

# RASSEGNA STAMPA

## LUGLIO 2020

**AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C.A.**

LOCALITÀ SAN NAZZARO, 4 · 38066 RIVA DEL GARDA (TN)

TEL. +39 0464 552133 · FAX +39 0464 560904

WWW.AGRIRIVA.IT · INFO@AGRIRIVA.IT · #AGRIRIVA



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

## NETTARE MIRACOLOSO



Un territorio quasi completamente montuoso per una regione poco popolata, che però dà vita a otto favolose DOC. Tre le principali: Trentino, Trento e Teroldego Rotaliano. Il miracolo trentino si deve certamente alla fortunata combinazione fra la morfologia naturale, le particolari condizioni climatiche e la tradizione produttiva che affonda le radici in epoca romana. Risultato, un'area di viticoltura montana tra le più importanti d'Italia e d'Europa e la presenza di vitigni autoctoni come, per esempio, il **Nosiola** (da cui si ottiene anche il **Vino Santo**) nella **Valle dei Laghi** e il **Marzemino** della **Vallagarina**. Se del primo è curiosa la denominazione, che evoca il sentore e la sapidità del frutto acerbo del nocciolo selvatico, del Marzemino lo è l'origine stessa, che riporta addirittura alla lontana Asia.

*Pagina accanto, il vitigno di Marzemino, una delle otto DOC della provincia, dà origine a un rosso corposo, perfetto da abbinare a polenta di mais e funghi.*

A importarlo in terra trentina furono i mercanti della Repubblica di Venezia, che a partire dal Rinascimento fecero di Ala e della zona di Rovereto le loro basi per i commerci d'Oltralpe. In particolare, i terreni attorno a Isera si rivelarono col tempo ideali per questo vitigno, che più di recente, nella sottozona detta "dei Ziresi", ha dato vita al **Trentino Doc Superiore Marzemino**. Ne sanno qualcosa i **Grigoletti**, dinastia di viticoltori da quattro generazioni, che dagli anni Ottanta, a Nomi, davanti ai Ziresi, hanno una nuova sede.

Qui, ognuno ha il suo da fare: i nonni Bruno e Aida, il figlio Carmelo con la moglie Marica, e i nipoti Federico e Martina, in un'economia circolare che vede tutti coinvolti e con un ruolo. Gente devota al proprio mestiere e alle proprie uve, tanto da dedicare loro una serie di luoghi speciali: la Càneva di Bacco, il Tempio Rosa in omaggio alle donne di casa, e La Basilica del Vino, barriera pensata invece per gli uomini Grigoletti, così chiamata per l'originale stile architettonico evocativo dei luoghi sacri. E in effetti, qualcosa di sacro al suo interno c'è: oltre al Marzemino, anche il **San Martim**, passito derivato dall'appassimento di tre uve, Traminer aromatico, Chardonnay e Vitigno Piwi Johanniter. Segno di un Trentino che sa sperimentare.



### **Novità Trentodoc** **BOLLICINE DALLE ACQUE** **DI RIVA DEL GARDA**

Eccellenza trentina apprezzata in tutta Italia e all'estero, lo spumante Trentodoc è espressione del territorio in cui viene prodotto (clima, altitudine ed essenza). Metodo classico di sole uve trentine vendemmiate a mano, ha un disciplinare (e un istituto preposto a questo dal 1984: l'Istituto Trento DOC) che ne tutela la qualità, grazie a un tempo di produzione che va da un minimo di 15 mesi fino ai 10 anni di una grande riserva. La novità arriva dalle sponde del Benaco: durerà 12 mesi la maturazione delle 1.140 bottiglie (uve provenienti da un vigneto biologico di Chardonnay Blanc de Blancs dell'Alto Tennesse) che il 27 giugno l'azienda Agraria Riva ha posizionato nel lago di Garda a una profondità di circa 30 metri. Le bottiglie vengono conservate a una temperatura costante di 12/14 gradi a 3 atmosfere di pressione (in bottiglia ce ne sono 6), e questo per ridurre gli scambi gassosi in superficie. Al buio assoluto e nel silenzio assoluto, le bottiglie riposeranno in pace, cullate dal moto del lago.

## Il Trento Doc dorme sul fondale del Lago di Garda

Anche l'acqua dolce può aiutare il vino. Da qualche giorno 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (TrentoDoc Spumante Metodo Classico) sono state collocate a 38 metri di profondità nel Lago di Garda, dove riposeranno nel fondale per dodici mesi. Terminata l'operazione di immersione, a 60 metri dal porto San Nicolò, lo annuncia, in una nota, Cantina Riva del Garda, sot-

tolineando le condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari per l'affinamento. «A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza Riva Riserva troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione», spiega Furio Batteolini, enologo di Cantina.



# Immerse 1216 bottiglie di Trento doc nel Garda Per dodici mesi riposeranno a 38 metri di profondità

www.beonhealth.it BeOn www.beonhealth.it

**G** *people* **CLUB** **MAGAZINE** **L** **F**

www.golfpeople.eu

Stefano Masullo *direttore* - Vincenzo Frigulti *vice direttore* - Michele La Scala *vice direttore* - Susanna Messaggio *editorialista*

Dove i Golfisti si ritrovano per consolidare le conoscenze avviate sul Green e sulla Rete

A cura di Daniele Acconci, inviato di Golf People Club Magazine

# Immerse 1216 bottiglie di Trento doc nel Garda Per dodici mesi riposeranno a 38 metri di profondità

*Singolare iniziativa della Cantina Riva del Garda che ha predisposto quello che diventerà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico).*

*Per la prima parte della maturazione sui lieviti, le 1.216 bottiglie potranno godere di una più bassa differenza tra pressione del lago e quella che si realizza al loro interno*

Un evento unico nella storia del Lago di Garda e forse nella storia della viticoltura. Lo scorso 27 giugno, 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico) sono state collocate a 38 metri di profondità, dove riposeranno nel fondale del lago per dodici mesi. Una operazione spettacolare, quella effettuata da Cantina Riva del Garda, che permetterà alle prestigiose bottiglie di Spumante di proseguire la loro maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari.



Al Lago di Garda, una Storia millenaria che sposa la tradizione del vino. Da oltre due millenni, l'Alto Garda Trentino è terra ideale per la coltivazione dell'uva. Tradizione che si perde nella notte dei tempi, con il poeta e viticoltore Catullo capace di contagiare l'Imperatore Giulio Cesare e il suo amore per quel vino nato sulle rive del Lago di Garda. È proprio la storia del Benaco - così il lago veniva chiamato al tempo dei Romani - meta di pellegrinaggio di Dante e Goethe, a parlare costantemente di vino e di olio. Una tradizione enologica che si fonde con la Storia, raccolta da Cantina Riva del Garda nel lontano 1926. È la

una lenta e incessante maturazione", spiega Furio Battelini, enologo di Cantina Riva del Garda. Un processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della Cuvée utilizzata, seguito un mese fa con il tiraggio e ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò.

Con una spettacolare operazione del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda, coadiuvati dai Vigili del Fuoco Volontari di Riva del Garda, è quindi iniziata la fase di maturazione delle bottiglie che rappresentano la punta di diamante della produzione di Cantina Riva del Garda. Si tratta di uve Chardonnay che crescono in un prezioso vigneto collocato nell'Alto Tennesse e condotto interamente in modo biologico, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Quindi, ci si aspetta uno spumante con perlage fine e persistente che tra dodici mesi emergerà dal profondo del lago e consumerà la sua ultima fase di maturazione per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Dosé.

### “Condizioni uniche per uno Spumante unico”

Temperatura costante, pressione superiore a quella atmosferica e il cullare delle correnti per tutto il periodo di permanenza nel fondo del lago sono i tre compagni di viaggio del Brezza Riva Riserva. Quello che rende unico questo eccezionale esperimento è il fatto che per la prima parte della maturazione sui lieviti, le 1.216 bottiglie potranno letteralmente godere di una più bassa differenza tra pressione del lago e quella che si realizza al loro interno. “A quella profondità c'è una minore differenza tra pressione interna alle bottiglie - all'incirca 6 bar - e quella del lago - costante a quasi 5 bar - sia la quasi totale assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente realizzabili



Battelini.

Ma non è tutto. Infatti, il dolce cullare delle correnti che a quelle profondità accarezzano le bottiglie, impedirà che al loro interno, nella importante fase di autolisi, si formino depositi e stratificazioni, in particolare dei lieviti, i quali in condizioni normali decadono. Invece, sarà proprio quel cullare perpetuo a mantenere il moto sedimenti all'interno delle bottiglie, i quali arricchiranno ancora di più lo spumante di profumi e struttura. In altre parole, sarà la Brezza del Lago e le sue correnti ad occuparsi e prendersi cura delle 1.216 bottiglie, in una situazione impossibile da riprodurre altrimenti.

### Le eccellenze racchiuse nella linea Le Selezioni

Cantina Riva del Garda ha concentrato la sua produzione d'eccellenza nella linea Le Selezioni. Il Pinot Nero Biologico di Maso Èlesi rappresenta la punta di diamante de Le Selezioni. Il cru bordolese di Maso Lizzone, invece, cresce nella valle del Sarca dove, appunto, i vigneti formano questo cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Merlot Trentino DOC Créa, prende il nome proprio dalle radici i vigna...  
...radici i vigna...  
...entre a Lore...  
...uno origine

storia di 350 soci conferitori di vino e olio, appassionati della loro terra e degli splendori di prodotti che offre.

### Lo Spumante che riposa nel profondo del Lago

Da allora la storia ha proseguito, e l'amore per questo vino ha raggiunto livelli notevoli. "A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza Riva Riserva troveranno le migliori condizioni per

sono condizioni ottimalmente realizzate in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta", spiega

allo Chardonnay Trentino Superiore DOC Loré.

Daniele Acconci



**Daniele Acconci**

Giornalista, Blogger, Wine Lover, Sommelier FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori), Delegato FISAR Lodi, e da qualche anno produttore di vino. Ha diretto negli anni varie testate di cronaca, attualità e politica, ha collaborato con molti giornali di spessore locale e nazionale, ha ricoperto il ruolo di ufficio stampa presso aziende di grande rilevanza e ha scritto due libri. Da qualche tempo si occupa principalmente dei vini e dell'alimentazione, ma soprattutto di agricoltura biologica come nuova frontiera per il corretto utilizzo delle risorse dei terreni nell'ottica di salvaguardia dell'ambiente e della salute dei fruitori finali.

Partecipa a manifestazioni, eventi, e mostre, frequenta degustazioni enoiche e conferenze che raccontano gli stili di vita, anche a impatto zero, e i comportamenti tesi al raggiungimento del benessere psico-fisico. È iscritto da tempo all'A.S.A. (Associazione Giornalisti Enogastronomici), e in questo ruolo partecipa a seminari, corsi di aggiornamento ed educacional nelle cantine.

Nel 2013 ha acquistato un vigneto a San Colombano al Lambro (MI) e produce, con l'Azienda Agricola Stefano Bossi, un bianco leggermente frizzante, realizzato col metodo ancestrale, rifermentato naturalmente in bottiglia, dai sentori floreali e dal gusto intenso, caldo, morbido, leggermente sapido, e fresco, con tonalità giallo paglierino, con riflessi dorati.

DAL MONDO

## IL MIO EXPORT

### Massimo Fia – Cantina Riva del Garda

#### **1** Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

Tra export diretto e indiretto, esportiamo circa il 50% della nostra produzione, principalmente in nord America e nord Europa. Detto questo, Riva del Garda è terra di turismo, per cui una buona parte della nostra produzione vinicola finisce sulle tavole tedesche, austriache e olandesi, ma anche della Repubblica Ceca e o Slovacca, proprio per via del fatto che viene acquistata dai villeggianti direttamente a Riva del Garda, spesso nel nostro punto vendita.

#### **2** Come sono andate le esportazioni durante e dopo il lockdown?

Hanno rallentato, ma per quanto ci riguarda non si sono fermate, perché abbiamo continuato a vendere online. I nostri importatori non hanno mai smesso di sceglierci, tanto che per la prossima vendemmia non abbiamo problemi di stoccaggio e incantamento.

#### **3** Come va con la burocrazia?

No comment! La burocrazia italiana è in default. Abbiamo sentito solo tante chiacchiere, ma non abbiamo visto risultati significativi.

#### **4** Avete un export manager – o più di uno – dedicato? Come lo avete selezionato?

Sì, abbiamo un export manager che si occupa sia di olio sia di vino. Non un trentino di origine, ma un collaboratore che da anni vive qui. Abbiamo scelto di non avvalerci di una agenzia, perché vogliamo vendere direttamente il nostro prodotto, che poi è il nostro territorio.

#### **5** Ci racconti un aneddoto legato alle sue esperienze all'estero

In questo periodo ci siamo accorti, ancora una volta, che anche se piena di problemi, quando all'estero parliamo di Italia a partire dal vino, siamo molto ascoltati e apprezzati. Abbiamo una cultura che altri si sognano, un patrimonio unico che all'estero ci invidiano. Anche durante il lockdown, dai consumatori stranieri abbiamo avuto richieste maggiori, proprio per il fatto che non potevano recarsi in Italia, quindi, abbiamo inviato il vino, accelerando il ricorso all'e-commerce. In altre parole, questo lockdown ci ha fatto capire quanto il vino di Riva del Garda sia apprezzato in Europa.



# Maso Élesi della Cantina di Riva, un Pinot nero di grande stoffa

di **Francesca Negri**

**TRENTO** Cantina di Riva del Garda è una piccola realtà cooperativa che in poco più di sessant'anni di storia ha compiuto un percorso sempre più volto all'eccellenza. Umiltà e duro

lavoro oggi hanno portato a gran bei risultati. La grande parcellizzazione fondiaria degli attuali 280 soci viticoltori ha consentito una cura e un rispetto del territorio che si riflette nella qualità delle uve,

anche grazie al supporto di tecnici ed enologi di Agraria, rapportati a tipologia di terreno, esposizione, quote altimetriche, impianti, secondo metodi che sono moderni ma rispettosi delle



**Divino in vino**

tradizioni. Ogni anno sono mediamente 33mila i quintali di uve raccolte e vinificate nella cooperativa, per un totale di 250mila bottiglie prodotte e un fatturato di 10.649.243 euro. Il 50% di quanto prodotto è destinato all'Italia e l'export, che rappresenta l'altro 50%, è in continua espansione: oggi i mercati principali sono quelli tedeschi, austriaci e olandesi, ma anche Repubblica Ceca e Stati Uniti. Passi da gigante per questa cantina fondata nel 1957, che oggi conta anche su impianti

all'avanguardia, aggiornati costantemente alla ricerca della perfezione per ogni tipologia di vinificazione, nel rispetto dei disciplinari di produzione Doc, Igt e biologico. E non mancano le chicche, come Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs TrentoDoc Spumante Metodo Classico, 1.216 bottiglie che sabato scorso sono state immerse a 38 metri di profondità nel Lago di Garda, a 60 metri di distanza dal porto San Nicolò, dove riposeranno per dodici mesi: «A queste profondità —

spiega Furio Battelini,

enologo di cantina —, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 °C, in assenza di luce e rumori, lo spumante metodo classico Brezza Riva Riserva troverà le migliori condizioni per una lenta maturazione. Il dolce cullare delle correnti, impedirà che al loro interno, nella importante fase di autolisi, si formino depositi e stratificazioni, arricchendo ancora lo spumante di profumi e struttura». In attesa di poter assaggiare il Brezza Riva Riserva, ecco uno dei vini che più mi ha colpito della mia degustazione della linea Le Selezioni: si tratta del Maso Élesi, Pinot Nero Trentino Superiore Doc biologico, prodotto da un unico vigneto posto a Padaro

ai piedi del monte Baone, immerso, con il suo maso, in un bosco di lecci, con rese di appena 58 quintali per ettaro. Il risultato sono, per l'annata 2017 degustata, 3.840 bottiglie di un Pinot Nero convincente: al naso è elegante e il bouquet variegato, che spazia tra sentori di mora, marasca, ginepro, cacao, vaniglia, un pizzico di rosa; in bocca



**Pinot nero**  
L'enologo Furio Battelini con Maso Élesi, un Pinot nero Trentino superiore Doc biologico, al naso elegante e con un bouquet variegato.

queste note ritornano sostenute da sapidità e balsamicità, un tannino vellutato accompagnato da un'acidità non troppo invasiva, che ne assicura una longevità di oltre dieci anni. Da bere subito, con grande soddisfazione, ma anche da dimenticare in cantina, se ci riuscite. Il prezzo al pubblico è di 17,90 euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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



Gusto

# NETTARE MIRACOLOSO

Da nobili vitigni dalle antiche origini, ben 8 Doc,  
fra cui il Marzemino. Che qui trova anche la sua «basilica»

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



Un territorio quasi completamente montuoso per una regione poco popolata, che però dà vita a otto favolose DOC. Tre le principali: Trentino, Trento e Teroldego Rotaliano. Il miracolo trentino si deve certamente alla fortunata combinazione fra la morfologia naturale, le particolari condizioni climatiche e la tradizione produttiva che affonda le radici in epoca romana. Risultato, un'area di viticoltura montana tra le più importanti d'Italia e d'Europa e la presenza di vitigni autoctoni come, per esempio, il **Nosiola** (da cui si ottiene anche il **Vino Santo**) nella **Valle dei Laghi** e il **Marzemino** della **Vallagarina**. Se del primo è curiosa la denominazione, che evoca il sentore e la sapidità del frutto acerbo del nocciolo selvatico, del Marzemino lo è l'origine stessa, che riporta addirittura alla lontana Asia.

*Pagina accanto, il vitigno di Marzemino, una delle otto DOC della provincia, dà origine a un rosso corposo, perfetto da abbinare a polenta di mais e funghi.*

A importarlo in terra trentina furono i mercanti della Repubblica di Venezia, che a partire dal Rinascimento fecero di Ala e della zona di Rovereto le loro basi per i commerci d'Oltralpe. In particolare, i terreni attorno a Isera si rivelarono col tempo ideali per questo vitigno, che più di recente, nella sottozona detta "dei Ziresi", ha dato vita al **Trentino Doc Superiore Marzemino**. Ne sanno qualcosa i **Grigoletti**, dinastia di viticoltori da quattro generazioni, che dagli anni Ottanta, a Nomi, davanti ai Ziresi, hanno una nuova sede.

Qui, ognuno ha il suo da fare: i nonni Bruno e Aida, il figlio Carmelo con la moglie Marica, e i nipoti Federico e Martina, in un'economia circolare che vede tutti coinvolti e con un ruolo. Gente devota al proprio mestiere e alle proprie uve, tanto da dedicare loro una serie di luoghi speciali: la Càneva di Bacco, il Tempio Rosa in omaggio alle donne di casa, e La Basilica del Vino, barricaia pensata invece per gli uomini Grigoletti, così chiamata per l'originale stile architettonico evocativo dei luoghi sacri. E in effetti, qualcosa di sacro al suo interno c'è: oltre al Marzemino, anche il **San Martim**, passito derivato dall'appassimento di tre uve, Traminer aromatico, Chardonnay e Vitigno Piwi Johanniter. Segno di un Trentino che sa sperimentare.



**Novità Trentodoc**  
**BOLLICINE DALLE ACQUE**  
**DI RIVA DEL GARDA**

Eccellenza trentina apprezzata in tutta Italia e all'estero, lo spumante Trentodoc è espressione del territorio in cui viene prodotto (clima, altitudine ed essenza). Metodo classico di sole uve trentine vendemmiate a mano, ha un disciplinare (e un istituto preposto a questo dal 1984: l'Istituto Trento DOC) che ne tutela la qualità, grazie a un tempo di produzione che va da un minimo di 15 mesi fino ai 10 anni di una grande riserva. La novità arriva dalle sponde del Benaco: durerà 12 mesi la maturazione delle 1.140 bottiglie (uve provenienti da un vigneto biologico di Chardonnay Blanc de Blancs dell'Alto Tennesse) che il 27 giugno l'azienda Agraria Riva ha posizionato nel lago di Garda a una profondità di circa 30 metri. Le bottiglie vengono conservate a una temperatura costante di 12/14 gradi a 3 atmosfere di pressione (in bottiglia ce ne sono 6), e questo per ridurre gli scambi gassosi in superficie. Al buio assoluto e nel silenzio assoluto, le bottiglie riposeranno in pace, cullate dal moto del lago.

# eventi

## ENOGASTRONOMICI

da non perdere!



EMILIA ROMAGNA

## STAI SICURO... FICO TI ACCOGLIE IN TUTTA SICUREZZA

Bologna (BO)

Tutti gli aggiornamenti su [www.catalyworld.it](http://www.catalyworld.it)

Il 2 giugno, il parco del cibo, ha riaperto, si torna ad assaggiare tutte le squisite specialità dell'enogastronomia italiana. "Dopo i mesi della chiusura per il lockdown, FICO Eataly World ha lavorato con tutti gli imprenditori presenti nel parco per avere luoghi sicuri sia all'interno che all'esterno. Abbiamo studiato nuove esperienze guidate e iniziative speciali per tutte le età!" afferma Tiziana Primori, Amministratore Delegato di FICO.

Si torna a vivere le "emozioni del gusto" negli orti e nei frutteti, con gli animali delle fattorie didattiche, nei ristoranti, nei chioschi, nei caffè e nelle fabbriche che producono dal vivo il meglio del cibo italiano. FICO si presenta poi con importanti novità di prodotto e di fruizione per rispondere al meglio alle nuove esigenze dei visitatori di tutte le età:



- **Solo a Fico è possibile prenotare uno spazio intero**, riservato, e non solamente un tavolo, per gustare in totale relax tutte le specialità italiane di qualità. Tutti i ristoranti di FICO, infatti, hanno anche il loro dehors all'esterno, in zone coperte da porticato e/o in mezzo ai nostri campi. È possibile prenotare il proprio pranzo o cena in 18 aree esterne che comprendono il frutteto, l'orto, la vigna, la tartufaia, la zona degli animali, l'area barbecue e l'area dei piccoli frutti. Inoltre, è possibile prenotare ulteriori 16 aree verdi dove gustare la merenda o l'aperitivo nell'uliveto, nel frutteto e nell'area dei frutti a guscio. Prenotare è semplicissimo.

- **Solo a FICO puoi gustare tutti i cibi d'Italia:** dai piatti più ricercati alle prelibatezze della tradizione di strada. Perché ancora di più, adesso, è fondamentale riscoprire le nostre tradizioni, che si basano sulla ricchezza della nostra enogastronomia, unica al mondo. Proprio per questo, per venire incontro alle esigenze di tutti, prestiamo grande attenzione all'aspetto della convenienza, con un'offerta variegata di menu personalizzati e diversi sconti sui prodotti.

- **Per garantire sempre il divertimento**, approfondendo allo stesso tempo la conoscenza, **FICO inaugura 6 nuove esperienze**, le Emozioni del gusto. Si tratta di percorsi che attraversano le fabbriche, gli allevamenti e le coltivazioni di FICO per scoprire le storie dietro ai prodotti del territorio italiano e svelare i segreti dei piatti della nostra tradizione. I 6 percorsi sono: La forma della tradizione, Tutto il buono del maiale, Il tortellino d'autore, Paste in tutte le salse, Vino al Vino, Dulcis in fundo. Per approfondire le emozioni del gusto, consigliamo di provare i nostri corsi e le gieste multimediali per scoprire il rapporto tra l'uomo e gli elementi della natura nei nostri 6 padiglioni multimediali.

- **Solo a FICO l'opportunità per i bambini/ragazzi dai 6 ai 14 anni**, unica e possibile solo in 100.000 mq di parco, **di fruire di esperienze attive** per imparare divertendosi in totale sicurezza negli ampi spazi interni e all'aperto a diretto contatto con la natura e gli animali.

- **Arriva l'Arena estiva e spettacoli all'aperto** organizzata dal gestore di sale cinematografiche Alessandro Morandi Berselli (Cinema Chaplin e Fossolo) e Radio Sata Service in collaborazione con Confcommercio Ascom Bologna e ovviamente FICO. Durante tutte le serate estive, a partire dal 18 giugno, sarà possibile assistere a una programmazione cinematografica con le ultime novità e a spettacoli nell'area del parcheggio di FICO, con oltre 600 posti all'aperto. E a coronamento del tutto 10 serate tematiche sul cibo.



LOMBARDIA

## IL FONDALE DEL LAGO DI GARDA CUSTODE DELLO SPUMANTE BREZZA RIVA RISERVA

Lago di Garda

Un evento unico nella storia del Lago di Garda.

La mattina del 27 giugno, 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico) sono state collocate a 38 metri di profondità, dove riposeranno nel fondale del lago per dodici mesi. Una operazione spettacolare, quella effettuata da Cantina Riva del Garda, che permetterà alle prestigiose bottiglie di Spumante di proseguire la loro maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari.

LO SPUMANTE CHE RIPOSA NEL PROFONDO DEL LAGO

"A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza Riva Riserva troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione", spiega Furio Battelini, enologo di Cantina Riva del Garda. Un processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il tiraggio e ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò. Con una spettacolare operazione del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda, coadiuvati dai Vigili del Fuoco Volontari di Riva del Garda, questa mattina è quindi iniziata la fase di maturazione delle bottiglie che rappresenteranno la punta di diamante della produzione di Cantina Riva del Garda. Si tratta di uve Chardonnay che crescono in un prezioso vigneto collocato nell'Alto Tennesse e condotto interamente in modo biologico, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Quindi, ci si aspetta uno spumante con perlage fine e persistente che tra dodici mesi emergerà dal profondo del lago e consumerà la sua ultima fase di maturazione per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Dosé.

"CONDIZIONI UNICHE PER UNO SPUMANTE UNICO"

Temperatura costante, pressione superiore a quella atmosferica e il cullare delle correnti per tutto il periodo di permanenza nel fondo del lago sono i tre compagni di viaggio del Brezza Riva Riserva. Quello che rende unico questo eccezionale esperimento è il fatto che per la prima parte della maturazione sui lieviti, le 1.216 bottiglie potranno letteralmente godere di una più bassa differenza tra pressione del lago e quella che si realizza al loro interno. "A quella profondità c'è sia una minore differenza tra pressione interna alle



bottiglie - all'incirca 6 bar - e quella del lago - costante a quasi 5 bar - sia la quasi totale assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente realizzabili in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta", spiega Battelini.

Ma non è tutto. Infatti, il dolce cullare delle correnti che a quelle profondità accarezzano le bottiglie, impedirà che al loro interno, nella importante fase di autolisi, si formino depositi e stratificazioni, in particolare dei lieviti, i quali in condizioni normali decadono. Invece, sarà proprio quel cullare perpetuo a mantenere il moto dei sedimenti all'interno delle bottiglie, i quali arricchiranno ancora di più lo spumante di profumi e struttura. In altre parole, sarà la Brezza del Lago e le sue correnti ad occuparsi e prendersi cura delle 1.216 bottiglie, in una situazione impossibile da riprodurre altrimenti.

LE ECCELLENZE RACCHIUSE NELLA LINEA LE SELEZIONI

Cantina Riva del Garda ha concentrato la sua produzione d'eccellenza nella linea Le Selezioni. Il Pinot Nero Biologico di Maso Elesi rappresenta la punta di diamante de Le Selezioni. Il cru bordolese di Maso Lizzone, invece, cresce nella valle del Sarca dove, appunto, i vigneti formano questo cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Merlot Trentino DOC Créa, prende il nome proprio dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda, mentre a Loré trovano posto i vigneti che danno origine allo Chardonnay Trentino Superiore DOC Loré.

UNA STORIA MILLENARIA CHE SPOSA LA TRADIZIONE DEL VINO

Da oltre due millenni, l'Alto Garda Trentino è terra ideale per la coltivazione dell'uva. Tradizione che si perde nella notte dei tempi, con il poeta e viticoltore Catullo capace di contagiare l'Imperatore Giulio Cesare e il suo amore per quel vino nato sulle rive del Lago di Garda. È proprio la storia del Benaco - così il lago veniva chiamato al tempo dei Romani - meta di pellegrinaggio di Dante e Goethe, a parlare costantemente di vino e di olio. Una tradizione enologica che si fonde con la Storia, raccolta da Cantina Riva del Garda nel lontano 1926. È la storia di 350 soci conferitori di vino e olio, appassionati della loro terra e degli splendidi prodotti che offre. Quale situazione migliore per un evento eccezionale, quindi, che vuole anche render omaggio al Lago di Garda: terra di confine tra acqua, terra e abbondanza.



## NOVITÀ da STAPPARE

### TRENTINO

## Le eleganti Selezioni di Cantina di Riva



**V**alorizzare al massimo la ricchezza enologica del fertile territorio del Lago di Garda, sul quale i soci conferitori coltivano annualmente 35 mila quintali di uva. Nasce anche per questo, nel 1957, la Cantina Riva del Garda, che affianca l'Agraria Riva del Garda, cooperativa agricola trentina che si sviluppa nell'Alto Garda, fondata nel 1926 per sostenere l'agricoltura del territorio e, più recentemente, dell'ulivo e della vite. La Cantina firma diverse etichette e, in particolare, la linea Le Selezioni che comprende vini interessanti ed espressione di un territorio vocato come Maso Elési, Maso Lizzone, Créa e Loré. Il Pinot Nero Maso Trentino Superiore Elési è un vino giovane, biologico, dal colore rosso rubino scarico luminoso con leggera trasparenza; al naso offre una elegante complessità di sfumature: note di frutta rossa fresca, che vanno dalla mora alla marasca, e note floreali di rosa, sono ben integrate con sentori più speziati di ginepro, vaniglia, cacao amaro; al palato è elegante, con tannini compatti e armonici, grande freschezza e sapidità che gli conferiscono profondità. Il Rosso Vigneti delle Dolomiti Maso Lizzone è un blend di merlot, cabernet sauvignon e cabernet franc maturato in botti di rovere e barrique francesi; ha colore rosso rubino con un intenso e fine intreccio di sfumature di vaniglia, burro di cacao, cioccolato dolce e caffè, e una decisa nota minerale; in bocca svela intensità, equilibrio e armonia fra tutte le sue componenti e ha una lunga persistenza. Un altro rosso è il Merlot Trentino Doc Créa dal colore rubino compatto che propone un intreccio di sfumature con sentori di frutti di bosco, prugna, cacao e liquirizia, e altri più speziati, di chiodi di garofano, pepe, mentolo e vaniglia; il gusto pieno sottolinea l'equilibrio fra i tannini, che ne danno la struttura senza disturbarne eleganza e morbidezza. Infine, lo Chardonnay Trentino Superiore Doc Loré ha un colore giallo paglierino e profumi eleganti e persistenti con sfumature che vanno dalla mela Golden alla frutta esotica, ai fiori d'acacia e note di vaniglia e di nocciola legate al passaggio in legno; in bocca è ricco, profondo, intenso e vellutato con una ricca vena minerale.

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

