremoso e slanciato, è il vino ideale per l'aperitivo di benvenuto e insieme agli antipasti della Vigilia. Per la titolare Lara Radici è perfetto con la tartara di scampi. Sullo shop aziendale roncocalino.boutique e online. 24 euro. roncocalino.it

**12. FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO
SUBLIMIS RISERVA 2013
UBERTI**

Frutto maturo e sapidità sono le cifre di questo Chardonnay affinato a lungo. La sua complessità lo rende poco adatto all'aperitivo e molto ai pranzi importanti. La famiglia Uberti lo consiglia con il manzo all'olio. Online. 39 euro. ubertivini.it

Nel bicchiere

TRENTO DOC

Freschezza di montagna

1. TRENTO PAS DOSÈ 2014 ALTEMASI

Chardonnay e pinot nero insieme per una bollicina con note di pasticceria e di zenzero. Stappatelo il 31 dicembre con le astriche. Sullo shop del sito e i principali ecommerce. 38 euro. cavit.it

2. TRENTO BRUT ANTARES 2016 CANTINA TOBLINO

Chardonnay dalla Valle dei laghi, è fresco e minerale, con una buona complessità data dai 36 mesi di affinamento. Con risotto al Trentingrana. Sullo shop del sito e i principali ecommerce. 15 euro. tablino.it

3. TRENTO BRUT 40 ANNI SECOND LIMITED EDITION RISERVA 2013 ROTARI

Uno Chardonnay, figlio di un'annata eccellente, che profuma di frutta, vaniglia e nocciola. Il suo vestito d'oro ne fa anche una bella idea regalo. Con capesante gratinate. Su shop.mezzacorona.it 27 euro. rotari.it

4. TRENTO PAS DOSÈ BREZZA RISERVA 2016 AGRARIA RIVA DEL GARDA

Minerale, fragrante e fruttato, è uno Chardonnay perfetto sui piatti di pesce delle feste. Con tartare di trota agli agrumi. Al supermercato, sullo shop del sito e sui principali ecommerce. 29 euro. agririva.it

5. TRENTO BRUT AQUILA REALE RISERVA 2010 CESARINI SFORZA

Il lungo affinamento sui lieviti ne fa uno Chardonnay complesso e strutturato, ideale in tavola con le carni bianche, come il coniglio al forno. Sui principali ecommerce. 45 euro. cesarinisforza.it

6. TRENTO BRUT 51,151 MOSER

Uno Chardonnay fresco e leggiadro che prende il nome dal record dell'ora stabilito da Francesco Moser a Città del Messico. Regalatelo agli appassionati di ciclismo. Con risotto al salmone. Online. 23 euro. mosertrento.com

7. TRENTO ROSÉ CORVÉE

Un mix di Chardonnay e Pinot Nero della Valle di Cembra con tutta la freschezza delle bollicine di montagna. Delicato e fragrante, è perfetto per brindare a un nuovo anno più roseo. Con crudo di crostacei. Ordini su info@corvee.wine. 35 euro. corvee.wine

8. TRENTO DOSAGGIO ZERO RISERVA 2014 LETRARI

È la bottiglia ideale per chi ama le bollicine fresche e taglienti: stappatelo all'aperitivo, ma servitelo anche a cena. Con casoncelli con rapa rassa e burro fuso. Su merregallipremium.it 37,50 euro. letrari.it →

A tutto pasto

Dall'aperitivo al dolce, gli spumanti sono i vini più versatili. I Metodo Charmat (come il Prosecco, per esempio) sono ottimi come benvenuto e con gli antipasti e i piatti vegetariani. I Metodo Classico Blanc de Blancs sono la scelta migliore per pesci e crostacei. Infine, le grandi Riserve Rosé: da scoprire in abbinamento con le carni.



180 - LA CUCINA ITALIANA

FOTO AG. GETTY IMAGES

148214

Nel bicchiere

9. TRENTO BRUT ROSÉ 2017 PISONI

Un Pinot Nero amichevole e passe-partout: sta bene con piatti di pesce e di carne, ma va bene anche per il brindisi della mezzanotte. Con risotto alla zucca e salsiccia. Sullo shop del sito e online. 26 euro. pisoni.it

10. TRENTO BRUT ROSÉ DE NOIR MONSIEUR MARTIS 2015 MASO MARTIS

Novità di quest'anno, è a base di pinot meunier, uva poco coltivata in Trentino; dà un vino di struttura, con bei profumi di frutti di bosco. Stappatelo a mezzanotte, insieme con il cotechino. Sullo shop del sito. 60 euro. masomartis.it

11. TRENTO DOSAGGIO ZERO ORO ROSSO CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA

Lo chardonnay, coltivato sui terreni porfirici, qui soprannominati oro rosso, dà un vino ricco di gusto e struttura. È una piccola chicca da regalare agli intenditori. Con branzino al sale. Online. 25 euro. cembracantinadimontagna.it

12. TRENTO DOSAGGIO ZERO LAGORAI RISERVA 2015 CANTINA ROMANESE

Affina sul fondo del lago di Levico questa bollicina cremosa, con golosi profumi di frutta candita e pasticcini. All'aperitivo con crostini con salmerino marinato e panna acida. Sullo shop del sito. 38 euro. cantinaromanese.com



182 - LA CUCINA ITALIANA

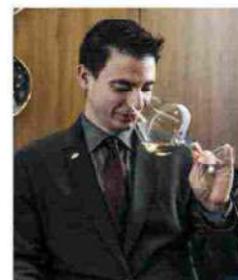
I consigli dei sommelier

Che cosa stappano adesso i professionisti del vino? E quali sono le regole per essere impeccabili nel servirlo e abbinarlo?



ALBERTO PIRAS
AIMO E NADIA

«Brindare con un Metodo Classico è sempre di buon auspicio, soprattutto quest'anno! Ne propongo senz'altro uno italiano, il Franciacorta Extra Brut Annamaria Clementi Rosé Riserva 2010 di Ca' del Bosco: Pinot nero in purezza, ha una bollicina fine e sottile, profumi decisamente complessi di piccoli frutti rossi e spezie dolci; all'assaggio è molto secco, con una lunghissima persistenza. Il mio abbinamento del cuore? Quello natalizio per eccellenza, un grande panettone, come quello di Alessandro Negrini e Fabio Pisani, con un grande Moscato d'Asti, come quello di Paolo Saracco».



ANDREA LOI
HEAD SOMMELIER
SETA RESTAURANT

«Berrò vini per ritrovare i momenti che hanno avuto per me un profondo significato. La bollicina sarà siciliana, il Catarratto di Alessandro Viola, in ricordo di una cena a casa sua: lo trovate in enoteche con predisposizione verso i vini naturali. Il bianco racconterà il mio amore per un grande territorio francese, il Rodano: il Saint-Joseph Les Granits di Chapoutier dalla zona di Tain-l'Hermitage, che ho scoperto da poco, è complesso, con un lungo finale minerale, e si sposa con i crostacei; si trova facilmente in Italia e ha un prezzo attraente. Il consiglio per la vostra cena di Natale è la semplicità. Fate quello che sapete fare bene, bevete quello che vi piace (avete tutto l'anno per sperimentare) per non aumentare lo stress: bastano un bicchiere per l'acqua e uno per il vino, mediamente ampio per apprezzare al meglio qualsiasi bottiglia. Ultima cosa, raffreddate con largo anticipo le bollicine: il congelatore non è un granché come soluzione dell'ultimo momento».

FOTO AG. GETTY IMAGES, P. TERZI

148214

★ Nel bicchiere



TUTTA ITALIA FA LE BOLLE
Dal Piemonte alla Sicilia, vecchi e nuovi «outsider» del Metodo Classico

1. ALTA LANGA PAS DOSE FOR ENGLAND BLANC DE NOIRS 2015 CONTRATTO

Un Pinot Nero in purezza, asciutto e complesso, con un gusto agrumato che ricorda il mandarino e il pompelmo rosa. Molto gastronomico. Con agnello in crosta di nocciole. Sui principali ecommerce. **24,50 euro. contratto.it**

2. ALTO ADIGE METODO CLASSICO BRUT ROSÉ ATHESIS 2017 KETTMEIR

La forza del pinot nero con la grazia dello chardonnay, per una bollicina elegante e dinamica, da provare anche con i piatti rustici. Con Tiroler Gröstl. Sui principali ecommerce. **22 euro. kettmeir.com**

3. METODO CLASSICO SOLDATI BRUT 2019 LA SCOLCA

Da uve cortese, ha delicati profumi di crosta di pane, spezie e miele che hanno persuaso anche il celebre critico James Suckling. Con risotto ai gamberi. Ordini su contatti@scolca.it e sui principali ecommerce. **25 euro. lascolca.net**

4. ALTA LANGA EXTRA BRUT 2016 ETTORE GERMANO

Pinot nero in prevalenza, con una parte di chardonnay, per una bollicina cremosa e agile, che sta diventando un punto di riferimento tra gli appassionati. Con fritto misto alla piemontese. Online. **25 euro. ettoregermano.com**

5. PIEMONTE PINOT NERO BRUT ROSÉ COCCHI

Da un'azienda storica, è un Metodo Charmat con un gentile colore rosa cipria. È fruttato e scorrevole, morbido e piacevole, indicato per l'aperitivo. Con le capesante. Ordini su cocchi@cocchi.com e online. **13 euro. cocchi.it**

6. METODO CLASSICO BRUT ROSÉ CEPPPO 326 2016 PASINI SAN GIOVANNI

Una bollicina diversa (è fatta con uve grollato ed erbamato), sapida e vibrante. È un bel regalo per gli amanti di Metodo Classico alternativi. Con salmone affumicato. Su tuttostore e altri ecommerce. **18 euro. pasinisangiovanni.it**

7. METODO CLASSICO BRUT PINOT 64 2016 CALATRONI

Premi e passaparola ne stanno facendo un riferimento sul territorio. È fragrante, slanciato. Stappatelo con gli antipasti del pranzo di Natale. Sullo shop del sito e sui principali ecommerce. **22 euro. calatronivini.it**

8. OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT VERGOMBERRA 2016 BRUNO VERDI

Con aromi di frutta matura, crosta di pane e nocciola tostata, è equilibrato e territoriale. Per la cena della Vigilia, con orata al forno. Sui principali ecommerce. **25 euro. verdibruno.it**

9. METODO CLASSICO BRUT MAXIMUS 2012 PECIS

A base di uve pinot bianco e chardonnay coltivate sulle colline bergamasche, sorprende per fragranza e scorrevolezza. Il lunghissimo affinamento sui lieviti gli dà grinta e complessità. È un ottimo affare. Con torte salate. Online. **18 euro. pecis.it**

10. VINO SPUMANTE PECORINO MERLETTAIE BRUT CIÙ CIÙ

Il pecorino lo caratterizza con profumi di timo e biancospino. Questa fragranza insieme alla sapidità esalta i fritti delle feste; provatelo con le olive all'ascolana. Su shop.ciuciuvenimenti.it e sui ecommerce. **17 euro. ciuciuvenimenti.it**

11. METODO CLASSICO PAS DOSE EDIZIONE SPECIALE 2019 SCACCIADIAVOLI

Un sagrantino per dieci anni sui lieviti acquista profumi burrosi, di miele, di spezie. Fatto apposta per festeggiare. Con carpacci di pesce e di carne. Ordini su info@scacciadiavoli.it e online. **32,50 euro. scacciadiavoli.it**

12. SPUMANTE EXTRA BRUT DUCA NERO 2019 DUCA DI SALAPARUTA

Ha tutta l'energia, e la grazia, di un pinot nero cresciuto alle pendici dell'Etna. Stappatelo per un inizio di anno grintoso. Con catalana di crostacei. Sullo shop del sito. **13 euro. duca.it**

Nel bicchiere

CHAMPAGNE

La verve dei nobili d'Oltralpe

1. CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS 2012 BRUNO PAILLARD

Dai Grand Cru di Oger e Mesnil-sur-Oger, uno Chardonnay avvolgente. Il dosaggio contenuto ne esalta il carattere. Alice Paillard lo consiglia con il vitello tonnato.

Sui principali e-commerce. 105 euro. brunopaillard.com

2. CHAMPAGNE BRUT RARE 2006 PIPER-HEIDSIECK

Profumi di miele, frutta e spezie dolci e un gusto complesso ed erbaceo. Ha vinto la medaglia d'oro della rivista Decanter. Con ravioli di mare e pesce di scoglio.

Sui principali e-commerce. 220 euro. rare-champagne.com

3. CHAMPAGNE BRUT BELLE EPOQUE 2012 PERRIER-JOUËT

Ricco e «crocante», è una cuvée di chardonnay e pinot nero, con una quota di meunier. La bottiglia a motivi floreali rende il regalo ancora più prezioso. Con tortellini in brodo. Sui principali e-commerce.

145 euro. perrier-jouet.com

4. CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS CLOS DU MESNIL 2006 KRUG

Nasce in uno dei vigneti più famosi del mondo lo chardonnay che dà vita a questo vino preziosissimo: in quest'annata calda setoso e pieno di aggraziata energia.

Per sognare. Con filetto di platessa allo zafferano. Online. 1100 euro. krug.com

5. CHAMPAGNE BRUT MOËT IMPÉRIAL MOËT & CHANDON

Un grande classico dei brindisi festivi, è creato con oltre 100 vini diversi che ne disegnano la maturità e il carattere seducente.

Con risotto al verde con asparagi croccanti. Sui principali e-commerce. 60 euro. moet.com

6. CHAMPAGNE BRUT DOM PÉRIGNON VINTAGE 2010

È la prima annata del nuovo chef de cave Vincent Chaperon. Da collezione. Con gnocchetti di patate, ricciola, olive di Taggia, origano e limone del due stelle Magnolia di Cesenatico, disponibile in delivery e asporto.

Sui principali e-commerce. 170 euro. domperignon.com

7. CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS SECOND SKIN CASE RUINART

Con il nuovo packaging 100% ecologico, questo Chardonnay, intensamente aromatico, morbido



e fresco, è molto buono anche con l'ambiente. Con tajine di verdure. Online. 90 euro. ruinart.com

8. CHAMPAGNE BRUT MILLESIMÉ 2008 LAURENT-PERRIER

Chardonnay e pinot nero in parti uguali e l'ottima annata ne hanno fatto uno Champagne di grande vivacità e freschezza.

Con filetto di vitello. Sui principali e-commerce. 60 euro. laurent-perrier.com

9. CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS 2014 AYALA

Floresale, agrumato e con quelle note gessose che rendono unico lo Champagne, è la bottiglia da stappare per un ultimo dell'anno romantico. Con ravioli di scampi allo yuzu ed erba cipollina.

Su meregallipremium.it 79 euro. champagne-ayala.fr

10. CHAMPAGNE EXTRA BRUT MONODIE MEUNIER VIELLES VIGNES 2008 APOLLONIS

Anche l'uva meno blasonata della Champagne può dare capolavori: è il caso di questo Blanc de Noirs da vigne vecchie, cremoso e intensamente fruttato. Con rombo con finferli e crema di castagne. Su meregallipremium.it 75 euro. champagneapollonis.com

11. CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU BLANC DE BLANCS FRÈREJEAN FRÈRES

Agrumato, con una vibrante mineralità, è uno Chardonnay di grande finezza. Per la cena della Vigilia. Con crudità di mare. Sui principali e-commerce. 105 euro. frerejeanfreres.com

12. CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE EXCLUSIVE NICOLAS FEUILLATTE

Fragrante e fruttato, è fatto con le tre uve classiche della Champagne. Prezzo amico, ottimo per gli aperitivi festivi. Con carpacchi di crostacei. Su shop.valdo.com e sui principali e-commerce. 32 euro. nicolas-feuillatte.com



Quale bicchiere

Potete usare lo stesso calice, dall'aperitivo a tutto pasto, ma se volete esagerare servite le bollicine di benvenuto in una flûte e il moscato da accompagnare al panettone in una coppa vintage. Se stappate rossi complessi o vini naturali, scegliete un calice ampio per favorirne l'ossigenazione, oppure scaraffate il vino 30 minuti prima di servirlo.



Cantina di Riva

Dall'eccellenza nell'olio ora si passa al vino

CANTINA DI RIVA PUNTA L'ASTICELLA SEMPRE PIÙ IN ALTO MA NEL PIENO RISPETTO DI UN TERRITORIO DALL'ANTICA VOCAZIONE VITIVINICOLA



In una zona dove **Agraria Riva del Garda** produce il rinomato Olio Extravergine DOP Garda Trentino, la sua Cantina lancia la nuova linea "Le Selezioni", mettendo il Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc al centro di un progetto unico nel suo genere. Che la zona di Riva del Garda sia vocata per la produzione di olio d'oliva è noto da secoli. Una tradizione, quella dell'Olio Extravergine DOP Garda Trentino del Frantoio di **Agraria Riva del Garda**, che nel corso degli anni ha portato a numerosi riconoscimenti per l'eccellenza della qualità raggiunta. Tra questi, quelli assegnati da due prestigiosi Concorsi internazionali come il Sol D'Oro e il FlosOleil 2020, il quale ha decretato "46° Parallelo biologico" del Frantoio di Riva il miglior extravergine al mondo. "In Italia dove cresce ottimo olio di solito

crece anche ottimo vino, in particolar modo sui pendii soleggati, grazie ai venti del lago che impediscono ristagni d'acqua nei terreni", spiega Massimo Fia, direttore della **Cantina di Riva del Garda** che rappresenta il braccio vitivinicolo della Agraria. "Cantina di Riva nasce e cresce in un territorio conosciuto in tutto il mondo per la qualità delle sue olive e per un clima particolarmente favorevole per lo sviluppo dell'agricoltura alpino-mediterranea di confine, basti pensare alle sue limonaie e, per quel che ci riguarda, anche ai nostri vigneti vista lago", sottolinea Fia. Queste condizioni climatiche e geomorfologiche sono ideali per inseguire un percorso d'eccellenza anche nella produzione vitivinicola, incentivato da importanti progetti che guardano tanto all'innovazione quanto alla salvaguardia



del territorio. Questo percorso verso la qualità partito da lontano ha permesso a **Cantina di Riva** di lanciare Le Selezioni: vini che rappresentano il top qualitativo della produzione dell'Alto Garda.

DALL'OLIO PLURIPREMIATO ALLO SPUMANTE BREZZA RIVA RISERVA NEL LAGO

Cantina di Riva già dagli Anni Cinquanta partecipa con entusiasmo al successo del Consorzio trentino CAVIT, il quale nel tempo ha assorbito sempre più uve dalle sue associate, seguendo e favorendo la trasformazione della viticoltura trentina che ha così iniziato a parlare di qualità, incentivando la sostituzione di alcune varietà a vantaggio di altre più internazionali. "Noi, ad esempio, abbiamo mantenuto stabile al 70% la quota di conferimento a CAVIT, ma nel corso degli ultimi decenni è pressoché raddoppiata la nostra produzione di uva, passata da 20.000 a 40.000 quintali. Dal 2004, con la scelta di seguire la via della commercializzazione in proprio, abbiamo iniziato a puntare decisamente sulla qualità grazie alla linea Le Selezioni, che da qualche mese può contare anche sullo Spumante Brezza Riva", sottolinea Massimo Fia. Il progetto è chiaro: "Con questo percorso, allo stesso tempo orgogliosa del suo passato e della sua partecipazione in CAVIT ma con lo sguardo verso una nuova meta, **Cantina di Riva** vuole sfatare il falso mito che nel mondo del vino la forma in cooperativa non possa esprimere eccellenza", conclude Fia.

LE SELEZIONI: VINI CHE RACCHIUDONO L'EVOLUZIONE DELLA CANTINA DI RIVA DEL GARDA

Cantina di Riva ha concentrato la produzione d'eccellenza nelle sue Selezioni. Il Pinot Nero Maso Èlesi rappresenta la punta di diamante,



il Rosso Bordolese Maso Lizzone, è un cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc; il Merlot Créa prende il nome proprio dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda, mentre a Loré si sviluppano i vigneti che danno origine allo Chardonnay Loré. La quinta selezione è il Brezza Riva Riserva, protagonista di un progetto di qualità che ha recentemente visto **Cantina di Riva** mettere a dimora nel fondale del "suo" lago oltre 1.200 bottiglie del prezioso Spumante che a quasi 40 metri di profondità sta completando il suo percorso di maturazione.

DUE PROGETTI PER LA SALVAGUARDIA DEL TERRITORIO

Cantina di Riva è sempre più orientata alla produzione di vini di qualità superiore. Proprio per raggiungere questo obiettivo, i suoi vigneti, diversificati sia come altitudine sia per caratteristiche del terreno, disegnano lo scenario per una trasformazione qualitativa iniziata nel 2004. Inoltre, **Cantina di Riva** ha deciso di aderire a una serie di progetti che vanno nella direzione della certificazione di sostenibilità. Grazie ai dieci anni di implementazione del progetto P.I.C.A., le zone di produzione dei conferitori della **Cantina di Riva** del Garda sono ora totalmente mappate. Ciò permette di poter disporre d'una batteria storica di informazioni relative al tipo di microclima e alle caratteristiche pedo-morfologiche degli appezzamenti. Per quanto riguarda le pratiche agronomiche utilizzate nella coltivazione della vite, **Cantina di Riva** ha aderito al protocollo nazionale S.Q.N.P.I., che garantisce il consumatore finale sul rispetto di specifiche norme tecniche per ogni tipo di coltura. Quel rispetto del territorio e delle persone che nell'Alto Garda soffia come il vento fa sui vigneti Vista Lago.

DELIVERYCATION

NUOVO SERVIZIO DI DELIVERY PER MARC LANTERI. UN MENÙ AMPLIATO PER VIVERE LA STAYCATION DA VERI GOURMAND

A causa del Covid e della pandemia abbiamo familiarizzato con parole nuove come "staycation" o semi-nuove come "delivery". E speravamo che dopo il lockdown sarebbe passato molto tempo prima di usarle di nuovo. Così non è stato... e allora perché non unire le nuove tendenze imposte dalla pandemia? Deliverycation è il servizio di delivery gourmet che lo chef stellato Marc Lanteri ha creato per tutti coloro che preferiscono stare a casa e regalarsi comunque una degustazione su misura, o per chi sceglie di vivere un weekend nelle vicine Langhe, che esprimono in questa stagione il massimo della loro bellezza, scegliendo la staycation, affittando una villa o alloggiando in un B&B.

La modalità è quella consolidata. Per mantenere intatte le caratteristiche delle materie prime e la qualità finale del piatto, ogni portata viene scomposta e i singoli alimenti preparati separatamente dallo chef e poi messi sottovuoto. Il cliente deve solo finire la cottura e procedere all'assemblaggio. Ogni delivery viene provvisto di istruzioni condivise una prima volta via mail durante la prenotazione, poi, per i più incerti, si può parlare live con lo chef via whatsapp business. Le consegne vengono fatte gratuitamente entro 20 km da Castello Grinzane, sede del Ristorante Al Castello, ma i menù possono anche essere ritirati in sede. Per consegne a distanze più ampie basta chiamare e accordarsi con il ristorante.

Il nuovo menù prevede alcuni piatti iconici dello Chef Marc Lanteri, come il "Foie Gras di Anatra Mitteault al Torcione" o rivisitazioni dei più tradizionali "Agnolotti del Plin" o "Tajarin ai tuorli bio della Cascina Mana". Per godersi una cena stellata ovunque!



Vanity Jingle food

DESIDERI IN SCATOLA

Idee raffinate, preziose o solidali custodite in MAGIC BOX da donare o da regalarsi per trascorrere al meglio i giorni di festa

di ANNA MAZZOTTI



Cena perfetta a domicilio

Andare al ristorante, soprattutto per un'occasione speciale, ci manca ormai da tempo. Però i piatti gourmet ci possono raggiungere a casa in una magic box che contiene tutto il necessario per farci rivivere al meglio l'esperienza di una cena fuori. Come quella esclusiva di **LANGOSTERIA** (Milano) con il menu *Krug x Fish* che prevede acciughe del mar Cantabrico, battuto di scampi con puntarelle marinate, sashimi di salmone reale con guacamole, orecchiette con astice blu e torta alle mele con crema inglese, in abbinamento a una pregiata etichetta di champagne, la *Grande Cuvée 168ème Édition* di **KRUG** (vendemmia 2012 con assemblaggio di 198 vini selezionati da 11 annate diverse) e anche con una playlist con la scelta musicale perfetta per creare la giusta atmosfera. Fino al 22 dicembre (acasa.langosteria.com).

Dolcezza generosa

Il gusto *Doppio pistacchio* è un panettone della **GELSOMINA** (in via Fiamma), una delle 15 pasticcerie milanesi dove dal 7 dicembre, festa di Sant' Ambrogio, fino al 22, si potrà lasciare un panettone «in sospeso» da donare a chi non può comprarne uno per celebrare il Natale. L'iniziativa solidale è promossa dall'**ASSOCIAZIONE NO PROFIT PANETTONE SOSPESO** e patrocinata dal Comune di Milano. I panettoni verranno consegnati a Casa Jannacci, che assiste i senza fissa dimora, e a Milano Aiuta, rete di solidarietà per sostenere i cittadini in difficoltà a causa dell'emergenza da Covid-19. Per le donazioni a distanza, panettonesospeso.org.



Alto Adige in bianco e rosso

Due regali per wine lovers: etichette top, sia bianche sia rosse, di vini «eroici» dell'Alto Adige, coltivati e prodotti in un ambiente difficile e quindi campioni di resilienza, perfetti in questo periodo. Nella tasting box di **CANTINA VALLE ISARCO** si può optare per una degustazione orizzontale di Kerner, con *Kerner Sabiona* e *Kerner Aristos* (tra i 50 migliori vini bianchi del mondo secondo Decanter); lo scrigno di tenuta **J. HOFSTÄTTER** propone invece tre annate storiche di *Barthenau Vigna S. Urbano Pinot Nero*, una verticale per veri intenditori che desiderano scoprire l'evoluzione nel tempo di uno dei più prestigiosi cru della regione.

LIVING

VANITY FAIR

16 DICEMBRE 2020

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

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

16 DICEMBRE 2020



Il gioiello delle Langhe

Da **TARTUFLANGHE** il tartufo fresco si trova tutto l'anno: ora è il periodo di quello più prezioso, il Tartufo Bianco d'Alba (nella foto), mentre negli altri mesi si utilizzano il Tartufo Nero Pregiato e il Tartufo Nero Estivo. Parte di essi, grazie alle lavorazioni ideate dal team dell'azienda, danno vita a prodotti che oggi compongono varie scatole regalo, come il Perlage® di Tartufo, il Tartufo sferificato e, per insaporire i tagliolini all'uovo, la crema di Parmigiano e il burro. Proposte di grande successo che hanno conquistato anche l'estero (per esempio, in Usa Tartuflanghe è importato da Mad Rose Specialty Foods).

VANITY FAIR

Vanity Jingle food

Quattro sfumature di caviale

Una bella novità del 2020 almeno a tavola? C'è una vera rarità: il caviale albino 24K di **ARS ITALICA** ottenuto dallo storione sterleto, molto prezioso – era riservato esclusivamente a Scìa e Zar –, inimitabile per la sua colorazione dorata, la texture vellutata, il gusto delicato con sfumature salmastre e le nuances fruttate sul finale.

Altrimenti gli appassionati di caviale hanno la possibilità di scegliere tra le altre tipologie, Oscietra, Sevruqa e Da Vinci, con grammature che variano dai 30 g ai grandi formati da 500 g e da 1 kg nelle latte originali. E, per un tocco ancora più raffinato, c'è la scatola regalo con 4 cucchiaini in madreperla e un aprilatine.



La regola dei sei

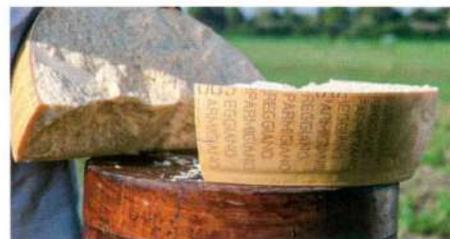
È l'olio extravergine di oliva monocoltivar di sei aziende di sei realtà regionali diverse per storia e cultura, unite però dalla stessa passione di creare prodotti di altissima qualità. Questo box di sei bottigliette da 100 ml, con caratteristiche ben precise e distinte, è il biglietto da visita del Consorzio **OPERA OLEI**, un viaggio tra i sapori e i profumi dell'Italia dell'olio: dal Trentino (Agraria Riva del Garda) alla Sicilia (Frantoi Cutrera), passando per Toscana (Frantoio Franci), Umbria (Azienda Agraria Viola), Puglia (Mimi) e Calabria (Olearia San Giorgio).

LIVING



Mai provata con il cioccolato?

L'abito per l'edizione 2020 è nel tradizionale stile nordico: renne rosse e ornamenti ramati che ricordano i paesaggi innevati del Nord. Il gusto è avvolgente, leggermente speziato, dal profumo di frutta secca e di lievi note tostate. È *Winter Beer* di **THERESIANER**, la birra dell'inverno, doppio malto non filtrata ad alta fermentazione, da assaporare al meglio con formaggi stagionati, da sola come birra da meditazione, oppure come «peccato di gola», con il cioccolato.



Andiamo al mercato (virtuale)

Unire il socialmente utile al dilettevole, facendo del bene a chi riceve e a chi produce un «dono gourmet». **FOODBARRIO** è la nuova app per acquistare direttamente dai piccoli produttori locali specialità made in Italy, sostenendo realtà locali e valorizzando i prodotti artigianali di oltre 200 botteghe. Si possono creare relazioni dirette come al mercato in piazza, alla scoperta di specialità come le lenticchie di Castelluccio di Norcia che produce Alessandra, il Parmigiano Reggiano di Giorgio o il pomodoro del piennolo di Michele, coltivato alle pendici del Vesuvio.



Dal vivaio alla tavola

a cura di
Sergio Ferrari
e Giuseppe Michelon

La raccolta del broccolo di Torbole è iniziata a ottobre e proseguirà fino a marzo. La qualità è garantita dal marchio "Presidio Slow Food"

Germoglio centrale di broccolo

La zona geografica del broccolo di Torbole è limitata. Essa infatti si riduce alla fascia costiera del lago di Garda compresa fra il monte Brione e Torbole profonda 500-600 metri. Tale limitazione è dovuta alla presenza costante in autunno-inverno di un vento freddo proveniente dal nord che impedisce la formazione di brina e il conseguente danno a carico dell'infiorescenza (broccola). Nella parte restante della stagione la produzione è favorita dal microclima mediterraneo del lago.

Nell'articolo riportiamo notizie che abbiamo appreso da Giorgio Planchenstainer, agricoltore professionale e attuale presidente dell'Agraria di Riva del Garda. È tra i cinque produttori di broccolo di Torbole che nel 2011 hanno ottenuto il riconoscimento per il prodotto della qualifica (marchio) di presidio Slow Food. Svolge inoltre il ruolo fondamentale per la riuscita della coltivazione di fornitore annuale delle piantine da trapiantare in campo con la garanzia che conservino le caratteristiche dell'ecotipo originario. Quest'anno nei quattro ettari di terreno che pur distanziati costituiscono la proprietà dei cinque titolari del marchio sono state messe a dimora 100 mila piante che dovrebbero dare origine a mille quintali di prodotto inteso come insieme di infiorescenza (broccola) e foglie più tenere che la circondano. Peso complessivo 1-1,5 chilogrammi. Altri due ettari risultano sommando insieme i piccoli campi e orti familiari nei quali singoli agricoltori coltivano broccolo di provenienza non certificata. Il prodotto è utilizzato a livello familiare. Dal vivaio alla tavola. Il percorso inizia con l'individuazione da parte di Giorgio Planchenstainer delle piante madri da utilizzare come porta-seme

garantito conforme al profilo genetico tipico. La selezione anche quest'anno è iniziata a fine ottobre insieme con la raccolta del broccolo precoce che si concluderà a fine dicembre per proseguire con gli ecotipi mezzani e tardivi fino a marzo. La pianta madre viene levata dal campo con una zolla di terra intorno alle radici e trasferita nel vivaio dove completa il ciclo con la produzione delle siliquie (legume) contenenti il seme dal quale nascerà la piantina da mettere a dimora. La messa in campo delle nuove piante alte 15-20 cm. è scalare. Inizia a metà luglio e si conclude a metà agosto. Ciò per avere broccoli da raccogliere da precoci, mediani e tardivi. Tornando alla raccolta di quest'anno, il nostro interlocutore riferisce che nei singoli campi coltivati per facilitare l'entrata con la trattrice e il rimorchio, contemporaneamente alla messa a dimora delle piante di

broccolo, si frammezzano a 10-15 file di broccolo due file di verza o di cavolo cappuccio che maturano entro ottobre. Le piante di broccolo che nel frattempo hanno raggiunto la maturazione si tagliano alla base dopo aver levato e lasciato sul campo le foglie più vecchie.

Segue la selezione in magazzino che consiste nel separare le piante che hanno una broccola ben formata e compatta di un tenue colore giallo da quelle non conformi al modello e quindi da non destinare alla vendita. Da qualche anno anche le piante difettose sono utilizzate per la produzione di un paté che sta incontrando un buon apprezzamento da parte degli acquirenti. Una parte delle piantine prodotte in vivaio è acquistata da agricoltori di altre zone del Trentino che dispongono di terreni adatti. Il prodotto non può fregiarsi del marchio Slow Food.

La difesa dalle avversità sia in vivaio che in campo rispetta il protocollo di produzione integrata.

Il prodotto contrassegnato dal marchio Slow Food si può acquistare presso la sede della società Agraria di Riva del Garda e nei piccoli negozi di ortofruttili del Basso Sarca, ma si trova anche in alcuni supermercati di Trento che apprezzano i prodotti tipici del Trentino. Il broccolo di Torbole non si conserva a lungo in cella frigorifera. Dura al massimo 7-8 giorni.

Nel biennio 2017-2018 Fulvio Mattivi, ricercatore della Fondazione Mach nel settore agro-alimentare ed ora docente di chimica degli alimenti all'Università di Trento ha dimostrato che il broccolo di Torbole contiene una quantità elevata di glucosinolati. Si tratta di sostanze ad azione antitumorale clinicamente dimostrata. Questi composti benefici sono però molto idrosolubili. Per questo motivo è preferibile la cottura a vapore rispetto alla classica bollitura.



Buone&nuove

CUCINA&VINI *promotion*

CONSORZIO OPERA OLEI: GLI OLI CHE VERRANNO

Il **Consorzio Opera Olei** raggruppa al suo interno sei aziende produttrici di olio extravergine d'oliva monocultivar tra le migliori del territorio italiano. A capo di queste realtà ci sono sei giovani e validi produttori che offrono un prodotto di eccellente qualità. Il gruppo che costituisce il consorzio si compone di aziende che attraversano lo Stivale da nord a sud: dal Trentino **Agraria Riva del Garda**, dalla Toscana Frantoio Franci, dall'Umbria l'Azienda **Agraria Viola**, dalla Calabria Olearia San Giorgio, dalla Puglia Mimi e dalla Sicilia Frantoi Cutrera. Per questa nuova campagna olearia Consorzio Opera Olei presenta un **cofanetto che racchiude sei oli monovarietali**

prodotti da olive 100% italiane, rappresentativi delle altrettante regioni di appartenenza delle diverse aziende. C'è l'Ottobratico dell'Olearia San Giorgio (Calabria), delicato, vigoroso e persistente, questo olio può essere utilizzato per frittture, ma anche per preparare una buona maionese. Il 46° Parallelo, di **Agraria Riva del Garda** (Trentino), creato solo dalla cultivar autoctona casaliva è buono con pesci di lago, dalla carne salada fino agli strangolapreti alla trentina. Il Primo di Frantoi Cutrera (Sicilia) è un olio che dichiara immediatamente la sua cultivar, la tonda Iblea. In cucina enfatizza gli arrostiti, rende sopraffini le bruschette e seduttive le insalate. Il Sincero di Azienda **Agraria Viola** (Umbria) nasce dal moraiolo, la più antica cultivar di questa terra, esprimendone l'anima più vera. Da mettere a crudo sulle zuppe di legumi, eccellente su carni alla brace e selvaggina allo spiedo. Il Villa Magra Grand Cru di Frantoio Franci (Toscana) è ottenuto solo dalle migliori olive della varietà frantoio; prodotto in bottiglie numerate, è un eccellente alleato di ingredienti semplici ma robusti come patate, fagioli, ceci e zuppe di verdure, porcini alla griglia. E il Coratina dell'azienda Mimi (Puglia) è prodotto

