



RASSEGNA WEB

MAGGIO 2022

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

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

LE STORIE

I 26 CAMPIONI DI OLI D'ITALIA 2022



AZIENDA DELL'ANNO

Ursini

Fossacesia (CH) - ursini.com

Nel cuore dell'affascinante Costa dei Trabocchi la famiglia Ursini opera dall'Ottocento nel campo dell'olivicultura tanto che i membri venivano soprannominati Puti che in dialetto significa "potatore d'olivo". Da oltre 30 anni l'attività si è concentrata sull'extravergine di qualità puntando sulla valorizzazione delle varietà autoctone e su un lavoro sinergico con gli olivicoltori locali. La produzione di quest'anno ne è un esempio con l'olio Tandem che ha ottenuto le Tre Foglie, il Solo Intosso e Opera Mastra le Due Foglie Rosse: oli di straordinaria intensità e freschezza che ben rappresentano le potenzialità di questo territorio. A ciò si aggiunge un'ottima produzione di specialità alimentari. Un emblema dell'eccellenza gastronomica che porta alta la bandiera dell'Abruzzo.

De Carlo

Bitritto (BA) - oliodecarlo.com

Una storia familiare e agricola che comincia nel 1598 con l'acquisto di terreni dove poter piantare olivi e prosegue nel 1668 con il frantoio (visitabile e considerato tra i più antichi della Penisola). Così nasce quella che oggi conosciamo come l'azienda De Carlo, un emblema del made in Italy agroalimentare che vede l'extravergine come eccellenza e vettore per tutto il resto della produzione fatta di sottoli, oli aromatizzati con la frangitura contemporanea degli aromi e le olive da mensa. Una realtà che nel corso dei decenni ha saputo ben intrecciare territorialità e progresso tecnologico, valorizzando così la materia prima locale come nel caso della cultivar Coratina di cui l'olio Tenuta Arcamone Dop Terra di Bari Bio (Tre Foglie!) è una delle migliori espressioni nella regione.

FRANTOIO DELL'ANNO

Frantoi Cutrera

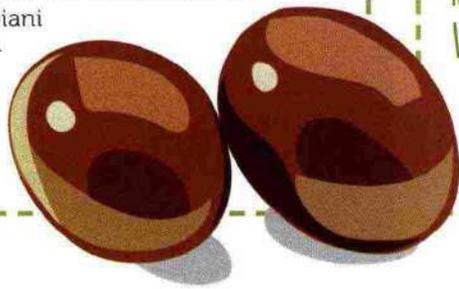
Chiaramonte Gulfi (RG)
frantoicutrera.it

Due impianti con tre linee di estrazione che sono caratterizzati dalla più moderna tecnologia soprattutto per quanto riguarda la gestione della temperatura delle olive in funzione della qualità dell'olio. Quello della famiglia Cutrera si conferma sempre di più un punto di riferimento per tutta la Sicilia in fatto di trasformazione delle olive. Dietro a questa visione avanguardista ci sono Giuseppina, Maria e Salvatore che hanno raccolto il testimone del padre Giovanni Cutrera che nel 1979 fondò l'azienda. Oggi il successo di questa realtà si deve al lavoro meticoloso che caratterizza ogni passaggio della filiera così da permettere di avere oli eccezionali sia per quanto riguarda il conto terzi, sia per quelli che escono marchio di casa come nel caso del Primo Monocultivar Tonda Iblea Bio. Un successo confermato dal posizionamento sui mercati internazionali e dalla Stella, ovvero il riconoscimento del Gambero Rosso per le aziende che hanno preso per 10 anni il massimo dei punteggi.

Nicolangelo Marsicani

Morigerati (SA) - marsicani.com

Fino a qualche anno fa era un faro per tanti giovani olivicoltori cilentani che si affidavano alle sue competenze per poter produrre oli eccezionali. Oggi il suo raggio d'azione si è allargato ad altre regioni e territori che spaziano dal Centro al Sud Italia, con le aziende che lo chiamano per avere la garanzia di lavorazioni impeccabili sul fronte qualitativo. Nicolangelo Marsicani, senza troppi giri di parole, è uno dei migliori frantoiani del Belpaese e, grazie al suo impianto di ultima generazione e all'esperienza acquisita, riesce a valorizzare al meglio ogni cultivar grazie a lavorazioni mirate e a un'attenzione maniacale. A questo si aggiunge la lodevole dedizione nella formazione di nuove leve di frantoiani che grazie a lui imparano come ottenere il massimo dalle olive.



LE STELLE 2022

Le aziende che per dieci e più anni hanno ottenuto le Tre Foglie, dalla prima edizione del 2011

LIGURIA

Belfiore
Paolo Cassini
Domenico Ruffino

TRENTINO ALTO ADIGE

Oliocru
Frantoi Di Riva

EMILIA ROMAGNA

Tenuta Pennita

TOSCANA

Frantoi Franci
Podere Grassi
Pruneti
Fattoria Ramerino

MARCHE

Conventino
Monteciccardo

UMBRIA

Decimi
Frantoi Gaudenzi
Marfuga
Viola

LAZIO

Americo Quattrococchi

ABRUZZO

Tommaso Masciantonio
Trappeto Di Caprafico
Frantoi Mercurius
La Selvotta

CAMPANIA

Madonna Dell'olivo

PUGLIA

De Carlo
Fratelli Ferrara
Olio Intini
Sabino Leone
Olearia Schiralli

CALABRIA

Tenute
Librandi Pasquale

SICILIA

Frantoi Cutrera
Terraliva
Titone

LE STORIE

NOVITÀ DELL'ANNO

Alba

Campolieto (CB) - agrialba.farm
 Quella di Nicola Del Vecchio e Michela Bunino è una giovane realtà rurale che si muove su più fronti, dalla produzione di formaggi, conserve e uova a quella dell'olio, potendo contare su 85 ettari di terreni, di cui 5 a oliveto con 1.200 piante. Dietro a questo progetto però c'è qualcosa di più: dalla sua nascita nel 2011 i giovani titolari si sono impegnati a creare un sistema produttivo sostenibile e auto-sufficiente dal punto di vista energetico in modo da ridurre al minimo l'impatto ambientale. A questo si aggiunge un regime biologico certificato, l'attenzione al benessere dei polli e galline presenti in azienda, l'attività di formazione con Alba Experience e Scuola Rurale e un ristorante dove i prodotti di casa vengono valorizzati ed esaltati. Insomma, una vera azienda agricola avanguardista.



Podere Il Montaleo

Casale Marittimo (PI)
podereilmontaleo.it

L'acquisto di questo podere da parte di Antonio Morelli, avo dell'attuale proprietario, risale al lontano 1846. Ma è con Cesare Diddi Mussi che l'azienda intraprende un percorso di qualità e miglioramento dei processi produttivi. Nel 2009, a soli 19 anni Cesare decide di specializzarsi nella produzione di olio extravergine e si trasferisce nella tenuta della famiglia in campagna. Oggi si contano 25 ettari di oliveto con 6.000 piante delle tipiche varietà locali dalle quali si ottengono gli impeccabili monocoltivar che ci hanno deliziato in questa campagna olearia come il Leccio del Corno (Tre Foglie!), il Lazzerò e il Maurino. Oltre all'olio eccellente, altro valore aggiunto dell'azienda è di godere di una filiera chiusa e di un ciclo produttivo che non ha bisogno di attori esterni.

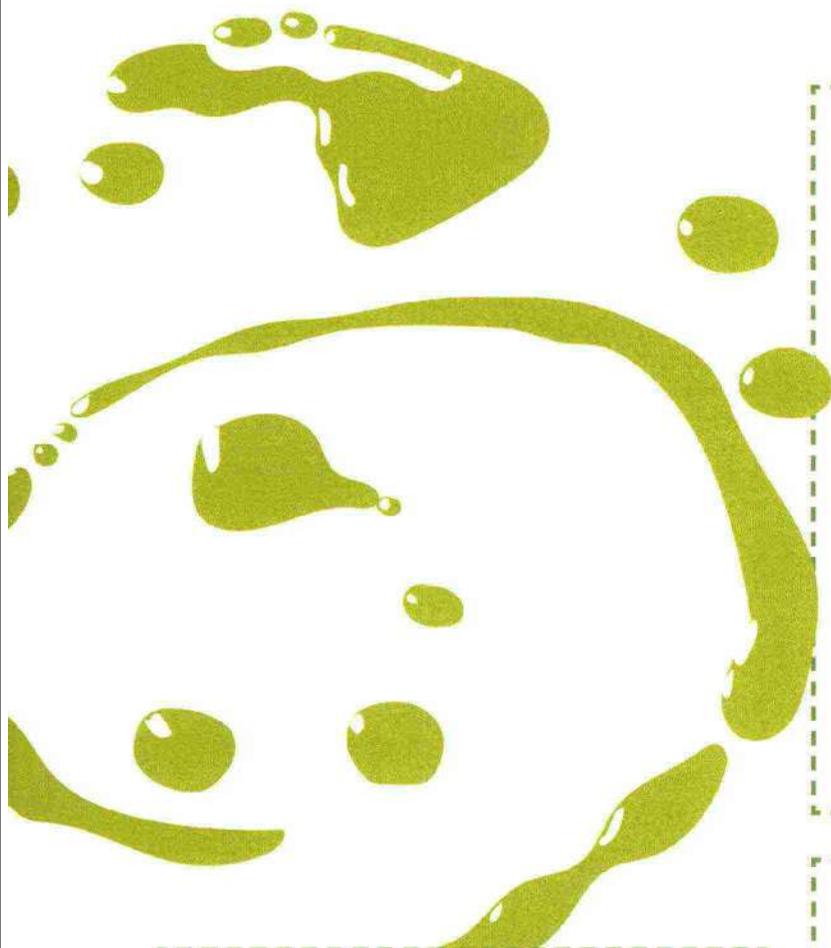
OLIVICOLTRICE DELL'ANNO

Antonella Titone

Trapani - titone.it

Il regno di Antonella Titone è un oliveto di una ventina di ettari con 5.000 alberi, collocato fra Trapani e Marsala. Una storia di lungo corso quella della sua famiglia, farmacisti da generazioni, ma con la passione per l'olivicoltura a cominciare dal padre Nicolò che fondò l'azienda e la portò a essere nel 1985 una delle prime realtà bio. Una cura maniacale del campo e delle olive che si spinge fino allo stoccaggio che avviene in una stanza refrigerata dove le drupe si rinfrescano prima della lavorazione per contrastare il caldo che durante la raccolta ancora caratterizza il clima siciliano. A completare il processo ci pensa una lavorazione sartoriale nel frantoio di ultima generazione. Il suo Dop Valli Trapanesi è sempre tra i migliori oli italiani, ma quest'anno ci ha regalato anche una delle migliori espressioni della cultivar Biancolilla.

OLI D'ITALIA 2022



MIGLIOR FRUTTATO LEGGERO

F.lli Pinna

Ittiri (SS) - oliopinna.it

Sebastiano Pinna creò negli anni '40 quella che oggi è una delle più importanti realtà sarde legate alla produzione di olio di qualità. Da subito si distinse per la cura nelle pratiche agronomiche, dedizione che è stata trasmessa ai figli Antonella, Gavino e Leonardo che oggi la gestiscono con esperienza. Gli oliveti, 5.000 alberi su 22 ettari, si trovano nell'areale tra Sassari ed Ittiri a 250 metri sul livello del mare, mentre in un'altra proprietà si producono vegetali per i sottoli ed è presente una vigna. Degna di merito la scelta di sostenibilità con la maggior parte del processo di produzione alimentato dal sole e dalle stesse olive grazie al riciclo dei noccioli e all'energia fotovoltaica. A questo si aggiunge un frantoio a due fasi che permette di estrarre l'olio sfruttando l'acqua vegetale contenuta nelle olive, senza consumo di ulteriori risorse idriche.

MIGLIOR FRUTTATO MEDIO

Tenute Cristiano

Lamezia Terme (CZ)
tenutecristiano.com

L'impegno che Isabella Cristiano ha messo negli ultimi anni per incrementare la qualità e il successo commerciale della sua azienda è fatto di sforzi che hanno riguardato ogni aspetto della produzione, dalla cura dell'oliveto al packaging finale, passando per l'ottima consulenza e i consigli di Antonio Lauro, un riferimento per la cultura dell'olio in Calabria e nel mondo. L'azienda però ha una storia di lungo corso che inizia nel 1919 e che prosegue ancora oggi con 40 ettari di oliveto dove dimorano circa 6.000 alberi prevalentemente della varietà Carolea, tipica cultivar calabrese qui presente dal VII secolo a.C. Una delle migliori espressioni della varietà quest'anno ci è stata regalata proprio da questa azienda con il suo Monocultivar Carolea Bio.

MIGLIOR FRUTTATO INTENSO

Fattoria Ambrosio

Salento (SA)
fattoriaambrosio.it

Massimo Ambrosio è uno di quegli artisti dell'olio che riesce a trovare la giusta interpretazione delle singole varietà in base ai frutti che la campagna olearia riesce a offrire, con risultati che riescono a raggiungere sempre il vertice qualitativo della produzione nazionale. Si tratta di una realtà che nasce nel 1938 e che, passo dopo passo, è arrivata a svilupparsi su 100 ettari di cui 25 a oliveto, con circa 7.000 piante, accanto a boschi e macchia mediterranea. Il tutto nel cuore del parco nazionale del Cilento. A tutto ciò si aggiunge un lavoro scrupoloso e certosino nel frantoio di ultima generazione che permette lavorazioni sartoriali in base alle esigenze dell'annata.

LE STORIE

MIGLIOR BLEND

Americo Quattrociochi

Terracina (LT)
olioquattrociochi.it

Il re dell'Itrana è lui, soprattutto da un anno a questa parte con il trasferimento della produzione da Alatri a Terracina, in un frantoio bello da visitare e tecnologicamente al top. La storia di questa azienda di successo e dalla gestione familiare è però antica e risale alla fine dell'Ottocento quando la famiglia Quattrociochi cominciò a dedicarsi all'olivicoltura. Da allora è iniziato un percorso di qualità fatto di sudore, passione e investimenti azzeccati che lo hanno portato oggi a essere un protagonista della produzione olearia di alta qualità riconosciuta in Italia e all'estero. Non solo Itrana però! Alla varietà tipica delle Colline Pontine se ne aggiungono altre come il Moraiolo che insieme vanno a comporre l'olio premiato come Miglior Blend: il Superbo Bio, perfetta espressione di potenza ed eleganza a cui ormai Quattrociochi ci abitua da molti anni.

MIGLIOR BIOLOGICO

Tenute Librandi Pasquale

Vaccarizzo Albanese (CS)
oliolibrandi.it

Da oltre mezzo secolo questa prestigiosa azienda calabrese raccoglie successi grazie alle solide basi gettate dal fondatore Pasquale Librandi, che nel 1967 l'ha creata, e oggi per merito dei figli Michele, Carmela, Angela, Lucia e Pino che con rara passione si dedicano alle varie produzioni qui presenti. Una realtà situata sul versante settentrionale della pre-Sila Greca appena fuori l'antico borgo d'origine e tradizione greco-albanese. Sono ben 153 gli ettari di oliveto coltivati in regime bio e circa 30mila alberi di varietà autoctone e non solo che vengono lavorate con grande cura nel frantoio aziendale. Il risultato sono oli emozionanti come nel caso del Monocultivar di Nocellara del Belice che ogni anno riesce a impressionare i palati più sensibili sia in Italia che all'estero dove l'azienda è ottimamente posizionata.

Tenute Allegretti

Fasano (BR) - tenuteallegretti.com

Marco Rizzi è il giovane e intraprendente protagonista del successo di queste splendide tenute in Valle d'Itria. Classe 1985, ha raccolto il testimone e la passione dei nonni, che per primi hanno messo mano e sudore su queste terre, arrivando a dare il via nel 2013 a una vera e propria impresa agricola. La proprietà si sviluppa su un centinaio di ettari, tutti in regime biologico certificato, dove dimorano 12mila olivi delle tipiche varietà locali e non solo. Tra le protagoniste c'è la Coratina che quest'anno ci ha regalato una delle sue migliori espressioni grazie all'annata favorevole, ma soprattutto a una raccolta adeguata e a una lavorazione impeccabile nel frantoio aziendale. Nell'affascinante proprietà sono disponibili anche 8 camere dove poter pernottare.





MIGLIOR MONOCULTIVAR

Frantoio Loreti

Gualdo Tadino (PG)
frantoioloreti.it

Nel 1880 era Egidio Tega a lavorare in questo molino a pietra alimentato dal torrente Rio Rumore in quello che oggi conosciamo come Gualdo Tadino, ma che anticamente era conosciuto come borgo Cartiere. Da qui inizia un passaggio di padre in figlio (e figlia), fino ad arrivare a Sesto Loreti che porta questa realtà a consolidarsi nel territorio e non solo. Nel 2001 si cambia metodo di estrazione passando dalla pietra all'acciaio del ciclo continuo. Oggi Rodolfo Loreti rappresenta la quinta generazione e dedica a suo nonno Sesto il suo prodotto di punta, il Monocultivar di Nostrale di Rigali, un olio dall'impressionante complessità e intensità aromatica capace di spaziare da sentori vegetali a quelli erbacei con una rara eleganza.

MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

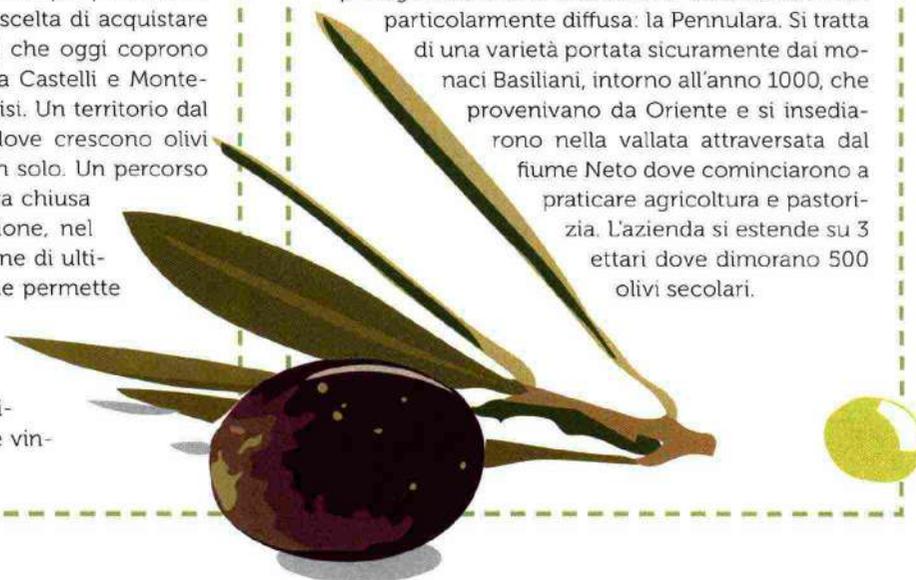
Adriatica Vivai — Profumi di Castro

Fasano (BR) - profumidicastro.it
Quella di Mario Conserva è una realtà da sempre attiva nel settore vivaistico fin da prima degli anni '90, ma contestualmente è stata sempre presente la produzione olearia frutto della scelta di acquistare diversi appezzamenti di terreni che oggi coprono le zone tra Fasano, Ostuni, Villa Castelli e Montemesola, nella provincia di Brindisi. Un territorio dal grande fascino paesaggistico dove crescono olivi delle tipiche varietà locali e non solo. Un percorso di qualità che oggi fa della filiera chiusa il suo vanto grazie all'installazione, nel 2011, di un impianto di estrazione di ultima generazione. Un sistema che permette di ammortizzare i costi continuando a creare prodotti eccellenti come nel caso dell'Affiorato bio, olio di straordinaria freschezza e carattere che vince l'ambito riconoscimento.

Angelo Oliverio

San Giovanni in Fiore (CS)
jannia.it

Tutto nasce dall'opera di recupero di un oliveto secolare di 3 ettari di proprietà della famiglia con l'idea di continuare l'attività con i terreni abbandonati nell'area della pre-Sila. Un percorso che vede protagonista anche una cultivar autoctona e non particolarmente diffusa: la Pennulara. Si tratta di una varietà portata sicuramente dai monaci Basiliani, intorno all'anno 1000, che provenivano da Oriente e si insediarono nella vallata attraversata dal fiume Neto dove cominciarono a praticare agricoltura e pastorizia. L'azienda si estende su 3 ettari dove dimorano 500 olivi secolari.



LE STORIE

Montecappone

Jesi (AN) - montecappone.com

Nella zona dei Castelli di Jesi la famiglia Mirizzi opera dagli anni '60 producendo quello che oggi è tra le migliori espressioni del Verdicchio. Una tradizione vitivinicola che si tramanda di generazione in generazione mantenendo alto il livello qualitativo di tutte le produzioni. Al vino, pur essendo il core business della proprietà, si affianca una produzione olivicola che ogni anno raggiunge i vertici regionali e nazionali grazie a oli come il Monocultivar di Ascolana Tenera che ogni anno è da incorniciare tra le migliori interpretazioni di questa varietà. Merito di attenzione, dedizione e fiducia nei migliori tecnici e frantoiani della zona opportunamente selezionati dalla proprietà. Il "settore olio" dell'azienda comprende 4.500 ulivi su 18 ettari.

Elena Fucci

Barile (PZ) - elenafuccivini.com

Il Titolo è entrato nella storia del vino lucano e nazionale e il merito va tutto a Elena Fucci che nei primi anni 2000 cominciò un'opera di valorizzazione delle vecchie vigne di famiglia nella zona di Barile, portando così la varietà Aglianico del Vulture alla ribalta in Italia e all'estero. Negli ultimi anni non sono mancate sperimentazioni che hanno visto protagonista anche l'anfora, ma l'attività dell'azienda non si limita alla sola produzione vitivinicola. Non da meno il lavoro svolto nel campo olivicolo con 600 ulivi che occupano un paio di ettari di terreni dai quali si ottiene il Titolo, un Igp Basilicata ottenuto dalle varietà Ogliarola del Vulture, Cima di Melfi e Pendolino. Un blend biologico certificato che intreccia con carattere e persistenza i sentori erbacei, vegetali e ammandorlati.

PREMIO OLIO & VINO

PREMIO OLIO & TURISMO

Giulio Mannelli

Bettona (PG) - agrariamannelli.it

Giulio Mannelli ha saputo ritagliarsi uno spazio di assoluto rilievo nel mondo dell'olio umbro e nazionale, il tutto in un arco di tempo relativamente breve se si considerano i tempi dell'olivicoltura. La sua realtà nasce nel 1997 e in poco tempo ha imparato a lavorare le olive delle sue 14mila piante gestite in biologico. Passione, ostinazione, ma anche una visione, quella della famiglia Mannelli, nel cercare di valorizzare il patrimonio circostante. L'azienda infatti si trova in una bella collina vicino al borgo etrusco di Bettona e qui è presente il Poggio degli Olivi, affascinante relais dove poter godere di tutto il paesaggio olivicolo, ma anche di due ristoranti, camere, appartamenti e piscina panoramica. Molte le attività legate al territorio: dalle visite al frantoio al trekking, dai corsi di cucina alla caccia al tartufo passando per la visita ai borghi circostanti.

Masseria Il Frantoio

Ostuni (BR) - masseriailfrantoio.it

Arrivare in questo luogo significa immergersi totalmente in un contesto fatto di ulivi millenari, splendidi paesaggi delle campagne di Ostuni, ma soprattutto una suggestiva location caratterizzata da una masseria risalente al 1500 e opportunamente convertita in hotel di charme. Un angolo di paradiso situato nel cuore dell'Alto Salento, a pochi chilometri dal mare e dal Parco Regionale Dune Costiere, gestito da Maria Ciannama che lo ha voluto trasformare in un riferimento per quello che chiamiamo turismo esperienziale. Spiagge, escursioni, ottima cucina e una location suggestiva, ma anche un'azienda agricola in regime biologico che comprende 70 ettari di oliveti con 4.200 alberi di cui molti secolari dai quali si ottiene un olio da Tre Foglie come il Tangere Stellas Monocultivar Picholine.



Torre a Oriente

Torrecuso (BN) - torreaoriente.com
 Alle pendici del Monte Pentime, nel cuore del Parco regionale del Taburno-Camposauro, trova il suo spazio la proprietà di Patrizia Iannella e Giorgio Gentilcore che nel 2002 hanno deciso di intrecciare passione ed esperienza nella gestione di questa tenuta. Sul fronte vitivinicolo si sono subito distinti per le varie e ottime interpretazioni della Falanghina del Sannio così come dell'Aglianico del Taburno, due dei più importanti vitigni autoctoni. Ma agli ottimi vini si affianca una produzione olivicola altrettanto eccellente con l'olio Cuore d'Ortice che ogni anno si attesta tra le migliori interpretazioni di questa tipica cultivar campana. Oggi nella proprietà si contano 1.800 olivi distribuiti su una dozzina di ettari.

MIGLIOR DOP

Fattoria I Tattoli

San Casciano in Val di Pesa (FI)
 itattoli.com

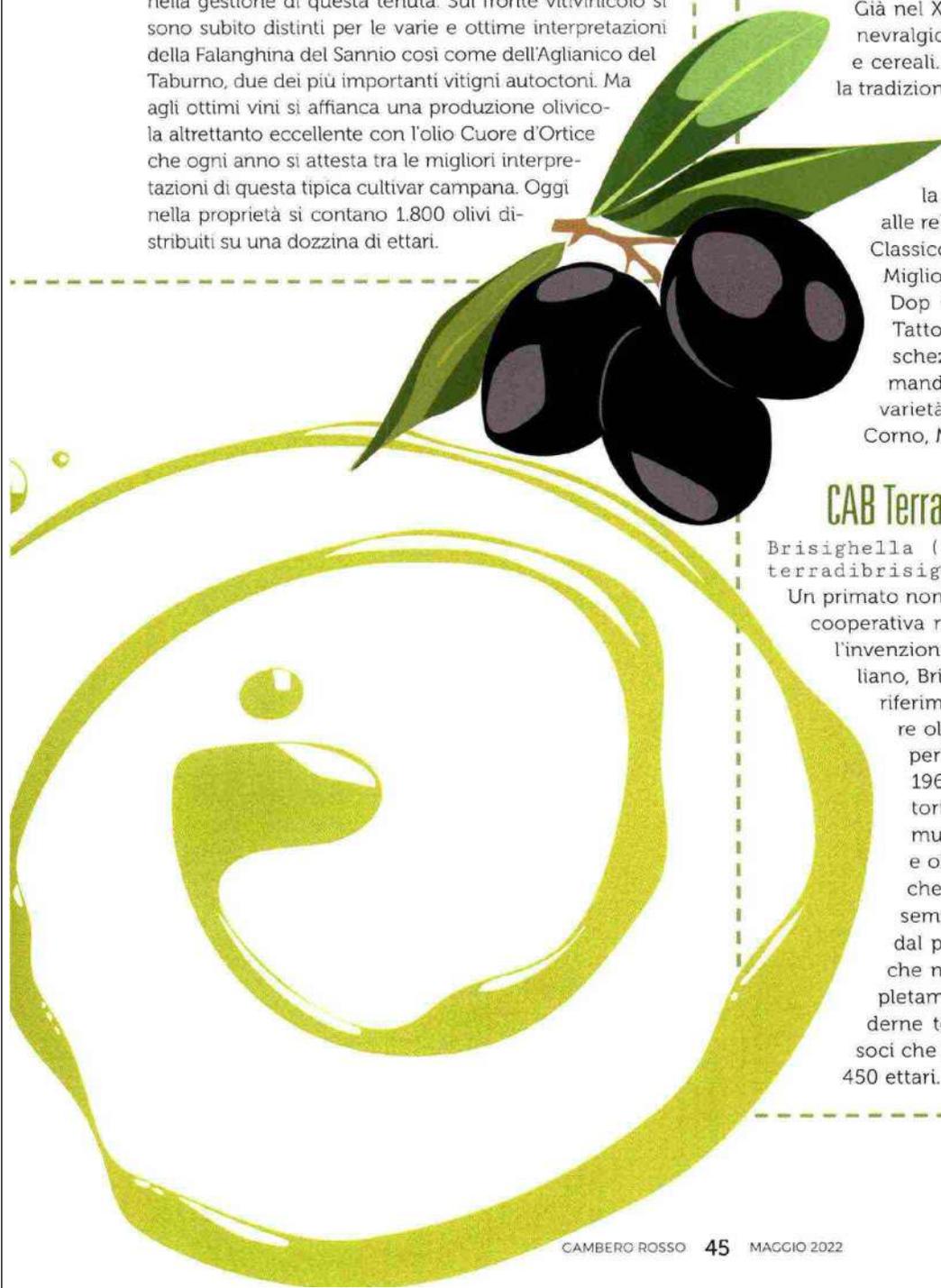
La storia di questa proprietà attraversa i secoli partendo dal 1428 quando il mercante fiorentino Jacopo Bini la acquistò per poi costruirci la dimora.

Già nel XVII secolo questo era un centro nevralgico per la produzione di olio, vino e cereali. Oggi i Bini Smaghi proseguono la tradizione familiare che li ha sempre visti protagonisti nella vita agricola e culturale di questa zona, con la produzione vitivinicola e quella di extravergine legate alle relative denominazioni del Chianti Classico. Ed è proprio il premio come Miglior Dop che viene assegnato al Dop Chianti Classico della Fattoria I Tattoli: un blend di straordinaria freschezza e dal carattere erbaceo e ammandorlato proveniente dalle tipiche varietà locali come Frantoio, Leccio del Corno, Moraiolo e Pendolino.

CAB Terra di Brisighella

Brisighella (RA)
 terradibrisighella.it

Un primato non da poco per questa importante cooperativa romagnola a cui di fatto si deve l'invenzione della prima Dop dell'olio italiano, Brisighella, e che ancora oggi è un riferimento per la capacità di produrre oli di grande qualità. La sua storia però va ancora più indietro fino al 1962 quando un gruppo di agricoltori decide di collaborare per promuovere le produzioni vitivinicole e olearie del territorio. Un percorso che ha visto la cooperativa restare sempre al passo con i tempi anche dal punto di vista tecnologico, tanto che nel 2018 il frantoio è stato completamente rinnovato con le più moderne tecnologie. Oggi si contano 630 soci che gestiscono 105mila olivi su oltre 450 ettari.



LE STORIE



Oli d'Italia 2022
del Gambero Rosso
Campagna olearia 2021
482 aziende recensite
861 etichette selezionate
pp. 544 - € 13,90
disponibile
in libreria, edicola
e su gamberorosso.it



MIGLIOR TOSCANO IGP

Frantoio di Santa Tea - Gonnelli 1585

Reggello (FI) - gonnelli1585.it

Tanti sono i primati legati a questa storica realtà olivicola nata nel 1585 con l'acquisto da parte della famiglia Gonnelli del podere Santa Tea. Qui si seguono direttamente tutte le fasi di produzione: dal lavoro in campo (48mila olivi gestiti in regime bio) fino alla trasformazione nel frantoio concepito e realizzato nell'officina aziendale. A questo si aggiunge il percorso storico fatto di tappe fondamentali per la storia aziendale e per l'olio italiano: nel 1962 qui viene installato il primo impianto a centrifuga al mondo, nel 1990 è stata la prima azienda al mondo a utilizzare il tappo antirabbocco, fino al 2007 - primo frantoio in Europa a ottenere la certificazione EN UNI ISO 22005:07 in materia di tracciabilità. Ogni anno risultati eccellenti come in questa annata con il Toscano IGP Colline di Firenze Bio ai vertici.

Scovaventi

Manciano (GR) - scovaventi.it

Il podere nacque dall'idea di Luca De Filippo e Carolina Rosi di creare un luogo di relax che permettesse loro di rigenerarsi dopo le lunghe tournée teatrali che li vedevano protagonisti. Da qui ebbe inizio un percorso di restaurazione e valorizzazione di questo spazio che li portò, nel 2015, ad acquisire ulteriori terreni adibiti a oliveto. Oggi Carolina Rosi gestisce questa fattoria di 35 ettari che ospita 5.000 piante di olivo e nella quale si producono anche passate, pomodori pelati e al naturale, sottoli e mieli. Da un paio di anni, grazie anche alla consulenza dell'esperto Fausto Borrelli, l'azienda è riuscita a posizionarsi ai vertici della produzione toscana con ottimi risultati, come nel caso di quest'anno con il Toscano IGP Bio: un olio di grande eleganza aromatica che ben rappresenta la regione e le sue potenzialità.

Dievole

Castelnuovo Berardenga (SI) - dievole.it

Una storia secolare, quasi millenaria, quella di questo angolo di Toscana naturalmente vocato alla viticoltura e all'olivicoltura, con il primo contratto di affitto della vigna risalente al lontano 1090. Nel 2012 la svolta contemporanea con l'acquisizione dell'azienda da parte di Alejandro Pedro Bulgheroni, imprenditore argentino, che ha deciso di fondare la proprietà con un nuovo approccio: sperimentazione e libertà. Un rinnovamento fatto di investimenti che hanno visto come protagonisti, oltre al vino, l'extravergine e la sua produzione a cominciare dall'acquisto di un frantoio all'avanguardia per la lavorazione delle drupe dei 6.000 olivi di proprietà da cui quest'anno si è ottenuto un Toscano IGP di assoluto livello. All'attività agronomica si affianca quella ricettiva con il wine resort e il ristorante Novecento.

01 05 2022 Flash:

CERCA NEL SITO...

**FIRST**
online
Presidente: Ernesto Auci Direttore: Franco Locatelli

ECONOMIA E IMPRESE • FINANZA E MERCATI • RISPARMIO • PENSIONI • TASSE • LAVORO • FOOD • CULTURA • SPORT • POLITICA • MONDO

NEWS INTERVISTE COMMENTI ARTE TECH TUTORIAL TUTTE LE NOTIZIE COMPARA TARIFFE FACEBOOK TWITTER LINKEDIN RSS

HOME ► CIBO E SALUTE, FOOD, NEWS ► GUIDA SLOW FOOD ITALIA AGLI OLI EXTRAVERGINE: TOSCANA IMBATTIBILE MA CAMPANIA, SICILIA E PUGLIA SI FANNO ONORE

CONDIVIDI

TWITTER FACEBOOK LINKEDIN STAMPA EMAIL

Guida Slow Food Italia agli Oli Extravergine: Toscana imbattibile ma Campania, Sicilia e Puglia si fanno onore

1 Maggio 2022, 21:30 | di Redazione Food | 0

I migliori oli extravergine d'Italia selezionati dalla Guida Slow food secondo il principio di prodotto sano pulito e giusto. Tutte le aziende indicate per regione. Aumentano i biologici



Non ha rivali la Toscana nella **Guida 2022 di Slow Food Italia agli oli extravergini** giunta alla sua 23esima edizione. **Centoventicinque collaboratori**, non sono solo esperti degustatori, ma persone presenti sul territorio, che conoscono le aziende dall'oliveto alla bottiglia, sono stati **sguinzagliati per tutto lo stivale** alla ricerca di aziende e oli extravergine che rispondano ai **requisiti fondamentali dell'organizzazione**,

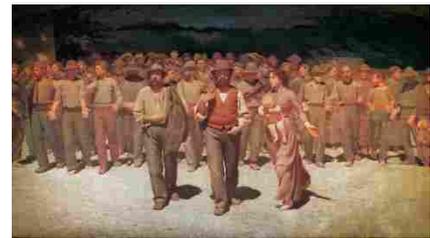
ovvero di sano, pulito e giusto. Ne è uscito uno spaccato dell'Italia dei **migliori oli extravergine, 750 realtà tra frantoi, aziende agricole e oleifici** (120 novità a testimonianza di un settore molto vivace), **recensiti 1.180 oli tra gli oltre 1.500 assaggiati**. Con una nota positiva, **la crescita del numero delle aziende che certificano in biologico** l'intera filiera (536 oli certificati) e **l'aumento dei produttori** (126 per 164 oli) che hanno **aderito al Presidio Slow Food Olio extravergine italiano**, il progetto che promuove il **valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico dell'olio**, che tutela oliveti antichi, cultivar autoctone e raggruppa produttori che non adoperano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici

I riconoscimenti: con la **Chiocciola** sono state indicate le aziende (35) che si distinguono per il modo in cui interpretano i valori produttivi (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con la filosofia Slow Food; con il **Grande Olio (72)** sono stati indicati gli **extravergini che si sono distinti per particolari pregi dal punto di vista organolettico** e perché ben rispecchiano territorio e cultivar. A queste caratteristiche, il premio **Grande Olio Slow (107)** aggiunge il **riconoscimento dedicato alle pratiche agronomiche sostenibili applicate**.

Aumentano i produttori di biologico e le aziende che promuovono valori ambientali e salutistici

Come detto in precedenza **La Toscana fa la parte del Leone e attesta le sue aziende sul primo podio di tutte e tre le classifiche**. Seguita per le **Chiocciole da Campania e Sicilia**. Nella classifica **Grandi Oli** la **Sicilia balza in seconda posizione seguita da Puglia e Lazio**. Nei **Grandi Oli Show** in seconda posizione si collocano ex aequo Marche, Sicilia e Campania.

IN EVIDENZA



Primo maggio 2022: l'iconico Quarto Stato di Pelizza da Volpedo esposto a Palazzo Vecchio a Firenze

MARIKA LION | 1 Maggio 2022, 5:55

In occasione del 1° maggio, Festa Internazionale dei Lavoratori, il Comune di Firenze - Museo Novecento in collaborazione con il Comune di Milano, espone nel cuore di Palazzo Vecchio, all'interno del Salone dei Cinquecento, la grande tela di Pelizza da Volpedo Il Quarto Stato (1898-1902)

COMMENTI ED EDITORIALI



Ernesto Auci

A questi riconoscimenti si aggiunge il premio speciale dedicato alla memoria di Diego Soracco, attivo leader di Slow Food sin dalle origini che non va a un olio, ma all'idea e all'azione di Nicola Solinas, titolare dell'azienda Masoni Becciu e produttore del Presidio dell'extravergine, che per aiutare gli olivicoltori colpiti dal disastro degli incendi che, nella scorsa estate, in Sardegna ha distrutto buona parte del patrimonio olivicolo del Montiferru, si è dato subito da fare per una raccolta fondi e ha attivato i vivaisti della zona per donare olivi alle persone danneggiate.

Infine, tre menzioni speciali, una nuova sezione della Guida, in collaborazione con BioDea, che premia oli accomunati dall'obiettivo di salvaguardare la biodiversità e creare al contempo prodotti di qualità, anche in condizioni difficili, talvolta estreme.

Per il 2022 i riconoscimenti sono stati assegnati all'**olio Diodoros frutto del progetto di recupero avviato all'interno del Parco Archeologico della Valle dei Templi (Agrigento)** gestito dall'azienda Val Paradiso (olivi secolari di una **varietà minore la Piricuddara** che vanno ad aumentare la bellezza di questo sito archeologico); all'**olio monovarietale Rosciola dell'azienda Oro delle Donne di Marino (Roma) come esempio di attenzione alla biodiversità olivicola** che ogni territorio può esprimere con le proprie cultivar ottimi risultati; **Lavra, olio varietale prodotto a Cellina di Nardò dall'azienda Caliandro e frutto della lotta quotidiana contro la Xylella** che, qui, viene combattuta con metodi naturali.

I PREMI

LE CHIOCCIOLE

Nella Guida agli Extravergini 2022 ne sono state assegnate in totale 35 su 11 regioni italiane.

Veneto

La Contarina, Illasi (VR)

Toscana

Alle Camelie, Capannori (LU)

Tenuta Lenzini, Capannori (LU)

Leonardo Salustri, Cinigiano (GR)

Stefano Spinelli, Lamporecchio (PT)

Fattoria Altomena, Pelago (FI)

Val di Lama, Pontedera (PI)

Marche

Fiorano, Cossignano (SP)

Barbara Pacioni, Montegrano (FM)

Agriologica Foligni Amurri, Petrioli (FM)

I Tre Filari, Recanati (MC)

Umbria

Fontanaro, Paciano (PG)

Giovanni Batta, Perugia

Lazio

Colli Etruschi, Bliera (VT)

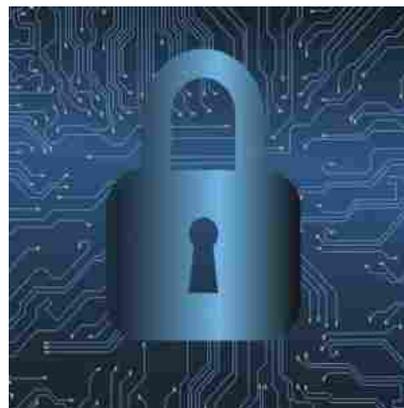
Mandarita, Itri (LT)

Sciuga – Il Molino, Montefiascone (VT)

Augusto Spagnoli, Nerola (RM)



Ugo Bertone



Claudia Segre

libere di VIVERE

RIPARTE IL TOUR 2022 DI LIBERE DI... VIVERE!

14 TAPPE TRA MOSTRA, EVENTI E SPETTACOLI TEATRALI SUI TEMI DELLA CYBERSECURITY

CLICCA PER PARTECIPARE GRATUITAMENTE!

ARCHIVIO

Seleziona il mese



Obbligazioni, azioni, tech: aprile in Borsa da dimenticare. Si salvano dollaro e commodity. Rivincita

Paola Orsini, Priverno (LT)

Abruzzo

Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)

Davide Iacovella, Chieti

Frantoio Mercurius, Penne (PE)

Giardini di Giulio, Tocco da Casauria (PE)

Molise

Giorgio Tamaro, Termoli (CB)

Terra Sacra, Termoli (CB)

Campania

Maria Ianniciello, Grottaminarda (AV)

Terre di Molinara, Molinara (BN)

Puglia

Intini, Alberobello (BA)

De Carlo, Bitritto (BA)

Sicilia

Terraliva, Buccheri (SR)

Venera, Buccheri (SR)

Vincenzo Signorelli, Nicolosi (CT)

Tenuta Cavasecca, Siracusa

Titone, Trapani

Sardegna

Il Giglio, Oristano

Masoni Becciu, Villacidro (CA)

I GRANDI OLI

Nella Guida agli Extravergini 2022 ne sono stati assegnati 72 in tutta Italia.

Veneto

Olivalto del Frantoio Evo del Borgo, Arquà Petrarca (PD)

Green Selection del Frantoio di Cornoloeda, Cinto Euganeo (PD)

Friuli Venezia Giulia

dell'oro

[UGO BERTONE](#) | 30 Aprile 2022, 7:05

Il bilancio di aprile in Borsa e sui mercati è nero per i bond in vista del rialzo dei...



Terna vende le reti elettriche in Sud America a Cdpq e realizza una plusvalenza di oltre 60 milioni

[REDAZIONE FIRSTONLINE](#) | 30 Aprile 2022, 12:20

Il gruppo elettrico italiano dice addio a Brasile, Perù e Uruguay per rifocalizzare la propria presenza internazionale "in mercati..."

[PORTALE FOOD – A CURA DI GIULIANO DE RISI](#)



Redazione Food

Olio dei Venti – Bianchera di Radovic, Duino Aurisina (TS)

Emilia-Romagna

Nobildrupa di Terra di Brisighella, Brisighella (RA)

Claterina di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)

Vargnano di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)

Valdoletto di Tenuta Pennita, Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)

Toscana

Maurino di Reto di Montisoni, Bagno a Ripoli (FI)

Special Edition di Il Cavallino, Bibbona (LI)

Zefiro di Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (LI)

Riflessi di Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (LI)

Oro dei Tatanni di Il Casino di Sala, Greve in Chianti (FI)

Riserva di Frantoio di Croci, Massa e Cozzile (PT)

Prima Oliva IGP Toscano di Frantoio di Croci, Massa e Cozzile (PT)

Evo 10 IGP Toscana di Olivicoltori Valdinievole, Montecatini Terme (PT)

Leccio del Corno di Solaia, Montespertoli (FI)

Frantoio di Solaia, Montespertoli (FI)

Castruccio di Luca Varini, Pieve a Nievole (PT)

Proxima Saecula – Moraiolo di I Greppi di Silli, San Casciano in Val di Pesa (FI)

Frantoio di Maryamando, San Casciano in Val di Pesa (FI)

Evoca IG Toscano di Evo 2.0 Filiera Toscana, Serravalle Pistoiese (PT)

Riserva di Conventino Montericciardo, Montericciardo (PU)

Ascolana Tenera di Frantoio Agostini, Petritoli (FM)

Umbria

N°51 di Decimi, Bettona (PG)

Emozione di Decimi, Bettona (PG)

Mosto d'Oliva di Giulio Mannelli, Bettona (PG)

Colleruita DOP Umbria Colli Assisi Spoleto di Viola, Foligno (PG)

Quinta Luna di Frantoio Gaudenzi, Trevi (PG)



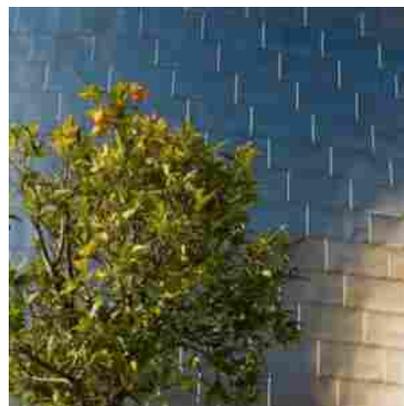
Giuliano De Risi



Redazione Food

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE DI FOOD](#)

[PORTALE ARTE – A CURA DI MARIKA LION](#)



Redazione Arte

Lazio

Cru dei Cru di Ione Zobbi, Canino (VT)

Don Pasquale DOP Colline Pontine di Cosmo Di Russo, Gaeta (LT)

DOP Sabina di Due Nove Sei, Moricone (RM)

Elegante di Mater Olea, Prossedi (LT)

Cetrone IN di Alfredo Cetrone, Sonnino (LT)

DOP Colline Pontine di Alfredo Cetrone, Sonnino (LT)

Athos di Olio Traldi, Vetralla (VT)

Caninese di Frantoio Cioccolini, Vignanello (VT)

Abruzzo

Tandem Olea di Ursini, Fossacesia (CH)

949 di Frantoio Gran Sasso, Isola del Gran Sasso (TE)

Oliomania di Marina Palusci, Pianella (PE)

I Oil di Marina Palusci, Pianella (PE)

Electum di La Selvotta, Vasto (CH)

Gentile di Chieti di La Selvotta, Vasto (CH)

Campania

Ravece di Oleificio Romolo, Ariano Irpino (AV)

Norma d Fattoria Ambrosio, Castelnuovo Cilento (SA)

DOP Irpina Colline dell'Ufita di Oleificio Fam, Venticano (AV)

Puglia

Coratina di Maselli, Alberobello (BA)

Evo Leonetti di Francesco Leonetti, Andria

Aura di Corleto, Ascoli Satriano (FG)

Gangalupo di Maria Bisceglie, Bari

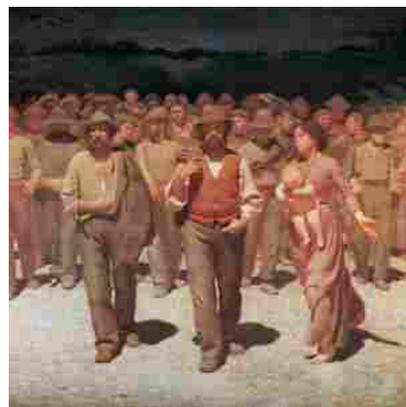
Coratina di Amore Coltivato, Bitonto (BA)

Giacomi di Masseria Pezze Galere, Fasano (BR)

Coratina di Olidda, Giovinazzo (BA)

Coratina di Cantasole, Lecce

Doleo di Tenute Pagano, Terlizzi (BA)



Marika Lion



Nunzio Ingiusto

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE DI ARTE](#)

[PORTALE TUTORIAL – A CURA DI F. RENDINA](#)



Federico Rendina

Calabria

Il Blend di Pasquale Labonia, Caloveto (CS)

Vigoroso di Frantonio Acri, Corigliano-Rossano (CS)

OrOlio L'Extravergine di Fratelli Renzo, Corigliano-Rossano (CS)

L'Ottobratico di Olearia San Giorgio, San Giorgio Morgeto (RC)

Dolciterre – Ottobratica di Sorelle Garzo, Seminara (RC)

Sicilia

Zahara di Oleificio Guccione, Chiaramonte Gulfi (RG)

Primo DOP Monti Iblei di Frantoi Cutrera, Chiaramonte Gulfi (RG)

Polifemo DOP Monti Iblei di Viragi, Chiaramonte Gulfi (RG)

Castel di Lego Oro di Frantoio Galioto, Ferla (SR)

DOP Monti Iblei di Frantoio Galioto, Ferla (SR)

Evo Sant'Anna Delicato di Oleificio Sant'Anna, Marsala (TP)

Evo Sant'Anna Intenso di Oleificio Sant'Anna, Marsala (TP)

Sciabacco di Francesca Tumino, Mazzarrone (CT)

Evo Disisa di Feudo Disisa, Monreale (PA)

Arkè di Olio Arkè e Natura, Serradifalco (CL)

Sardegna

San Giuliano – Bosana di Domenico Manca, Alghero (SS)

S'ARD – Semidana di Franco Ledda, Oristano

Evo Santa Suia di Santa Suia, Terralba (OR)

I GRANDI OLI SLOW

Nella Guida agli Extravergini 2022 ne sono stati assegnati 107 in tutta Italia.

Trentino Alto-Adige

46° Parallelo del Frantoio di Riva, Riva del Garda (TN)

Origini di Olio Cru, Riva del Garda (TN)

Veneto

Riva Jacur di Luciano Breda, Sernaglia della Battaglia (TV)

Liguria

Lavagnina di Orseggi, Lavagna (GE)

Emilia-Romagna

Selezione Alina di Tenuta Pennita, Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)

Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo di Primo Fraternali Grilli, Montegridolfo (RN)

Toscana

Poggio al Vento di Giancarlo Giannini, Arezzo

Moraiolo di Fattoria Ramerino, Bagno a Ripoli (FI)



Federico Rendina



Redazione FIRStonline

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE DI TUTORIAL](#)



Evo Terre di Cocomo di Terre di Còcomo, Buggiano (PT)
Disperà – Razzo di Francesco Elter, Calci (PI)
Frantoio di Fattoria Castellina, Capraia e Limite (FI)
Evo Le Capanne di Le Capanne, Castiglione Fiorentino (AR)
IGP Toscano Colline di Firenze di Buonamici, Fiesole (FI)
Evo Balduccio di Balduccio, Lamporecchio (PT)
Oro di Montedonico-Mignolo Cerretano di Montedonico, Lamporecchio (PT)
Essenza di Stefano Spinelli, Lamporecchio (PT)
Frantoio di La Cavallina, Larciano (PT)
Moraiolo di Le Fontacce, Loro Ciuffenna (AR)
OliVi Leggero – Leccino di Poggio Lecci, Magliano in Toscana (GR)
Borgo Riparossa IGP Toscano di Magaez, Manciano (GR)
Evo Maraviglia di Agricola Maraviglia, Monte San Savino (AR)
Denocciolato di Tenuta di Ghizzano, Peccioli (PI)
Caletra Bio – Leccio del Corno di Fattoria La Maliosa, Pitigliano (GR)
Blend di Val di Lama, Pontedera (PI)
Capriccio di Tosca di Pietrasca, Suvereto (LI)
Evo Paterna Selezione di Paterna, Terranuova Bracciolini (AR)
Insieme di Bellandi, Uzzano (PT)

Marche

Ascolana Tenera di Cartofaro Agribiologica, Ascoli Piceno
Assaggiame di Pantaleone, Ascoli Piceno
Ascolana Tenera di Prosperino, Ascoli Piceno
Ascolana Tenera di Montecappone, Jesi (AN)
Mignola di Bartolucci, Monsano (AN)
Lea di Olive Gregori, Montalto delle Marche (AP)
Ascolana Tenera di Olive Gregori, Montalto delle Marche (AP)
Frà Bernardo di Conventino Montericciardo, Montericciardo (PU)
Gocce di Frantoio – Raggia di Barbara Pacioni, Montegranaro (FM)
Gocce di Frantoio – Ascolana Tenera, Montegranaro (FM)
Blend di I Tre Filari, Recanati (MC)

Umbria

Sassente di Marfuga, Campello sul Clitunno (PG)
L'Affiorante di Marfuga, Campello sul Clitunno (PG)
Selection Bio di Luigi Tega, Foligno (PG)
Costa del Riparo di Viola, Foligno (PG)
DOP Umbria Colli del Trasimeno di CM Centrubrie, Magione (PG)

Olio della Pace di Fontanaro, Paciano (PG)

Eco Batta di Giovanni Batta, Perugia

DOP Umbria Colli del Trasimeno di Giovanni Batta, Perugia

Lazio

Civitas di Masseria Raino, Itri (LT)

Abruzzo

Trappeto di Caprafico DOP Colline Teatine di Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)

Intosso di Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)

Ninfa di Frantoio Mercurius, Penne (PE)

Toccolana di Giardini di Giulio, Tocco da Casauria (PE)

Ascolana di Giardini di Giulio, Tocco da Casauria (PE)

Molise

Gentile di Mafalda di Trespaldum, Mafalda (CB)

Colle D'Angiò – Rumignana di Giorgio Tamaro, Termoli (CB)

Centolune di Terra Sacra, Termoli (CB)

Lungarella di Andrea Caterina, Ururi (CB)

Campania

Cru Orrico di Il Cappero, Anacapri (NA)

Est di Alessia Avallone, Camerota (SA)

Ortice di Francesco di D'Assisi, Casalduni (BN)

Talismano di Marco Rizzo, Felitto (SA)

Regio di Fontana Madonna, Frigento (AV)

Di Mi di Tenuta di Minico, Melito Irpino (AV)

Koinè – Tonda del Matese di Benedetta Cipriano, Piedimonte Matese (CE)

Ortolana di Frantoio Romano, Ponte (BN)

Trebula di Ragozzino – De Marco, Pontelatone (CE)

Rao di Madonna dell'Olivio, Serre (SA)

Spinosa di Olio D'Amore, Solopaca (BN)

Puglia

Evo Le 4 Contrade di Le 4 Contrade, Andria

Peranzana di Torrervera, Andria

Coratina di Adriatica Vivai, Fasano (BR)

Cru112 di Tenuta Vanterra, Grottaglie (TA)

Coratina di De Palma, Modugno (BA)

Gran Pregio di Maria Caputo, Molfetta (BA)

Riserva di Tommaso Fiore, Terlizzi (BA)

Evo Cristofaro di Cristofaro, Torremaggiore (FG)

Basilicata

Cenzino – Ogliarola del Bradano di Vincenzo Marvulli, Matera

Effluvio di Filomena Carriero, Montescaglioso (MT)

Giardino Arcieri – Etichetta Arancio di Francesco Gaetano Fanelli, San Mauro Forte (MT)

Evo Mantenera di Mantenera, Tricarico (MT)

Calabria

Pennulara di Rosanna Murgia, Caccuri (KR)

Selezione Cataldo di Loredana Sapia, Calopezzati (CS)

Lei di Doria, Cassano Allo Ionio (CS)

Spezzanese di Arcaverde, Cerchiara di Calabria (CS)

Tenute Cristiano – Carolea di Antonio Cristiano, Lamezia Terme (CZ)

Delicato di Enotre, Mesoraca (KR)

Nonno Peppe di Domenico Rotella, Tiriolo (CZ)

Evo Torchia di Oleificio Federico Torchia, Tiriolo (CZ)

Carolea di Tenute Pasquale Librandi, Vaccarizzo Albanese (CS)

Sicilia

Evo Chiuddia di Chiuddia, Casteltermini (AG)

Primo di Frantoi Cutrera, Chiamonte Gulfi (RG)

Evo Disisa Biologico di Feudo Disisa, Monreale (PA)

Foglie di Platino IGP Sicilia – Nocellara del Belice di Vincenzo Signorelli, Nicolosi (CT)

Olio di Casa Musso di Antonino Musso, Noto (SR)

6 File Grand Cru – Nocellara di Baglio Ingardia, Paceco (TP)

Alberelli Grand Cru – Cerasuola di Baglio Ingardia, Paceco (TP)

Siracusana – Zaituna di Tenuta Cavasecca, Siracusa

Firrisa di Tenuta Cavasecca, Siracusa

Blend di Titone, Trapani

DOP Valli Trapanesi di Titone, Trapani

Sardegna

Il Fruttato Verde di Accademia Olearia, Alghero (SS)

DOP Sardegna di Accademia Olearia, Alghero (SS)

Bosana di Corte Ollias, Escolca (CA)

Donna Marisa DOP Sardegna di Il Giglio, Oristano

Treslizos di Il Giglio, Oristano

Ollu – Semidana di Rovelli, Oristano

Cuncordu di Masoni Becciu, Villacidro (CA)

Ispirito Sardu di Masoni Becciu, Villacidro (CA)



Publicato in: [Cibo e salute](#), [Food](#), [News](#)

Tag: [agricoltura sostenibile](#), [Agroalimentare](#), [cibo e salute](#), [enogastronomia](#), [olio extravergine d'oliva](#), [Slow Food](#)



Redazione Food

Mondo Food di FIRSTonline è il magazine giornalistico della grande tradizione enogastronomica italiana di eccellenza. Tutto ciò che sta a monte del cibo e della cucina italiana, il patrimonio della nostra agricoltura, dell'enologia, del Made in Italy agroalimentare raccontati da un team di giornalisti ed esperti enogastronomi coordinati da Giuliano De Risi, professionista di collaudata esperienza, già direttore di agenzia di stampa nazionale. Una vetrina dell'eccellenza italian gourmet, vista attraverso i racconti dei protagonisti, la storia, la cultura, la tradizione, il lavoro degli uomini, le ricette dei più grandi chef, le testimonianze della biodiversità italiana, per toccare tutti i sensi della conoscenza della grande cucina italiana. Secondo il principio per cui quando ci si siede a tavola si apre il grande libro della nostra vita.

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE...



Mondiali di calcio 2022: Enav scende in campo per la gestione del traffico aereo



Turismo sostenibile: arriva un Atlante per scoprire le bellezze dell'Italia in treno, a piedi o in bici



La triglia in crosta di pane dello chef Rocco De Santis, due stelle napoletane nell'elegante salotto fiorentino



Il biometano tra le alternative al gas russo. Milioni di metri cubi pronti per i prossimi anni

Commenta

Commento *

Nome *

Email *



Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati per il prossimo commento.

Aggiungi il mio indirizzo di posta elettronica alla mailing list della newsletter

Commenta

Ti potrebbe interessare anche




[HOME](#) | [ECCELLENZE](#)

Migliori oli in Italia regione per regione: guida Slow Food 2022

[ECCELLENZE](#) - [Roma](#) - [Milano](#) - [Napoli](#) [Italia](#)

Slow Food ha presentato l'edizione 2022 della sua Guida agli extravergini, con l'elenco dei migliori oli in Italia, regione per regione: tutti i premi



Slow Food ha presentato la **Guida agli extravergini 2022**, che mette nero su bianco i **migliori oli d'Italia**, regione per regione, tra **Chioccirole** (il simbolo assegnato dalla Guida alle aziende olivicole che interpretano i valori organolettici, territoriali e ambientali secondo la filosofia Slow Food), **Grandi Oli** (il riconoscimento per gli eccellenti nelle loro categorie per pregio organolettico, aderenza al territorio e alle cultivar) e **Grandi Oli Slow** (oli eccellenti, capaci di emozionare in relazione a cultivar autoctone e territorio di appartenenza, ottenuti con pratiche agronomiche sostenibili).

Dopo la [guida di Gambero Rosso dedicata ai migliori oli 2022](#), ora è [Slow Food](#) a selezionare le eccellenze italiane nel campo olivicolo). Nella Guida agli Extravergini 2022 sono diverse le [novità rispetto all'edizione 2021](#).

PIÙ LETTI


[ARTE & CULTURA](#)

Cremona

Un gigantesco animale è affiorato dalla se... fiume Po

[LIFESTYLE](#)

Monza

Silvio Berlusconi vuole dare nuovo lustro a V... Sottocasa

[TERRITORIO](#)

Cagliari

Pesci "alieni" hanno invaso i fiumi e i laghi della Sardegna

GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2022 DI SLOW FOOD: LE CHIOCCIOLE REGIONE PER REGIONE

• Veneto

– La Contarina, Illasi (VR)

• Toscana

- Alle Camelie, Capannori (LU)
- Tenuta Lenzini, Capannori (LU)
- Leonardo Salustri, Cinigiano (GR)
- Stefano Spinelli, Lamporecchio (PT)
- Fattoria Altomena, Pelago (FI)
- Val di Lama, Pontedera (PI)

• Marche

- Fiorano, Cossignano (SP)
- Barbara Pacioni, Montegranaro (FM)
- Agribiologica Foligni Amurri, Petrioli (FM)
- I Tre Filari, Recanati (MC)

• Umbria

- Fontanaro, Paciano (PG)
- Giovanni Batta, Perugia

• Lazio

- Colli Etruschi, Bliera (VT)
- Mandrarita, Itri (LT)
- Sciuga – Il Molino, Montefiascone (VT)
- Augusto Spagnoli, Nerola (RM)
- Paola Orsini, Priverno (LT)

• Abruzzo

- Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)
- Davide Iacovella, Chieti
- Frantoio Mercurius, Penne (PE)
- Giardini di Giulio, Tocco da Casauria (PE)

• Molise

COSA SUCCEDDE A

Roma ▼



PROSSIMI
4 GIORNI
>



Roma, controlli nel centro storico e periferie. Chiusi 3 locali ed elevate diverse sanzioni



Campagna Amica ad Ostia Antica
il 1 maggio 2022
Parco archeologico di Ostia Antica
[SCOPRI](#)



BioMercato dei produttori biologici
il 1 maggio 2022
La Città dell'Altra Economia
[SCOPRI](#)



Mercatino dell'antiquariato di Ponte Milvio
il 1 maggio 2022
Comune di Roma
[SCOPRI](#)

NOTIZIE EVENTI CINEMA AZIENDE

- Giorgio Tamaro, Termoli (CB)
- Terra Sacra, Termoli (CB)

- *Campania*

- Maria Ianniciello, Grottaminarda (AV)
- Terre di Molinara, Molinara (BN)

- *Puglia*

- Intini, Alberobello (BA)
- De Carlo, Bitritto (BA)

- *Sicilia*

- Terraliva, Buccheri (SR)
- Venera, Buccheri (SR)
- Vincenzo Signorelli, Nicolosi (CT)
- Tenuta Cavasecca, Siracusa
- Titone, Trapani

- *Sardegna*

- Il Giglio, Oristano
- Masoni Becciu, Villacidro (CA)

GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2022 DI SLOW FOOD: I GRANDI OLI REGIONE PER REGIONE

- *Veneto*

- Olivalto del Frantoio Evo del Borgo, Arquà Petrarca (PD)
- Green Selection del Frantoio di Cornoloeda, Cinto Euganeo (PD)

- *Friuli Venezia Giulia*

- Olio dei Venti – Bianchera di Radovic, Duino Aurisina (TS)

- *Emilia-Romagna*

- Nobildrupa di Terra di Brisighella, Brisighella (RA)
- Claterina di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)
- Vargnano di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)

– Valdoletto di Tenuta Pennita, Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)

• *Toscana*

- Maurino di Reto di Montisoni, Bagno a Ripoli (FI)
- Special Edition di Il Cavallino, Bibbona (LI)
- Zefiro di Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (LI)
- Riflessi di Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (LI)
- Oro dei Tatanni di Il Casino di Sala, Greve in Chianti (FI)
- Riserva di Frantoio di Croci, Massa e Cozzile (PT)
- Prima Oliva IGP Toscano di Frantoio di Croci, Massa e Cozzile (PT)
- Evo 10 IGP Toscana di Olivicoltori Valdinievole, Montecatini Terme (PT)
- Leccio del Corno di Solaia, Montespertoli (FI)
- Frantoio di Solaia, Montespertoli (FI)
- Castruccio di Luca Varini, Pieve a Nievole (PT)
- Proxima Saecula – Moraiolo di I Greppi di Silli, San Casciano in Val di Pesa (FI)
- Frantoio di Maryamando, San Casciano in Val di Pesa (FI)
- Evoca IG Toscano di Evo 2.0 Filiera Toscana, Serravalle Pistoiese (PT)
- Riserva di Conventino Montericciardo, Montericciardo (PU)
- Ascolana Tenera di Frantoio Agostini, Petritoli (FM)

• *Umbria*

- N°51 di Decimi, Bettona (PG)
- Emozione di Decimi, Bettona (PG)
- Mosto d’Oliva di Giulio Mannelli, Bettona (PG)
- Colleruita DOP Umbria Colli Assisi Spoleto di Viola, Foligno (PG)
- Quinta Luna di Frantoio Gaudenzi, Trevi (PG)

• *Lazio*

- Cru dei Cru di Ione Zobbi, Canino (VT)
- Don Pasquale DOP Colline Pontine di Cosmo Di Russo, Gaeta (LT)
- DOP Sabina di Due Nove Sei, Moricone (RM)
- Elegante di Mater Olea, Prossedi (LT)
- Cetrone IN di Alfredo Cetrone, Sonnino (LT)
- DOP Colline Pontine di Alfredo Cetrone, Sonnino (LT)
- Athos di Olio Traldi, Vetralla (VT)
- Caninese di Frantoio Cioccolini, Vignanello (VT)

• *Abruzzo*

- Tandem Olea di Ursini, Fossacesia (CH)

- 949 di Frantoio Gran Sasso, Isola del Gran Sasso (TE)
- Oliomania di Marina Palusci, Pianella (PE)
- I Oil di Marina Palusci, Pianella (PE)
- Electum di La Selvotta, Vasto (CH)
- Gentile di Chieti di La Selvotta, Vasto (CH)

- *Campania*

- Ravece di Oleificio Romolo, Ariano Irpino (AV)
- Norma d Fattoria Ambrosio, Castelnuovo Cilento (SA)
- DOP Irpina Colline dell'Ufita di Oleificio Fam, Venticano (AV)

- *Puglia*

- Coratina di Maselli, Alberobello (BA)
- Evo Leonetti di Francesco Leonetti, Andria
- Aura di Corleto, Ascoli Satriano (FG)
- Gangalupo di Maria Bisceglie, bari
- Coratina di Amore Coltivato, Bitonto (BA)
- Giacomì di Masseria Pezze Galere, Fasano (BR)
- Coratina di Olidda, Giovinazzo (BA)
- Coratina di Cantasole, Lecce
- Doleo di Tenute Pagano, Terlizzi (BA)

- *Calabria*

- Il Blend di Pasquale Labonia, Caloveto (CS)
- Vigoroso di Frantonio Acri, Corigliano-Rossano (CS)
- OrOlio L'Extravergine di Fratelli Renzo, Corigliano-Rossano (CS)
- L'Ottobratico di Olearia San Giorgio, San Giorgio Morgeto (RC)
- Dolciterre – Ottobratica di Sorelle Garzo, Seminara (RC)

- *Sicilia*

- Zahara di Oleificio Guccione, Chiaramonte Gulfi (RG)
- Primo DOP Monti Iblei di Frantoi Cutrera, Chiaramonte Gulfi (RG)
- Polifemo DOP Monti Iblei di Viragi, Chiaramonte Gulfi (RG)
- Castel di Lego Oro di Frantoio Galioto, Ferla (SR)
- DOP Monti Iblei di Frantoio Galioto, Ferla (SR)
- Evo Sant'Anna Delicato di Oleificio Sant'Anna, Marsala (TP)
- Evo Sant'Anna Intenso di Oleificio Sant'Anna, Marsala (TP)
- Sciabacco di Francesca Tumino, Mazzarrone (CT)
- Evo Disisa di Feudo Disisa, Monreale (PA)
- Arkè di Olio Arkè e Natura, Serradifalco (CL)

- *Sardegna*

- San Giuliano – Bosana di Domenico Manca, Alghero (SS)
- S'ARD – Semidana di Franco Ledda, Oristano
- Evo Santa Suia di Santa Suia, Terralba (OR)

GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2022 DI SLOW FOOD: I GRANDI OLI SLOW REGIONE PER REGIONE

- *Trentino Alto-Adige*

- 46° Parallelo del Frantoio di Riva, Riva del Garda (TN)
- Origini di Olio Cru, Riva del Garda (TN)

- *Veneto*

- Riva Jacur di Luciano Breda, Sernaglia della Battaglia (TV)

- *Liguria*

- Lavagnina di Orseggi, Lavagna (GE)

- *Emilia-Romagna*

- Selezione Alina di Tenuta Pennita, Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)
- Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo di Primo Fraternali Grilli, Montegridolfo (RN)

- *Toscana*

- Poggio al Vento di Giancarlo Giannini, Arezzo
- Moraiolo di Fattoria Ramerino, Bagno a Ripoli (FI)
- Evo Terre di Cocomo di Terre di Còcomo, Buggiano (PT)
- Disperà – Razzo di Francesco Elter, Calci (PI)
- Frantoio di Fattoria Castellina, Capraia e Limite (FI)
- Evo Le Capanne di Le Capanne, Castiglione Fiorentino (AR)
- IGP Toscano Colline di Firenze di Buonamici, Fiesole (FI)
- Evo Balduccio di Balduccio, Lamporecchio (PT)
- Oro di Montedonico-Mignolo Cerretano di Montedonico, Lamporecchio (PT)
- Essenza di Stefano Spinelli, Lamporecchio (PT)
- Frantoio di La Cavallina, Larciano (PT)
- Moraiolo di Le Fontacce, Loro Ciuffenna (AR)

- OliVi Leggero – Leccino di Poggio Lecci, Magliano in Toscana (GR)
- Borgo Riparossa IGP Toscano di Magaez, Manciano (GR)
- Evo Maraviglia di Agricola Maraviglia, Monte San Savino (AR)
- Denocciolato di Tenuta di Ghizzano, Peccioli (PI)
- Caletra Bio – Leccio del Corno di Fattoria La Maliosa, Pitigliano (GR)
- Blend di Val di Lama, Pontedera (PI)
- Capriccio di Tosca di Pietrasca, Suvereto (LI)
- Evo Paterna Selezione di Paterna, Terranuova Bracciolini (AR)
- Insieme di Bellandi, Uzzano (PT)

- *Marche*

- Ascolana Tenera di Cartofaro Agribiologica, Ascoli Piceno
- Assaggiame di Pantaleone, Ascoli Piceno
- Ascolana Tenera di Prosperino, Ascoli Piceno
- Ascolana Tenera di Montecappone, Jesi (AN)
- Mignola di Bartolucci, Monsano (AN)
- Lea di Olive Gregori, Montalto delle Marche (AP)
- Ascolana Tenera di Olive Gregori, Montalto delle Marche (AP)
- Frà Bernardo di Conventino Montericciardo, Montericciardo (PU)
- Gocce di Frantoio – Raggia di Barbara Pacioni, Montegranaro (FM)
- Gocce di Frantoio – Ascolana Tenera, Montegranaro (FM)
- Blend di I Tre Filari, Recanati (MC)

- *Umbria*

- Sassente di Marfuga, Campello sul Clitunno (PG)
- L’Affiorante di Marfuga, Campello sul Clitunno (PG)
- Selection Bio di Luigi Tega, Foligno (PG)
- Costa del Riparo di Viola, Foligno (PG)
- DOP Umbria Colli del Trasimeno di CM Centrubrie, Magione (PG)
- Olio della Pace di Fontanaro, Paciano (PG)
- Eco Batta di Giovanni Batta, Perugia
- DOP Umbria Colli del Trasimeno di Giovanni Batta, Perugia

- *Lazio*

- Civitas di Masseria Raino, Itri (LT)

- *Abruzzo*

- Trappeto di Caprafico DOP Colline Teatine di Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)
- Intosso di Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)

- Ninfa di Frantoio Mercurius, Penne (PE)
- Tocolana di Giardini di Giulio, Tocco da Casauria (PE)
- Ascolana di Giardini di Giulio, Tocco da Casauria (PE)

- *Molise*

- Gentile di Mafalda di Trespaldum, Mafalda (CB)
- Colle D'Angiò – Rumignana di Giorgio Tamaro, Termoli (CB)
- Centolune di Terra Sacra, Termoli (CB)
- Lungarella di Andrea Caterina, Ururi (CB)

- *Campania*

- Cru Orrico di Il Capperò, Anacapri (NA)
- Est di Alessia Avallone, Camerota (SA)
- Ortice di Francesco di D'Assisi, Casalduni (BN)
- Talismano di Marco Rizzo, Felitto (SA)
- Regio di Fontana Madonna, Frigento (AV)
- Di Mi di Tenuta di Minico, Melito Irpino (AV)
- Koinè – Tonda del Matese di Benedetta Cipriano, Piedimonte Matese (CE)
- Ortolana di Frantoio Romano, Ponte (BN)
- Trebula di Ragozzino – De Marco, Pontelatone (CE)
- Rao di Madonna dell'Olivo, Serre (SA)
- Spinosa di Olio D'Amore, Solopaca (BN)

- *Puglia*

- Evo Le 4 Contrade di Le 4 Contrade, Andria
- Peranzana di Torrerivera, Andria
- Coratina di Adriatica Vivai, Fasano (BR)
- Cru112 di Tenuta Vanterra, Grottaglie (TA)
- Coratina di De Palma, Modugno (BA)
- Gran Pregio di Maria Caputo, Molfetta (BA)
- Riserva di Tommaso Fiore, Terlizzi (BA)
- Evo Cristofaro di Cristofaro, Torremaggiore (FG)

- *Basilicata*

- Cenzino – Ogliarola del Bradano di Vincenzo Marvulli, Matera
- Effluvio di Filomena Carriero, Montescaglioso (MT)
- Giardino Arcieri – Etichetta Arancio di Francesco Gaetano Fanelli, San Mauro Forte (MT)
- Evo Mantenera di Mantenera, Tricarico (MT)

- *Calabria*

- Pennulara di Rosanna Murgia, Caccuri (KR)
- Selezione Cataldo di Loredana Sapia, Calopezzati (CS)
- Lei di Doria, Cassano Allo Ionio (CS)
- Spezzanese di Arcaverde, Cerchiara di Calabria (CS)
- Tenute Cristiano – Carolea di Antonio Cristiano, Lamezia Terme (CZ)
- Delicato di Enotre, Mesoraca (KR)
- Nonno Peppe di Domenico Rotella, Tiriolo (CZ)
- Evo Torchia di Oleificio Federico Torchia, Tiriolo (CZ)
- Carolea di Tenute Pasquale Librandi, Vaccarizzo Albanese (CS)

- *Sicilia*

- Evo Chiuddia di Chiuddia, Casteltermini (AG)
- Primo di Frantoi Cutrera, Chiaramonte Gulfi (RG)
- Evo Disisa Biologico di Feudo Disisa, Monreale (PA)
- Foglie di Platino IGP Sicilia – Nocellara del Belice di Vincenzo Signorelli, Nicolosi (CT)
- Olio di Casa Musso di Antonino Musso, Noto (SR)
- 6 File Grand Cru – Nocellara di Baglio Ingardia, Paceco (TP)
- Alberelli Grand Cru – Cerasuola di Baglio Ingardia, Paceco (TP)
- Siracusana – Zaituna di Tenuta Cavasecca, Siracusa
- Firrisa di Tenuta Cavasecca, Siracusa
- Blend di Titone, Trapani
- DOP Valli Trapanesi di Titone, Trapani

- *Sardegna*

- Il Fruttato Verde di Accademia Olearia, Alghero (SS)
- DOP Sardegna di Accademia Olearia, Alghero (SS)
- Bosana di Corte Olias, Escolca (CA)
- Donna Marisa DOP Sardegna di Il Giglio, Oristano
- Treslivos di Il Giglio, Oristano
- Ollu – Semidana di Rovelli, Oristano
- Cuncordu di Masoni Becciu, Villacidro (CA)
- Ispiritu Sardu di Masoni Becciu, Villacidro (CA).

SCELTI PER VOI:

- [Tre Foglie 2022: i migliori oli d'Italia regione per regione](#)
- [Migliori oli, la guida 2021 di Slow Food: ecco le 36 chioccioline](#)

Aumentano i produttori di biologico e le aziende che promuovono valori ambientali e salutistici

Come detto in precedenza La Toscana fa la parte del Leone e attesta le sue aziende sul primo podio di tutte e tre le classifiche. Seguita per le Chiocciole da Campania e Sicilia. Nella classifica Grandi Oli la Sicilia balza in seconda posizione seguita da Puglia e Lazio. Nei Grandi Oli Show in seconda posizione si collocano ex aequo Marche, Sicilia e Campania. A questi riconoscimenti si aggiunge il premio speciale dedicato alla memoria di Diego Soracco, attivo leader di Slow Food sin dalle origini che non va a un olio, ma all'idea e all'azione di Nicola Solinas, titolare dell'azienda Masoni Becciu e produttore del Presidio dell'extravergine, che per aiutare gli olivicoltori colpiti dal disastro degli incendi che, nella scorsa estate, in Sardegna ha distrutto buona parte del patrimonio olivicolo del Montiferru, si è dato subito da fare per una raccolta fondi e ha attivato i vivaisti della zona per donare olivi alle persone danneggiate. Infine, tre menzioni speciali, una nuova sezione della Guida, in collaborazione con BioDea, che premia oli accomunati dall'obiettivo di salvaguardare la biodiversità e creare al contempo prodotti di qualità, anche in condizioni difficili, talvolta estreme. Per il 2022 i riconoscimenti sono stati assegnati all'olio Diodoros frutto del progetto di recupero avviato all'interno del Parco Archeologico della Valle dei Templi (Agrigento) gestito dall'azienda Val Paradiso (olivi secolari di una varietà minore la Piricuddara che vanno ad aumentare la bellezza di questo sito archeologico); all'olio monovarietale Rosciola dell'azienda Oro delle Donne di Marino (Roma) come esempio di attenzione alla biodiversità olivicola che ogni territorio può esprimere con le proprie cultivar ottimi risultati; Lavra, olio varietale prodotto a Cellina di Nardò dall'azienda Caliandro e frutto della lotta quotidiana contro la Xylella che, qui, viene combattuta con metodi naturali. I PREMI LE CHIOCCIOLE Nella Guida agli Extravergini 2022 ne sono state assegnate in totale 35 su 11 regioni italiane. Veneto La Contarina, Illasi (VR) Toscana Alle Camelie, Capannori (LU) Tenuta Lenzini, Capannori (LU) Leonardo Salustri, Cinigliano (GR) Stefano Spinelli, Lamporecchio (PT) Fattoria Altomena, Pelago (FI) Val di Lama, Pontedera (PI) Marche Fiorano, Cossignano (SP) Barbara Pacioni, Montegranaro (FM) Agribiologica Foligni Amurri, Petrioli (FM) I Tre Filari, Recanati (MC) Umbria Fontanaro, Paciano (PG) Giovanni Batta, Perugia Lazio Colli Etruschi, Bliera (VT) Mandrarita, Itri (LT) Sciuga Il Molino, Montefiascone (VT) Augusto Spagnoli, Nerola (RM) Paola Orsini, Priverno (LT) Abruzzo Tommaso Masciantonio, Casoli (CH) Davide Iacovella, Chieti Frantoio Mercurius, Penne (PE) Giardini di Giulio, Tocco da Casauria (PE) Molise Giorgio Tamaro, Termoli (CB) Terra Sacra, Termoli (CB) Campania Maria Ianniciello, Grottaminarda (AV) Terre di Molinara, Molinara (BN) Puglia Intini, Alberobello (BA) De Carlo, Bitritto (BA) Sicilia Terraliva, Buccheri (SR) Venera, Buccheri (SR) Vincenzo Signorelli, Nicolosi (CT) Tenuta Cavasecca, Siracusa Titone, Trapani Sardegna Il Giglio, Oristano Masoni Becciu, Villacidro (CA) I GRANDI OLI Nella Guida agli Extravergini 2022 ne sono stati assegnati 72 in tutta Italia. Veneto Olivalto del Frantoio Evo del Borgo, Arquà Petrarca (PD) Green Selection del Frantoio di Cornoloeda, Cinto Euganeo (PD) Friuli Venezia Giulia Olio dei Venti Bianchera di Radovic, Duino Aurisina (TS) Emilia-Romagna Nobildrupa di Terra di Brisighella, Brisighella (RA) Claterina di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO) Vargnano di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO) Valdoletto di Tenuta Pennita, Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC) Toscana Maurino di Reto di Montisoni, Bagno a Ripoli (FI) Special Edition di Il Cavallino, Bibbona (LI) Zefiro di Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (LI) Riflessi di Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (LI) Oro dei Tatanni di Il Casino di Sala, Greve in Chianti (FI) Riserva di Frantoio di Croci, Massa e Cozzile (PT) Prima Oliva IGP Toscano di Frantoio di Croci, Massa e Cozzile (PT) Evo 10 IGP Toscana di Olivicoltori Valdinievole, Montecatini Terme (PT) Leccio del Corno di Solaia, Montespertoli (FI) Frantoio di Solaia, Montespertoli (FI) Castruccio di Luca Varini, Pieve a Nievole (PT) Proxima Saecula Moraiolo di I Greppi di Silli, San Casciano in Val di Pesa (FI) Frantoio di Maryamando, San Casciano in Val di Pesa (FI) Evoca IG Toscano di Evo 2.0 Filiera Toscana, Serravalle Pistoiese (PT) Riserva di Conventino Montericciardo, Montericciardo (PU) Ascolana Tenera di Frantoio Agostini, Petritoli (FM) Umbria N°51 di Decimi, Bettona (PG) Emozione di Decimi, Bettona (PG) Mosto d'Oliva di Giulio Mannelli, Bettona (PG) Colleruita DOP Umbria Colli Assisi Spoleto di Viola, Foligno (PG) Quinta Luna di Frantoio Gaudenzi, Trevi (PG) Lazio Cru dei Cru di Ione Zobbi, Canino (VT) Don Pasquale DOP Colline Pontine di Cosmo Di Russo, Gaeta (LT) DOP Sabina di Due Nove Sei, Moricone (RM) Elegante di Mater Olea, Prossedi (LT) Cetrone IN di Alfredo Cetrone, Sonnino (LT) DOP Colline Pontine di Alfredo Cetrone, Sonnino (LT) Athos di Olio Traldi, Vetralla (VT) Caninese di Frantoio Cioccolini, Vignanello (VT) Abruzzo Tandem Olea di Ursini, Fossacesia (CH)



949 di Frantoio Gran Sasso, Isola del Gran Sasso (TE) Oliomania di Marina Palusci, Pianella (PE) I Oil di Marina Palusci, Pianella (PE) Electum di La Selvotta, Vasto (CH) Gentile di Chieti di La Selvotta, Vasto (CH) Campania Ravece di Oleificio Romolo, Ariano Irpino (AV) Norma d Fattoria Ambrosio, Castelnuovo Cilento (SA) DOP Irpina Colline dell'Ufita di Oleificio Fam, Venticano (AV) Puglia Coratina di Maselli, Alberobello (BA) Evo Leonetti di Francesco Leonetti, Andria Aura di Corleto, Ascoli Satriano (FG) Gangalupo di Maria Bisceglie, bari Coratina di Amore Coltivato, Bitonto (BA) Giacomì di Masseria Pezze Galere, Fasano (BR) Coratina di Olidda, Giovinazzo (BA) Coratina di Cantasole, Lecce Doleo di Tenute Pagano, Terlizzi (BA) Calabria Il Blend di Pasquale Labonia, Caloveto (CS) Vigoroso di Frantonio Aciri, Corigliano-Rossano (CS) OrOlio L'Extravergine di Fratelli Renzo, Corigliano-Rossano (CS) L'Ottobratico di Olearia San Giorgio, San Giorgio Morgeto (RC) Dolciterre Ottobratica di Sorelle Garzo, Seminara (RC) Sicilia Zahara di Oleificio Guccione, Chiaramonte Gulfi (RG) Primo DOP Monti Iblei di Frantoi Cutrera, Chiaramonte Gulfi (RG) Polifemo DOP Monti Iblei di Viragì, Chiaramonte Gulfi (RG) Castel di Lego Oro di Frantoio Galioto, Ferla (SR) DOP Monti Iblei di Frantoio Galioto, Ferla (SR) Evo Sant'Anna Delicato di Oleificio Sant'Anna, Marsala (TP) Evo Sant'Anna Intenso di Oleificio Sant'Anna, Marsala (TP) Sciabacco di Francesca Tumino, Mazzarrone (CT) Evo Disisa di Feudo Disisa, Monreale (PA) Arkè di Olio Arkè e Natura, Serradifalco (CL) Sardegna San Giuliano Bosana di Domenico Manca, Alghero (SS) S'ARD Semidana di Franco Ledda, Oristano Evo Santa Suia di Santa Suia, Terralba (OR) I GRANDI OLI SLOW Nella Guida agli Extravergini 2022 ne sono stati assegnati 107 in tutta Italia. Trentino Alto-Adige 46° Parallelo del Frantoio di Riva, Riva del Garda (TN) Origini di Olio Cru, Riva del Garda (TN) Veneto Riva Jacur di Luciano Breda, Sernaglia della Battaglia (TV) Liguria Lavagnina di Orseggi, Lavagna (GE) Emilia-Romagna Selezione Alina di Tenuta Pennita, Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC) Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo di Primo Fraternali Grilli, Montegridolfo (RN) Toscana Poggio al Vento di Giancarlo Giannini, Arezzo Moraiolo di Fattoria Ramerino, Bagno a Ripoli (FI) Evo Terre di Cocomo di Terre di Còcomo, Buggiano (PT) Disperà Razzo di Francesco Elter, Calci (PI) Frantoio di Fattoria Castellina, Capraia e Limite (FI) Evo Le Capanne di Le Capanne, Castiglione Fiorentino (AR) IGP Toscano Colline di Firenze di Buonamici, Fiesole (FI) Evo Balduccio di Balduccio, Lamporecchio (PT) Oro di Montedonico-Mignolo Cerretano di Montedonico, Lamporecchio (PT) Essenza di Stefano Spinelli, Lamporecchio (PT) Frantoio di La Cavallina, Larciano (PT) Moraiolo di Le Fontacce, Loro Ciuffenna (AR) OliVi Leggero Leccino di Poggio Lecci, Magliano in Toscana (GR) Borgo Riparossa IGP Toscano di Magaez, Manciano (GR) Evo Maraviglia di Agricola Maraviglia, Monte San Savino (AR) Denocciolato di Tenuta di Ghizzano, Peccioli (PI) Caletta Bio Leccio del Corno di Fattoria La Maliosa, Pitigliano (GR) Blend di Val di Lama, Pontedera (PI) Capriccio di Tosca di Pietrasca, Suvereto (LI) Evo Paterna Selezione di Paterna, Terranuova Bracciolini (AR) Insieme di Bellandi, Uzzano (PT) Marche Ascolana Tenera di Cartofaro Agriologica, Ascoli Piceno Assaggiati di Pantaleone, Ascoli Piceno Ascolana Tenera di Prosperino, Ascoli Piceno Ascolana Tenera di Montecappone, Jesi (AN) Mignola di Bartolucci, Monsano (AN) Lea di Olive Gregori, Montalto delle Marche (AP) Ascolana Tenera di Olive Gregori, Montalto delle Marche (AP) Frà Bernardo di Conventino Montericciardo, Montericciardo (PU) Gocce di Frantoio Raggia di Barbara Pacioni, Montegranaro (FM) Gocce di Frantoio Ascolana Tenera, Montegranaro (FM) Blend di I Tre Filari, Recanati (MC) Umbria Sassente di Marfuga, Campello sul Clitunno (PG) L'Affiorante di Marfuga, Campello sul Clitunno (PG) Selection Bio di Luigi Tega, Foligno (PG) Costa del Riparo di Viola, Foligno (PG) DOP Umbria Colli del Trasimeno di CM Centrumbrie, Magione (PG) Olio della Pace di Fontanaro, Paciano (PG) Eco Batta di Giovanni Batta, Perugia DOP Umbria Colli del Trasimeno di Giovanni Batta, Perugia Lazio Civitas di Masseria Raino, Itri (LT) Abruzzo Trappeto di Caprafico DOP Colline Teatine di Tommaso Masciantonio, Casoli (CH) Intosso di Tommaso Masciantonio, Casoli (CH) Ninfa di Frantoio Mercurius, Penne (PE) Toccolana di Giardini di Giulio, Tocco da Casauria (PE) Ascolana di Giardini di Giulio, Tocco da Casauria (PE) Molise Gentile di Mafalda di Trespaldum, Mafalda (CB) Colle D'Angiò Rumignana di Giorgio Tamaro, Termoli (CB) Centolune di Terra Sacra, Termoli (CB) Lungarella di Andrea Caterina, Ururi (CB) Campania Cru Orrico di Il Capperò, Anacapri (NA) Est di Alessia Avallone, Camerota (SA) Ortice di Francesco di D'Assisi, Casalduni (BN) Talismano di Marco Rizzo, Felitto (SA) Regio di Fontana Madonna, Frigento (AV) Di Mi di Tenuta di Minico, Melito Irpino (AV) Koinè Tonda del Matese di Benedetta Cipriano, Piedimonte Matese (CE) Ortolana di Frantoio Romano, Ponte (BN) Trebula di Ragozzino De Marco, Pontelatone (CE) Rao di Madonna dell'Oliivo, Serre (SA) Spinosa di Olio D'Amore, Solopaca (BN) Puglia Evo Le 4 Contrade di Le 4 Contrade, Andria Peranzana di Torrerivera, Andria Coratina di Adriatica Vivai, Fasano (BR) Cru112 di Tenuta Vanterra, Grottaglie (TA) Coratina di De Palma, Modugno (BA) Gran Pregio di Maria Caputo, Molfetta (BA) Riserva di Tommaso Fiore, Terlizzi (BA) Evo Cristofaro di Cristofaro, Torremaggiore (FG) Basilicata Cenzino Ogliarola del Bradano di Vincenzo Marvulli, Matera Effluvio di Filomena Carriero, Montescaglioso (MT) Giardino Arcieri Etichetta Arancio di Francesco Gaetano Fanelli, San Mauro Forte (MT) Evo Mantenera di Mantenera, Tricarico (MT) Calabria Pennulara di Rosanna Murgia, Caccuri (KR) Selezione Cataldo di Loredana Sapia, Calopezzati (CS) Lei di Doria, Cassano

Allo Ionio (CS) Spezzanese di Arcaverde, Cerchiara di Calabria (CS) Tenute Cristiano Carolea di Antonio Cristiano, Lamezia Terme (CZ) Delicato di Enotre, Mesoraca (KR) Nonno Peppe di Domenico Rotella, Tiriolo (CZ) Evo Torchia di Oleificio Federico Torchia, Tiriolo (CZ) Carolea di Tenute Pasquale Librandi, Vaccarizzo Albanese (CS) Sicilia Evo Chiuddia di Chiuddia, Casteltermini (AG) Primo di Frantoi Cutrera, Chiaramonte Gulfi (RG) Evo Disisa Biologico di Feudo Disisa, Monreale (PA) Foglie di Platino IGP Sicilia Nocellara del Belice di Vincenzo Signorelli, Nicolosi (CT) Olio di Casa Musso di Antonino Musso, Noto (SR) 6 File Grand Cru Nocellara di Baglio Ingardia, Paceco (TP) Alberelli Grand Cru Cerasuola di Baglio Ingardia, Paceco (TP) Siracusana Zaituna di Tenuta Cavasecca, Siracusa Firrisa di Tenuta Cavasecca, Siracusa Blend di Titone, Trapani DOP Valli Trapanesi di Titone, Trapani Sardegna Il Fruttato Verde di Accademia Olearia, Alghero (SS) DOP Sardegna di Accademia Olearia, Alghero (SS) Bosana di Corte Olìas, Escolca (CA) Donna Marisa DOP Sardegna di Il Giglio, Oristano Treslizos di Il Giglio, Oristano Ollu Semidana di Rovelli, Oristano Cuncordu di Masoni Becciu, Villacidro (CA) Ispiritu Sardu di Masoni Becciu, Villacidro (CA) Video: Luca Bianchini (Mediaset)

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 02 Maggio 2022 | aggiornato alle 12:34 | 84230 articoli in archivio

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  

iKitchen.

La cucina del futuro è già qui.

Per info: rational-online.com



RATIONAL



IN TUTTA ITALIA

HOME » EVENTI » MANIFESTAZIONI

È partito l'Extravergine Tour con gli Oli d'Italia del Gambero Rosso

Per tutto il mese di maggio diverse città italiane saranno coinvolte nelle iniziative di scoperta e degustazione dei prodotti presenti all'interno della guida Oli d'Italia 2022. Si inizia da Torino



di Piera Genta



02 maggio 2022 | 12:23

In occasione della presentazione della dodicesima edizione della guida Oli d'Italia 2022 è stato presentato l'**Extravergine Tour** del Gambero Rosso, un giro d'Italia dei migliori extravergine. Per tutto il mese di maggio, grazie al coinvolgimento delle Gambero Rosso Academy, una serie di iniziative e appuntamenti valorizzeranno le migliori etichette dell'evo italiano a Torino, Milano, Roma, Napoli, Lecce e Palermo. Inoltre, in ognuna delle 6 città sarà possibile degustare e scoprire i protagonisti di questo tour esclusivo.



Oli d'Italia: le aziende dell'Extravergine Tour

Le aziende olearie che parteciperanno sono:

Liguria: Domenico Ruffino; **Trentino:** Frantoio di Riva; **Toscana:** Anna Ciacci, Frescobaldi, Frantoio Moro, La Seggianese, La Sala del Torriano, Borgo Riparossa; **Marche:** Montecappone; **Umbria:** Farchioni Olii; **Lazio:** Agresti 1902; **Abruzzo:** Tommaso Masciantonio - Trappeto di Caprafico, Tenuta Masciangelo, Agro Alimentare Valle Trigno; **Molise:** Castelboom; **Puglia:** Olio Roccia dei F.lli Roccia, Albori, Agrimaggiore, Oleificio Coop. Riforma Fondiaria Serranova; **Basilicata:** Frantoiani del Vulture, Elena Fucci; **Calabria:** Tenute Librandi Pasquale; **Sicilia:** Frantoio Cutrera, Titone, Francesco Di Mino; **Sardegna:** Accademia Olearia.

Il Tour parte da Torino: gli appuntamenti

Il Tour **parte proprio da Torino** con la "Settimana dell'extravergine" dal 2 al 6 maggio: in alcune botteghe, enoteche e ristoranti piemontesi **saranno esposti e si potranno degustare una selezione di Oli delle aziende protagoniste**. La Settimana dell'extravergine si concluderà con un evento speciale di degustazione, sabato 7 maggio, presso la Piazza dei Mestieri, dalle 15 alle 19 (operatori del settore/stampa dalle 15 alle 16.30, dalle 16.30 alle 19 pubblico). All'evento saranno presenti **i curatori della guida Indra Galbo e Stefano Polacchi**. L'evento si svolgerà con banchi d'assaggio dove si potranno apprezzare gli oli e altri prodotti, affiancati da qualche azienda di vino.

La guida traccia la mappa dei migliori oli extravergine Made in Italy. Per il quarto anno la guida **è edita in italiano e in inglese** e si conferma uno strumento indispensabile per la sua capacità di sintesi e facilità di lettura degli oli e delle aziende recensite. 482 le aziende presenti con 861 oli extravergine di altissima qualità e 217 le Tre Foglie e 271 le Due Foglie Rosse, ovvero le etichette che sono sulla soglia della perfezione. 26 i premi speciali, 29 le aziende che hanno ricevuto La Stella, il simbolo assegnato ai produttori premiati con le Tre Foglie per 10 anni.

© Riproduzione riservata

HOME » EVENTI » MANIFESTAZIONI

» È partito l'Extravergine Tour con gli Oli d'Italia del Gambero Rosso - Italia a Tavola





slowfood.it



CHI SIAMO

COSA FACCIAMO

SOCI

ACQUISTA

PARTNERSHIP

MEDIA

CONTATTI

ORGANIZZAZIONE

DOVE SIAMO

Comunicati stampa

TORNA ALL'ARCHIVIO



I migliori extravergini del Nord Italia secondo Slow Food

02/05/2022

Giunta alla sua 23esima edizione, la Guida agli Extravergini offre uno spaccato dell'Italia dell'olio completo e ricco di particolari

Nell'edizione 2022 della **Guida agli Extravergini** sono raccontate **750 realtà tra frantoi, aziende agricole e oleifici** di cui 120 novità, **recensiti 1.180 oli** tra gli oltre 1.500 assaggiati. Cresce il numero delle **aziende che certificano in biologico l'intera filiera con 536 oli certificati** e aumentano i produttori (126 per 164 oli) che hanno aderito al **Presidio Slow Food Olio extravergine italiano**, il progetto che promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico dell'olio, che tutela oliveti antichi, cultivar autoctone e raggruppa produttori che non adoperano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici. Qui l'elenco di tutti i **Presidi** presenti in Guida.



RICERCA

Cerca nei comunicati

CERCA

ARCHIVIO

2022
2021
2020
2019
2018
2017
2016
2015
2014
2013
2012
2011
2010
2009
2008
2007
2006
2005
2004
2003
2002
2001
2000

Non mancano i riconoscimenti classici: la **Chiocciola** indica le aziende (35) che si distinguono per il modo in cui interpretano i valori produttivi (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con la filosofia Slow Food; **Grande Olio** (72) attribuito agli extravergini che si sono distinti per particolari pregi dal punto di vista organolettico e perché ben rispecchiano territorio e cultivar. A queste caratteristiche, il premio **Grande Olio Slow** (107) aggiunge il riconoscimento rispetto all'applicazione di pratiche agronomiche sostenibili.

Le regioni del Nord Italia

La produzione olivicola del 2021 nel Nord Italia può essere riassunta con una frase: poco olio, ma buono. Purtroppo ha inciso in modo negativo il fattore climatico. Quasi tutte le regioni, infatti, sono state colpite da gelate tardive, alte temperature e scarsa piovosità nei mesi estivi che hanno avuto ricadute negative sulla raccolta con picchi di perdite fino al 100% in alcune zone. Tuttavia, i pochi litri prodotti, in particolare in **Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto-Adige, Liguria ed Emilia-Romagna**, sono di buona qualità.

In **Trentino Alto-Adige**, nonostante il calo dell'80%, si confermano anche quest'anno alcune eccellenze produttive. La mancanza di precipitazioni in **Veneto** ha impattato gravemente sulla capacità produttiva degli olivi, riducendola in alcune zone del 100%. Tuttavia uno sparuto gruppo di produttori è riuscito a ottenere olio anche quest'anno, in alcuni casi eccellente.

Gli **extravergini friulani** risultano di qualità elevata e rotondi al palato, mentre **quelli liguri** hanno sapori buoni, tipici, rassicuranti e dimostrano un interesse crescente della regione verso le cultivar meno conosciute come la Lavagnina, la Razzola, la Merlina. Diversi, inoltre, i frantoi che si stanno avvicinando alla coltivazione biologica certificata. Risultati positivi per l'**Emilia-Romagna** il cui calo della produzione si attesta intorno al 30-40%. Le gelate primaverili e la siccità estiva non hanno comunque ostacolato la produzione che ha dato prova di oli di altissima qualità.

I riconoscimenti

La **Chiocciola** è il simbolo assegnato dai curatori della Guida a quelle aziende olivicole che interpretano i valori organolettici, territoriali e ambientali secondo la filosofia Slow Food. Nel 2021 ne sono state assegnate in totale 35 su 11 regioni italiane. Per quanto riguarda il Nord Italia, ne è stata assegnata 1.

- **Veneto (1)**

La Contarina, Illasi (VR)

Il riconoscimento **Grande Olio** viene attribuito all'olio eccellente nella sua categoria per pregio organolettico, aderenza al territorio e alle sue cultivar. Nell'Italia Settentrionale si sono aggiudicati il premio 7 oli.

- **Veneto (2)**

Olivalto del Frantoio Evo del Borgo, Arquà Petrarca (PD)

Green Selection del Frantoio di Cornoloeda, Cinto Euganeo (PD)

- **Friuli Venezia Giulia (1)**

Olio dei Venti – Bianchera di Radovic, Duino Aurisina (TS)

• Emilia-Romagna (4)

Nobildrupa di Terra di Brisighella, Brisighella (RA)

Claterina di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)

Vargnano di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)

Valdoletto di Tenuta Pennita, Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)

Il premio **Grande Olio Slow** viene riconosciuto all'olio eccellente, capace di emozionare in relazione a cultivar autoctone e territorio di appartenenza, ottenuto con pratiche agronomiche sostenibili. Sono 6 gli oli premiati in Nord Italia.

• Trentino Alto-Adige (2)

46° Parallelo del Frantoio di Riva, Riva del Garda (TN)

Origini di Olio Cru, Riva del Garda (TN)

• Veneto (1)

Riva Jacur di Luciano Breda, Sernaglia della Battaglia (TV)

• Liguria (1)

Lavagnina di Orseggi, Lavagna (GE)

• Emilia-Romagna (2)

Selezione Alina di Tenuta Pennita, Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)

Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo di Primo Fraternali Grilli, Montegridolfo (RN)

Puoi acquistare la tua copia della Guida agli Extravergini 2022 sul sito di [Slow Food Editore](#).

BACK TO TOP ▲

Iscriviti alla newsletter di Slow Food Italia**ISCRIVITI****CHI SIAMO**

Che cos'è Slow Food

Che cosa facciamo

DIFENDIAMO IL CIBO VERO

Terra Madre

Fondazione Slow Food per la Biodiversità

NEWS AREA PRESS E MULTIMEDIA

News

Comunicati Stampa

Il presente sito web fa uso di cookie anche di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta implicitamente il loro utilizzo.
Per maggiori informazioni vi invitiamo a leggere l'informativa.

Ok Informativa

INFORMATUTTO.INFO

il portale dell'informazione e utilità

e-mail

password

Login

Home >> News >> I migliori extravergini del Nord Italia secondo Slow Food



News



I migliori extravergini del Nord Italia secondo Slow Food

03/05/2022

«Pochissimo olio, ma buono»

Giunta alla sua 23esima edizione, la Guida agli Extravergini offre uno spaccato dell'Italia dell'olio completo e ricco di particolari

Nell'edizione 2022 della Guida agli Extravergini sono raccontate 750 realtà tra frantoi, aziende agricole e oleifici (120 novità a testimonianza di un settore molto vivace), recensiti 1.180 oli tra gli oltre 1.500 assaggiati. Cresce il numero delle aziende che certificano in biologico l'intera filiera con 536 oli certificati e aumentano i produttori (126 per 164 oli) che hanno aderito al Presidio Slow Food Olio extravergine italiano, il progetto che promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico dell'olio, che tutela oliveti antichi, cultivar autoctone e raggruppa produttori che non adoperano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici. Qui l'elenco di tutti i Presidi presenti in Guida. Non mancano i riconoscimenti classici: la Chiocciola indica le aziende (35) che si distinguono per il modo in cui interpretano i valori produttivi (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con la filosofia Slow Food; il Grande Olio (72) è attribuito agli extravergini che si sono distinti per particolari pregi dal punto di vista organolettico e perché ben rispecchiano territorio e cultivar. A queste caratteristiche, il premio Grande Olio Slow (107) aggiunge il riconoscimento dedicato alle pratiche agronomiche sostenibili applicate.

Le regioni del Nord Italia

La produzione olivicola del 2021 nel Nord Italia può essere riassunta con una frase: poco olio, ma buono. Purtroppo ha inciso in modo negativo il fattore climatico. Quasi tutte le regioni, infatti, sono state colpite da gelate tardive, alte temperature e scarsa piovosità nei mesi estivi che hanno avuto ricadute negative sulla raccolta con picchi di perdite fino al 100% in alcune zone. Tuttavia, i pochi litri prodotti, in particolare in Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto-Adige, Liguria ed Emilia-Romagna, sono di buona qualità. In Trentino Alto-Adige, nonostante il calo dell'80%, si confermano anche quest'anno alcune eccellenze produttive. La mancanza di precipitazioni in Veneto ha impattato gravemente sulla capacità produttiva degli olivi, riducendola in alcune zone del 100%. Tuttavia uno sparuto gruppo di produttori è riuscito a ottenere olio anche quest'anno, in alcuni casi eccellente. Gli extravergini friulani risultano di qualità elevata e rotondi al palato, mentre quelli liguri hanno sapori buoni, tipici, rassicuranti e dimostrano un interesse crescente della regione verso le cultivar meno conosciute come la Lavagnina, la Razzola, la Merlina. Diversi, inoltre, i frantoi che si stanno avvicinando alla coltivazione biologica certificata. Risultati positivi per l'Emilia-Romagna il cui calo della produzione si attesta intorno al 30-40%. Le gelate primaverili e la siccità estiva non hanno comunque ostacolato la produzione che ha dato prova di oli di altissima qualità.

I riconoscimenti

La Chiocciola è il simbolo assegnato dai curatori della Guida a quelle aziende olivicole che interpretano i valori organolettici, territoriali e ambientali secondo la filosofia Slow Food. Nel 2021 ne sono state assegnate in totale 35 su 11 regioni italiane. Per quanto riguarda il Nord Italia, ne è stata assegnata 1.

• Veneto (1)

La Contarina, Illasi (VR)

Il riconoscimento Grande Olio viene attribuito all'olio eccellente nella sua categoria per pregio organolettico, aderenza al territorio e alle sue cultivar. Nell'Italia Settentrionale si sono aggiudicati il premio 7 oli.

• Veneto (2)

Olivalto del Frantoio Evo del Borgo, Arquà Petrarca (PD)

Green Selection del Frantoio di Cornoloeda, Cinto Euganeo (PD)

• Friuli Venezia Giulia (1)

Olio dei Venti – Bianchera di Radovic, Duino Aurisina (TS)

• Emilia-Romagna (4)

Nobildrupa di Terra di Brisighella, Brisighella (RA)

Claterina di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)

Vargnano di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)

Valdoletto di Tenuta Pennita, Castrocara Terme e Terra del Sole (FC)



INDIETRO

INGRANDISCI

Il premio Grande Olio Slow viene riconosciuto all'olio eccellente, capace di emozionare in relazione a cultivar autoctone e territorio di appartenenza, ottenuto con pratiche agronomiche sostenibili. Sono 6 gli oli premiati in Nord Italia.

- Trentino Alto-Adige (2)

46° Parallelo del Frantoio di Riva, Riva del Garda (TN)

Origini di Olio Cru, Riva del Garda (TN)

- Veneto (1)

Riva Jacur di Luciano Breda, Sernaglia della Battaglia (TV)

- Liguria (1)

Lavagnina di Orseggi, Lavagna (GE)

- Emilia-Romagna (2)

Selezione Alina di Tenuta Pennita, Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)

Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo di Primo Fraternali Grilli, Montegrolfo (RN)

[VISUALIZZA VERSIONE SMARTPHONE](#)

Web Design by Augustogroup - P.IVA 01970880991 - Vietata la riproduzione anche se parziale - tutti i diritti riservati

I migliori extravergini del Nord Italia secondo Slow Food

Regione Lombardia

I migliori extravergini del Nord Italia secondo Slow Food

Giunta alla sua 23esima edizione, la Guida agli Extravergini offre uno spaccato dell'Italia dell'olio completo e ricco di particolari

Nell'edizione 2022 della Guida agli Extravergini sono raccontate 750 realtà tra frantoi, aziende agricole e oleifici (120 novità a testimonianza di un settore molto vivace), recensiti 1.180 oli tra gli oltre 1.500 assaggiati. Cresce il numero delle aziende che certificano in biologico l'intera filiera con 536 oli certificati e

aumentano i produttori (126 per 164 oli) che hanno aderito al Presidio Slow Food Olio extravergine italiano, il progetto che promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico dell'olio, che tutela oliveti antichi, cultivar autoctone e raggruppa produttori che non adoperano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici. Qui l'elenco di tutti i Presidi presenti in Guida.

Non mancano i riconoscimenti classici: la Chiocciola indica le aziende (35) che si distinguono per il modo in cui interpretano i valori produttivi (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con la filosofia Slow Food; il Grande Olio (72) è attribuito agli extravergini che si sono distinti per particolari pregi dal punto di vista organolettico e perché ben rispecchiano territorio e cultivar. A queste caratteristiche, il premio Grande Olio Slow (107) aggiunge il riconoscimento dedicato alle pratiche agronomiche sostenibili applicate.

Le regioni del Nord Italia

La produzione olivicola del 2021 nel Nord Italia può essere riassunta con una frase: poco olio, ma buono. Purtroppo ha inciso in modo negativo il fattore climatico. Quasi tutte le regioni, infatti, sono state colpite da gelate tardive, alte temperature e scarsa piovosità nei mesi estivi che hanno avuto ricadute negative sulla raccolta con picchi di perdite fino al 100% in alcune zone. Tuttavia, i pochi litri prodotti, in particolare in Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto-Adige, Liguria ed Emilia-Romagna, sono di buona qualità. In Trentino Alto-Adige, nonostante il calo dell'80%, si confermano anche quest'anno alcune eccellenze produttive.

La mancanza di precipitazioni in Veneto ha impattato gravemente sulla capacità produttiva degli olivi, riducendola in alcune zone del 100%. Tuttavia uno sparuto gruppo di produttori è riuscito a ottenere olio anche quest'anno, in alcuni casi eccellente. Gli extravergini friulani risultano di qualità elevata e rotondi al palato, mentre quelli liguri hanno sapori buoni, tipici, rassicuranti e dimostrano un interesse crescente della regione verso le cultivar meno conosciute come la Lavagnina, la Razzola, la Merlina. Diversi, inoltre, i frantoi che si stanno avvicinando alla coltivazione biologica certificata. Risultati positivi per l'Emilia-Romagna il cui calo della produzione si attesta intorno al 30-40%. Le gelate primaverili e la siccità estiva non hanno comunque ostacolato la produzione che ha dato prova di oli di altissima qualità.

I riconoscimenti

La Chiocciola è il simbolo assegnato dai curatori della Guida a quelle aziende olivicole che interpretano i valori organolettici, territoriali e ambientali secondo la filosofia Slow Food. Nel 2021 ne sono state assegnate in totale 35 su 11 regioni italiane. Per quanto riguarda il Nord Italia, ne è stata assegnata 1.

Veneto

La Contarina, Illasi (VR)

Il riconoscimento Grande Olio viene attribuito all'olio eccellente nella sua categoria per pregio organolettico, aderenza al territorio e alle sue cultivar. Nell'Italia Settentrionale si sono aggiudicati il premio 7 oli.

Veneto

Olivalto del Frantoio Evo del Borgo, Arquà Petrarca (PD)

Green Selection del Frantoio di Cornoloeda, Cinto Euganeo (PD)

Friuli Venezia Giulia

Olio dei Venti - Bianchera di Radovic, Duino Aurisina (TS)

Emilia-Romagna

Nobildrupa di Terra di Brisighella, Brisighella (RA)

Claterina di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)

Vargnano di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)



Valdoletto di Tenuta Pennita, Castrocara Terme e Terra del Sole (FC)

Il premio Grande Olio Slow viene riconosciuto all'olio eccellente, capace di emozionare in relazione a cultivar autoctone e territorio di appartenenza, ottenuto con pratiche agronomiche sostenibili. Sono 6 gli oli premiati in Nord Italia.

Trentino Alto-Adige

46° Parallelo del Frantoio di Riva, Riva del Garda (TN)

Origini di Olio Cru, Riva del Garda (TN)

Veneto

Riva Jacur di Luciano Breda, Sernaglia della Battaglia (TV)

Liguria

Lavagnina di Orseggi, Lavagna (GE)

Emilia-Romagna

Selezione Alina di Tenuta Pennita, Castrocara Terme e Terra del Sole (FC)

Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo di Primo Fraternali Grilli, Montegridolfo (RN)

La Guida agli Extravergini è disponibile qui

Magazine

Categoria news: **TURISMO & VIAGGI**

APT GARDA DOLOMITI * PROMOZIONE TURISTICA: « A PRAGA RAFFORZATO IL LEGAME CON LA REPUBBLICA CECA, INCONTRO CON 40 TRA GIORNALISTI ED INFLUENCER »

E-mail Stampa

Facebook Twitter LinkedIn



15.18 - giovedì 05 maggio 2022

Per consolidare l'importante rapporto che da anni lega il Garda Trentino e la Repubblica Ceca, dal 20 al 22 aprile Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. si è recata a Praga per un evento promozionale che ha visto coinvolti il Presidente Silvio Rigatti e il Direttore dell'APT Oskar Schwazer, insieme ad alcuni produttori del territorio altogardesano.

La delegazione di Garda Dolomiti ha avuto l'occasione di incontrare circa 40 tra giornalisti e influencer cechi di diversi settori, e di presentare loro le novità, gli eventi e le eccellenze enogastronomiche del Garda Trentino, già ben noto nella sua anima outdoor grazie anche al famoso climber ceco Adam Ondra.

Lo stesso Ondra è stato ospite della presentazione, e protagonista di una climbing session insieme a una decina di giornalisti.

L'APT Garda Dolomiti ha offerto una panoramica sui territori dell'ambito turistico in tutte le loro specificità, come ad esempio la Valle di Ledro e la sua cucina, che oltre un secolo fa

CERCA NEL SITO

Cerca ...

351894753

COME TE LO IMMAGINI? IL TUO FUTURO IL NOSTRO TRENTINO

7 MAGGIO ore 10.00

Call Center: 0461 277377

Assistenza Programmatica

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TRENTINO

Pronti all'impresa

punto impresa digitale

è ora di 730

Per info e appuntamenti visita www.cafacil.it oppure chiama il numero unico 0461 277377

BANCASICURA

Vicini a chi è al nostro fianco.

Se sei socio o commentato al Cassa di Trento, scegli di proteggerti da ogni imprevisto. Subito per te un rimborso fino a 120 euro in caso di sottoscrizione di una polizza per la tutela della persona.

CASSA DI TRENTINO



fu influenzata proprio dalla tradizione ceca a seguito dell'esodo della popolazione ledrense in Boemia durante la Prima Guerra Mondiale.

I produttori intervenuti hanno in seguito presentato le tipicità territoriali, regalando ai presenti un'esperienza diretta dei sapori del Garda Trentino: dall'olio extravergine DOP ai vini locali di Agraria Riva del Garda con il direttore Massimo Fia e l'export manager Massimiliano Consolo e il brand export manager di Cantina Toblino Giovanni Luigi Brumat, fino alla carne salada, alle susine di Dro e altre eccellenze tipiche con un menu tematico realizzato dallo chef Sebastian Sartorelli di Hosteria Toblino.

"Il mercato ceco, con la sua crescita costante di arrivi e presenze, rappresenta un potenziale interessante non solo per il Lago di Garda, ma anche per Valle di Ledro, Comano e Valle dei Laghi - ha dichiarato il Direttore di Garda Dolomiti S.p.A. Oskar Schwazer -.

Dopo i due anni di parziale stop dovuti all'emergenza pandemica, siamo davvero soddisfatti di questa trasferta, fondamentale soprattutto per presentare il Garda Trentino nella sua nuova veste allargata e coerente con il nostro nuovo posizionamento: una destinazione dove la pratica degli sport outdoor si coniuga perfettamente ad enogastronomia, cultura e benessere".

L'evento promozionale ha ulteriormente rinsaldato anche i rapporti, già positivi, con i media locali, alcuni dei quali hanno già visitato il Garda Trentino in occasione del Bike Festival.

Categoria news: [TURISMO & VIAGGI](#)



TURISMO & VIAGGI

IDM - SÜDTIROL - ALTO ADIGE *
TURISMO E MOBI ...

TURISMO & VIAGGI

KOBCAMP * CATEGORIA SPORT
2022: « TRA I 10 MIGLIORI CAM ...

Articoli correlati

< >

I commenti sono chiusi.

A22 Autostrada del Brennero SpA
Brennerautobahn AG

**Info viabilità
previsioni traffico
e webcam 24/7**

CLICCA QUI!

A22 SU TELEGRAM

Scegli le informazioni che vuoi ricevere
e viaggia senza pensieri

Telegram @autostradaA22Bot

Più serenità in viaggio

UIL *clicka qui* www.uiltn.it/cnf **UIL**

**SONO LE VOSTRE STORIE
A RENDERCI GRANDI.**

**DONA IL TUO 5x1000
A PRO VITA & FAMIGLIA ONLUS**
CODICE FISCALE DEL BENEFICIARIO
94040860226

Trasforma la cultura della vita e della famiglia in azione

**area Ex Cattoi
il futuro arriva qui**

Il nuovo urbano
Il nuovo rurale
Il nuovo verde

Una buona proposta per Riva del Garda

infoDare **Appalti pubblici**
La Qualità nell'informazione www.infodare.com

BULFERETTI HOTEL
RISTORANTI REAL ESTATE

Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine

BULFERETTI HOTEL
RISTORANTI REAL ESTATE

Valle Camonica | Tonale | Val di Sole e Non | St. Moritz | Campiglio | Valtellina | Garda | Sebino | Cronaca | Cultura | Attualità | Sport

L'APT Garda Dolomiti a Praga rafforza il legame con la Repubblica Ceca

giovedì, 5 maggio 2022

QUANDO: 13 maggio 2022@20:45-21:45
Europe/Rome Fuso orario

Calendario

Per consolidare l'importante rapporto che da anni lega il **Garda Trentino** e la **Repubblica Ceca**, dal 20 al 22 aprile **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.** si è recata a **Praga** per un evento promozionale che ha visto coinvolti il Presidente **Silvio Rigatti** e il Direttore dell'APT **Oskar Schwazer**, insieme ad alcuni **produttori del territorio altogardesano**.

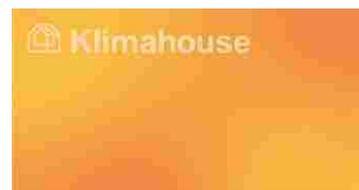
La delegazione di Garda Dolomiti ha avuto l'occasione di incontrare circa **40** tra **giornalisti e influencer** cechi di diversi settori, e di presentare loro le **novità**, gli **eventi** e le **eccellenze enogastronomiche** del Garda Trentino, già ben noto nella sua anima outdoor grazie anche al famoso climber ceco **Adam Ondra**. Lo stesso Ondra è stato ospite della presentazione, e protagonista di una **climbing session** insieme a una decina di giornalisti.

L'APT Garda Dolomiti ha offerto una panoramica sui territori **dell'ambito turistico** in tutte le loro specificità, come ad esempio la **Valle di Ledro** e la sua **cucina**, che oltre un secolo fa fu influenzata proprio dalla **tradizione ceca** a seguito dell'esodo della popolazione ledrense in **Boemia** durante la Prima Guerra Mondiale.

I produttori intervenuti hanno in seguito presentato le **tipicità territoriali**, regalando ai presenti un'esperienza diretta dei sapori del Garda Trentino: dall'**olio extravergine DOP** ai **vini locali di Agraria Riva del Garda** con il direttore Massimo Fia e l'export manager Massimiliano Consolo e il brand export manager di **Cantina Toblino** Giovanni Luigi Brumat, fino alla **carne salada**, alle **susine di Dro** e altre eccellenze tipiche con un menu tematico realizzato dallo chef Sebastian Sartorelli di **Hosteria Toblino**.

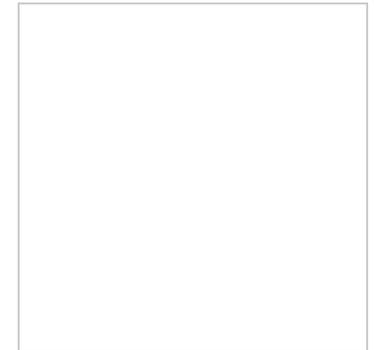
*“Il mercato ceco, con la sua crescita costante di arrivi e presenze, rappresenta un potenziale interessante non solo per il Lago di Garda, ma anche per Valle di Ledro, Comano e Valle dei Laghi – ha dichiarato il Direttore di Garda Dolomiti S.p.A. **Oskar Schwazer** -. Dopo i due anni di parziale stop dovuti all'emergenza pandemica, siamo davvero soddisfatti di questa trasferta, fondamentale soprattutto per presentare il Garda Trentino*

Cerca nel sito... CERCA



nella sua nuova veste allargata e coerente con il nostro nuovo posizionamento: una destinazione dove la pratica degli sport outdoor si coniuga perfettamente ad enogastronomia, cultura e benessere”.

L'evento promozionale ha ulteriormente rinsaldato anche i rapporti, già positivi, con i media locali, alcuni dei quali hanno già visitato il Garda Trentino in occasione del **Bike Festival**.



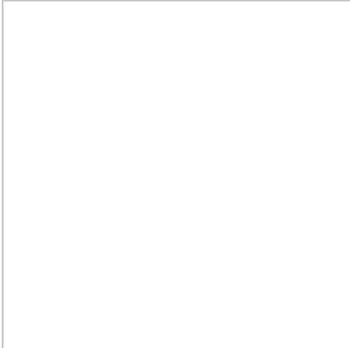
I VIDEO DELLE VALLI

 A Grumello del Monte torna il Concorso Enologico Internazionale "Serendipity Wines"

 Boario: un'innovativa proposta alla Spa delle Terme

ARCHIVIO VIDEO

IL METEO DELLE VALLI





Home > Attualità > Guida Slow Food: «Al Nord Italia pochissimo olio, ma buono»

Attualità

Guida Slow Food: «Al Nord Italia pochissimo olio, ma buono»

Di **Giuseppe Francesco Sportelli** 6 Maggio 2022

E-magazine

Tecniche, prodotti e servizi dalle aziende



Catalogo Aziende e Prodotti

Un modo semplice per cercare un'azienda o un prodotto!

Cerca adesso

L'Esperto risponde

I consigli di Terra e Vita agli agricoltori

Cerca adesso

Olio extravergine d'oliva Garda Dop

Giunta alla 23ª edizione, la Guida agli Extravergini offre uno spaccato dell'Italia dell'olio completo e ricco di particolari

L'edizione 2022 della **Guida agli Extravergini di Slow Food** racconta 750 realtà tra frantoi, aziende agricole e oleifici (120 novità a testimonianza di un settore molto vivace), recensiti 1.180 oli fra gli oltre 1.500 assaggiati. Cresce il numero delle aziende che certificano in biologico l'intera filiera con 536 oli certificati e aumentano i produttori (126 per 164 oli) che hanno aderito al **Presidio Slow Food Olio extravergine** italiano, il progetto che promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico dell'olio, che tutela oliveti antichi, cultivar autoctone e raggruppa produttori che non adoperano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici. Ecco l'elenco di tutti i **Presidi** presenti in Guida.

Non mancano i riconoscimenti classici:

- la **Chiocciola** indica le aziende (35) che si distinguono per il modo in cui interpretano i valori produttivi (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con la filosofia Slow Food;
- il **Grande Olio** (72) è attribuito agli oli extravergini che si sono distinti per particolari pregi

AgriAffaires

Acquisto e vendita macchinari agricoli



dal punto di vista organolettico e perché ben rispecchiano territorio e cultivar.

A queste caratteristiche, il premio **Grande Olio Slow** (107) aggiunge il riconoscimento dedicato alle pratiche agronomiche sostenibili applicate.

Le regioni del Nord Italia

Particolare interesse rivestono **le regioni del Nord Italia**, dove produzione olearia del 2021 può essere riassunta con una frase: **poco olio, ma buono**. Purtroppo ha inciso in modo negativo il fattore climatico. Quasi tutte le regioni, infatti, sono state colpite da gelate tardive, alte temperature e scarsa piovosità nei mesi estivi che hanno avuto ricadute negative sulla raccolta con picchi di perdite fino al 100% in alcune zone. Tuttavia, i pochi

Olivi sulla costa ligure

litri prodotti, in particolare in Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Trentino Alto-Adige, Liguria ed Emilia-Romagna, sono di buona qualità.

In **Trentino Alto-Adige**, nonostante il calo dell'80%, si confermano anche quest'anno alcune eccellenze produttive. La mancanza di precipitazioni in **Veneto** ha impattato gravemente sulla capacità produttiva degli olivi, riducendola in alcune zone del 100%. Tuttavia uno sparuto gruppo di produttori è riuscito a ottenere, anche nel 2021, olio extravergine d'oliva eccellente. Gli **extravergini friulani** risultano di qualità elevata e rotondi al palato, mentre quelli liguri hanno sapori buoni, tipici, rassicuranti e dimostrano un interesse crescente della regione verso le cultivar meno conosciute come la Lavagnina, la Razzola, la Merlina. Diversi, inoltre, i frantoi che si stanno avvicinando alla coltivazione biologica certificata. Risultati positivi per l'**Emilia-Romagna** il cui calo della produzione si attesta intorno al 30-40%. Le gelate primaverili e la siccità estiva non hanno comunque ostacolato la produzione che ha dato prova di oli di altissima qualità.

I riconoscimenti della Guida di Slow Food

La **Chiocciola** è il simbolo assegnato dai curatori della Guida a quelle aziende olivicole che interpretano i valori organolettici, territoriali e ambientali secondo la filosofia Slow Food. Nel 2021 ne sono state assegnate in totale 35 su 11 regioni italiane. Per quanto riguarda il Nord Italia, ne è stata assegnata 1.

Veneto (1)

La Contarina, Illasi (VR)

Il riconoscimento Grande Olio

Il riconoscimento Grande Olio viene attribuito all'olio eccellente nella sua categoria per pregio organolettico, aderenza al territorio e alle sue cultivar. Nell'Italia Settentrionale si sono aggiudicati il premio 7 oli.

Veneto (2)

- Olivalto del Frantoio Evo del Borgo, Arquà Petrarca (PD)
- Green Selection del Frantoio di Cornoloeda, Cinto Euganeo (PD)

Friuli Venezia Giulia (1)

Olio dei Venti – Bianchera di Radovic, Duino Aurisina (TS)

Emilia-Romagna (4)

- Nobildrupa di Terra di Brisighella, Brisighella (RA)
- Claterina di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)
- Vargnano di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)
- Valdoletto di Tenuta Pennita, Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)

Il premio Grande Olio Slow

Il premio Grande Olio Slow viene riconosciuto all'olio eccellente, capace di emozionare in relazione a cultivar autoctone e territorio di appartenenza, ottenuto con pratiche agronomiche sostenibili. Sono 6 gli oli premiati in Nord Italia.

Trentino Alto-Adige (2)

- 46° Parallelo del Frantoio di Riva, Riva del Garda (TN)
- Origini di Olio Cru, Riva del Garda (TN)

Veneto (1)

Riva Jacur di Luciano Breda, Sernaglia della Battaglia (TV)

Liguria (1)

Lavagnina di Orseggi, Lavagna (GE)

Emilia-Romagna (2)

- Selezione Alina di Tenuta Pennita, Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)
- Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo di Primo Fraternali Grilli, Montegridolfo (RN)

TAG [Guide oli extravergini](#) [Olivicoltura Nord Italia](#) [Premi](#) [Presidi Slow Food](#)

LASCIA UN COMMENTO

Commento:

08/05/2022 Coronavirus 8-5-2022: in Trentino 236 contagi, nuovo incremento di ricoveri (Notizie, Salute)

09 Maggio 2022

CHI SIAMO CONTATTI


[Home](#)
[Notizie](#)
[Telegarda](#)
[Rivista mensile](#)
[Webcam LIVE](#)


BDM HOTEL SERVICE ARCO
la Bottega del Molino 0464.517047

Ischia FIORELLA
Arco 0464.516705

Manutenzione Impianti Piscina
RIVA DEL GARDA
Callwater Soluzioni Tecniche dal 1972

ECONOMIA TURISMO

L'APT "Garda Dolomiti" a Praga rafforza il legame con la Repubblica Ceca

Redazione 09/05/2022 3 min 38



COLORIST CRISTINA
I coloristi nutritivi per la salute del tuo colore

NUOVA APERTURA PARRUCCHIERI

ARCO . 2° PIANO "Supermercato Poli"

Per consolidare l'importante rapporto che da anni lega il Garda Trentino e la Repubblica Ceca, dal 20 al 22 aprile Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. si è recata a Praga per un evento promozionale che ha visto coinvolti il Presidente Silvio Rigatti e il Direttore dell'APT Oskar Schwazer, insieme ad alcuni produttori del territorio altogardesano.

amazon.it



Oral-B Pro 2
2000...

EUR 66,24

Acquista ora

amazon.it



Decdeal 1
Borraccia in...

Acquista ora

Lunedì 09 Maggio

Min. 12° massime in leggero

aumento Max. 22°

⇒ NE 2 m/s

Pioggia 15%

Temporali 5%

Oggi Domani Mercoledì Giovedì Venerdì



Appuntamenti

La delegazione di Garda Dolomiti ha avuto l'occasione di incontrare circa 40 tra giornalisti e influencer cechi di diversi settori, e di presentare loro le novità, gli eventi e le eccellenze enogastronomiche del Garda Trentino, già ben noto nella sua anima outdoor grazie anche al famoso climber ceco Adam Ondra. Lo stesso Ondra è stato ospite della presentazione, e protagonista di una climbing session insieme a una decina di giornalisti.

L'APT Garda Dolomiti ha offerto una panoramica sui territori dell'ambito turistico in tutte le loro specificità, come ad esempio la Valle di Ledro e la sua cucina, che oltre un secolo fa fu influenzata proprio dalla tradizione ceca a seguito dell'esodo della popolazione ledrense in Boemia durante la Prima Guerra Mondiale.

I produttori intervenuti hanno in seguito presentato le tipicità territoriali, regalando ai presenti un'esperienza diretta dei sapori del Garda Trentino: dall'olio extravergine DOP ai vini locali di Agraria Riva del Garda con il direttore Massimo Fia e l'export manager Massimiliano Consolo e il brand export manager di Cantina Toblino Giovanni Luigi Brumat, fino alla carne salada, alle susine di Dro e altre eccellenze tipiche con un menu tematico realizzato dallo chef Sebastian Sartorelli di Hosteria Toblino.

"Il mercato ceco, con la sua crescita costante di arrivi e presenze, rappresenta un potenziale interessante non solo per il Lago di Garda, ma anche per Valle di Ledro, Comano e Valle dei Laghi - ha dichiarato il Direttore di Garda Dolomiti S.p.A. Oskar Schwazer -. Dopo i due anni di parziale stop dovuti all'emergenza pandemica, siamo davvero soddisfatti di questa trasferta, fondamentale soprattutto per presentare il Garda Trentino nella sua nuova veste allargata e coerente con il nostro nuovo posizionamento: una destinazione dove la pratica degli sport outdoor si coniuga perfettamente ad enogastronomia, cultura e benessere".



Viaggio - Canale Di Tenno - Fino Al 15 Giugno

Mostra

...E DI TENNO - Casa RIVA -
- «Arte in viaggio. Ventron
oni, nobili dimore e wo di
Dal Cinquecento al "Conos
nto» Inaugurazione fiorisc
aprile alle ore 18 A cura mostra :
arta Bonazza Una n [...] ad un a :
[...]

Necrologi

Visite articolo: 38



Articoli correlati

So Wine So Food

Uomo delle
Stelle

seleziona annualmente solo gli oli più meritevoli nel bacino del Mediterraneo. Severi e rigidi sono i criteri di valutazione per ciascun olio: vengono infatti recensiti e premiati solo prodotti che ricevono un punteggio uguale o superiore a 8,5.



**Giudizio del
1957**

Maggio 11, 2022

I Best of the World 2022

Ben quattro sono gli oli Nostrani che si sono aggiudicati ex aequo l'ambita nomina "Best of the World 2022". Prodotti che condividono una qualità straordinaria, figlia di un meticoloso lavoro in campo e in frantoio da parte delle Aziende.

- "Primo" – Frantoi Cutrera (Sicilia)
- "Coratina" – Olio Mimì (Puglia)
- "Il Sincero" – Azienda Agraria Viola (Umbria)
- "Villa Magra Grand Cru" – Frantoio Franci (Toscana)

Ecco i magnifici quattro, oli differenti ma capaci di raccontare con passione e, attraverso specifiche caratteristiche olfattive e gustative, il terroir delle proprie zone di produzione.

Indicativo il fatto che i quattro produttori vincitori facciano parte del Consorzio Opera Olei.

Il Consorzio Opera Olei

Nato nel 2014 con la volontà di diffondere la millenaria cultura del magnifico

prodotto olio, il Consorzio Opera Olei riunisce sei delle migliori aziende italiane produttrici di EVO monovarietale.

Dal Trentino-Alto Adige con "Agraria Riva del Garda" agli splendidi Monti Iblei siciliani con i "Frantoi Cutrera". Senza dimenticare la bucolica Toscana con "Frantoio Franci", la romantica Umbria con "Azienda Agraria Viola", la selvaggia Calabria con "Olearia San Giorgio". Non manca ovviamente la paradisiaca Puglia, egregiamente rappresentata da "Olio Mimi".

Lodi

Monocultivar

Olio

Olio Extra Vergine Di Oliva

Lorenzo Braschi



Recommended For You



So Food



So Food



Magazine So Food

[Investireoggi](#) » [News](#)

I migliori oli d'Italia del 2022 secondo la guida Tre Foglie di Gambero Rosso

Elenco migliori oli d'Italia secondo la guida Tre Foglie 2022 di Gambero Rosso.

di [Chiara Lanari](#), pubblicato il 14 Maggio 2022 alle ore 16:01



[Gambero Rosso](#), gruppo editoriale specializzato nel settore enogastronomico in Italia, ha pubblicato la **guida Tre Foglie 2022**, con cui elegge ogni anno i **migliori oli** del nostro Paese. Diversi i criteri di selezione: si va dalla provenienza delle olive alla loro qualità, dalla produzione annua all'assenza di difetti, oltre la valutazione organolettica degli oli stessi. Tra le regioni più premiate anche quest'anno c'è la Liguria, nonostante le difficoltà che hanno investito le campagne olearie su tutto il territorio nazionale.

A seguire i **migliori oli d'Italia del 2022** regione per regione secondo la guida Tre Foglie di Gambero Rosso, dopo aver visto [gli oli migliori secondo Slow Food](#).

Elenco migliori oli d'Italia secondo la guida Tre Foglie 2022 di Gambero Rosso

Ecco, regione per regione, quali sono gli oli italiani premiati con il riconoscimento Tre Foglie dalla guida di Gambero Rosso per questo 2022.

Liguria

- Monocultivar Colombaia – Pedro
- Monocultivar Lantesca – Belfiore
- Extremum Monocultivar Taggiasca – Paolo Cassini
- Pria Grossa Monocultivar Colombaia – Domenico Ruffino

Lazio

- Supremo Degà Monocultivar Caninese Bio 2021 – Andrea Degiovanni
- Superbo Bio 2021 – Americo Quattrococchi
- Principe Bio 2021 – Il Vulcino
- Monocultivar Moraiolo Bio 2021 G.E.M.M.A. Olio Extravergine di Oliva Bio 2021 – Frantoio Cioccolini
- Monocultivar Itrana 2021 – Cantina Sant'Andrea
- Monocultivar Caninese 2021 – Podere Tiberi
- Maestrale 2021 – Casale San Giorgio
- Evoolea 2021 – Mater Olea
- Evo Dop Tuscia Monocultivar Caninese 2021 – Colli Etruschi
- Essenza di Carma Bio 2021 – Tenuta di Carma
- Elivia 2021 – DueNoveSei
- Bel Colle Monocultivar Itrana Bio 2021 – Alessandro Scanavini
- 501 Altitudo Monocultivar Itrana 2021 – Agresti 1902

Veneto

- Blend 2021 – Frantoio di Cornoleda

Trentino

- 46° Parallelo Bio 2021 – Frantoio di Riva
- Origini Denoccolato 2021 – OlioCRU

Emilia Romagna

- Brisighello Dop Brisighella Monocultivar Nostrana di Brisighella 2021 CAB – Terra di Brisighella
- Vagnano Monocultivar Nostrana di Brisighella 2021 – Palazzo di Varignana
- Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo Monocultivar Correggiolo 2021 – Primo Fraternali Grilli
- Torre Dop Brisighella Monocultivar Nostrana di Brisighella Bio 2021 – Torre San Martino
- Pure Colline 2021 I Sabbioni Selezione Alina Monocultivar Nostrana di Brisighella 2021 – Tenuta Pennita

Marche

- Olio Extravergine di Oliva – Le Terrazze
- Gocce di Frantoio Monocultivar Ascolana Tenera Bio – Barbara Pacioni
- Monocultivar Ascolana Tenera Bio – Olive Gregori
- Monocultivar Ascolana Tenera – Montecappone
- Opus – Emozioneolio
- Frà Bernardo Monocultivar Ascolana Tenera Bio – Il Conventino di Monteciccardo
- Monocultivar Ascolana Tenera – Oleificio Angelini – Cappuccini – La Collina delle Fate

Molise

- Sette 7 Bio 2021 – Alba
- Colle D'Angiò Monocultivar Oliva Nera di Colletorto Bio 2021 – Giorgio Tamaro
- Centoundici Monocultivar Gentile di Larino Bio 2021 – Andrea Caterina
- Centolune Bio 2021 – Tenuta Terra Sacra

Basilicata

- Titolo Igp Basilicata Bio 2021 Elena Fucci
- L'Evo degli Avi Igp Olio Lucano Monocultivar Coratina 2021 G & D

· Genzino Monocultivar Ogliarola del Bradano Bio 2021 – Vincenzo Marvulli

Sardegna

- TresLizoz Monocultivar Semidana Bio 2021 – Agriturismo Il Giglio
- San Giuliano Fruttato Cuor d'Olivo 2021 – Domenico Manca
- Olio Extravergine di Oliva Bio 2021 – Masoni Becciu
- Incanto Monocultivar Bosana 2021 – Olio Senso
- Il Bosana Monocultivar Bosana 2021 – Accademia Olearia
- Denocciolato Monocultivar Bosana 2021 – F.

lli Pinna

Abruzzo

- Tandem 2021 UrsiniTimando 2021 – Timando De Juliis
- Senes Monocultivar Leccio del Corno 2021 – Occhiocupo
- Salsedine 2021 – Frantoio Oleario Giocondo
- Oliva Grossa Monocultivar Bella di Cerignola 2021 – La Selvotta
- Olio Musino Olivaggio 2021 – Skygreen
- Ninfa Bio 2021 – Frantoio Mercurius
- Monocultivar Tocolana Bio 2021 – I Giardini di Giulio
- Levante 2021 GaiaMaria Bio 2021 – Tenuta Masciangelo
- I Oil Monocultivar Intosso 2021 – Marina Palusci
- Crognale Monocultivar Crognalegno 2021 – Tommaso Masciantonio – Trappeto di Caprafico
- Colle Cappuccini Monocultivar Intosso 2021 – Fattoria Cretarola
- Aldebaran Monocultivar Dritta Bio 2021 – Agricola Colle Stelle
- 949 2021 – Frantoio Gran Sasso

Campania

- Verbio Monocultivar Carpellesse Bio 2021 – Sole di Cajani
- Trebula Monocultivar Corniola Bio 2021 – Ragazzino De Marco
- Talismano Monocultivar Carpellesse Bio 2021 – Marco Rizzo
- Rupe Monocultivar Cammarotana 2021 – Frantoio Pietrabianca
- Raro 2021 – Madonna dell'Olivo
- Monocultivar Ravece 2021 – Oleificio Fam
- Freedom Monocultivar Coratina 2021 – Rodyum
- Diesis Dop Colline Salernitane 2021 – Torretta
- Cuore d'Ortice Monocultivar Ortice Bio 2021 – Torre a Oriente
- Crux Monocultivar Coratina Bio 2021 – Fattoria Ambrosio
- Auri Monocultivar Rotondella 2021 – Pietra dei Venti

Umbria

- Voci Bio 2021 – Paolo Bettini
- Sesto Monocultivar Nostrale di Rigali 2021 – Frantoio Loreti
- Poggio Amante Dop Umbria Colli Orvietani 2021 – Eugenio Ranchino
- Oro di Giano Basilio 2021 – Agricadd
- Olio Flaminio Fruttato 2021 – Trevi Il Frantoio
- Monocultivar San Felice 2021 – Agricola Locci
- Monocultivar Nostrale di Rigali 2021 – Birra Flea
- Monocultivar Moraiolo Bio 2021 – Noemio Bacci
- Monocultivar Frantoio Bio 2021 CM – Centumbrie
- Monocultivar Coratina Bio 2021 – Monini
- Monocultivar Ascolana Tenera 2021 – Giulio Mannelli
- L'Affiorante Monocultivar Moraiolo Bio 2021 – Marfuga
- Il mio lo 2021 – mialTALY
- Emozione 2021 – Decimi
- Dop Umbria Colli del Trasimeno Bio 2021 – Giovanni Batta

- Collezione di Famiglia 2021 – Farchioni Olii
- Colleruita Dop Umbria Colli Assisi Spoleto 2021 – Viola
- Chiuse di Sant'Arcangelo Monocultivar Moraiole Bio 2021 – Frantoio Gaudenzi
- Chiusa di Satriano Bio 2021 – Antonelli San Marco

Sicilia

- Zahara Monocultivar Tonda Iblea 2021 – Oleificio Guccione
- Villa Zottoopera Monocultivar Tonda Iblea Bio 2021 Rosso
- U Principi Monocultivar Tonda Iblea 2021 – Suoru Maria
- Tenuta Vasadonna Igp Sicilia Bio 2021 – Fattoria Sant'Anastasia
- Sololio Monocultivar Verdello Bio 2021 – Virzi
- Primo Monocultivar Tonda Iblea Bio 2021 – Frantoi Cutrera
- Polifemo Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea 2021 – Viragi
- Monocultivar Tonda Iblea Bio 2021 – Senia
- Monocultivar Siracusana Bio 2021 – Tenuta Cavasecca
- Monocultivar Nocellara Etnea Bio 2021 – Travaglianti
- Monocultivar Moresca 2021 Frantoio Galioto – Sebastiana Fiscaro
- Le Case di Lavinia Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea Bio 2021 – Vernèra
- Foglie di Platino Igp Sicilia Monocultivar Nocellara del Belice Bio 2021 – Vincenzo

Signorelli

- Dop Valli Trapanesi Bio 2021 – Titone
- Don Peppino Igp Sicilia Monocultivar Nocellara Etnea 2021 – Sikulus
- Contrada Scintilia Igp Sicilia Monocultivar Biancolilla Bio 2021 – Francesco Di Mino
- Cherubino N Igp Sicilia Monocultivar Nocellara Etnea Bio 2021 – Terraliva
- Bell'Omio Bio 2021 – Agrestis
- Arillo Monocultivar Tonda Iblea Bio 2021 – Terre sul Dirillo
- Alberelli Grand Cru Monocultivar Cerasuola Bio 2021 – Baglio Ingardia

Calabria

- Vivace Monocultivar Nocellara del Belice 2021 – Frantolio Acri
- Orolio 2021 – F.

Ili Renzo

- Olio Extravergine di Oliva Bio 2021 – La Valle
- Olio Extravergine di Oliva 2021 – Oleificio Torchia
- Nonno Peppe Monocultivar Carolea Bio 2021 – Rotella
- Monocultivar Nocellara del Belice Bio 2021 – Tenute Librandi Pasquale
- Monocultivar Dolce di Rossano Bio 2021 – Tabatà
- Monocultivar Dolce di Rossano Bio 2021 – Pasquale Labonia
- Monocultivar Coratina Bio 2021 – Luca D'Amico
- Monocultivar Carolea Bio 2021 – Tenute Cristiano
- Micu 1906 2021 – Olearia San Giorgio
- La Goccia Pura Monocultivar Nocellara del Belice Bio 2021 – Agribio
- Jannia Monocultivar Pennulara 2021 – Angelo Oliverio
- Frisina Monocultivar Carolea 2021 – Arcobaleno
- Dolciterre Rosi 2021 – Sorelle Garzo
- Delicato Bio 2021 – Enotre
- Corbiò Bio 2021 – Olearia Geraci

Toscana

- Villa Magra Gran Cru Monocultivar Frantoio 2021 – Frantoio Franci
- Special Edition Monocultivar Leccio del Corno 2021 – Il Cavallino
- Riserva 2021 – Frantoio di Croci
- Riflessi Monocultivar Maurino 2021 – Fonte di Foiano
- Podere Ricavo Dop Terre di Siena Bio 2021 – Maria Pia Buoni o Del Buono
- Plenum Bio 2021 – Fattoria di Poggiopiano
- Oro Dop Seggiano Monocultivar Olivastra Seggianese Bio 2021 – Poderi Borselli

- Olio Extravergine di Oliva Bio 2021 – Poggio di Montepescoli
- Olio Extravergine di Oliva Bio 2021 – La Cavallina
- Olio Extravergine di Oliva Bio 2021 – Poggio di Fiesole
- Olio Extravergine di Oliva 2021 – Fattoria di Fubbiano
- Olio Extravergine di Oliva 2021 – Cofferi 1242
- Monocultivar Leccio del Corno 2021 – Podere Il Montaleo
- Monocultivar Lazzero Bio 2021 – FopMonocultivar Leccio del Corno 2021 Solaia
- Monocultivar Frantoio Bio 2021 – Tenuta Il Palagio
- Laudemio Bio 2021 – Fattoria di Volmiano Monocultivar Frantoio Bio 2021 Pruneti
- Laudemio Antico Podere La Costa Monocultivar Frantoio 2021 Conte Guicciardini – Castello di Poppiano
- Laudemio 2021 – Frescobaldi
- L’Olinto Dop Chianti Classico Monocultivar Leccino Bio 2021 – Podere Grassi
- Insieme Bio 2021 – Bellandi
- Infernale Igp Toscano Bio 2021 – Podere Val d’Orcia
- Infante Riserva Grand Cru Bio 2021 – Podere La Costa
- Il Tradizionale Bio 2021 – I Sergenti
- Igp Toscano Colline di Firenze Bio 2021 Frantoio di Santa Tea – Gonnelli 1585
- Igp Toscano Colli Fiorentini 2021 Maria Liana Stiavelli – Il Paluffo
- Igp Toscano Bio 2021 Castello Vicchiomaggio
- Igp Toscano Bio 2021 Fattoria Triboli
- Igp Toscano Bio 2021 Castello di Meleto
- Igp Toscano Bio 2021 Scovaventi
- Igp Toscano 2021 Dievole
- Igp Toscano 2021 Il Felciaio
- Igp Toscano 2021 Frantoio Buraschi
- Guadagnòlo Primus Bio 2021 Fattoria Ramerino
- Gelso 2021 Fattoria Valacchi
- Dop Terre di Siena Trilegio Bio 2021 Podere Forte
- Dop Chianti Classico Pèppoli Bio 2021 Marchesi Antinori
- Dop Chianti Classico Monocultivar Correggiolo Bio 2021 Fontodi
- Dop Chianti Classico Monocultivar Correggiolo 2021 Losi Querciavalle
- Dop Chianti Classico Bio 2021 La Sala del Torriano
- Dop Chianti Classico 2021 Fattoria I Tattoli
- Castello di Fonterutoli Dop Chianti Classico 2021 Castello di Fonterutoli

Puglia

- Ujazz “Degustazione” Monocultivar Coratina 2021 – I Nonni di Matteo
- Tenuta Arcamone Dop Terra di Bari Monocultivar Coratina Bio 2021 De Carlo
- Tangere Stellas Monocultivar Picholine Bio 2021 Masseria Il Frantoio
- Suberito Francigeno Monocultivar Coratina Bio 2021 Suberito
- Selezione 2021 Le FerreSpace – Sartoria Agricola 2021 Donna Francesca
- SeiCinqueZero Monocultivar Coratina 2021 Olearia Schiralli
- Racemi Monocultivar Coratina 2021 Pasquale La Notte
- Posta Locone Monocultivar Coratina 2021 Fratelli Ferrara
- Organic Cru Bio 2021 Olio Ciccolella
- Org.
 - olio Dop Terra di Bari Monocultivar Coratina Bio 2021 Felice Ardito
- Olio Extravergine di Oliva Bio 2021 Frantoio Raguso
- Natyoure Monocultivar Coratina Gold Bio 2021 Frantoio Oleario Domenica Mossa
- Monocultivar Picholine 2021 Monsignore
- Monocultivar Peranzana Bio 2021 Torrervera
- Monocultivar Peranzana Bio 2021 Podere Serraglio
- Monocultivar Peranzana Bio 2021 Olio Roccia dei F.lli Roccia
- Monocultivar Peranzana 2021 Agridea Vallillo
- Monocultivar Peranzana 2021 Nonno Vittorio

- Monocultivar Oliva Rossa Bio 2021 Maselli
- Monocultivar Ogliarola Barese 2021 Podere Torre delle Monache
- Monocultivar Ogliarola 2021 Olio Monte Fedele
- Monocultivar Coratina Bio 2021 Tenute Allegretti
- Monocultivar Cima di Bitonto 2021 Amore Coltivato
- Monocultivar Cellina di Nardò Bio 2021 Tatamà
- Monocultivar Cellina di Nardò 2021 Coop. di Comunità Borgo Ajeni
- Mimi Monocultivar Peranzana 2021 Donato Conserva
- L'Oro di Angelo Monocultivar Picholine 2021 Costantino Solimando
- I Grandi Oli Monocultivar Coratina 2021 Uliveto – Scisci
- Gran Cru Tenuta Macchia di Rose Monocultivar Coratina 2021 Frantoio Muraglia
- Gran Cru Affiorato 2021 Frantoio Galantino
- Giacomì Monocultivar Coratina 2021 Masseria Pezze Galere
- Don Gioacchino Dop Terra di Bari Castel del Monte Monocultivar Coratina 2021 Sabino Leone
- Don Carlos Bio 2021 Maria Rosa Sacco
- Casino Mezzanola Monocultivar Peranzana 2021 Giuseppe Pannarale
- Assoluto Monocultivar Coratina 2021 Cataldo Caputo
- Ardore Monocultivar Coratina 2021 Agriolea
- Affiorato Bio 2021 Adriatica Vivai – Profumi di Castro
- Affiorato 2021 Olio Intini
- 100 Grand Cru Monocultivar Coratina 2021 Frantoio Oleario Congedi
- 01 Monocultivar Coratina 2021 Nicole Schiralli and Family
- “D” Delicato 2021 Di Molfetta Pantaleo.

Argomenti: [Cronaca e Curiosità](#), [Notizie](#)

SULLO STESSO TEMA



Quali sono le compagnie aeree e gli aeroporti preferiti dagli italiani? Arriva il rapporto dell'Enac



Ecco i paesi del mondo dove ancora non è possibile viaggiare dopo il covid



Migliori climatizzatori in commercio, la classifica di Altroconsumo

GUIDA: [Cronaca e Curiosità](#)

INVESTIREOGGI
Quotidiano economico finanziario

PREFERENZE
PRIVACY

NOTIFICHE

CHI SIAMO

CONTATTACI

© Investireoggi.it - Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Roma - Proprietario Investireoggi SRLs - Via Monte Cervialto 82 - 00139 Roma

Società iscritta al registro delle imprese di Roma – C.F./P.IVA 13240231004

Editore: [Bogdan Bultrini](#), **Contatto Redazione:** redazione@investireoggi.it

Categoria news: LANCIO D'AGENZIA

STRADA VINO E SAPORI – TRENTINO * “GEMME DI GUSTO“: « PASSEGGIATE E DEGUSTAZIONI ENOGASTRONOMICHE, DA VENERDÌ 20 A DOMENICA 22 MAGGIO »

E-mail Stampa

Facebook Twitter LinkedIn



19.56 - lunedì 16 maggio 2022

Protagonisti la Valle di Cembra, il Lago di Garda, la Valle dei Laghi, la Vallagarina e la collina di Trento, con passeggiate e degustazioni delle migliori specialità enogastronomiche trentine.

Si avvicina un nuovo fine settimana all'insegna del buon vino e del buon cibo, grazie alle iniziative del calendario **Gemme di gusto** ([link](#)), la rassegna della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** dedicata alla primavera.

In particolare, **da venerdì 20 a domenica 22 maggio**, alle **17.00**, **Maso Belvedere di Giovo** ospita **Esperienza sensoriale**, che prevede un'emozionante passeggiata nel vigneto sul far della sera con vista panoramica sulla Valle dell'Adige e una degustazione enogastronomica in cantina, utilizzando i 5 sensi, in accompagnamento ai prodotti Latte Trento e Macelleria Paolazzi. *La quota di partecipazione è di 30 euro a persona. Prenotazione obbligatoria il giorno precedente alla data prescelta contattando Maso Belvedere al numero 339 2528710 o via mail a info@masobelvedere.it.*

Sabato 21 maggio, alle ore **9.00**, ci si sposta a **Riva del Garda** per **Sentieri del gusto**, passeggiata di 7 km, per 200 metri di dislivello, tra vigneti ed oliveti dell'Alto Garda, nella

CERCA NEL SITO

Cerca ...



TRENTINO

IL MART. DIVERSO
 OGNI VOLTA CHE TORNI.



zona attorno a Varone, e finale di degustazione presso la nuovissima Galleria del Gusto di Agraria Riva del Garda in compagnia di A. Foletto, Ristorante La Contea, Trota Oro, Brenta Salumi, Azienda Agricola Fontanel, Molino Pellegrini, Panificio Tecchioli, Levà Italia. *La quota di partecipazione è di 45 euro a persona (40 euro per gli iscritti Agririva Club). La prenotazione è obbligatoria entro mercoledì 18 maggio tramite store online aziendale ([link](#)). Per informazioni, contattare Agraria Riva del Garda al numero 0464 552133 o via mail a communication@agririva.it.*

Poco più tardi, alle **9.30**, presso **Biodebiasi di Patone di Isera** è invece in programma **Primavera gusto fragola**: una passeggiata tra i filari di questi frutti simbolo della primavera insieme all'agricoltore con finale in azienda per aperitivo a base di prodotti enogastronomici delle aziende locali, tra cui Panificio Moderno, e di un brindisi con fragole e bollicine di Cantina d'Isera. *La quota di partecipazione è di 15 euro a persona; 10 euro fino a 18 anni; gratuito sotto i 10 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 18 maggio chiamando il numero 320 1173382 o scrivendo a info@biodebiasi.com.*

Sempre **nel borgo Iagarino, dalle 15.00 in poi**, va in scena **Naturalia ad Isera**, con un tour guidato nel centro storico alla scoperta di giardini segreti celati solitamente da mura e cancelli, dove verranno servite delizie locali, e finale a Palazzo Fedrigotti con un concerto a cura dell'Associazione Filarmonica di Rovereto. Un'iniziativa in collaborazione con il Comune di Isera, Apt Rovereto Vallagarina Monte Baldo, in cui si potranno scoprire le specialità Biodebiasi, Casa del Vino della Vallagarina, Cantina d'Isera, Locanda delle Tre Chiavi, Panificio Moderno. *La quota di partecipazione è di 15 euro. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 20 maggio contattando Apt Rovereto Vallagarina Monte Baldo al numero 0464 430363 o via mail a info@visitrovereto.it.*

Chiusura di giornata in Valle di Cembra, e precisamente presso **Villa Corniole a Verla di Giovo**, per **Aperitivo Primaveraile**: un'esperienza insolita, che abbina una visita in cantina, con relativa degustazione dei vini, ad una fresca ed originale proposta di gelato artigianale a base di prodotti trentini e in versione salata. *La quota di partecipazione è di 15 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 19 maggio chiamando il numero 0461 695067 o scrivendo a info@villacorniole.com.*

Domenica 22 maggio, dalle 9.00 in poi, si sale in sella a **Sarche di Madruzzo** per **Nosiola by e-bike**: una giornata all'insegna del gusto e della scoperta del territorio attraverso 7 tappe nelle cantine del territorio – tra cui Cantina Toblino, punto di partenza dell'itinerario, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Maxentia, Azienda Agricola Francesco Poli e Azienda Agricola Giovanni Poli – lungo Il Sentiero della Nosiola, con focus sul Vino Santo Trentino. *I partecipanti devono presentarsi muniti di e-bike. La quota di partecipazione è di 25 euro a persona comprensivi di percorso enogastronomico, guida del territorio e ingresso alla Casa Caveau del Vino Santo. Prenotazione obbligatoria su prenota.ecomuseovalledeilaghi.it. Per ulteriori info, chiamare il numero 353 4037389 o scrivere a casacaveauvinosanto@gmail.com.*

Non mancano gli appuntamenti fissi, in replica ogni weekend.

Venerdì 20 maggio, alle 10.00, alle 14.30 e alle 16.30, a **Isera**, è la volta di **Marzemino e dintorni**, percorso alla scoperta del territorio con visita presso la **Cantina di Isera**, passeggiata con degustazione dei vini in vigneto e finale in vinoteca con abbinamento gastronomico dei prodotti Biodebiasi, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. *La quota di partecipazione è di 20 euro a persona, gratuito per bambini e ragazzi fino a 16 anni. È richiesta la prenotazione chiamando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o scrivendo a vinoteca@cantinaisera.it.*

Venerdì 20 e sabato 21 maggio, a partire **dalle 10.30**, c'è invece **Spirito di Primavera**: una giornata di primavera alla scoperta dello Chardonnay, attraverso una visita guidata dapprima presso **Distilleria Marzadro a Nogaredo** e quindi nella cantina **Madonna delle Vittorie di Arco** con finale a tavola, nell'omonimo agriturismo, con un pranzo che esalterà le evoluzioni di quest'uva, dalle bollicine Trentodoc al vino fermo, fino ad un'elegante e morbida grappa, con prodotti Panificio Moderno e Trota Oro in accompagnamento. *La quota di partecipazione è di 50 euro a persona e comprende le visite guidate in distilleria e in cantina e il pranzo con menù a scelta composto da antipasto, primo, dolce, due calici*

BANCASICURA
 Vicini a chi è al nostro fianco.
 Se sei socio o commentista di Cassa di Trento, scegli di proteggerti da ogni imprevisto. Subito per un rimborso fino a 120 euro in caso di sottoscrizione di una polizza per la tutela della persona.



A22 Autostrada del Brennero SpA
 Brennerautobahn AG
Info viabilità previsioni traffico e webcam 24/7
 CLICCA QUI
A22 SU TELEGRAM
 Scegli le informazioni che vuoi ricevere e viaggia senza pensieri
 Telegram @autostradaA22Bot
 Più serenità in viaggio

UIL www.uilt.it/cal UIL

SONO LE VOSTRE STORIE A RENDERCI GRANDI.

DONA IL TUO 5x1000 A PRO VITA & FAMIGLIA ONLUS
 CODICE FISCALE DEL BENEFICIARIO **94040860226**
 Tradizione la cultura della vita e della famiglia da adesso!

area Ex Cattoi il futuro arriva qui
 Una buona proposta per Riva del Garda

infoDare Appalti pubblici
 La Qualità nell'informazione www.infogare.com

di vino, acqua e caffè. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 19 maggio chiamando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com.

Venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 maggio infine, dalle 11.00 alle 11.30, Mas dei Chini aspetta tutti i winelovers per **Pic-nic vivi la vigna**, in replica poi ogni venerdì, sabato e domenica del mese: gli ospiti riceveranno un **plaid e un cesto con una selezione di delizie food**, tra cui prodotti di Latte Trento e Caseificio degli Altopiani e del Vezzena, accompagnate da **una bottiglia della cantina** e potranno poi scegliere il punto migliore per gustare queste prelibatezze tra i vigneti della tenuta. *La quota di partecipazione è di 35 euro a persona, 20 euro per i bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro 48 ore precedenti alla data prescelta contattando Mas dei Chini, telefonicamente allo 0461 821513 o via email all'indirizzo info@masdeichini.it.*

La rassegna Gemme di gusto è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina e il supporto di BIM Brenta, Comunità della Valle dei Laghi e BIM Sarca.

Categoria news: [LANCIO D'AGENZIA](#)



LANCIO D'AGENZIA

PROVINCIA AUTONOMA TRENTO *
ALDENO - UTETD: BISEST ...

LANCIO D'AGENZIA

COLDIRETTI * FRUTTA: « CON L'ARRIVO DEL GRANDE CALDO AL ...

Articoli correlati

< >

I commenti sono chiusi.

BULFERETTI HOTEL
RISTORANTI REAL ESTATE

Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine

BULFERETTI HOTEL
RISTORANTI REAL ESTATE

Valle Camonica | Tonale | Val di Sole e Non | St. Moritz | Campiglio | Valtellina | Garda | Sebino | Cronaca | Cultura | Attualità | Sport

Programma eventi Gemme di gusto

Lunedì, 16 maggio 2022

QUANDO: 21 maggio 2022@19:45-20:45
Europe/Rome Fuso orario

Calendario

Per tutti i rocker, e non solo, amanti dell'enogastronomia si avvicina un nuovo fine settimana all'insegna del buon vino e del buon cibo, grazie alle iniziative del calendario **Gemme di gusto** ([link](#)), la rassegna della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** dedicata alla primavera.

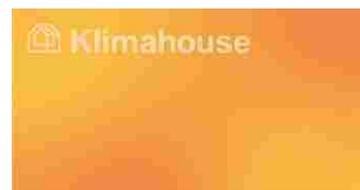
In particolare, **da venerdì 20 a domenica 22 maggio**, alle **17.00**, **Maso Belvedere di Giovo** ospita **Esperienza sensoriale**, che prevede un'emozionante passeggiata nel vigneto sul far della sera con vista panoramica sulla Valle dell'Adige e una degustazione enogastronomica in cantina, utilizzando i 5 sensi, in accompagnamento ai prodotti Latte Trento e Macelleria Paolazzi. *La quota di partecipazione è di 30 euro a persona. Prenotazione obbligatoria il giorno precedente alla data prescelta contattando Maso Belvedere al numero 339 2528710 o via mail a info@masobelvedere.it.*

Sabato 21 maggio, alle ore **9.00**, ci si sposta a **Riva del Garda** per **Sentieri del gusto**, passeggiata di 7 km, per 200 metri di dislivello, tra vigneti ed oliveti dell'Alto Garda, nella zona attorno a Varone, e finale di degustazione presso la nuovissima Galleria del Gusto di Agraria Riva del Garda in compagnia di A. Foletto, Ristorante La Contea, Trota Oro, Brenta Salumi, Azienda Agricola Fontanel, Molino Pellegrini, Panificio Tecchioli, Levà Italia. *La quota di partecipazione è di 45 euro a persona (40 euro per gli iscritti Agririva Club). La prenotazione è obbligatoria entro mercoledì 18 maggio tramite store online aziendale ([link](#)). Per informazioni, contattare Agraria Riva del Garda al numero 0464 552133 o via mail a communication@agririva.it.*

Poco più tardi, alle **9.30**, presso **Biodebiasi di Patone di Isera** è invece in programma **Primavera gusto fragola**: una passeggiata tra i filari di questi frutti simbolo della primavera insieme all'agricoltore con finale in azienda per aperitivo a base di prodotti enogastronomici delle aziende locali, tra cui Panificio Moderno, e di un brindisi con fragole e bollicine di Cantina d'Isera. *La quota di partecipazione è di 15 euro a persona; 10 euro fino a 18 anni; gratuito sotto i 10 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 18 maggio chiamando il numero 320 1173382 o scrivendo a info@biodebiasi.com.*

Sempre **nel borgo lagarino**, **dalle 15.00 in poi**, va in scena **Naturalia ad Isera**, con un tour guidato nel centro storico alla scoperta di giardini

Cerca nel sito... CERCA



segreti celati solitamente da mura e cancelli, dove verranno servite delizie locali, e finale a Palazzo Fedrigotti con un concerto a cura dell'Associazione Filarmonica di Rovereto. Un'iniziativa in collaborazione con il Comune di Isera, Apt Rovereto Vallagarina Monte Baldo, in cui si potranno scoprire le specialità Biodebiasi, Casa del Vino della Vallagarina, Cantina d'Isera, Locanda delle Tre Chiavi, Panificio Moderno. *La quota di partecipazione è di 15 euro. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 20 maggio contattando Apt Rovereto Vallagarina Monte Baldo al numero 0464 430363 o via mail a info@visitrovereto.it.*

Chiusura di giornata in Valle di Cembra, e precisamente presso **Villa Corniole a Verla di Giovo**, per **Aperitivo Primavera**: un'esperienza insolita, che abbina una visita in cantina, con relativa degustazione dei vini, ad una fresca ed originale proposta di gelato artigianale a base di prodotti trentini e in versione salata. *La quota di partecipazione è di 15 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 19 maggio chiamando il numero 0461 695067 o scrivendo a info@villacorniole.com.*

Domenica 22 maggio, dalle 9.00 in poi, si sale in sella a **Sarche di Madruzzo** per **Nosiola by e-bike**: una giornata all'insegna del gusto e della scoperta del territorio attraverso 7 tappe nelle cantine del territorio – tra cui Cantina Toblino, punto di partenza dell'itinerario, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Maxentia, Azienda Agricola Francesco Poli e Azienda Agricola Giovanni Poli – lungo Il Sentiero della Nosiola, con focus sul Vino Santo Trentino. *I partecipanti devono presentarsi muniti di e-bike. La quota di partecipazione è di 25 euro a persona comprensivi di percorso enogastronomico, guida del territorio e ingresso alla Casa Caveau del Vino Santo. Prenotazione obbligatoria su prenota.ecomuseovalledeilaghi.it. Per ulteriori info, chiamare il numero 353 4037389 o scrivere a casacaveauvinosanto@gmail.com.*

Non mancano gli appuntamenti fissi, in replica ogni weekend.

Venerdì 20 maggio, alle 10.00, alle 14.30 e alle 16.30, a Isera, è la volta di **Marzemino e dintorni**, percorso alla scoperta del territorio con visita presso la **Cantina di Isera**, passeggiata con degustazione dei vini in vigneto e finale in vinoteca con abbinamento gastronomico dei prodotti Biodebiasi, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. *La quota di partecipazione è di 20 euro a persona, gratuito per bambini e ragazzi fino a 16 anni. È richiesta la prenotazione chiamando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o scrivendo a vinoteca@cantinaisera.it.*

Venerdì 20 e sabato 21 maggio, a partire dalle **10.30**, c'è invece **Spirito di Primavera**: una giornata di primavera alla scoperta dello Chardonnay, attraverso una visita guidata dapprima presso **Distilleria Marzadro a Nogaredo** e quindi nella cantina **Madonna delle Vittorie di Arco** con finale a tavola, nell'omonimo agriturismo, con un pranzo che esalterà le evoluzioni di quest'uva, dalle bollicine Trentodoc al vino fermo, fino ad un'elegante e morbida grappa, con prodotti Panificio Moderno e Trota Oro in accompagnamento. *La quota di partecipazione è di 50 euro a persona e comprende le visite guidate in distilleria e in cantina e il pranzo con menù a scelta composto da antipasto, primo, dolce, due calici di vino, acqua e caffè. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 19 maggio chiamando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com.*

Venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 maggio infine, dalle **11.00 alle 11.30**, **Mas dei Chini** aspetta tutti i winelovers per **Pic-nic vivi la vigna**, in replica poi **ogni venerdì, sabato e domenica del mese**: gli ospiti riceveranno un **plaid e un cesto con una selezione di delizie food**, tra



I VIDEO DELLE VALLI

Grandi eventi e tante novità alle Terme di Boario, Adelino Ziliani: "Ottimo inizio di stagione" Alle Terme la grande attrazione di Darfo Boario in Fiore. VIDEO

ARCHIVIO VIDEO

IL METEO DELLE VALLI



cui prodotti di Latte Trento e Caseificio degli Altopiani e del Vezzena, accompagnate da **una bottiglia della cantina** e potranno poi scegliere il punto migliore per gustare queste prelibatezze tra i vigneti della tenuta. *La quota di partecipazione è di 35 euro a persona, 20 euro per i bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro 48 ore precedenti alla data prescelta contattando Mas dei Chini, telefonicamente allo 0461 821513 o via email all'indirizzo info@masdeichini.it.*

La rassegna Gemme di gusto è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina e il supporto di BIM Brenta, Comunità della Valle dei Laghi e BIM Sarca.



AGENDA DELLE VALLI

MAG

16

lun

2022

19:34 Mtb: ripartenza col botto per Al...

20:45 Basket: Playoff 2022, Brescia-Sa...

20:55 Mobilità sostenibile in Vallagar...

21:30 Bolzano: ecco i vincitori del Pr...

Visualizza Calendario. →



LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- Altri media
- Apricaonline
- Apt Val di Sole
- Cerca Lavoro Jooble
- Comune Dimaro
- Comune Edolo
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Info Fim Cisl Valle Camonica
- Infopoint Capo di Ponte
- open 2
- Parco dell'Adamello
- performance web
- Pontedilegno
- Pro Loco Capo Di Ponte
- Pro Loco Carisolo
- Pro Loco Temù
- Pro Loco Vezza D'Oglio
- Scuola Italiana Sleddog Tonale
- Terme di Pejo
- Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- Ufficio Turistico Vermiglio



SOSTIENI IL SECOLO TRENTINO LA REDAZIONE LA NOSTRA LINEA EDITORIALE PRIVACY POLICY SITO

SECOLO TRENTINO

ATTUALITÀ

POLITICA ▾

SOCIETÀ

CULTURA

AMBIENTE

ESTERI

SALUTE

ECONOMIA

NEWS TICKER >

[16 Maggio 2022] Non solo Vasco. Ecco gli altri appuntamenti enogastronomici

CERCA ...

HOME > EVENTI > Non solo Vasco. Ecco gli altri appuntamenti enogastronomici in Trentino

Non solo Vasco. Ecco gli altri appuntamenti enogastronomici in Trentino

🕒 16 Maggio 2022 👤 redazione 📧 EVENTI 💬 Commenti disabilitati



Per tutti i rocker, e non solo, amanti dell'enogastronomia si avvicina un nuovo fine settimana all'insegna del buon vino e del buon cibo, grazie alle iniziative del calendario **Gemme di gusto** ([link](#)), la rassegna della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** dedicata alla primavera.

In particolare, **da venerdì 20 a domenica 22 maggio**, alle **17.00**, **Maso Belvedere di Giovo** ospita **Esperienza sensoriale**, che prevede un'emozionante passeggiata nel vigneto sul far della sera con vista panoramica sulla Valle dell'Adige e una degustazione enogastronomica in cantina, utilizzando i 5 sensi, in accompagnamento ai prodotti Latte Trento e Macelleria Paolazzi. *La quota di partecipazione è di 30 euro a persona. Prenotazione obbligatoria il giorno precedente alla data prescelta contattando Maso Belvedere al numero 339 2528710 o via mail a info@masobelvedere.it.*

Sabato 21 maggio, alle ore **9.00**, ci si sposta a **Riva del Garda** per **Sentieri del gusto**, passeggiata di 7 km, per 200 metri di dislivello, tra vigneti ed oliveti dell'Alto Garda, nella zona attorno a Varone, e finale di degustazione presso la nuovissima Galleria del Gusto di Agraria Riva del Garda in compagnia di A. Foletto, Ristorante La Contea, Trota Oro, Brenta Salumi, Azienda Agricola Fontanel, Molino Pellegrini, Panificio Tecchioli, Levà Italia. *La*

I NOSTRI SOSTENITORI

NUOVA PORTA
D'INGRESSO
THERMOSAFE
HYBRID

HÖRMANN
Porte • Portoni • Sistemi di chiusura



ERRE BI S.p.A.
servizi paghe e lavoro

quota di partecipazione è di 45 euro a persona (40 euro per gli iscritti Agririva Club). La prenotazione è obbligatoria entro mercoledì 18 maggio tramite store online aziendale ([link](#)). Per informazioni, contattare Agraria Riva del Garda al numero 0464 552133 o via mail a communication@agririva.it.

Poco più tardi, alle **9.30**, presso **Biodebiasi di Patone di Isera** è invece in programma **Primavera gusto fragola**: una passeggiata tra i filari di questi frutti simbolo della primavera insieme all'agricoltore con finale in azienda per aperitivo a base di prodotti enogastronomici delle aziende locali, tra cui Panificio Moderno, e di un brindisi con fragole e bollicine di Cantina d'Isera. La quota di partecipazione è di 15 euro a persona; 10 euro fino a 18 anni; gratuito sotto i 10 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 18 maggio chiamando il numero 320 1173382 o scrivendo a info@biodebiasi.com.

Sempre **nel borgo lagarino, dalle 15.00 in poi**, va in scena **Naturalia ad Isera**, con un tour guidato nel centro storico alla scoperta di giardini segreti celati solitamente da mura e cancelli, dove verranno servite delizie locali, e finale a Palazzo Fedrigotti con un concerto a cura dell'Associazione Filarmonica di Rovereto. Un'iniziativa in collaborazione con il Comune di Isera, Apt Rovereto Vallagarina Monte Baldo, in cui si potranno scoprire le specialità Biodebiasi, Casa del Vino della Vallagarina, Cantina d'Isera, Locanda delle Tre Chiavi, Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 15 euro. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 20 maggio contattando Apt Rovereto Vallagarina Monte Baldo al numero 0464 430363 o via mail a info@visitrovereto.it.

Chiusura di giornata in Valle di Cembra, e precisamente presso **Villa Corniole a Verla di Giovo**, per **Aperitivo Primavera**: un'esperienza insolita, che abbina una visita in cantina, con relativa degustazione dei vini, ad una fresca ed originale proposta di gelato artigianale a base di prodotti trentini e in versione salata. La quota di partecipazione è di 15 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 19 maggio chiamando il numero 0461 695067 o scrivendo a info@villacorniole.com.

Domenica 22 maggio, dalle 9.00 in poi, si sale in sella a **Sarche di Madruzzo per Nosiola by e-bike**: una giornata all'insegna del gusto e della scoperta del territorio attraverso 7 tappe nelle cantine del territorio - tra cui Cantina Toblino, punto di partenza dell'itinerario, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Maxentia, Azienda Agricola Francesco Poli e Azienda Agricola Giovanni Poli - lungo Il Sentiero della Nosiola, con focus sul Vino Santo Trentino. I partecipanti devono presentarsi muniti di e-bike. La quota di partecipazione è di 25 euro a persona comprensivi di percorso enogastronomico, guida del territorio e ingresso alla Casa Caveau del Vino Santo. Prenotazione obbligatoria su prenota.ecomuseovalledeilaghi.it. Per ulteriori info, chiamare il numero 353 4037389 o scrivere a casacaveauvinosanto@gmail.com.

Non mancano gli appuntamenti fissi, in replica ogni weekend.

Venerdì 20 maggio, alle 10.00, alle 14.30 e alle 16.30, a **Isera**, è la volta di **Marzemino e dintorni**, percorso alla scoperta del territorio con visita presso la **Cantina di Isera**, passeggiata con degustazione dei vini in vigneto e finale in vinoteca con abbinamento gastronomico dei prodotti Biodebiasi, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro a persona, gratuito per bambini e ragazzi fino a 16 anni. È richiesta la prenotazione chiamando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o scrivendo a vinoteca@cantinaisera.it.

Venerdì 20 e sabato 21 maggio, a partire **dalle 10.30**, c'è invece **Spirito di Primavera**: una giornata di primavera alla scoperta dello Chardonnay, attraverso una visita guidata dapprima presso **Distilleria Marzadro a Nogaredo** e quindi nella cantina **Madonna delle Vittorie di Arco** con finale a tavola, nell'omonimo agriturismo, con un pranzo che esalterà le evoluzioni di quest'uva, dalle bollicine Trentodoc al vino fermo, fino ad un'elegante e morbida grappa, con prodotti Panificio Moderno e Trota Oro in accompagnamento. La quota di partecipazione è di 50 euro a persona e comprende le visite guidate in distilleria e in cantina e il pranzo con menù a scelta composto da antipasto, primo, dolce, due calici di vino, acqua e caffè. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 19 maggio chiamando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com.

Venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 maggio infine, **dalle 11.00 alle 11.30, Mas dei Chini** aspetta tutti i winelovers per **Pic-nic vivi la vigna**, in replica poi **ogni venerdì, sabato e domenica del mese**: gli ospiti riceveranno un **plaid e un cesto con una selezione di delizie food**, tra cui prodotti di Latte Trento e Caseificio degli Altopiani e del Vezzena, accompagnate da **una bottiglia della cantina** e potranno poi scegliere il punto migliore per gustare queste prelibatezze tra i vigneti della tenuta. *La quota di partecipazione è di 35 euro a persona, 20 euro per i bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro 48 ore precedenti alla data prescelta contattando Mas dei Chini, telefonicamente allo 0461 821513 o via email all'indirizzo info@masdeichini.it.*

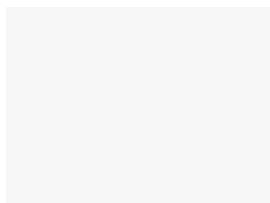
La rassegna Gemme di gusto è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina e il supporto di BIM Brenta, Comunità della Valle dei Laghi e BIM Sarca.



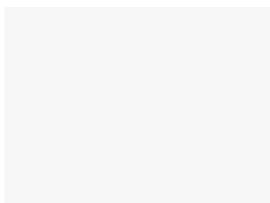
« PRECEDENTE

Estate 2022. Confturismo:
"Turismo sta tornando a livelli pre-Covid. Prospettive positive anche se guerra, inflazione e caro energia preoccupano ancora fortemente"

ARTICOLI CORRELATI



Civettini presenta un'interrogazione per tutelare il latte trentino



La Foresta che Avanza: "I lupi vanno tutelati, non ammazzati"

Renzi: "Il Partito democratico deve vincere in Trentino"

CANTINE

RISTORANTI

CONSORZI

DISTILLERIE

OLEIFICI

ENOLOGI

SOMMELIER

AGRONOMI

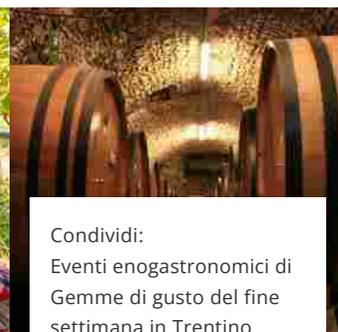
ALBERGHI

ATTREZZATURE

ENOLOGICHE

PARLIAMO DI VINO ▾ NEWS&EVENTI SUL VINO ▾ COMMUNITY DEL VINO ▾ VINI ITALIANI ▾ OLIO GEOWINE

WINE STORE 🛒


 HOME > PARLIAMO DI VINO > TURISMO DEL VINO > **EVENTI ENOGASTRONOMICI DI GEMME DI GUSTO DEL FINE SETTIMANA IN TRENTINO**

 Condividi:
 Eventi enogastronomici di
 Gemme di gusto del fine
 settimana in Trentino


✎ Redattore:

💬 COMMENTI

🖨️ Stampa

EVENTI ENOGASTRONOMICI DI GEMME DI GUSTO DEL FINE SETTIMANA IN TRENTINO

Protagonisti la Valle di Cembra, il Lago di Garda, la Valle dei Laghi, la Vallagarina e la collina di Trento, con passeggiate e degustazioni delle migliori specialità enogastronomiche trentine.

Si avvicina un nuovo fine settimana all'insegna del buon vino e del buon cibo, grazie alle iniziative del calendario Gemme di gusto (link), la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicata alla primavera.

In particolare, **da venerdì 20 a domenica 22 maggio**, alle 17.00, **Maso Belvedere di Giovo** ospita *Esperienza sensoriale*, che prevede un'emozionante passeggiata nel vigneto sul far della sera con vista panoramica sulla Valle dell'Adige e una degustazione enogastronomica in cantina, utilizzando i 5 sensi, in accompagnamento ai prodotti Latte Trento e Macelleria Paolazzi. *La quota di partecipazione è di 30 euro a persona. Prenotazione obbligatoria il giorno precedente alla data prescelta contattando Maso Belvedere al numero 339 2528710 o via mail a info@masobelvedere.it.*

Sabato 21 maggio, alle ore 9.00, ci si sposta a **Riva del Garda** per *Sentieri del gusto*, passeggiata di 7 km, per 200 metri di dislivello, tra vigneti ed oliveti dell'Alto Garda, nella zona attorno a Varone, e finale di degustazione presso la nuovissima Galleria del Gusto di Agraria Riva del Garda in compagnia di A. Foletto, Ristorante La Contea, Trota Oro, Brenta Salumi, Azienda Agricola Fontanel, Molino Pellegrini, Panificio Tecchioli, Levà Italia. *La quota di partecipazione è di 45 euro a persona (40 euro per gli iscritti Agririva Club). La*

prenotazione è obbligatoria entro mercoledì 18 maggio tramite store online aziendale. Per informazioni, contattare Agraria Riva del Garda al numero 0464 552133 o via mail a communication@agririva.it.

Poco più tardi, alle **9.30**, presso **Biodebiasi di Patone di Isera** è invece in programma **Primavera gusto fragola**: una passeggiata tra i filari di questi frutti simbolo della primavera insieme all'agricoltore con finale in azienda per aperitivo a base di prodotti enogastronomici delle aziende locali, tra cui Panificio Moderno, e di un brindisi con fragole e bollicine di Cantina d'Isera. *La quota di partecipazione è di 15 euro a persona; 10 euro fino a 18 anni; gratuito sotto i 10 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 18 maggio chiamando il numero 320 1173382 o scrivendo a info@biodebiasi.com.*

Sempre nel **borgo Iagarino, dalle 15.00 in poi**, va in scena **Naturalia ad Isera**, con un tour guidato nel centro storico alla scoperta di giardini segreti celati solitamente da mura e cancelli, dove verranno servite delizie locali, e finale a Palazzo Fedrigotti con un concerto a cura dell'Associazione Filarmonica di Rovereto. Un'iniziativa in collaborazione con il Comune di Isera, Apt Rovereto Vallagarina Monte Baldo, in cui si potranno scoprire le specialità Biodebiasi, Casa del Vino della Vallagarina, Cantina d'Isera, Locanda delle Tre Chiavi, Panificio Moderno. *La quota di partecipazione è di 15 euro. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 20 maggio contattando Apt Rovereto Vallagarina Monte Baldo al numero 0464 430363 o via mail a info@visitrovereto.it.*

Chiusura di giornata in Valle di Cembra, e precisamente presso **Villa Corniole a Verla di Giovo**, per **Aperitivo Primaverile**: un'esperienza insolita, che abbina una visita in cantina, con relativa degustazione dei vini, ad una fresca ed originale proposta di gelato artigianale a base di prodotti trentini e in versione salata. *La quota di partecipazione è di 15 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 19 maggio chiamando il numero 0461 695067 o scrivendo a info@villacorniole.com.*

Domenica 22 maggio, dalle 9.00 in poi, si sale in sella a **Sarche di Madruzzo per Nosiola by e-bike**: una giornata all'insegna del gusto e della scoperta del territorio attraverso 7 tappe nelle cantine del territorio - tra cui Cantina Toblino, punto di partenza dell'itinerario, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Maxentia, Azienda Agricola Francesco Poli e Azienda Agricola Giovanni Poli - lungo Il Sentiero della Nosiola, con focus sul Vino Santo Trentino. *I partecipanti devono presentarsi muniti di e-bike. La quota di partecipazione è di 25 euro a persona comprensivi di percorso enogastronomico, guida del territorio e ingresso alla Casa Caveau del Vino Santo. Prenotazione obbligatoria su prenota.ecomuseovalledeilaghi.it. Per ulteriori info, chiamare il numero 353 4037389 o scrivere a casacaveauvinosanto@gmail.com.*

Non mancano gli appuntamenti fissi, in replica ogni weekend.

Venerdì 20 maggio, alle 10.00, alle 14.30 e alle 16.30, a **Isera**, è la volta di **Marzemino e dintorni**, percorso alla scoperta del territorio con visita presso la **Cantina di Isera**, passeggiata con degustazione dei vini in vigneto e finale in vinoteca con abbinamento gastronomico dei prodotti Biodebiasi, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. *La quota di partecipazione è di 20 euro a persona, gratuito per bambini e ragazzi fino a 16 anni. È richiesta la prenotazione chiamando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o scrivendo a vinoteca@cantinaisera.it.*

Venerdì 20 e sabato 21 maggio, a partire dalle **10.30**, c'è invece **Spirito di Primavera**: una giornata di primavera alla scoperta dello Chardonnay, attraverso una visita guidata dapprima presso **Distilleria Marzadro a Nogaredo** e quindi nella cantina **Madonna delle Vittorie di Arco** con finale a tavola, nell'omonimo agriturismo, con un pranzo che esalterà le evoluzioni di quest'uva, dalle bollicine Trentodoc al vino fermo, fino ad un'elegante e morbida grappa, con prodotti Panificio Moderno e Trota Oro in accompagnamento. *La quota di partecipazione è di 50 euro a persona e comprende le visite guidate in distilleria e in cantina e il pranzo con menù a scelta composto da antipasto, primo, dolce, due calici di vino, acqua e caffè.*

Prenotazione obbligatoria entro giovedì 19 maggio chiamando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com.

Venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 maggio infine, **dalle 11.00 alle 11.30, Mas dei Chini** aspetta tutti i winelovers per **Pic-nic vivi la vigna**, in replica poi **ogni venerdì, sabato e domenica del mese**: gli ospiti riceveranno un **plaid e un cesto con una selezione di delizie food**, tra cui prodotti di Latte Trento e Caseificio degli Altopiani e del Vezzena, accompagnate da **una bottiglia della cantina** e potranno poi scegliere il punto migliore per gustare queste prelibatezze tra i vigneti della tenuta. *La quota di partecipazione è di 35 euro a persona, 20 euro per i bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro 48 ore precedenti alla data prescelta contattando Mas dei Chini, telefonicamente allo 0461 821513 o via email all'indirizzo info@masdeichini.it.*

La rassegna Gemme di gusto è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina e il supporto di BIM Brenta, Comunità della Valle dei Laghi e BIM Sarca.

16/05/2022

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

Non sono stati scritti ancora commenti su Eventi enogastronomici di Gemme di gusto del fine settimana in Trentino. Scrivi tu il primo commento su Eventi enogastronomici di Gemme di gusto del fine settimana in Trentino

ARTICOLI CORRELATI



NEXT IN WINE
2015: AL VIA IL
CONCORSO
PER I GIOVANI
TALENTI

VINO E
PROFESSIONI



MARCIALONGA:
UNA
CAMMINATA
TRA BAROLO E
BONT

BAROLO



TOP 10
ECCELLENZA DI
SICILIA: DA
OGGI VINI DI
SICILIA 2013

ENOGRAFIA
ITALIANA

LE GUIDE DI CARLO ZUCCHETTI | I NOSTRI EVENTI | GUIDE VINI | GUIDE RISTORANTI | GUIDE EVO

GUIDE GASTRONOMICHE | GALLERY | VIDEO | SHOP

IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPPELLOWWW.CARLO
ZUCCHETTI.IT

COMUNICAZIONE EDITORIA ORGANIZZAZIONI EVENTI



NOTIZIE EVENTI IN TUSCIA BERE MANGIARE IL DOMENICALE SAPESSO CONTESSA CHI SIAMO

CONTATTI

Iscriviti
alla
newsletter

Vino e Arte che passione, Roma 22 maggio 2022

Sesta edizione di **Vino e Arte che passione**, l'evento connubio fra l'arte e il vino.

Oltre 50 aziende selezionate potranno essere degustate nei suggestivi ambienti del **Casino dell'Aurora Pallavicini**, splendido esempio di architettura barocca sul colle del Quirinale.

Quando: Domenica 22 maggio 2022

Dove: **Casino dell'Aurora Pallavicini** – Via Ventiquattro Maggio 43, Roma

Orari: 12,00 – 20,00

Costo: € 30,00. Per i Sommelier riduzione € 20,00

Il biglietto d'ingresso include:

Degustazione dei vini di tutte le case partecipanti

DATA

22 Mag 2022

ORA

12:00 - 20:00

CATEGORIA

> In evidenza

CONDIVIDI QUESTO EVENTO



Calice in omaggio

Visita guidata al Casino dell'Aurora Pallavicini. Orari delle visite: 14:00 – 15:00 – 16:00 – 17:00 – 18:00

Acquistando il biglietto e dopo l'ingresso all'evento, inoltre, sarà possibile prenotarsi in via gratuita ad alcune degustazioni speciali a porte chiuse (posti limitati, ad esaurimento).

Master class:

ore 14,00 – Azienda Pomario

ore 15,00 – Barone Serramarrocco

ore 16,00 – Castello del Terriccio

ore 17,00 – Cantina Zaccagnini

ore 18,00 – Paolo e Noemia d'Amico

ore 19,00 – Principe Pallavicini

Info:

Per acquistare il biglietto online clicca **qui**



Agriturismo
Il Casaletto

Strada Grottana, 9
01100 Grotte Santo Stefano (VT)
Tel. 0761 367077
Cel. 338 9760016
ilcasaletto@tin.it
www.ilcasaletto.it

Le Aziende

Istituto Trento Doc Abate Nero – Altemasi – Balter – Bellaveder – Borgo dei Passeri – Cantina Aldeno – Cantina d'Isera – Cantina di Riva – Cantina Endrizzi Elio e F.lli – Cantina Furletti Gabriele – Cantina Mori Colli Zugna – Cantina Romanese – Cantina Roveré della Luna Aichholz – Cantina Salizzoni – Cantina Sociale di Trento – Cantina Toblino – Cantine Ferrari – Cantine Levii – Cantine Monfort – Cembra cantina di montagna – Cenci Trentino – Cesarini Sforza Spumanti – Conti Bossi Fedrigotti – Corvée – De Tarczal – De Vigili – Dolomis – Endrizzi – Etyssa – Fondazione Edmund Mach – Gaierhof – Letrari – LeVide – Madonna delle Vittorie – Man Spumanti – Marco Tonini – Mas dei Chini – Maso Martis – Maso Nero – Maso Poli – Metius – Mittestainer – Moser – Pedrotti Spumanti – Pisoni F.lli – Pravis – Ress – Revì – Rotaliana Cantina in Mezzolombardo – Rotari – San Leonardo – San Michael – Seiterre – Simoncello Armando – Spagnoli – Tenuta Maso Corno – Tenute Vidi – Terre del Lagorai – Valentini di Weinfeld – Villa Corniole – Viticoltori in Avio – Wallenburg – Zanutelli Elio & F.lli

Barone di Serramarrocco – Sicilia

Borgo Conventi – Friuli

Home , Mondo Vino , Enoturismo

Strada del Vino del Trentino: fra eventi e nuovi format, si apre la stagione dell'entoturismo di qualità

MONDO VINO

By **Redazione** | 19 Maggio 2022

ULTIMI ARTICOLI



Pompe enologiche per una cantina 4.0



La riciclabilità del cartone ondulato per Ondulkart è una scelta ecosostenibile



Al Canevon e il turismo del vino

LOAD MORE ▾

Strada del Vino del Trentino: fra eventi e nuovi format, si apre la stagione dell'entoturismo di qualità

19 MAGGIO 2022

Distillo: a Milano 800 ingressi in 2 giorni

19 MAGGIO 2022

Il Concours Mondial de Bruxelles arriva in Calabria

19 MAGGIO 2022

Vino, chef stellati, pizze d'autore e mixology: torna Vinoforum - lo spazio del gusto

Alla scoperta della Strada del Vino del Trentino: ecco tutti gli eventi di questo periodo estivo

La **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** ha inaugurato la nuova stagione dell'ospitalità dedicata all'entoturismo ed è pronta a offrire esperienze uniche a tutti i visitatori che nella primavera/estate 2022 esploreranno vallate e paesi di questa parte del Trentino Alto Adige che tanto ha da raccontare.

Si inizia questo weekend con gli appuntamenti di **"Gemme di Gusto"**, la

19 MAGGIO 2022

Pompe enologiche per
una cantina 4.0

19 MAGGIO 2022

rassegna dedicata al buon cibo e al vino di qualità che il prossimo fine settimana si snoderà fra alcune tra le più iconiche località di questa regione: la Valle di Cembra, il Lago di Garda, la Valle dei Laghi, la Vallagarina e la collina di Trento, con passeggiate e degustazioni delle migliori specialità enogastronomiche trentine. Diverse e tutte coinvolgenti le attività proposte:

- l'esperienza sensoriale al tramonto, al Maso Belvedere, con vista panoramica sulla Valle dell'Adige; la passeggiata fra i vigneti e gli uliveti a Riva del Garda con degustazione finale presso la nuovissima Galleria del Gusto di Agraria Riva del Garda;
- la passeggiata con l'agricoltore fra le coltivazioni di fragole;
- Naturalia a Isera, un tour guidato nel centro storico di Isera alla scoperta di giardini segreti celati solitamente da mura e cancelli, dove verranno servite delizie locali;
- l'aperitivo primaverile a Villa Corniole con degustazione di vini e di gelato artigianale a base di prodotti trentini e in versione salata;
- il bike tour di 7 tappe fra le cantine del territorio lungo Il Sentiero della Nosiola, con focus sul Vino Santo Trentino.

E se questo è già un ottimo preludio, la **Strada del vino e dei sapori del Trentino** ha in programma eventi ed esperienze ricorrenti per tutta l'estate, con situazioni diversificate da costruire anche su misura in base alle esigenze e alle curiosità degli appassionati. Ci si può spostare con una mobilità amica dell'ambiente, in bicicletta, in treno, a piedi con un ritmo slow che consente di apprezzare l'autenticità di un luogo.

Questa Strada è un percorso ideale, una raccolta di prodotti di eccellenza, un mondo di piaceri per il palato, in un territorio dove si possono ammirare paesaggi molto diversi nell'arco di pochi chilometri: dalle acque del Lago di Garda alle viti della Piana Rotaliana, dalle cime dolomitiche di Madonna di Campiglio alla distesa della Valsugana, dalle strade rinascimentali di Trento alle piazze storiche di Rovereto fino ai vigneti eroici della Val di Cembra.

Questo territorio così affascinante proprio per la sua diversità ambientale, trova la sua massima espressione nelle produzioni gastronomiche locali e nelle eccellenze enologiche. Vini come il Trentodoc, il Müller Thurgau, il Vino Santo, il Marzemino, il Teroldego Rotaliano sono delle punte di diamante per tutta la viticoltura italiana, senza dimenticare lo storico settore dei distillati e delle grappe e quello dell'Olio di Oliva che negli ultimi anni sta emergendo con produzioni di altissima qualità.

Per informazioni:

STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

tastetrentino.it/vino

stradavinotrentino.com

info@stradavinotrentino.com

(Giulia Spagnol)





Clicca sui loghi degli sponsor per leggere le ultime notizie

CONGRESSO

ISCRIZIONI & ACQUISTI

HUB IDENTITÀ GOLOSE

IDENTITÀ DIGITALI

GUIDA RISTORANTI ▾

GUIDA BOLLICINE ▾

CHEF ▾ | RICETTE ▾ | RUBRICHE ▾ | PARTNER ▾ | EVENTI ▾

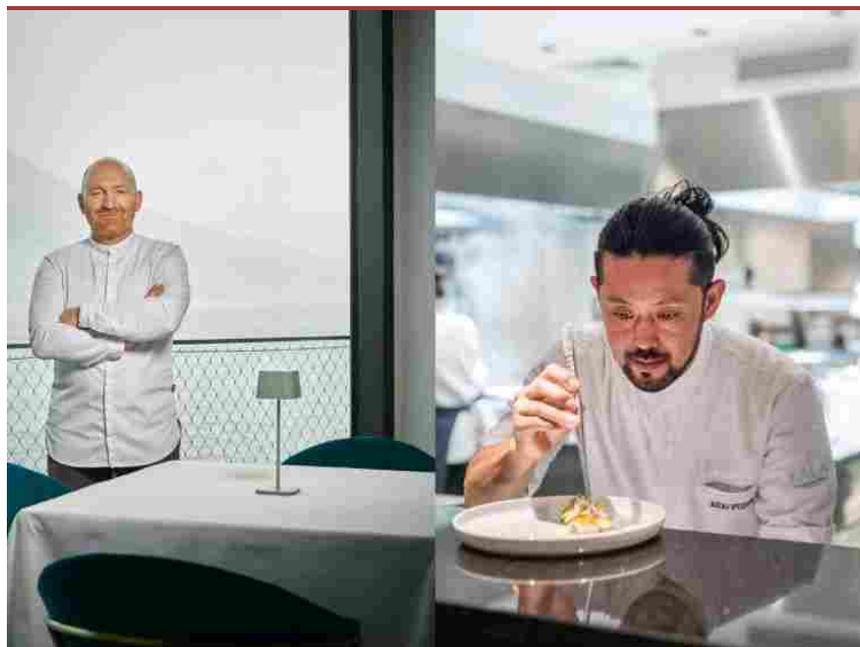
NEWSLETTER ▾ | | EN

Eala: il Senso di Alfio Ghezzi e Akio Fujita per il Lago di Garda

All'interno del resort 5 stelle lusso di Limone sul Garda, tra design e richiami alle antiche limonaie, una cucina di territorio presentata con grazia e semplicità

19-05-2022

a cura di Annalisa Leopolda Cavaleri



Alfio Ghezzi e Akio Fujita - Foto: Carlo Baroni

Pochi tavoli con vista sull'immenso profondo blu del Lago di Garda per godere di una serata rilassante all'insegna dell'alta cucina. Nella struttura perfettamente inserita nel territorio circostante del resort a 5 stelle lusso *Eala*, il ristorante *SENSO by Alfio Ghezzi* è una meta consigliata per tutti i gourmand che viaggiano verso questa riva del lago alla volta di Limone sul Garda, paesino curato e ricco di antiche limonaie che sfiora il Trentino.

Alla guida delle cucine c'è il braccio destro storico di Ghezzi, il bravo Akio Fujita, a lungo sous chef al bistellato *Locanda Margon*. Da sempre cultori della natura e dei suoi tesori, i

RUBRICHE

Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*



a cura di
Annalisa Leopolda Cavaleri

giornalista professionista e critico enogastronomico, è docente di Antropologia del Cibo e food marketing all'Università di Milano e all'Università Cattolica. Studia da anni il valore simbolico del cibo nelle religioni e collabora con alcune delle più importanti testate del settore

Consulta tutti gli articoli dell'autore

Ultimi articoli pubblicati



18-05-2022

La verità del gusto è di casa nel Chianti, presso l'hotel Le Fontanelle



18-05-2022

L'invettiva di Chicco Cerea: dico no ai soli menu degustazione, la forza di noi italiani è l'accoglienza

due chef si divertono a interpretare il lago, ma spaziando verso terra e malghe locali.



La sala del ristorante *SENSO* by *Alfio Ghezzi* all'interno del resort 5 stelle lusso *Eala* sul Lago di Garda. Foto: *Annalisa Cavaleri*

Le parole d'ordine di *Senso* sono materia prima locale scelta con cura, rispetto in fase di cottura, sapori originari e una presentazione semplice ma "di precisione". Una proposta minimal e, al tempo stesso soddisfacente, per rimarcare che togliere l'inutile eccesso è la via per la felicità. Lo si capisce negli arredi e nel design di tutto il resort, dove i dettagli sono la chiave dell'eleganza (come le piume del cigno leggendario *Eala* intarsiate ovunque), lo si capisce nel piatto, dove c'è solo quel che serve.



17-05-2022

Nuotano nei nostri mari, non giungono più a tavola: andiamo alla riscoperta dei "pesci dimenticati"



16-05-2022

La grande famiglia del ristorante Lilith: Salento genuino tutto da gustare



16-05-2022

Cucina e lievitati: il nuovo corso di Aurora Mazzucchelli



14-05-2022

Yapa: la cucina in viaggio di Matteo Pancetti



14-05-2022

Il Fuoco sacro di Luigi Bergeretto ed Enrico Bartolini: nuova collaborazione al Petra Segreta



13-05-2022

Lo spirito Nikkei di Azotea: sorsi e bocconi intriganti nel nuovo cocktail bar con cucina, a Torino



13-05-2022

Puglia, Identità e storie di gola: 11 relatori d'eccellenza per provare a immaginare la ristorazione del futuro



Lo chef **Alfio Ghezzi**. Foto: **Carlo Baroni**

Seguici su:



Facebook

Twitter

Youtube

Instagram

Il menu cambia ogni mese e mezzo con la possibilità di scegliere 2 percorsi: 7 portate per *l'Esperienza Senso* - dove l'ospite ha possibilità di scegliere il primo e il secondo tra 3 proposte) e un ridotto da 4 portate.

La cena inizia con varie coccole, come il Panino di grano saraceno con verdure stagione, la Focaccina con crema di uova di trota, la Sarda di lago con uvetta e il Pomodorino con lampone e limone salato candito, la Cialda di semi di lino ripiena di crema al rafano.



Lo chef Akio Fujita - Foto: Vat

Tra i primi, ottimo il *Riso cacio pepe balsamico e fave*, un'eleganza incredibile col balsamico che resta sul fondo piatto a impreziosire ogni cucchiata, cottura perfetta e il divertimento delle fave fresche in superficie che regalano la masticabilità e la parte erbacea finale.



La struttura dell'Eala, non impatta sul territorio naturale circostante, ma, anzi, lo accompagna riprendendo alcuni dettagli delle antiche limonaie - Foto: **PhotograficaMangili**

Must have e signature dish lo *Spaghetto mantecato con Chardonnay e Trentingrana, impreziosito dalla polvere di alloro*, giocato con perfezione millimetrica sulle acidità che rinfrescano la bocca, col finale aromatico dell'alloro.



Spaghetti chardonnay e alloro - Foto: **Annalisa Cavaleri**

L'equilibrio è il punto focale di ogni proposta, come dimostra anche il *Carpione in carpione*, pesce endemico locale accompagnato – in un gioco di parole e richiami – con ravanelli carpionati, cioè marinati con aceto bianco, e salsa al sedano bianco per un finale morbido. La sensazione grassa del pesce di lago viene alleggerita dall'acidità del ravanello a bilanciare.



Carpione, ravanelli in carpione e salsa al sedano rapa - Foto: Annalisa Cavaleri

Il lago si trova anche nel *Plin chiuso a mano con farcia di anguilla*, laccato al miele, erbe e sisam, tipica marinatura usata dai pescatori come modalità di conservazione.

Chi ama la carne non resterà deluso con proposte come il *Carrè Agnello con ragù di maiale e camomilla* e la *Faraona in tre consistenze*, petto arrosto con asparagi e morchelle, controfiletto bollito nel suo stesso fondo, chips dalla pelle con sentori di agrumi e senape.



Benessere, relax e sguardo che spazia sul Lago di Garda

La morbidezza la fa da padrona nella *Fracosta di manzo trentino* fatta maturare in grotte di sale, affiancata dalla sua tartare in focaccia croccante. Qui il tocco fresco è dato dal limone salato gelée. Si finisce con un brodo aromatizzato alle spezie per valorizzare anche le parti meno nobili, in chiave antispreco.

E il vegetale dov'è? C'è, anche se la speranza è che diventi ancora più protagonista. Da provare la *Lattuga scottata con pancetta croccante, germogli di piselli, brodo cavedano e base di liquirizia*, crema di pisello e scalogno. Croccantezza e dolcezza che si uniscono nell'esplosione di liquirizia.



Lattuga, piselli e brodo di cavedano alla liquirizia

Il pane è una portata a sé, 20 ore di lievitazione e farine integrali, con burro di malga Tombea (in Val Vestino) e olio extravergine del frantoio di Riva monorigine Casaliva, piccante con sentori di carciofo e pomodoro.

I dolci sono affidati alle mani sapienti di **Giacomo Pascotto** che sa preparare una Millefoglie, come poche ne assaggerete, con crema chantilly, brunoise, coulis e gelato di fragole.



La cantina con oltre 650 etichette - Foto: Annalisa Cavaleri

Cantina curata con oltre 650 etichette curate da **Emanuele Menghili**, 5 anni di esperienza al **Lido 84**. Due i percorsi di degustazione: **Remus**, dal celtico "primitivo" per andare alla riscoperta delle origini e **Ambios**, che significa viaggio, per un tour fra i grandi terroir (soprattutto Italia e Francia).



Millefoglie crema chantilly e fragole Foto: **Annalisa Cavaleri**

Per l'aperitivo o il cocktail di chiusura dirigetevi con sicurezza verso la Terrazza panoramica che vi riporterà ad una dimensione di contatto con la natura.

Condividi



a cura di

Annalisa Leopolda Cavaleri

giornalista professionista e critico enogastronomico, è docente di Antropologia del Cibo e food marketing all'Università di Milano e all'Università Cattolica. Studia da anni il valore simbolico del cibo nelle religioni e collabora con alcune delle più importanti testate del settore

[CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE](#)

PIACERI DELLA VITA

L'arte del saper vivere italiano

Search...



HOME

VITA

PIACERI

ITINERARI DEI SAPORI

UNICITÀ

EVENTI

CLUB PDV

REDAZIONE

GEMME DI GUSTO, GLI APPUNTAMENTI DEL FINE SETTIMANA

Publicato Giovedì, 19 Maggio 2022 16:23 | |

Riceviamo da Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino



Protagonisti la Valle di Cembra, il Lago di Garda, la Valle dei Laghi, la Vallagarina e la collina di Trento, con passeggiate e degustazioni delle migliori specialità enogastronomiche trentine.

Si avvicina un nuovo fine settimana all'insegna del buon vino e del buon cibo, grazie alle iniziative del calendario Gemme di gusto (link), la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicata alla primavera.

In particolare, da venerdì 20 a domenica 22 maggio, alle 17.00, Maso Belvedere di Giovo ospita Esperienza sensoriale, che prevede un'emozionante passeggiata nel vigneto sul far della sera



Per info DANILLO ARLENGHI - daniloarlenghi@partyround.it - Tel. 393 9402049

Viaggi



GEMME DI GUSTO, GLI...

Riceviamo da Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino



IL PRESIDIO SLOW...

Riceviamo da Ufficio stampa Slow Food e volentieri pubblichiamo



GENOVA, IL 21...

Riceviamo da Ufficio Stampa Free Trade e volentieri pubblichiamo



IL 20 MAGGIO È LA...

Riceviamo da Ella Studio e volentieri pubblichiamo



GRADO, 130 ANNI DI...

di Giuseppe Casagrande

con vista panoramica sulla Valle dell'Adige e una degustazione enogastronomica in cantina, utilizzando i 5 sensi, in accompagnamento ai prodotti Latte Trento e Macelleria Paolazzi.

La quota di partecipazione è di 30 euro a persona. Prenotazione obbligatoria il giorno precedente alla data prescelta contattando Maso Belvedere al numero 339 2528710 o via mail a info@masobelvedere.it.



Sabato 21 maggio, alle ore 9.00, ci si sposta a Riva del Garda per Sentieri del gusto, passeggiata di 7 km, per 200 metri di dislivello, tra vigneti ed oliveti dell'Alto Garda, nella zona attorno a Varone, e finale di degustazione presso la nuovissima Galleria del Gusto di Agraria Riva del Garda in compagnia di A. Foletto, Ristorante La Contea, Trota Oro, Brenta Salumi, Azienda Agricola Fontanel, Molino Pellegrini, Panificio Tecchioli, Levà Italia.

La quota di partecipazione è di 45 euro a persona (40 euro per gli iscritti Agririva Club). La prenotazione è obbligatoria entro mercoledì 18 maggio tramite store online aziendale (link). Per informazioni, contattare Agraria Riva del Garda al numero 0464 552133 o via mail a communication@agririva.it



Poco più tardi, alle 9.30, presso Biodebiasi di Patone di Isera è

invece in programma Primavera gusto fragola: una passeggiata tra i filari di questi frutti simbolo della primavera insieme all'agricoltore con finale in azienda per aperitivo a base di prodotti enogastronomici delle aziende locali, tra cui Panificio Moderno, e di un brindisi con fragole e bollicine di Cantina d'Isera. La quota di partecipazione è di 15 euro a persona; 10 euro fino a 18 anni; gratuito sotto i 10 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 18 maggio chiamando il numero 320 1173382 o scrivendo a info@biodebiasi.com.



Sempre nel borgo Igarino, dalle 15.00 in poi, va in scena Naturalia ad Isera, con un tour guidato nel centro storico alla scoperta di giardini segreti celati solitamente da mura e cancelli, dove verranno servite delizie locali, e finale a Palazzo Fedrigotti con un concerto a cura dell'Associazione Filarmonica di Rovereto.

Un'iniziativa in collaborazione con il Comune di Isera, Apt Rovereto Vallagarina Monte Baldo, in cui si potranno scoprire le specialità Biodebiasi, Casa del Vino della Vallagarina, Cantina d'Isera, Locanda delle Tre Chiavi, Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 15 euro. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 20 maggio contattando Apt Rovereto Vallagarina Monte Baldo al numero 0464 430363 o via mail a info@visitrovereto.it.



Chiusura di giornata in Valle di Cembra, e precisamente presso

Villa Corniole a Verla di Giovo, per Aperitivo Primaveraile: un'esperienza insolita, che abbina una visita in cantina, con relativa degustazione dei vini, ad una fresca ed originale proposta di gelato artigianale a base di prodotti trentini e in versione salata. La quota di partecipazione è di 15 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 19 maggio chiamando il numero 0461 695067 o scrivendo a info@villacorniole.com.



Domenica 22 maggio, dalle 9.00 in poi, si sale in sella a Sarche di Madruzzo per Nosiola by e-bike: una giornata all'insegna del gusto e della scoperta del territorio attraverso 7 tappe nelle cantine del territorio – tra cui Cantina Toblino, punto di partenza dell'itinerario, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Maxentia, Azienda Agricola Francesco Poli e Azienda Agricola Giovanni Poli – lungo Il Sentiero della Nosiola, con focus sul Vino Santo Trentino.

I partecipanti devono presentarsi muniti di e-bike. La quota di partecipazione è di 25 euro a persona comprensivi di percorso enogastronomico, guida del territorio e ingresso alla Casa Caveau del Vino Santo. Prenotazione obbligatoria su www.prenota.ecomuseovalledeilaghi.it. Per ulteriori info, chiamare il numero 353 4037389 o scrivere a casacaveauvinosanto@gmail.com.

Non mancano gli appuntamenti fissi, in replica ogni weekend.



Venerdì 20 maggio, alle 10.00, alle 14.30 e alle 16.30, a Isera, è la volta di Marzemino e dintorni, percorso alla scoperta del territorio con visita presso la Cantina di Isera, passeggiata con degustazione dei vini in vigneto e finale in vinoteca con abbinamento gastronomico dei prodotti Biodebiasi, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro a persona, gratuito per bambini e ragazzi fino a 16 anni. È richiesta la prenotazione chiamando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o scrivendo a vinoteca@cantinaisera.it.



Venerdì 20 e sabato 21 maggio, a partire dalle 10.30, c'è invece Spirito di Primavera: una giornata di primavera alla scoperta dello Chardonnay, attraverso una visita guidata dapprima presso Distilleria Marzadro a Nogaredo e quindi nella cantina Madonna delle Vittorie di Arco con finale a tavola, nell'omonimo agriturismo, con un pranzo che esalterà le evoluzioni di quest'uva, dalle bollicine Trentodoc al vino fermo, fino ad un'elegante e morbida grappa, con prodotti Panificio Moderno e Trota Oro in accompagnamento.



La quota di partecipazione è di 50 euro a persona e comprende le visite guidate in distilleria e in cantina e il pranzo con menù a scelta composto da antipasto, primo, dolce, due calici di vino, acqua e caffè. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 19 maggio

chiamando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com.

Venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 maggio infine, dalle 11.00 alle 11.30, Mas dei Chini aspetta tutti i winelovers per Pic-nic vivi la vigna, in replica poi ogni venerdì, sabato e domenica del mese: gli ospiti riceveranno un plaid e un cesto con una selezione di delizie food, tra cui prodotti di Latte Trento e Caseificio degli Altopiani e del Vezzena, accompagnate da una bottiglia della cantina e potranno poi scegliere il punto migliore per gustare queste prelibatezze tra i vigneti della tenuta. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona, 20 euro per i bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro 48 ore precedenti alla data prescelta contattando Mas dei Chini, telefonicamente allo 0461 821513 o via email all'indirizzo info@masdeichini.it.



La rassegna Gemme di gusto è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina e il supporto di BIM Brenta, Comunità della Valle dei Laghi e BIM Sarca.

Ulteriori informazioni:

www.tastetrentino.it/gemmedigusto

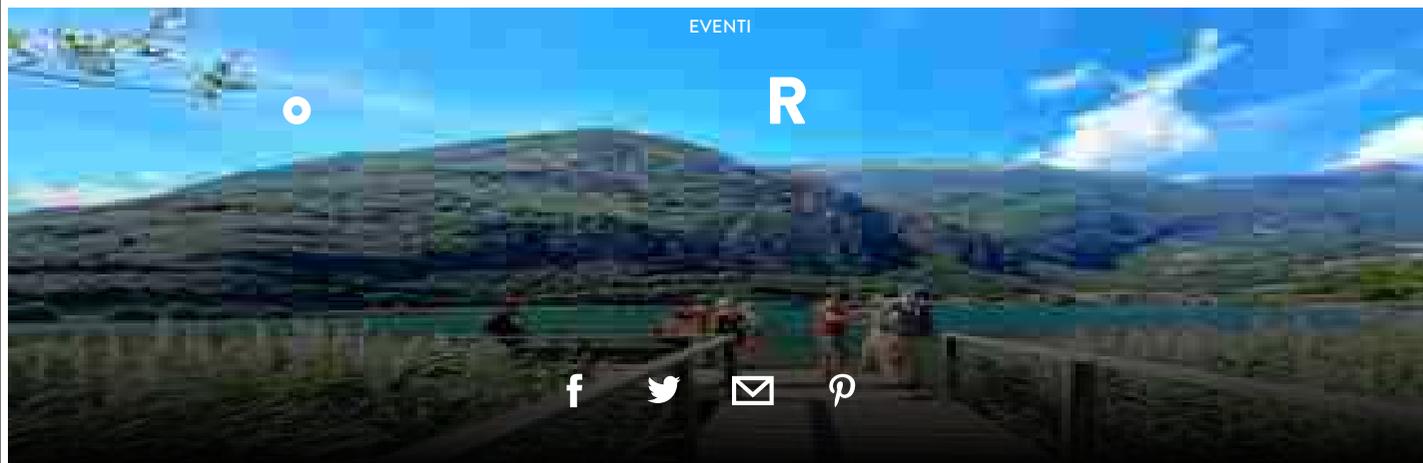


Share

comments

[Succ >](#)

Categoria: VIAGGI



ro rr k

Si avvicina un nuovo fine settimana all'insegna del buon vino e del buon cibo, grazie alle iniziative del calendario **Gemme di gusto**, la rassegna della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** dedicata alla primavera. Protagonisti la Valle di Cembra, il Lago di Garda, la Valle dei Laghi, la Vallagarina e la collina di Trento, con passeggiate e degustazioni delle migliori specialità enogastronomiche trentine. Pronti per un weekend pazzesco?

Da venerdì 20 a domenica 22 maggio, alle 17.00, **Maso Belvedere di Giovo** ospita **Esperienza sensoriale**, che prevede un'emozionante passeggiata nel vigneto sul far della sera con vista panoramica sulla Valle dell'Adige e una degustazione enogastronomica in cantina, utilizzando i 5 sensi, in accompagnamento ai prodotti Latte Trento e Macelleria Paolazzi.

Quota di partecipazione: 30 euro a persona.

Prenotazione obbligatoria il giorno precedente alla data prescelta contattando Maso Belvedere al numero 339 2528710 o via mail a info@masobelvedere.it.

Sabato 21 maggio, alle ore 9.00, ci si sposta a **Riva del Garda** per **Sentieri del gusto**, passeggiata di 7 km, per 200 metri di dislivello, tra vigneti ed oliveti dell'Alto Garda, nella zona attorno a Varone, e finale di degustazione presso la nuovissima Galleria del Gusto di Agraria Riva del Garda in compagnia di A. Foletto, Ristorante La Contea, Trota Oro, Brenta Salumi, Azienda Agricola Fontanel, Molino Pellegrini, Panificio Tecchioli, Levà Italia.

Quota di partecipazione: 45 euro a persona (40 euro per gli iscritti Agririva Club).

Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 18 maggio tramite store online aziendale ([link](#)). Per informazioni, contattare Agraria Riva del Garda al numero 0464 552133 o via mail a communication@agririva.it.

Poco più tardi, alle 9.30, presso **Biodebiasi di Patone di Isera** è invece in programma **Primavera gusto fragola**: una passeggiata tra i filari di questi frutti simbolo della primavera insieme all'agricoltore con finale in azienda per aperitivo a base di prodotti enogastronomici delle aziende locali, tra cui Panificio Moderno, e di un brindisi con fragole e bollicine di Cantina d'Isera.

Quota di partecipazione: 15 euro a persona; 10 euro fino a 18 anni; gratuito sotto i 10 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 19 maggio chiamando il numero 320 1173382 o scrivendo a info@biodebiasi.com.

Sempre **nel borgo lagarino, dalle 15.00 in poi**, va in scena **Naturalia ad Isera**, con un tour guidato nel centro storico alla scoperta di giardini segreti celati solitamente da mura e cancelli, dove verranno servite delizie locali, e finale a Palazzo Fedrigotti con un concerto a cura dell'Associazione Filarmonica di Rovereto. Un'iniziativa in collaborazione con il Comune di Isera, Apt Rovereto Vallagarina Monte Baldo, in cui si potranno scoprire le specialità Biodebiasi, Casa del Vino della Vallagarina, Cantina d'Isera, Locanda delle Tre Chiavi, Panificio Moderno.

Quota di partecipazione: 15 euro.

Prenotazione obbligatoria entro venerdì 20 maggio contattando Apt Rovereto Vallagarina Monte Baldo al numero 0464 430363 o via mail a info@visitrovereto.it.

Chiusura di giornata in Valle di Cembra, e precisamente presso **Villa Corniole a Verla di Giovo**, per **Aperitivo Primaveraile**: un'esperienza insolita, che abbina una visita in cantina, con relativa degustazione dei vini, ad una fresca ed originale proposta di gelato artigianale a base di prodotti trentini e in versione salata.

Quota di partecipazione: 15 euro a persona.

Prenotazione obbligatoria entro giovedì 19 maggio chiamando il numero 0461 695067 o scrivendo a info@villacorniole.com.

Domenica 22 maggio, dalle 9.00 in poi, si sale in sella a **Sarche di Madruzzo per Nosiola by e-bike**: una giornata all'insegna del gusto e della scoperta del territorio attraverso 7 tappe nelle cantine del territorio – tra cui Cantina Toblino, punto di partenza dell'itinerario, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Maxentia, Azienda Agricola Francesco Poli e Azienda Agricola Giovanni Poli – lungo Il Sentiero della Nosiola, con focus sul Vino Santo Trentino. *I partecipanti devono presentarsi muniti di e-bike.*

Quota di partecipazione: 25 euro a persona comprensivi di percorso enogastronomico, guida del territorio e ingresso alla Casa Caveau del Vino Santo.

Prenotazione obbligatoria su prenota.ecomuseovalledeilaghi.it. Per ulteriori info, chiamare il numero 353 4037389 o scrivere a casacaveauvinosanto@gmail.com.

Non mancano gli appuntamenti fissi, in replica ogni weekend.

Venerdì 20 maggio, alle 10.00, alle 14.30 e alle 16.30, a Isera, è la volta di **Marzemino e dintorni**, percorso alla scoperta del territorio con visita **presso la Cantina di Isera**, passeggiata con degustazione dei vini in vigneto e finale in vinoteca con abbinamento gastronomico dei prodotti Biodebiasi, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno.

Quota di partecipazione: 20 euro a persona, gratuito per bambini e ragazzi fino a 16 anni. Prenotazione obbligatoria chiamando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o scrivendo a vinoteca@cantinaisera.it.

Venerdì 20 e sabato 21 maggio, a partire **dalle 10.30**, c'è invece **Spirito di Primavera**: una giornata di primavera alla scoperta dello Chardonnay, attraverso una visita guidata dapprima presso **Distilleria Marzadro a Nogaredo** e quindi nella cantina **Madonna delle Vittorie di Arco** con finale a tavola, nell'omonimo agriturismo, con un pranzo che esalterà le evoluzioni di quest'uva, dalle bollicine Trentodoc al vino fermo, fino ad un'elegante e morbida grappa, con prodotti Panificio Moderno e Trota Oro in accompagnamento.

Quota di partecipazione: 50 euro a persona e comprende le visite guidate in distilleria e in cantina e il pranzo con menù a scelta composto da antipasto, primo, dolce, due calici di vino, acqua e caffè. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 19 maggio chiamando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com.

Venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 maggio infine, **dalle 11.00 alle 11.30**, **Mas dei Chini** aspetta tutti i winelovers per **Pic-nic vivi la vigna**, in replica poi **ogni venerdì, sabato e domenica del mese**: gli ospiti riceveranno un **plaid e un cesto con una selezione di delizie food**, tra cui prodotti di Latte Trento e Caseificio degli Altopiani e del Vezzena, accompagnate da **una bottiglia della cantina** e potranno poi scegliere il punto migliore per gustare queste prelibatezze tra i vigneti della tenuta.

Quota di partecipazione: 35 euro a persona, 20 euro per i bambini fino a 12 anni.

Prenotazione obbligatoria entro 48 ore precedenti alla data prescelta contattando Mas dei Chini, telefonicamente allo 0461 821513 o via email all'indirizzo info@masdeichini.it.



1/5



p t p D t s E

2/5



I

M

E



3/5



D s r **E**

4/5



v u **D** p E

5/5

s v **D** o s v t E



IL GUSTO

I PIACERI DEL GUSTO

LE STORIE

VIAGGI DI GUSTO

VINI E SPIRITI

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

di Lara De Luna



(Foto Eugenio Luti)

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nelle placide profondità dell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di gravità

26 Maggio 2022 alle 08:53

3 minuti di lettura

Tutto nasce da un'idea, dal sogno di un qualcosa che possa nascere, o meglio crescere, nelle profondità di un lago placido. Placido come il Lago di Garda, sulle cui sponde si affacciano numerose cantine, generoso con l'uva e i vignaioli. È qui infatti che dal 2020 riposano le bottiglie del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) della Cantina di Riva. Un'esperienza che ricorda altri invecchiamenti particolari (l'Akènta Sub di Santa Maria La Palma in Sardegna, oppure il Lagorai della Cantina Romanese, sempre in area Trentodoc.

Ma ogni realtà è unica e i vini di Cantina di Riva raccontano un altro modo e un'altra esperienza ancora. Quella di vignaioli che non si accontentano di restare nei limiti posti dalla geografia terrestre, ma li saltano e provano ad andare oltre. Più a fondo, in questo caso. Ma non solo. La cantina infatti già dal 2004 ha impiantato un progetto di diversificazione dello studio e dello sfruttamento del suolo - nel complesso viene anche coltivato e prodotto un'olio di alta qualità in un territorio ampio

IL GUSTO



Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

DI LARA DE LUNA



Leggi anche

e consortile che vale ogni anno circa 35mila quintali di uva-; una volta avviata la macchina - licenza poetica - è partita la zonazione del territorio in modo da poter implementare la produzione e allo stesso tempo, soprattutto, creare una netta trasformazione qualitativa della zona di pertinenza della cantina. Idea giunta al successo grazie alle informazioni precise sulla pedo-morfologia del terreno e sul microclima che lo studio di zonazione ha permesso di portare a casa. Il progetto di Brezza di Riva è solo un tassello di questo grande disegno. Il più spettacolare, di sicuro. Il più poetico.



Alcuni dei vini di Cantina di Riva

La linea Bollicine di Riva infatti, nel particolare già dedicata al lago e alle peculiarità che l'aria lacustre può regalare alle uve che vi si affacciano e che godono di quei venti e di quella Brezza (ça va sans dire), annovera la presenza tra le sue fila (insieme al pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e al Brezza Riva Brut) del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, un Trentodoc Spumante Metodo Classico che non invecchia in cantina, bensì a 38 metri di profondità. Ogni anno infatti, dalla mattina del 27 giugno 2020 (anno del primo posizionamento) una cassa di acciaio di particolare fattura viene immersa nel Lago di Garda, che a quel punto diventerà non solo testimone della crescita dell'uva, ma materialmente attore della trasformazione del vino. Grazie all'esposizione a una temperatura costante (dai 9° ai 13°), infatti, e al remuage naturale causato dal moto ondoso profondo, queste bottiglie (circa 1200 per ogni lotto) vivono un'esperienza unica, invecchiando di fatto nelle migliori condizioni possibili per un vino. Un trattamento dolce per delle uve Chardonnay nate e cresciute in un vigneto dell'Alto Tennesse coltivato in metodo biologico - in linea con l'attenzione della cantina, che certifica tutti i trattamenti e i metodi di conduzioni di ogni singolo vigneto - con una resa bassissima, mai superiore ai 40 hl per ettaro.



Tra degustazioni e aste, anche Vinitaly si mobilita per l'Ucraina



Una bottiglia di Lambrusco che spazza via i luoghi comuni sui vini facili



Joe Bastianich e il nuovo podcast: "Gli eroi del vino? Vignaioli irriverenti, oltre i confini"

IL GUSTO



Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

DI LARA DE LUNA

Tortelli di zucca e culatta: la meraviglia di mangiare in una Mantova dal fascino sempre incredibile

DI EDOARDO RASPELLI

Caffè, qual è il prezzo giusto? Per gli esperti almeno 1,50 euro

DI LARA DE LUNA

Un anno in cucina con Peppe Guida: il purè di patate

A CURA DI LAURA MARI

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

Rinasce il vino cullato dalle onde

LARA LORETI

14 Novembre 2019

Un lavoro particolare che si inserisce bene nel lavoro che la cantina fa nella zona dell'Alto Garda, per definizione e natura un'enclave particolare all'interno delle realtà più classiche della viticoltura del Trentino. Con una superficie di 369,98 kmq, il Lago di Garda è il più grande lago d'Italia. Qui, lungo i pendii delle colline, ben scoscese, le radici delle vigne affondano in terreni di matrice calcarea particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora con il loro soffio costante accentuano la crescita sana e regolare delle piante: è proprio a loro che si deve il nome "Pelèr" che identifica la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva.



Lavorare oltre i limiti e sfruttare la fisica e le sue leggi a favore del vino. Lo fa anche Cantina di Bolzano, nel vicino Alto Adige, ma con un senso del tutto diverso. L'azienda sorge quasi nel cuore della città, nel quartiere di San Maurizio, sorge una struttura all'avanguardia dal punto di vista architettonico e della sostenibilità. Sono numerose le possibilità di esperienze in vigneto, come ad esempio gli affascinanti tour organizzati, su richiesta, per scoprire i vigneti limitrofi da cui nasce il Mauritius e da cui godere di una vista impagabile dalla splendida terrazza panoramica. Prendendo invece la funivia del Renon si può andare alla scoperta dei vigneti affacciati sul centro di Bolzano che danno vita al Sauvignon Mock, frutto di una viticoltura che avviene sui ripidi pendii a 500 mslm.



Tra le più interessanti, l'esperienza legata alla forza di gravità. In questa avveniristica struttura disposta su cinque piani, alla sua inaugurazione definita la Cattedrale del Vino, di grande rilievo avviene il processo di lavorazione dell'uva e della vinificazione a "caduta libera", sfruttando la forza di gravità. Un processo naturale che turisti e visitatori possono scoprire e apprezzare di persona: su richiesta e solo per piccoli gruppi. Il percorso dall'alto verso il basso non è un caso. Le uve portate in cantina dagli oltre 220 viticoltori, vengono infatti portate nel punto più alto di questo cubo avveniristico e vengono fatte cadere. Non a caso ovviamente, la discesa avviene delicatamente, in una caduta libera cautamente guidata, dall'immissione fino allo stoccaggio e all'affinamento in cantina. Una scelta che in alcune interviste l'enologo Stephan Filippi ha spiegato come agevolante un minore impatto meccanico sulle uve. "Così riusciamo a preservare la massima qualità. Inoltre, utilizzando diversi contenitori e serbatoi, possiamo separare e lavorare al meglio le diverse varietà e le uve provenienti dai vari appezzamenti, in modo tale da dare piena espressione alle caratteristiche di ogni uva".

Argomenti

[Cantine e vini](#)[Vini e spiriti](#)

Vino e Arte che Passione e' tornata ad abbracciare il suo pubblico

In una Roma assoluta come fosse già piena estate è tornato vino e Arte che Passione evento di CT Consulting che come ogni anno si è svolto nello splendido scenario del Casino dell'Aurora Pallavicini di fronte al Quirinale. Un we carico di eventi enogastronomici per la capitale, che a causa delle restrizioni dell'ultimo periodo si sono trovati ad accavallarsi facendosi una concorrenza che per l'alta qualità organizzativa di tutti gli operatori non avrebbe meritato. Ma è comunque stato un banco di prova per testare la fedeltà degli appassionati agli eventi ai quali tengono veramente ed il pubblico di Vino e Arte che Passione ha risposto come sempre in grande stile, dimostrando l'attaccamento alla riuscita manifestazione che il duo Formisano - Pocchiari anima di CT Consulting ha trasformato negli anni in un appuntamento irrinunciabile per i suoi fan. I punti di forza sono sempre gli stessi, in primis una location straordinaria ricca di opere d'arte di valore internazionale che il pubblico ha la possibilità di visitare tra una degustazione e un'altra. A questo si aggiunge il nutrito programma di seminari e masterclass dedicate a vini iconici, come il Lupicaia e il Castello del Terriccio o quello sui vini del Barone Serramarrocco cui erano dedicati due tra i focus più apprezzati dai presenti. Degustazioni svolte in atmosfera esclusiva di avvolgente eleganza per renderli veramente unici, anche grazie al numero ridotto alle 16 presenze che ne assicura il massimo coinvolgimento. Sulla stessa linea anche la Vip Lounge allestita all'interno, in cui le Aziende hanno voluto proporre ad una selezione di ospiti degustazioni particolari dei loro vini più rappresentativi. In ultimo ma punto di forza di grande solidità la presenza delle Aziende in degustazione, il cui biglietto visita è stato affidato alla imponente batteria dei Trento Doc allestito in entrata ad annunciare la qualità assoluta dei vini presenti. In coda al successo di quest'anno alcune indiscrezioni vorrebbero per la prossima stagione il battesimo di una nuovo appuntamento della stessa organizzazione. Non un sostitutivo di questa formula ormai consolidata ma un figlio della qualità di quest'ultima. Si pensa ad un evento in location ancora più esclusive e alla proposta di percorsi numericamente concentrati sull'aspetto inclusivo, per garantire esperienze di altissimo spessore. Per ora solo rumors ma visto il risultato dell'organizzazione di Vino e Arte che Passione, se si farà sarà ancora un bellissimo evento. Le Aziende presenti Istituto Trento Doc: Abate Nero - Altemasi - Balter - Bellaveder - Borgo dei Passeri - Cantina Aldeno - Cantina d'Isera - Cantina di Riva - Cantina Endrizzi Elio e F.Ili - Cantina Furletti Gabriele - Cantina Mori Colli Zugna - Cantina Romanese - Cantina Roveré della Luna Aichholz - Cantina Salizzoni - Cantina Sociale di Trento - Cantina Toblino - Cantine Ferrari - Cantine Levii - Cantine Monfort - Cembra cantina di montagna - Cenci Trentino - Cesarini Sforza Spumanti - Conti Bossi Fedrigotti - Corvée - De Tarczal - De Vigili - Dolomis - Endrizzi - Etyssa - Fondazione Edmund Mach - Gaierhof - Letrari - LeVide - Madonna delle Vittorie - Man Spumanti - Marco Tonini - Mas dei Chini - Maso Martis - Maso Nero - Maso Poli - Metius - Mittestainer - Moser - Pedrotti Spumanti - Pisoni F.Ili - Pravis - Ress - Revì - Rotaliana Cantina in Mezzolombardo - Rotari - San Leonardo - San Michael - Seiterre - Simoncello Armando - Spagnoli - Tenuta Maso Corno - Tenute Vidi - Terre del Lagorai - Valentini di Weinfeld - Villa Corniole - Viticoltori in Avio - Wallenburg - Zanotelli Elio & F.Ili Cantine: Barone di Serramarrocco, Sicilia - Borgo Conventi, Friuli - Cantine Biondelli, Lombardia - Castelli del Grevepesa, Toscana - Castello del Terriccio, Toscana - Castello di Buttrio, Friuli - Colognole, Toscana - Colsaliz, Veneto - Conte Leopardi, Marche - Conti Riccati, Veneto - Conte d'Attimis Maniago, Friuli - Il Pollenza, Marche - Kurtatsch, Alto Adige - LeVide, Trentino - Masi, Veneto - Nuova Tenuta Paradiso, Umbria - Paolo e Noemia d'Amico - Petra Nevara, Puglia - Petrolo, Toscana - Pomario, Umbria - Principe Pallavicini, Lazio - Rivera, Puglia - Sassodisole, Toscana - Serego Alighieri, Veneto - Tenuta Fiorano, Lazio - Tenuta San Leonardo, Trentino - Villa Sandi, Veneto - Zaccagnini, Abruzzo Masterclass: Azienda Pomario Barone Serramarrocco Castello Del Terriccio Cantina Zaccagnini Paolo E Noemia D'amico Principe Pallavicini Bruno Fulco

Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nelle placide profondità dell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di gravità. Tutto nasce da un'idea, dal sogno di un qualcosa che possa nascere, o meglio crescere, nelle profondità di un lago placido. Placido come il Lago di Garda, sulle cui sponde si affacciano numerose cantine, generoso con l'uva e i vignaioli. È qui infatti che dal 2020 riposano le bottiglie del Brezza



Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) della Cantina di Riva. Un'esperienza che ricorda altri invecchiamenti particolari (l'Akènta Sub di Santa Maria La Palma in Sardegna, oppure il Lagorai della Cantina Romanese, sempre in area Trentodoc. Ma ogni realtà è unica e i vini di Cantina di Riva raccontano un altro modo e un'altra esperienza ancora. Quella di vignaioli che non si accontentano di restare nei limiti posti dalla geografia terrestre, ma li saltano e provano ad andare oltre. Più a fondo, in questo caso. Ma non solo. La cantina infatti già dal 2004 ha impiantato un progetto di diversificazione dello studio e dello sfruttamento del suolo - nel complesso viene anche coltivato e prodotto un'olio di alta qualità in un territorio ampio e consortile che vale ogni anno circa 35mila quintali di uva-; una volta avviata la macchina - licenza poetica - è partita la zonazione del territorio in modo da poter implementare la produzione e allo stesso tempo, soprattutto, creare una netta trasformazione qualitativa della zona di pertinenza della cantina. Idea giunta al successo grazie alle informazioni precise sulla pedo-morfologia del terreno e sul microclima che lo studio di zonazione ha permesso di portare a casa. Il progetto di Brezza di Riva è solo un tassello di questo grande disegno. Il più spettacolare, di sicuro. Il più poetico. La linea Bollicine di Riva infatti, nel particolare già dedicata al lago e alle peculiarità che l'aria lacustre può regalare alle uve che vi si affacciano e che godono di quei venti e di quella Brezza (ça va sans dire), annovera la presenza tra le sue fila (insieme al pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e al Brezza Riva Brut) del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, un Trentodoc Spumante Metodo Classico che non invecchia in cantina, bensì a 38 metri di profondità. Ogni anno infatti, dalla mattina del 27 giugno 2020 (anno del primo posizionamento) una cassa di acciaio di particolare fattura viene immersa nel Lago di Garda, che a quel punto diventerà non solo testimone della crescita dell'uva, ma materialmente attore della trasformazione del vino. Grazie all'esposizione a una temperatura costante (dai 9° ai 13°), infatti, e al remuage naturale causato dal moto ondoso profondo, queste bottiglie (circa 1200 per ogni lotto) vivono un'esperienza unica, invecchiando di fatto nelle migliori condizioni possibili per un vino. Un trattamento dolce per delle uve Chardonnay nate e cresciute in un vigneto dell'Alto Tennesse coltivato in metodo biologico - in linea con l'attenzione della cantina, che certifica tutti i trattamenti e i metodi di conduzioni di ogni singolo vigneto - con una resa bassissima, mai superiore ai 40 hl per ettaro. Un lavoro particolare che si inserisce bene nel lavoro che la cantina fa nella zona dell'Alto Garda, per definizione e natura un'enclave particolare all'interno delle realtà più classiche della viticoltura del Trentino. Con una superficie di 369,98 kmq, il Lago di Garda è il più grande lago d'Italia. Qui, lungo i pendii delle colline, ben scoscese, le radici delle vigne affondano in terreni di matrice calcarea particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora con il loro soffio costante accentuano la crescita sana e regolare delle piante: è proprio a loro che si deve il nome Brezza Riva che identifica la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva. Lavorare oltre i limiti e sfruttare la fisica e le sue leggi a favore del vino. Lo fa anche Cantina di Bolzano, nel vicino Alto Adige, ma con un senso del tutto diverso. L'azienda sorge quasi nel cuore della città, nel quartiere di San Maurizio, sorge una struttura all'avanguardia dal punto di vista architettonico e della sostenibilità. Sono numerose le possibilità di esperienze in vigneto, come ad esempio gli affascinanti tour organizzati, su richiesta, per scoprire i vigneti limitrofi da cui nasce il Mauritius e da cui godere di una vista impagabile dalla splendida terrazza panoramica. Prendendo invece la funivia del Renon si può andare alla scoperta dei vigneti affacciati sul centro di Bolzano che danno vita al Sauvignon Mock, frutto di una viticoltura che avviene sui ripidi pendii a 500 mslm. Tra le più interessanti, l'esperienza legata alla forza di gravità. In questa avveniristica struttura disposta su cinque piani, alla sua inaugurazione definita la Cattedrale del Vino, di grande rilievo avviene il processo di lavorazione dell'uva e della vinificazione a caduta libera, sfruttando la forza di gravità. Un processo naturale che turisti e visitatori possono scoprire e apprezzare di persona: su richiesta e solo per piccoli gruppi. Il percorso dall'alto verso il basso non è un caso. Le uve portate in cantina dagli oltre 220 viticoltori, vengono infatti portate nel punto più alto di questo cubo

avvenieristico e vengono fatte cadere. Non a caso ovviamente, la discesa avviene delicatamente, in una caduta libera cautamente guidata, dall'immissione fino allo stoccaggio e all'affinamento in cantina. Una scelta che in alcune interviste l'enologo Stephan Filippi ha spiegato come agevolante un minore impatto meccanico sulle uve. "Così riusciamo a preservare la massima qualità. Inoltre, utilizzando diversi contenitori e serbatoi, possiamo separare e lavorare al meglio le diverse varietà e le uve provenienti dai vari appezzamenti, in modo tale da dare piena espressione alle caratteristiche di ogni uva.



Giovedì, 26 Maggio 2022

Chi siamo | Articoli dal 4.4.11

Cerca...

Home | Servizi Speciali | Photogallery | I Nostri Consigli | Video | Archivio



Siamo online da
5541 Giorni 13 ore, 43 m, 15 s

26
MAG

Concorso enologico Città del Vino: il Sud Italia alla ribalta - TUTTI I PREMIATI

Publicato in [Il Concorso](#) il 26 Maggio 2022



Sono due i migliori vini nella classifica finale del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino 2022

che si è tenuto a Priocca, in Piemonte, a cui sono state assegnate Gran Medaglie d'Oro, e tutti e due del sud: il rosso Villa Fragola Riserva Igp Puglia delle Tenute Sannella di San Severo (Foggia), un Nero di Troia (51%) e Primitivo (49%) del 2015 che ha ottenuto 95/100, stesso punteggio ottenuto dal Mastro Terenzio 2011, il vino passito di Moscato bianco in purezza Terre di Cosenza Dop dell'azienda Feudo di Sanseverino di Saracena (Cosenza). I vini del Sud sono i veri protagonisti di questa edizione: Abruzzo, Puglia, Basilicata, Calabria, Campania sono le regioni più medagliate, insieme a Sardegna e Sicilia. Molti i punteggi a parimerito e, soprattutto, anche per questa edizione, ed è la seconda volta che accade, sono state assegnate solo Gran Medaglie d'Oro (in tutto 34) e 323 Medaglie d'Oro; questo per rispettare il regolamento Oiv Organizzazione Internazionale Vite e Vino, che impone che solo il 30% dei vini in concorso possa essere premiato.

La Calabria è la regina del concorso, con 5 Gran Medaglie d'Oro e 5 Oro; segue la Campania con 3 Medaglie d'Oro e 14 d'Oro; si comporta bene anche il Lazio con 3 Gran Medaglie d'Oro e 13 Oro; la Puglia 2 Gran Medaglie d'Oro e 16 Oro; la Basilicata ha 2 Gran Medaglie d'Oro e 7 Medaglie d'Oro; l'Abruzzo ha una Gran Medaglia d'Oro e 9 Medaglie d'Oro. La Sardegna con 29 Medaglie (2 Gran Oro e 27 Oro) ottiene ottimi risultati e la Sicilia, con i suoi 9 oro conferma la sua vocazione. Ottima performance per la piccola Valle d'Aosta con 3 Gran Medaglie d'Oro e 8 Oro, il Veneto con Tre Gran Oro e 41 Oro; il Piemonte con un Gran Oro e 28 Oro, la Toscana ha una Gran Medaglia d'Oro e 16 Oro; il Trentino una Gran Oro e 12 Oro.

Il miglior vino bianco è la Falanghina del Sannio Dop 2017 vendemmia tardiva dell'Azienda Agricola Fontanavecchia di Libero Lillo a Torrecuso (BN). Il miglior spumante è il Colli Euganei Fior d'Arancio Docg 2021 dell'Azienda agricola Giacomo Salmaso di Montegrotto Terme (PD). Il miglior rosato è il vino dell'Azienda Agricola Roccavinealis, con il Granaccia Igt Colline Savonesi "La Rebecca" 2021 di Roccavignale (Savona).

Bene i vini brasiliani con 7 Medaglie d'Oro, al primo posto il Pinot Noir 2021 della Vinicola Campestre di Zanonto azienda del Rio Grande so Sul e le 6 Medaglie d'Oro dei vini Moldavi, con al primo posto il dolce Sauvignon blanc 2017 later harvest dell'azienda Fautor di Chisinau. Si è trattato di un lungo fine settimana di degustazioni alla cieca che si sono svolte nei locali

FLASH NEWS

13 MAG

Abbinamento tra mozzarella di bufala Dop e vino: il primo corso del consorzio





di Mgm Mondodelvino a Priocca, grazie alla disponibilità dell'azienda che ha messo a disposizione dello staff di Città del Vino i necessari servizi di logistica e organizzativi. Il concorso ha assegnato anche riconoscimenti speciali Forum Spumanti del Comune di Valdobbiadene (TV), Città del Bio, Mondo Merlot, e un riconoscimento eccezionale in omaggio a Duino Aurisina (Devin-Nabrežina in sloveno) la Città Italiana del Vino 2021: il miglior vino del Friuli Venezia Giulia è il Prosecco Rosé DOC Extra Dry Millesimato dell'Azienda Agricola Battista II di Mauro Lorenzonetto di Latisana (Udine).

Il miglior Nebbiolo 100%, premio voluto dal Coordinamento delle Città del Vino del Piemonte, Valle d'Aosta Lombardia e Sardegna (regione che vanta una piccola area vinificata proprio a Nebiolo, con una b soltanto...) è il Colline Novaresi Doc 2017 dell'Azienda Il Rocco di Mezzomerico (Novara) che ottiene una meritata Medaglia d'Oro.

Il miglior vino merlot (con almeno l'85% di questo vitigno) va al Medaglia d'Oro Merlot Colli Aprutini Igt 2015 dell'Azienda Tenute Masciarelli i San Martino sulla Marrucina (CH) per il premio speciale Mondo Merlot assegnato dal Comune di Aldeno (Trento).

Molte le bollicine d'oro e d'argento per il Forum Spumanti premio speciale a cura del Comune di Valdobbiadene (TV). Infine spazio anche ai vini bio con il premio speciale a cura di Associazione Città del Bio.

Il presidente di Città del Vino, Angelo Radica: "Il concorso che si è da poco concluso, giunto alla sua ventesima edizione, è una vetrina con importanti ricadute economiche per i territori. Molti Comuni si candidano a ospitarlo: annuncio, infatti, che nel 2023 il concorso si terrà a Sambuca di Sicilia (Agrigento) dall'11 al 14 maggio. Intanto per il 2024 si è candidata Gorizia nell'ambito delle iniziative di Capitale Europea della Cultura 2025 insieme a Nova Gorica".

La premiazione si terrà a Torino, il prossimo 7 luglio, in una location particolare: sindaci e aziende saranno accolti dal grande centro congressi della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino nella sua sede di Grugliasco. Perché, come più volte ribadito, riceveranno gli attestati di Gran Medaglia d'Oro e Medaglia d'Oro e i premi speciali sia le aziende vitivinicole sia i loro sindaci, a ribadire il legame tra vino e territorio. Negli oltre 1.300 campioni iscritti al concorso, oltre ai vini italiani, si sono presentate aziende di Portogallo, Brasile, Moldavia, Germania, Croazia, Lussemburgo e Azerbaijan. Per il Belpaese rappresentate tutte le regioni, ma quelle con il maggior numero sono Veneto, Sardegna, Piemonte, Campania, Puglia, Toscana, Lazio e Abruzzo. Il Concorso è autorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole e ha il patrocinio tecnico dell'Oiv, Organizzazione Internazionale della Vite e del vino.

I PREMIATI

GRAN MEDAGLIA D'ORO

- TENUTE SANNELLA SOCIETA AGRICOLA SRL VILLA FARAGOLA RISERVA 2015
- Feudo dei Sanseverino Soc. Coop. Mastro Terenzio 2011





FACEBOOK FAN BOX



I PIÙ LETTI DI MAGGIO

Caravaggio acquista due ettari a Vulcano. Produrrà un Carricante. E non solo

Olio della settimana - cultivar Taggiasca 2021, di Pietralata

Napoli, ripresa del turismo alla grande. Nencini (Nh Hotel): "Boom di prenotazioni"

- Cantina Sant' Andrea Az.Agr. di Pandolfo Gabriele SOGNO 2015
- Município de Oeiras - Carcavelos Villa Oeiras - Superior 15 anni
- Casale del Giglio Soc. Agr. S.r.l. APHRODISIUM 2020
- Cooperativa Vitivinicola da Ilha do Pico - Picowines, CRL Lajido 2007
- TENUTE SANNELLA SOCIETA AGRICOLA SRL IMPAVIDO RISERVA 2015
- OLEARIA VINICOLA ORSOGNA S.C.A. NICAN 2009
- Cantina Sociale di Avio S.c.a. VENDEMMIA TARDIVA 2019
- Azienda Agricola Ca' Biasi BREGANZE D.O.C TORCOLATO 2018
- Az. Agr. Fontanavecchia di Libero Rillo LIBERO 2017
- Artese Giovanna Aurum Deum Zibibbo Passito 2020
- Cantina di Venosa scarl AGLIANICO DEL VULTURE DOCG 2013
- az. agr. Giacomo Salmaso COLLI EUGANEI FIOR D ARANCIO DOCG 2021
- Caves Santa Marta, Vinhos e Derivados, CRL Caves Santa Marta Porto 10 Anos 2012
- Rui Franco Joana da Cana 2018 Regional Tejo Tinta Barroca
- Cantina Sant' Andrea Az.Agr. di Pandolfo Gabriele DUNE 2020
- Feudo dei Sanseverino Soc. Coop. Moscato Passito al Governo di Saracena 2013
- Magri Sereno Società Agricola S.S. Moscato di Scazno DOCG 2017
- PIACENTINI SOCIETA AGRICOLA SRL RODOLFO 2017
- Dona Otília Lda DONA Otília PORTO TAWNY 10 ANOS
- Ferruccio Deiana & C. s.a.s. OIRAD 2018
- La Vrille di Hervé Daniel Deguillame Chambave Muscat Flétri 2018
- La Vrille di Hervé Daniel Deguillame Chambave Muscat 2019
- Vin Santo del Chianti Riserva 2016
- Azienda Agricola Torre dei Chiusi di Domenico Pulcino ADRIA 2021
- Adega Cooperativa do Cartaxo CTX Vino Licoroso Abafado Branco DOC do Tejo 2014
- La Crotta di Vegneron Coop. Agr. Vallée d Aoste DOC Chambave Moscato Passito
- Valle d Aosta DOC Chambave Moscato Passito Moscato bianco
- Podere ai Valloni Boca DOC Vigna Cristiana 2012
- Barone G. R. Macri Centocamere Passito 2019
- Az.Agr. Bicu de Fremundi di Colangelo Alfonso LIMATA 2021
- Cantine del Notaio L' Autentica 2019
- Soc. Agr. Sandre s.s. Cuor di Vigna 2018
- Cantina Fara Oro Passito 2020

MEDAGLIA D'ORO

- Enofanusa srl JARAYA 2021
- Caves Santa Marta, Vinhos e Derivados, CRL Conde Guião Porto 10 Anos White 2012
- Cantine del Notaio La Firma 2016
- Fina Vini srl CARO MAESTRO 2017
- Terzoni Claudio Società Agricola S.S. La Conchiglia SENSAZIONI D INVERNO LE VIRTU DEL POGGIO 2016
- Azienda Agricola Baccellieri Greco di Bianco 2016
- Coimbra de Mattos Porto 2016
- Caves Santa Marta, Vinhos e Derivados, CRL Caves Santa Marta Porto Ruby 2019
- Acquesi ACQUESI ASTI DOCG 2021
- HERERO SRL PRIMACLASSE 2018
- Cantina Valtidone srl Colli Piacentini Malvasia Doc Fermo 50 Vendemmie 2020
- Tenuta la Graziosa Barbera d Asti Colli Astiani 2018
- Corte Manzini dei F.lli Manzini Società Agricola CORTE MANZINI AMABILE 2021
- Azienda Agricola La Cura di Corsi Enrico Merlot 2020
- Município de Oeiras - Carcavelos Villa Oeiras 7 anos
- Cantina Bolzano Soc. Coop. Alto Adige Cabernet Riserva DOC Mumerter 2018
- Cantina Sociale La Giara CANNONAU LA GIARA 2018
- Agrivitivinicola Badesi srl LI JUNCHI 2021
- Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola DIRUPO 2021
- Fattoria La Vialla di Gianni, Antonio e Bandino Lo Franco Soc. Agr. Sem. Casal Duro 2018
- Adega Cooperativa da Carvoeira Velhos Tempos 2018
- HERERO SRL HERERO.16 2017
- Camolas & Matos Lda Camolas Moscatel Roxo de Setúbal 2017
- SOCIETA AGRICOLA PEZZUOLI S.S. PIETRASCURA 2021
- Matos Brancos Matos Brancos 2020
- Barone Montalto AMMASSO 2019
- Il Roccolo di Mezzomerico VALENTINA VENDEMMIA TARDIVA 2017
- Cantine Pepi TERRA E CIELO PASSITO DI FRAPPATO TERRE SICILIANE I.G.P.N 2020
- Az. Agr. Termine Grosso di Antonio Giglio Verga DON FABRIZIO ANNIVERSARIO 2017
- Dona Otília Lda DONA Otília PORTO WHITE 10 ANOS
- Azienda Agricola Faniglione Pietro ELPÀ•S OTTAVIANELLO 2021
- CANTINA DI SORSO SENNORI SRL ALIKANTE 2017
- FAUTOR SRL LATE HARVEST Sauvignon Blanc 2017
- Azienda Agricola Demarie Giovanni di Demarie Aldo Roero Riserva DOCG 2018
- Rigoli S.S. L Assiolo 2018
- Gruppo Italiano Vini Spa SARTIANO 2020
- FAUTOR SRL ICE WINE Traminer-Muscat Ottonel 2016
- Terre del Sole Zerilli Zerì - Petit Verdot 2021
- Camboni Giovanni az. Vitivinicola TRACCIA 2020
- Terrenostre ASTI D.O.C.G 2021
- Azienda Agricola Conte Collalto Sarl VINCIGUERRA I Colli di Conegliano Rosso DOCG 2017
- Ca del Colle di Facchin Mauro COLLI EUGANEI DOCG FIOR D ARANCIO SPUMANTE DOLCE 2021
- Enofanusa srl EILEOS 2021



Moët Hennessy compra Château du Galoupet: i rosati adesso sono super-sostenibili

Uiv, Frescobaldi sarà presidente. Bersano, Botter, Lungarotti, Sartor papabili vice

Tonno rosso, a fine maggio inizia la cattura: ricchi in aumento del 40 per cento

Dalla Franciacorta all'Etna, 8 wine resort imperdibili per Wine Enthusiast

Il Corfilac di Ragusa torna a "vivere": tre giorni di convegni, seminari e tasting di formaggi

ULTIMI COMMENTI

All'aeroporto di Catania I Dolci di Agata nuovo negozio del gruppo Lagardère

Riccardo Sideri

22.05.2022 14:37

Vicino alla cassa si trovano degli invitanti sacchetti di pasticceria secca. il cartello del prezzo vicino ...

Olio della settimana - Siracusana Zaituna 2021 di Tenuta Cavasecca

Tiziana

22.05.2022 13:00

Altissima qualità di Olio extravergine di oliva sia per le sue proprietà organolettiche che per tutti ...

Slow Food, il presidio dei mieli alpini si allarga: entrano due regioni italiane

Giulio Andreetta

19.05.2022 20:08

Al di là della qualità del miele di alta montagna che è senz'altro pregevole e raffinata, mi ...

Per i rosati dell'Etna "sarebbe meglio la bottiglia scura. E vi spiego il motivo"

Antonio Di Mauro

03.05.2022 05:22

- Casale del Giglio Soc. Agr. S.r.l. CABERNET SAUVIGNON 2019
- AZIENDA AGRICOLA TORRE PERNICE MAFALDA VINO AROMATIZZATO 2021
- Fina Vini srl Mamari 2021
- Dona Otília Lda DONA Otília PORTO TAWNY 20 ANOS
- Astoria Vini MARZEMINO VENETO IGT PASSITO 2020
- Azienda Agricola Possa CINQUE TERRE SCIACCHETRA 2020
- Cantine Iannella S.n.c. di Iannella Mariantonietta 1920 Aglianico del Taburno DOC 2012
- La Madonna Soc. Agr. a r.l. OCI CIORNIE 2017
- ARIOLA VIGNE E VINI SRL SINESTESI SPERGOLA 2021
- Consorzio San Michele SINFONIA GALLURESE 2021
- Cantina Sociale Formigine Pedemontana Terre Del Grasperossa Belgioioso 2021
- Az. Agr. Bulgarini Fausto Lugana Doc Brut Metodo Classico 2015
- ESF Sociedade Agrícola, Unipessoal, Lda Tinto Grande Reserva - Quinta da Leira 2017
- Casa Vinicola Armando Martino srl Martino Superiore DOCG 2013
- Cantine Paolo Leo Srl MORAMORA 2021
- Azienda Agricola Antonella Corda CANNONAU DI SARDEGNA DOC 2020
- Azienda Agricola Monti di Monti Emilia e Puzielli Elide Società Agricola s.s. SENIOR 2011
- Principe di Corleone - Pollara SRL SOPHIA CATARRATTO - VINO BIOLOGICO 2021
- Cantina Sociale La Giara CARIGNANO LA GIARA 2020
- VIGNAIOLI PUGLIESI SRL MATURA, ATTO PRIMO 2020
- Adega Cooperativa do Cartaxo Bridão Clássico Tinto 2019
- Società Agricola Siddùra snc Tiros 2017
- Azienda Agricola La Masseria di Maria di Antonio Caporaso Falanghina del Sannio Taburno DOP 2021
- Società Agricola Siddùra snc Bacco 2020
- Cantina d Isera sca Trentino Superiore DOC Marzemino d Isera Etichetta Verde 2019
- Quinta da Ribeirinha Vale de Lobos 2018
- az. agr. Giacomo Salmaso MERLOT IGT VENETO ROSSO DI GIACOMO 2017
- ANA ROLA WINES LDA ROLA Vinha das Marias 2016
- Mammoliti Società Semplice Agricola Riviera Ligure di Ponente DOC Moscatello di Taggia Passito 2019
- Adega Cooperativa do Cartaxo Bridão Alicante Bouschet Superior 2018
- Cantina Frentana 1960 Montepulciano d Abruzzo Doc Riserva 2017
- Gualdo del Re I RENNERO 2019
- Azienda Agricola Serra Domenico Nizza 2018
- Azienda Agricola Antonella Corda VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2021
- Cantine Volpi S.r.l. Piemonte DOC Pinot Nero Rosé Brut s.a.
- Società Agricola Siddùra snc Spèra 2021
- Maccotta Fortunato Azienda Vitivinicola Shiraz 2020
- Soc. Agr. Sandre s.s. Merlot Doc Piave 2021
- Az. Agr. Villa Simone di Costantini Piero Srl Vigneto Filonardi Frascati Superiore Riserva Docg 2020
- Az. Agr. Stramaret Manzoni bianco 2021
- Carmim RESGUENGOS RESERVA 2020
- Adega Cooperativa do Cartaxo Terras de Cartaxo Clássico 2019
- La Piemontina S.S.A. Il Ghemme 2018
- Cantina di Solopaca Soc. Coop. TELESINUM BARBERA SANNIO DOP 2020
- Azienda Agricola Cascina Rey di Monticone Monica Grignolino d Asti 2020
- CANTINA SOCIALE DI QUARTU SANT ELENA SOC. COOP. AGR. PASCAS 2021
- Az. Agr. Termine Grosso di Antonio Giglio Verga Donnanò 2019
- Cave des Onze Communes Soc. Coop. MUSCAT PETIT GRAIN FLETREY 2020
- Fattoria La Vialla di Gianni, Antonio e Bandino Lo Franco Soc. Agr. Sem. Pinot Nero di Casa Rossa 2016
- Adega Cooperativa do Cartaxo Bridão Private Collection tinto 2018
- Peq Agri Società Agricola a r.l. - Cascina Praié Granaccia Sciurbi 2020
- Casa Da Insua Casa Da Insua 2017
- Cantina di Venosa scarl AGLIANICO DEL VULTURE DOP 2017
- Celli Snc di Sirri & Casadei Società Agricola SOL ARA 2018
- Cooperativa Vitivinicola da Ilha do Pico - Picowines, CRL Terras de Lava Branco 2019
- Morini Srl CAVEJA, SANGIOVESE RUBICONE IGP 2019
- Fattoria La Vialla di Gianni, Antonio e Bandino Lo Franco Soc. Agr. Sem. Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice 2015
- Masciarelli Tenute Agricole Srl MERLOT COLLI APRUTINI IGT 2015
- Adega Cooperativa do Cartaxo Bridão Trincadeira Colheita Seleccionada 2017
- La Source SAS di Celi Stefano e C. Soc. Agr. VALLE D AOSTA DOP CORNALIN 2017
- SOCIETA AGRICOLA PEZZUOLI S.S. PIETRAROSSA 2021
- Cantina di Solopaca Soc. Coop. ARMUNIA FALANGHINA DEL SANNIO DOP TABURNO BIO 2020
- Cantine Riunite & C.I.V. S.c.agr Lambrusco Grasperossa di Castelvetro Doc secco Righi
- Cantine Due Palme Soc. Coop Agricola 1943 2019
- Adega de Almerim Varandas Grande escolha 2020
- Cantina Mareno SCA Arzen 2016
- OLEARIA VINICOLA ORSOGNA S.C.A. AETE 2013
- Carmim Monsaraz Reserva 2020
- Azienda vitivinicola Pavese Ermes PAVESE XXXVI 2016
- SOCIETA AGRICOLA ROCCAVINEALIS SRL Granaccia IGT Colline Savonesi La Rebecca 2021
- Dona Otília Lda DONA Otília COLHEITA BRANCO 2020
- Cantine Iannella S.n.c. di Iannella Mariantonietta Don Nicola Aglianico del Taburno DOCG Riserva 2013



Newsletter

Nome:

E-mail:

Iscriviti

LE RICETTE DEGLI CHEF



Elio Mariani
 Checchino dal 1887
 Roma
 2)
Insalata di zampi

guarda
 la cerimonia
 di premiazione

La scelta della bottiglia scura la condivido e credo che sarà quella più opportuna per il rosato.

Doc Sicilia Grillo venduto a 1,26 euro da Lidl. Così a rischio la reputazione del vitigno

Musumeci Antonino

02.05.2022 21:14

Etichetta attaccata al contrario. Mai visto prima.

LE RICETTE PIU' LETTE

Cheesecake cotto al forno

Semifreddo alle fragole

Timballo di anelletti alle melanzane

Tartare di tonno

Crema catalana

Arrosto in varie salse

Churros

Pignolata

I VIDEO PIU' VISTI

Il maestro della tagliata di tonno

Grandi chef a Palermo

Bollicine & Formaggi

Icone di vino

Pesce di casa mia

Gaja : io e il vino

Regali di gusto

Cibo e sicurezza



AREA RISERVATA

- Acquesi Valle delle Rose Brachetto di Acqui DOCG 2021
- Carmim Reguengos Reserva dos SÃ°cios 2019
- Camolas & Matos Lda Camolas Grande Escolha - Vinha Velha 1931 2017
- Quinta Monteiro de Matos Reserva do Paul 2019
- Cantina Delaiti Merlot 2019
- Cantina Alessandro Bocca di Azienda Agricola di Febbo Barbara Arrujadu 2019
- ARIOLA VIGNE E VINI SRL MARCELLO MILLESIMATO 2021
- San Valentino SocietÃ Agricola Srl Scabi Rebola DOC 2020
- Monsignore srl U' Prematicce 2020
- Elite Vinhos - Producao e Comercializacao de Vinhos, Lda Herdade de Ceuta Syrah Reserva 2019
- Tenuta Bonotto delle Tezze POTESTA 2018
- Cantina Settecani - Castelvetro Soc. Coop. Agr. Tradizione - LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP AMABILE 2021
- Maccotta Fortunato Azienda Vitivinicola Particella 22 2020
- CANTINA DI SORSO SENNORI SRL ANTAS 2020
- FAUTOR SRL *310 Altitudine Merlot-Feteasca Neagra 2021
- Gruppo Italiano Vini Spa Frascati Superiore DOCG Vigneto Santa Teresa 2021
- St. Laurentius Sekt GmbH SpÃtburgunder RosÃ CuvÃe Nadine 2019
- Carmim Monsaraz Espumante 2017
- Adega de Almerim Varandas 2020
- Cantina Sociale La Giara VERMENTINO LA GIARA 2021
- Vinicola Campestre Ltda Zanotto Pinot Noir 2021
- SocietÃ Agricola Manduano S.r.l. Bisciu 2021
- PODERE SUL LAGO di Sandrino Quadraroli Il Ruggero 2016
- SocietÃ Agricola Mass Bianchet Di Miotto Lorenzo & Enrico s.s. CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE RIVE DICOLBERTALDO EXTRA DRY 2021
- Cave des Onze Communes Soc. Coop. PETITE ARVINE 2021
- Toffoli SocietÃ Agricola s.s. Spumante Extra Dry Maria Millesimato 2021
- Agraria Riva del Garda Dòs de Nòa 2020
- VIGNETI VALLE RONCATI S.a.r.l. Roano 2015
- Cantina di Nizza Nizza 2019
- Casale del Giglio Soc. Agr. S.r.l. MATER MATUTA 2017
- AZIENDA AGRICOLA DI TONDINI ORLANGO AMJONIS 2020
- Adega Cooperativa de Palmela VILLA PALMA RESERVE RED 2019
- Antonio Facchin e Figli S.S. SocietÃ Agricola BARUCHELLA Rosso Veneto IGT 2014
- Carmim Venha o Diabo e Escolha 2020
- AZ. VIT. PIANCANELLI DI LAIOLO SILVIO LA PIETRA PIEMONTE CHARDONNAY 2020
- Il Rocolo di Mezzomerico colline novaresi Valentina 2017
- DI BELLA SOC. AGR. S.R.L. Esperides Catarratto 2017
- Azienda vitivinicola Pavese Ermes BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE NATHAN 2019
- LETERRE- SOC.AGR. Vini Leterre S.S. MONTELLO ROSSO DOCG 2016
- Soc. Agr. Pasetti di D. Pasetti S.S. TESTAROSSA MONTEPULCIANO DOP RISERVA 2018
- Caviro Soc. Coop. Agricola 1502 DA VINCI IN ROMAGNA - UVE PORTATE A CESENA ROMAGNA DOC SANGIOVESE APPASSIMENTO 2020
- Cantina Sociale Barbera dei Sei Castelli NIZZA DOCG 2019
- Az. Agr. Platinetti Guido s.a.s. Ghemme Vigna Ronco al Maso DOCG 2018
- Cincinnato Soc. Coop. Agr. Arl QUINTO 2021
- Cantina Frentana Rubesto Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva 2017
- SocietÃ Agricola Siddura snc Nudo 2021
- Cantina Sociale Barbera dei Sei Castelli 50 ANNI DI BARBERA 2020
- Adega Cooperativa do Cartaxo BridÃo Sauvignon Blanc 2019
- SocietÃ Agricola Siddura snc Fòla 2019
- Cantina d Isera sca Vigneti delle Dolomiti Schiava IGT 2021
- Az. Agr. Battista II° di Lorenzonetto Mauro PROSECCO ROSE DOC EXTRA DRY MILLESIMATO 2020
- Az. Agr. Torre del Pagus di Rapuano Giovanni Impeto 2011
- Tenuta Polvaro s.a.s. di De Zan Caterina Soc. Agr. CHARDONNAY Polvaro DOC VENEZIA 2020
- St. Laurentius Sekt GmbH Riesling CrÃmant Brut 2018
- Barone G.R. Macri Centocamere RosÃ 2019
- OBRT RINO MOSCATO DI MOMIANO 2021
- CANTINE ARPI SOC COOP ARL Argos 2020
- CarpenÃ Malvolti Spa 1868 Rive di San Pletro di Barbozza Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Brut 2020
- Sapateiro Sapateiro 2020
- Da Parodi SocietÃ Agricola s.s.a. Riviera Ligure di Ponente DOC Moscatello di Taggia 2019
- AZIENDA VINICOLA ANNA SPINATO SAS VERDUZZO SPUMANTE 2021
- Cantine Crocco AD ONOR DEL VERO IGT Passito Rosso 2019
- Famiglia Demelas Giogu 2020
- Az. Agr. Borgogno Francesco di Borgogno G. e C. s.agr.s. Barolo Brunate DOCG 2017
- Cantina Bolzano Soc. Coop. Alto Adige Lagrein - Merlot DOC Mauritius 2019
- Brigante Vigneti & Cantina ESSENZO ROSSO 2019
- Az. agr. cordero gabriele FUSCHIA 2019
- Madre de Ãgua, Lda Madre de Ãgua Alfrrocheiro 2019
- Antonio Francisco Bonifacio & Filhos Lda PatrimÃnio Colheita Seleccionada 2017
- Fattoria Varramista spa Varramista 2016
- Cantina Bolzano Soc. Coop. Alto Adige Sauvignon Riserva DOC Greel 2019



LE GRANDI VERTICALI

A vertical wine tasting in the oasis of silence, five vintages of Ginolfo of Baglio di Pianetto

Adenzia (Baglio del Cristo di Campobello): sei annate di fascino e timidezza

Ajello, dieci annate di Furat

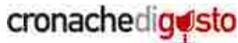
ALESSANDRO DI

Nome utente

Password

Ricordami

Accedi



Direzione, redazione ed amministrazione:
Via Giuseppe Alessi, 44
(ex via Autonomia Siciliana)
90143 Palermo
Tel. +39 091 336915
Cronache di Gusto autorizzazione del tribunale di Palermo numero 9 del 26-04-07

Cronache di Gusto è iscritta al ROC (Registro degli Operatori di Comunicazione) col numero 32897

Editoriale De Gustibus Italia
P.IVA 05540860821

Direttore Responsabile:
Fabrizio Carrera

Coordinamento:
Giorgio Vaiana

Web & Digital Design:
Fioriana Pintacuda

Contributors:

- Andrea Busalacchi**
- Andrea Camaschella**
- Marina V. Carrera**
- Titti Casiello**
- Sofia Catalano**
- Roberto Chifari**
- Ambra Cusimano**
- Lorella Di Giovanni**
- Maria Giulia Franco**
- Annalucia Galeone**
- Federica Genovese**
- Christian Guzzardi**
- Clarissa Iraci**
- Francesca Landolina**
- Federico Latteri**
- Irene Marcianò**
- Bianca Mazzinghi**
- Alessandra Meldolesi**
- Clara Minissale**
- Fiammetta Parodi**
- Geraldine Pedrotti**
- Stefania Petrotta**
- Michele Pizzillo**
- Fabiola Pulieri**
- Enzo Raneri**
- Mauro Ricci**

- RIVA GRANDA SOC AGR SS 240 RIVA GRANDA EXTRA DRY 2021
- Adega Cooperativa do Cartaxo Coudel Mor Reserva tinto 2017
- Cantine Due Palme Soc. Coop Agricola SAN GAETANO RISERVA 2018
- COL VETORAZ SPUMANTI SPA Valdobbiadene DOCG Extra Dry Cuvée 13 2021
- VASQUES DE CARVALHO SOCIEDADE AGR. E COM. LDA. VINTAGE PORT VASQUES DE CARVALHO 2019
- Adega Cooperativa de Penalva do Castelo, CRL Adega de Penalva - Tinta Roriz 2017
- Cantina Frentana Costa del Mulino Abruzzo Pecorino Doc 2021
- Adega Cooperativa do Cartaxo Bridão Reserva Tinto 2018
- Adega Cooperativa de Penalva do Castelo, CRL Adega de Penalva - Reserva 2020
- Cantina Villa Gianna ELOGIO 2021
- Cantina San Donaci s.c.a. ANTICAIA ROSATO 2021
- Cantina Sociale La Giara Bove' - Bovale Rosato 2021
- Cooperativa Vitivinicola da Ilha do Pico - Picowines, CRL Frei Gigante 2018
- João Gonçalves Gomes Jornas 2019
- Az. Agr. Cecchetto Giorgio RABOSO PIAVE 2019
- Caves Santa Marta, Vinhos e Derivados, CRL Conde Guião Reserva Tinto 2018
- Cooperativa Vinicola Garibaldi Espumante Garibaldi Moscatel Rosé n.v.
- Azienda Agricola Serra Domenico Costacasareggio 2020
- Adega de Almerim Tela 2020
- Masseria Vigne Vecchie SARL CINQUE GRANI 2017
- AZIENDA VINICOLA CHERCHI GIOVANNI MARIA SRL CAGNULARI 2020
- Quinta da Espinhosa Reserva especial vinhas velhas 2018
- Casa Vinicola Armando Martino srl Pretoriano 2017
- Soc. Coop. Agr. San Nicola Pollutro ORO 2016
- tenute salentine srl 76 monete 2019
- Cantine Marisa Cuomo srl FURORE BIANCO 2021
- Az. Agr. Commendator Pozzobon Rosalio s.s. PINOT NERO ROSE 2020
- Casa Cadaval Vinha Padre Pedro 2021
- Maccotta Fortunato Azienda Vitivinicola Moscato 2021
- Cantina Bolzano Soc. Coop. Alto Adige Merlot Riserva DOC Siebeneich 2018
- Cantine Paolo Leo Srl GIUNONICO 2017
- Agraria Riva del Garda Brezza Riva Riserva 2017
- Vitis in Vulture Società Cooperativa Agricola a.r.l. Forentum Rosé 2021
- FAUTOR SRL ILLUSTRO Chardonnay-Sauvignon Blanc-Rhein Riesling 2011
- Cantine Nicolini S.r.l. IGP LAZIO ROSSO MERLOT 2019 affinato in barrique 2019
- Azienda Agricola La Masseria di Maria di Antonio Caporaso Aglianico del Taburno DOCG 2019
- Azienda Agricola Valentini ATUNIS 2018
- Azienda Agricola Faniglione Pietro PRIMI FILARI VERDECA 2021
- Câmara Municipal de Vila Franca de Xira Encostas de Xira Blend Tinto 2021
- Cantina Colli Euganei Sca COLLI EUGANEI FIOR D ARANCIO SECCO DOCG 2021
- LORENZON SRL Manzoni Moscato VSQ Dolce Rosé 2020
- Azienda Agricola Federici di Giulio Federici LIGURIA DI LEVANTE BIANCO PASSITO PIAN DEL FICO 2021
- Cantine Volpi S.r.l. Colli Tortonesi DOC Timorasso Derthona La Zerba 2020
- Az. Agr. Dei Magi STENDIMI 2018
- Nani Rizzi Az. Agr. di Spagnol Denis Valdobbiadene DOCG Extra Dry Gran Cuvée Ergi 2021
- Cantine Due Palme Soc. Coop Agricola PASSO A DUE 2021
- COL VETORAZ SPUMANTI SPA Valdobbiadene DOCG Extra Dry 2021
- Casa Cadaval Colheita 2020
- Az. Agr. Terre d Aglianico GEOHELLENICO 2014
- Casa Cadaval Colheita 2021
- Dona Otilia Lda DONA Otilia RESERVA TINTO 2017
- Cantina Bingiateris LOLLÓRE 2017
- Feudo Ramaddini NERO D AVOLA 2020
- Cantina Sant' Andrea Az.Agr. di Pandolfo Gabriele HUM 2020
- Cantine del Notaio Il Sigillo 2015
- Az. Agr. Terre d Aglianico EBE 2021
- Cantina Bernardi snc VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 2021
- AZIENDA VINICOLA CHERCHI GIOVANNI MARIA SRL TUVAOES 2021
- Gotto d' oro Società Cooperativa Roma Doc Malvasia Puntinata 2021
- Fattoria La Vialla di Gianni, Antonio e Bandino Lo Franco Soc. Agr. Sem. Podere La Casotta 2018
- Cantina Sociale Barbera dei Sei Castelli GAVARRA 2021
- Fattoria La Vialla di Gianni, Antonio e Bandino Lo Franco Soc. Agr. Sem. Casa Conforto Chianti Riserva 2018
- COL VETORAZ SPUMANTI SPA Valdobbiadene DOCG Brut 2021
- Adega Cooperativa do Cartaxo Bridão Touriga Nacional Superior 2018
- Oinoe Società Agricola Srl Malvasia Anfora 2021
- Corte Manzini dei F.lli Manzini Società Agricola BOLLA ROSSA 2020
- Antonio Facchin e Figli S.S. Società Agricola PINOT GRIGIO delle Venezie Doc 2021
- Fattoria La Leccia La Leccia Chianti Superiore DOCG 2020
- Cantina Dorgali D53 2018
- St. Laurentius Sekt GmbH Chardonnay Brut 2018
- Tenuta Polvaro s.a.s. di De Zan Caterina Soc. Agr. MERLOT Polvaro DOC VENEZIA 2018
- Finigeto - Az. Agr. di Dallavalle Aldo Lo spavaldo 2021
- CAVES COOPERATIVES DE DONNAS VALLE D AOSTA DOC DONNAS NAPOLEON

CAMPOREALE Syrah Kaid

AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco

CASTELLUCCI MIANO Shiarà

Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale

CEUSO Ceuso

Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso

Cinque annate di Timorasso di Walter Massa

Come cambia il Brunello di Montalcino di Cinelli Colombini: 60 anni di storia in 7 bottiglie

COS Cerasuolo di Vittoria

Cottanera, cinque annate de L'Ardenza

DUCA DI SALAPARUTA Triskelé

Elegance, balance and savory: eight vintages of Pol Roger, Blanc de Blancs

FEUDI DI SAN GREGORIO Taurasi

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Deliella

FONDO ANTICO Grillo Parlante

Kurni, vino "patrimonio dell'umanità", una verticale lunga 16 anni

La cronaca, annata per annata

Le verticali di Cronache di Gusto, il 21 gennaio a Palermo sette annate di Aynat di Cva

Leonardo Beconcini e il suo Tempranillo: in Toscana una storia da leggere...e da bere

LIBRANDI Gravello

Maria Costanza, il Nero d'Avola longevo e complesso. Sei annate da annotare

MASSERIA DEL FEUDO Chardonnay Haermosa

Gianluca Rossetti
Emanuele Scarci
Marco Sciarrini
Sara Spanò
Giorgia Tabbita
Fosca Tortorelli
Maristella Vita
Manuela Zanni

Organizzazione Eventi:

Filippo Fiorito
Laura Lamia
Ivana Piccitto

Concessionaria
per la pubblicità:
Publisette

Via Catania, 14
90141 Palermo

info@publisette.it

[COOKIE POLICY](#)
[PRIVACY POLICY](#)
[INFORMATIVA](#)
[PRIVACY](#)

- 2018
- ADEGAMÃE Sociedade Agricola, Lda AdegaMÃe Reserva tinto 2017
 - Cantine di Marzo Vigna Laure 2020
 - Società Agricola Siddùra snc Èrema 2021
 - Atha Ruja Poderi S.r.l. Società Agricola Bianco Doc Vermentino di Sardegna 2020
 - Az. agr. Fejoia Moscato di Scanzo DOCG 2017
 - Cooperativa Vinicola Aurora Gioia Merlot 2018
 - Cantina Valtidone srl Malvasia Dolce Spumante Venus 2021
 - Erminio Campa Li Cameli 2019
 - Soc. Agr. Colli Asolani di Bedin Enrico & C. S.S. ASOLO PROSECCO DOCG SUPERIORE DRY MILLESIMATO 2021
 - Adega Cooperativa de Penalva do Castelo, CRL Adega de Penalva - Reserva 2017
 - SOCIETA AGRICOLA PONTEROTTO S.R.L. Aglianico 2018
 - Azienda Agricola Federici di Giulio Federici Colli di Luni Vermentino SARTICOLA 2021
 - Fattoria Varramista spa Sterpato 2019
 - Società Agricola Grosjean Vins s.s.
 - TENUTE BRUNI DI ELOISA ROMEO TERRADEI 2020
 - CANTINA DI SORSO SENNORI SRL FESTHAMANNA 2021
 - Azienda Agricola Le Viole di Cabutto Davide Tre Vi 2020
 - Società Agricola Grosjean Vins s.s. Vda DOC Petit Arvine 2021
 - Agr. Cavalier Mennato Falluto di Mennato Falluto Aglianico del Taburno 2018
 - Cooperativa Vinicola Garibaldi Espumante Amaze Moscatel n.v.
 - Azienda Agricola Gaggioli Maria Letizia ROSSO BOLOGNA 2019
 - Azienda Vinicola del Revi Sas Paladino Riserva Blanc de Blancs 2016
 - Az. Agr. Scubla Roberto Bianco Pomèdes DOC Friuli Colli Orientali 2020
 - Cantina Sangro Terra Regia Montepulciano d Abruzzo Doc 2017
 - Vinicola Campestre Ltda Zanotto Merlot 2019
 - Agraria Riva del Garda Lorè 2020
 - Vinicola Campestre Ltda Zanotto Espumante Moscatel
 - Az. Agr. Val Longa di Rebuli Stefano AURORA 2021
 - Tanorè Az. Agr. S.S. VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY 2021
 - Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola VIGNA OCHERA RIVE DI ROLLE 2021
 - Astoria Vini VENETO ROSSO IGT 2020
 - Azienda Agricola Vio Giobatta MARENE 2021
 - Morisfarms Avvoltore 2018
 - La Svolta Soc. Agr. s.s. RIGAPRIMA vino bianco IGT Marca Trevigiana 2021
 - Adega Cooperativa do Cartaxo Terras de Cartaxo Reserva 2018
 - Adega Cooperativa de Palmela VALE DOS BARRIS SYRAH PREMIUM RESERVE 2019
 - Vinicola Campestre Ltda Zanotto Gewurztraminer 2021
 - Carmim Reguengos Reserva Tinto 2020
 - Dona Otília Lda DONA Otília RESERVA BRANCO 2019
 - Caviro Soc. Coop. Agricola VIGNETI ROMIO - ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA 2018
 - Azienda Agricola Guia L'Auri Extra-Brut 2020
 - Paeanca Società Agricola di Collodel A. e G. SS CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG 2021
 - AZ. AGR. CESANI VINCENZO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA 2018
 - Az. Agr. Bulgarini Fausto Garda Doc Rosè Vno Spumante Brut 2021
 - Azienda vitivinicola La Collina di Invernici Luigi Andrea Valcalepio DOC rosso riserva 2012
 - Bosca S.p.A. Piemonte DOC Chardonnay Luigi Bosca 2021
 - Cantine Riunite & C.I.V. S.c.agr Lambrusco Reggiano Doc secco Cuvee 1950
 - Nani Rizzi Az. Agr. di Spagnol Denis Valdobbiadene DOCG Millesimato 2021
 - Terras de S. Martinho Quinta da Samoça 2021
 - Elite Vinhos - Producao e Comercializacao de Vinhos, Lda Herdade de Ceuta Branco 2020
 - Toffoli Società Agricola s.s. Spumante Extra Brut 7 Millesimi Millesimato 2021
 - Azienda Vitivinicola Vela Tiziana CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE RISERVA DOCG 2016
 - Bruno Mattè MENER 2019
 - FAUTOR SRL LATE HARVEST Sauvignon Blanc 2011
 - Azienda Agricola Il Monte Il Duca 2021
 - Quinta do Beiral Quinta do Beiral 2021
 - Adega Cooperativa do Cartaxo Bridão Private Collection branco 2020
 - Cantine Due Palme Soc. Coop Agricola COREROSA 2021
 - Cuvage NEBBIOLO D ALBA DOC BRUT MILLESIMATO METODO CLASSICO 2018
 - Casa de Vilacetinhos Casa de Vilacetinho Grande Reserva 2017
 - Az. Agr. Commendator Pozzobon Rosalio s.s. Rosso del Commendator 2018

C.d.G.

TAGS: [città del vino](#), [Angelo Radica](#), [medglie](#)

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nelle placide profondità dell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di gravità. Tutto nasce da un'idea, dal sogno di un qualcosa che possa nascere, o meglio crescere, nelle profondità di un lago placido. Placido come il Lago di Garda, sulle cui sponde si affacciano numerose cantine, generoso con l'uva e i vignaioli. È qui infatti che dal 2020 riposano le bottiglie del Brezza



Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) della Cantina di Riva. Un'esperienza che ricorda altri invecchiamenti particolari (l'Akènta Sub di Santa Maria La Palma in Sardegna, oppure il Lagorai della Cantina Romanese, sempre in area Trentodoc. Ma ogni realtà è unica e i vini di Cantina di Riva raccontano un altro modo e un'altra esperienza ancora. Quella di vignaioli che non si accontentano di restare nei limiti posti dalla geografia terrestre, ma li saltano e provano ad andare oltre. Più a fondo, in questo caso. Ma non solo. La cantina infatti già dal 2004 ha impiantato un progetto di diversificazione dello studio e dello sfruttamento del suolo - nel complesso viene anche coltivato e prodotto un'olio di alta qualità in un territorio ampio e consortile che vale ogni anno circa 35mila quintali di uva-; una volta avviata la macchina - licenza poetica - è partita la zonazione del territorio in modo da poter implementare la produzione e allo stesso tempo, soprattutto, creare una netta trasformazione qualitativa della zona di pertinenza della cantina. Idea giunta al successo grazie alle informazioni precise sulla pedo-morfologia del terreno e sul microclima che lo studio di zonazione ha permesso di portare a casa. Il progetto di Brezza di Riva è solo un tassello di questo grande disegno. Il più spettacolare, di sicuro. Il più poetico. La linea Bollicine di Riva infatti, nel particolare già dedicata al lago e alle peculiarità che l'aria lacustre può regalare alle uve che vi si affacciano e che godono di quei venti e di quella Brezza (ça va sans dire), annovera la presenza tra le sue fila (insieme al pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e al Brezza Riva Brut) del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, un Trentodoc Spumante Metodo Classico che non invecchia in cantina, bensì a 38 metri di profondità. Ogni anno infatti, dalla mattina del 27 giugno 2020 (anno del primo posizionamento) una cassa di acciaio di particolare fattura viene immersa nel Lago di Garda, che a quel punto diventerà non solo testimone della crescita dell'uva, ma materialmente attore della trasformazione del vino. Grazie all'esposizione a una temperatura costante (dai 9° ai 13°), infatti, e al remuage naturale causato dal moto ondoso profondo, queste bottiglie (circa 1200 per ogni lotto) vivono un'esperienza unica, invecchiando di fatto nelle migliori condizioni possibili per un vino. Un trattamento dolce per delle uve Chardonnay nate e cresciute in un vigneto dell'Alto Tennesse coltivato in metodo biologico - in linea con l'attenzione della cantina, che certifica tutti i trattamenti e i metodi di conduzioni di ogni singolo vigneto - con una resa bassissima, mai superiore ai 40 hl per ettaro. Un lavoro particolare che si inserisce bene nel lavoro che la cantina fa nella zona dell'Alto Garda, per definizione e natura un'enclave particolare all'interno delle realtà più classiche della viticoltura del Trentino. Con una superficie di 369,98 kmq, il Lago di Garda è il più grande lago d'Italia. Qui, lungo i pendii delle colline, ben scoscese, le radici delle vigne affondano in terreni di matrice calcarea particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora con il loro soffio costante accentuano la crescita sana e regolare delle piante: è proprio a loro che si deve il nome Brezza Riva che identifica la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva. Lavorare oltre i limiti e sfruttare la fisica e le sue leggi a favore del vino. Lo fa anche Cantina di Bolzano, nel vicino Alto Adige, ma con un senso del tutto diverso. L'azienda sorge quasi nel cuore della città, nel quartiere di San Maurizio, sorge una struttura all'avanguardia dal punto di vista architettonico e della sostenibilità. Sono numerose le possibilità di esperienze in vigneto, come ad esempio gli affascinanti tour organizzati, su richiesta, per scoprire i vigneti limitrofi da cui nasce il Mauritius e da cui godere di una vista impagabile dalla splendida terrazza panoramica. Prendendo invece la funivia del Renon si può andare alla scoperta dei vigneti affacciati sul centro di Bolzano che danno vita al Sauvignon Mock, frutto di una viticoltura che avviene sui ripidi pendii a 500 mslm. Tra le più interessanti, l'esperienza legata alla forza di gravità. In questa avveniristica struttura disposta su cinque piani, alla sua inaugurazione definita la Cattedrale del Vino, di grande rilievo avviene il processo di lavorazione dell'uva e della vinificazione a caduta libera, sfruttando la forza di gravità. Un processo naturale che turisti e visitatori possono scoprire e apprezzare di persona: su richiesta e solo per piccoli gruppi. Il percorso dall'alto verso il basso non è un caso. Le uve portate in cantina dagli oltre 220 viticoltori, vengono infatti portate nel punto più alto di questo cubo

avvenieristico e vengono fatte cadere. Non a caso ovviamente, la discesa avviene delicatamente, in una caduta libera cautamente guidata, dall'immissione fino allo stoccaggio e all'affinamento in cantina. Una scelta che in alcune interviste l'enologo Stephan Filippi ha spiegato come agevolante un minore impatto meccanico sulle uve. "Così riusciamo a preservare la massima qualità. Inoltre, utilizzando diversi contenitori e serbatoi, possiamo separare e lavorare al meglio le diverse varietà e le uve provenienti dai vari appezzamenti, in modo tale da dare piena espressione alle caratteristiche di ogni uva. Articoli rimanenti Accesso illimitato a tutti i contenuti del sito 1/mese per 3 mesi, poi 2.99 al mese per 3 mesi

Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nelle placide profondità dell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di gravità. Tutto nasce da un'idea, dal sogno di un qualcosa che possa nascere, o meglio crescere, nelle profondità di un lago placido. Placido come il Lago di Garda, sulle cui sponde si affacciano numerose cantine, generoso con l'uva e i vignaioli. È qui infatti che dal 2020 riposano le bottiglie del Brezza



Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) della Cantina di Riva. Un'esperienza che ricorda altri invecchiamenti particolari (l'Akènta Sub di Santa Maria La Palma in Sardegna, oppure il Lagorai della Cantina Romanese, sempre in area Trentodoc. Ma ogni realtà è unica e i vini di Cantina di Riva raccontano un altro modo e un'altra esperienza ancora. Quella di vignaioli che non si accontentano di restare nei limiti posti dalla geografia terrestre, ma li saltano e provano ad andare oltre. Più a fondo, in questo caso. Ma non solo. La cantina infatti già dal 2004 ha impiantato un progetto di diversificazione dello studio e dello sfruttamento del suolo - nel complesso viene anche coltivato e prodotto un'olio di alta qualità in un territorio ampio e consortile che vale ogni anno circa 35mila quintali di uva-; una volta avviata la macchina - licenza poetica - è partita la zonazione del territorio in modo da poter implementare la produzione e allo stesso tempo, soprattutto, creare una netta trasformazione qualitativa della zona di pertinenza della cantina. Idea giunta al successo grazie alle informazioni precise sulla pedo-morfologia del terreno e sul microclima che lo studio di zonazione ha permesso di portare a casa. Il progetto di Brezza di Riva è solo un tassello di questo grande disegno. Il più spettacolare, di sicuro. Il più poetico. La linea Bollicine di Riva infatti, nel particolare già dedicata al lago e alle peculiarità che l'aria lacustre può regalare alle uve che vi si affacciano e che godono di quei venti e di quella Brezza (ça va sans dire), annovera la presenza tra le sue fila (insieme al pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e al Brezza Riva Brut) del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, un Trentodoc Spumante Metodo Classico che non invecchia in cantina, bensì a 38 metri di profondità. Ogni anno infatti, dalla mattina del 27 giugno 2020 (anno del primo posizionamento) una cassa di acciaio di particolare fattura viene immersa nel Lago di Garda, che a quel punto diventerà non solo testimone della crescita dell'uva, ma materialmente attore della trasformazione del vino. Grazie all'esposizione a una temperatura costante (dai 9° ai 13°), infatti, e al remuage naturale causato dal moto ondoso profondo, queste bottiglie (circa 1200 per ogni lotto) vivono un'esperienza unica, invecchiando di fatto nelle migliori condizioni possibili per un vino. Un trattamento dolce per delle uve Chardonnay nate e cresciute in un vigneto dell'Alto Tennesse coltivato in metodo biologico - in linea con l'attenzione della cantina, che certifica tutti i trattamenti e i metodi di conduzioni di ogni singolo vigneto - con una resa bassissima, mai superiore ai 40 hl per ettaro. Un lavoro particolare che si inserisce bene nel lavoro che la cantina fa nella zona dell'Alto Garda, per definizione e natura un'enclave particolare all'interno delle realtà più classiche della viticoltura del Trentino. Con una superficie di 369,98 kmq, il Lago di Garda è il più grande lago d'Italia. Qui, lungo i pendii delle colline, ben scoscese, le radici delle vigne affondano in terreni di matrice calcarea particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora con il loro soffio costante accentuano la crescita sana e regolare delle piante: è proprio a loro che si deve il nome Brezza Riva che identifica la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva. Lavorare oltre i limiti e sfruttare la fisica e le sue leggi a favore del vino. Lo fa anche Cantina di Bolzano, nel vicino Alto Adige, ma con un senso del tutto diverso. L'azienda sorge quasi nel cuore della città, nel quartiere di San Maurizio, sorge una struttura all'avanguardia dal punto di vista architettonico e della sostenibilità. Sono numerose le possibilità di esperienze in vigneto, come ad esempio gli affascinanti tour organizzati, su richiesta, per scoprire i vigneti limitrofi da cui nasce il Mauritius e da cui godere di una vista impagabile dalla splendida terrazza panoramica. Prendendo invece la funivia del Renon si può andare alla scoperta dei vigneti affacciati sul centro di Bolzano che danno vita al Sauvignon Mock, frutto di una viticoltura che avviene sui ripidi pendii a 500 mslm. Tra le più interessanti, l'esperienza legata alla forza di gravità. In questa avveniristica struttura disposta su cinque piani, alla sua inaugurazione definita la Cattedrale del Vino, di grande rilievo avviene il processo di lavorazione dell'uva e della vinificazione a caduta libera, sfruttando la forza di gravità. Un processo naturale che turisti e visitatori possono scoprire e apprezzare di persona: su richiesta e solo per piccoli gruppi. Il percorso dall'alto verso il basso non è un caso. Le uve portate in cantina dagli oltre 220 viticoltori, vengono infatti portate nel punto più alto di questo cubo

avvenieristico e vengono fatte cadere. Non a caso ovviamente, la discesa avviene delicatamente, in una caduta libera cautamente guidata, dall'immissione fino allo stoccaggio e all'affinamento in cantina. Una scelta che in alcune interviste l'enologo Stephan Filippi ha spiegato come agevolante un minore impatto meccanico sulle uve. "Così riusciamo a preservare la massima qualità. Inoltre, utilizzando diversi contenitori e serbatoi, possiamo separare e lavorare al meglio le diverse varietà e le uve provenienti dai vari appezzamenti, in modo tale da dare piena espressione alle caratteristiche di ogni uva. Scegli su quale testata vuoi vedere questo contenuto



CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca Economia Mondo Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Informazione locale Stampa estera

Il vino? Invecchia sul fondo del lago ma anche 'a caduta libera'

Messaggero Veneto 31 minuti fa

Cronaca - Placido come il Lago di Garda, sulle cui sponde si affacciano numerose cantine, generoso con l'uva e i vignaioli. È qui infatti che dal 2020 riposano le bottiglie del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante

[Leggi la notizia](#)

 Persone: [lara de luna](#)

 Prodotti: [vino](#)

 Luoghi: [lago di garda riva](#)

 Tags: [invecchia bottiglie](#)

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Facebook



Twitter



Invia



RSS

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

[Termini e condizioni d'uso - Contattaci](#)


Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

[Scopri di più](#)

CITTA'

| | | |
|---------|-----------|------------|
| Milano | Palermo | Perugia |
| Roma | Firenze | Cagliari |
| Napoli | Genova | Trento |
| Bologna | Catanzaro | Potenza |
| Venezia | Ancona | Campobasso |
| Torino | Trieste | Aosta |
| Bari | L'Aquila | |

[Altre città](#)

FOTO



Il vino? Invecchia sul fondo del lago ma anche 'a caduta libera'
 Messaggero Veneto - 31 minuti fa

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



il nostro network

LIBERO PAGINE BIANCHE PAGINE GIALLE SUPEREVA TUTTOCITTÀ VIRGILIO

[Italiaonline.it](#) [Fusione](#) [Note legali](#) [Privacy](#) [Cookie Policy](#) [Aiuto](#) [Segnala Abuso](#)

Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nelle placide profondità dell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di gravità. Tutto nasce da un'idea, dal sogno di un qualcosa che possa nascere, o meglio crescere, nelle profondità di un lago placido. Placido come il Lago di Garda, sulle cui sponde si affacciano numerose cantine, generoso con l'uva e i vignaioli. È qui infatti che dal 2020 riposano le bottiglie del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) della Cantina di Riva. Un'esperienza che ricorda altri invecchiamenti particolari (l'Akènta Sub di Santa Maria La Palma in Sardegna, oppure il Lagorai della Cantina Romanese, sempre in area Trentodoc. Ma ogni realtà è unica e i vini di Cantina di Riva raccontano un altro modo e un'altra esperienza ancora. Quella di vignaioli che non si accontentano di restare nei limiti posti dalla geografia terrestre, ma li saltano e provano ad andare oltre. Più a fondo, in questo caso. Ma non solo. La cantina infatti già dal 2004 ha impiantato un progetto di diversificazione dello studio e dello sfruttamento del suolo - nel complesso viene anche coltivato e prodotto un'olio di alta qualità in un territorio ampio e consortile che vale ogni anno circa 35mila quintali di uva-; una volta avviata la macchina - licenza poetica - è partita la zonazione del territorio in modo da poter implementare la produzione e allo stesso tempo, soprattutto, creare una netta trasformazione qualitativa della zona di pertinenza della cantina. Idea giunta al successo grazie alle informazioni precise sulla pedo-morfologia del terreno e sul microclima che lo studio di zonazione ha permesso di portare a casa. Il progetto di Brezza di Riva è solo un tassello di questo grande disegno. Il più spettacolare, di sicuro. Il più poetico. Alcuni dei vini di Cantina di Riva La linea Bollicine di Riva infatti, nel particolare già dedicata al lago e alle peculiarità che l'aria lacustre può regalare alle uve che vi si affacciano e che godono di quei venti e di quella Brezza (ça va sans dire), annovera la presenza tra le sue fila (insieme al pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e al Brezza Riva Brut) del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, un Trentodoc Spumante Metodo Classico che non invecchia in cantina, bensì a 38 metri di profondità. Ogni anno infatti, dalla mattina del 27 giugno 2020 (anno del primo posizionamento) una cassa di acciaio di particolare fattura viene immersa nel Lago di Garda, che a quel punto diventerà non solo testimone della crescita dell'uva, ma materialmente attore della trasformazione del vino. Grazie all'esposizione a una temperatura costante (dai 9° ai 13°), infatti, e al remuage naturale causato dal moto ondoso profondo, queste bottiglie (circa 1200 per ogni lotto) vivono un'esperienza unica, invecchiando di fatto nelle migliori condizioni possibili per un vino. Un trattamento dolce per delle uve Chardonnay nate e cresciute in un vigneto dell'Alto Tennesse coltivato in metodo biologico - in linea con l'attenzione della cantina, che certifica tutti i trattamenti e i metodi di conduzioni di ogni singolo vigneto - con una resa bassissima, mai superiore ai 40 hl per ettaro. Rinasce il vino cullato dalle onde Lara Loreti 14 Novembre 2019 Un lavoro particolare che si inserisce bene nel lavoro che la cantina fa nella zona dell'Alto Garda, per definizione e natura un'enclave particolare all'interno delle realtà più classiche della viticoltura del Trentino. Con una superficie di 369,98 kmq, il Lago di Garda è il più grande lago d'Italia. Qui, lungo i pendii delle colline, ben scoscese, le radici delle vigne affondano in terreni di matrice calcarea particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora con il loro soffio costante accentuano la crescita sana e regolare delle piante: è proprio a loro che si deve il nome Brezza Riva che identifica la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva. Lavorare oltre i limiti e sfruttare la fisica e le sue leggi a favore del vino. Lo fa anche Cantina di Bolzano, nel vicino Alto Adige, ma con un senso del tutto diverso. L'azienda sorge quasi nel cuore della città, nel quartiere di San Maurizio, sorge una struttura all'avanguardia dal punto di vista architettonico e della sostenibilità. Sono numerose le possibilità di esperienze in vigneto, come ad esempio gli affascinanti tour organizzati, su richiesta, per scoprire i vigneti limitrofi da cui nasce il Mauritius e da cui godere di una vista impagabile dalla splendida terrazza panoramica. Prendendo invece la funivia del Renon si può andare alla scoperta dei vigneti affacciati sul centro di Bolzano che danno vita al Sauvignon Mock, frutto di una viticoltura che avviene sui ripidi pendii a 500 mslm. Tra le più interessanti, l'esperienza legata alla forza di gravità. In questa avveniristica struttura disposta su cinque piani, alla sua inaugurazione definita la Cattedrale del Vino, di grande rilievo avviene il processo di lavorazione dell'uva e della vinificazione a caduta libera, sfruttando la forza di gravità. Un processo naturale che turisti e visitatori possono scoprire e apprezzare di persona: su richiesta e solo per piccoli gruppi. Il percorso dall'alto verso il basso non è un caso.



Le uve portate in cantina dagli oltre 220 viticoltori, vengono infatti portate nel punto più alto di questo cubo avveniristico e vengono fatte cadere. Non a caso ovviamente, la discesa avviene delicatamente, in una caduta libera cautamente guidata, dall'immissione fino allo stoccaggio e all'affinamento in cantina. Una scelta che in alcune interviste l'enologo Stephan Filippi ha spiegato come agevolante un minore impatto meccanico sulle uve. "Così riusciamo a preservare la massima qualità. Inoltre, utilizzando diversi contenitori e serbatoi, possiamo separare e lavorare al meglio le diverse varietà e le uve provenienti dai vari appezzamenti, in modo tale da dare piena espressione alle caratteristiche di ogni uva.

Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nelle placide profondità dell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di gravità. Tutto nasce da un'idea, dal sogno di un qualcosa che possa nascere, o meglio crescere, nelle profondità di un lago placido. Placido come il Lago di Garda, sulle cui sponde si affacciano numerose cantine, generoso con l'uva e i vignaioli. È qui infatti che dal 2020 riposano le bottiglie del Brezza



Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) della Cantina di Riva. Un'esperienza che ricorda altri invecchiamenti particolari (l'Akènta Sub di Santa Maria La Palma in Sardegna, oppure il Lagorai della Cantina Romanese, sempre in area Trentodoc. Ma ogni realtà è unica e i vini di Cantina di Riva raccontano un altro modo e un'altra esperienza ancora. Quella di vignaioli che non si accontentano di restare nei limiti posti dalla geografia terrestre, ma li saltano e provano ad andare oltre. Più a fondo, in questo caso. Ma non solo. La cantina infatti già dal 2004 ha impiantato un progetto di diversificazione dello studio e dello sfruttamento del suolo - nel complesso viene anche coltivato e prodotto un'olio di alta qualità in un territorio ampio e consortile che vale ogni anno circa 35mila quintali di uva-; una volta avviata la macchina - licenza poetica - è partita la zonazione del territorio in modo da poter implementare la produzione e allo stesso tempo, soprattutto, creare una netta trasformazione qualitativa della zona di pertinenza della cantina. Idea giunta al successo grazie alle informazioni precise sulla pedo-morfologia del terreno e sul microclima che lo studio di zonazione ha permesso di portare a casa. Il progetto di Brezza di Riva è solo un tassello di questo grande disegno. Il più spettacolare, di sicuro. Il più poetico. La linea Bollicine di Riva infatti, nel particolare già dedicata al lago e alle peculiarità che l'aria lacustre può regalare alle uve che vi si affacciano e che godono di quei venti e di quella Brezza (ça va sans dire), annovera la presenza tra le sue fila (insieme al pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e al Brezza Riva Brut) del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, un Trentodoc Spumante Metodo Classico che non invecchia in cantina, bensì a 38 metri di profondità. Ogni anno infatti, dalla mattina del 27 giugno 2020 (anno del primo posizionamento) una cassa di acciaio di particolare fattura viene immersa nel Lago di Garda, che a quel punto diventerà non solo testimone della crescita dell'uva, ma materialmente attore della trasformazione del vino. Grazie all'esposizione a una temperatura costante (dai 9° ai 13°), infatti, e al remuage naturale causato dal moto ondoso profondo, queste bottiglie (circa 1200 per ogni lotto) vivono un'esperienza unica, invecchiando di fatto nelle migliori condizioni possibili per un vino. Un trattamento dolce per delle uve Chardonnay nate e cresciute in un vigneto dell'Alto Tennesse coltivato in metodo biologico - in linea con l'attenzione della cantina, che certifica tutti i trattamenti e i metodi di conduzioni di ogni singolo vigneto - con una resa bassissima, mai superiore ai 40 hl per ettaro. Un lavoro particolare che si inserisce bene nel lavoro che la cantina fa nella zona dell'Alto Garda, per definizione e natura un'enclave particolare all'interno delle realtà più classiche della viticoltura del Trentino. Con una superficie di 369,98 kmq, il Lago di Garda è il più grande lago d'Italia. Qui, lungo i pendii delle colline, ben scoscese, le radici delle vigne affondano in terreni di matrice calcarea particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora con il loro soffio costante accentuano la crescita sana e regolare delle piante: è proprio a loro che si deve il nome Brezza Riva che identifica la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva. Lavorare oltre i limiti e sfruttare la fisica e le sue leggi a favore del vino. Lo fa anche Cantina di Bolzano, nel vicino Alto Adige, ma con un senso del tutto diverso. L'azienda sorge quasi nel cuore della città, nel quartiere di San Maurizio, sorge una struttura all'avanguardia dal punto di vista architettonico e della sostenibilità. Sono numerose le possibilità di esperienze in vigneto, come ad esempio gli affascinanti tour organizzati, su richiesta, per scoprire i vigneti limitrofi da cui nasce il Mauritius e da cui godere di una vista impagabile dalla splendida terrazza panoramica. Prendendo invece la funivia del Renon si può andare alla scoperta dei vigneti affacciati sul centro di Bolzano che danno vita al Sauvignon Mock, frutto di una viticoltura che avviene sui ripidi pendii a 500 mslm. Tra le più interessanti, l'esperienza legata alla forza di gravità. In questa avveniristica struttura disposta su cinque piani, alla sua inaugurazione definita la Cattedrale del Vino, di grande rilievo avviene il processo di lavorazione dell'uva e della vinificazione a caduta libera, sfruttando la forza di gravità. Un processo naturale che turisti e visitatori possono scoprire e apprezzare di persona: su richiesta e solo per piccoli gruppi. Il percorso dall'alto verso il basso non è un caso. Le uve portate in cantina dagli oltre 220 viticoltori, vengono infatti portate nel punto più alto di questo cubo

avvenieristico e vengono fatte cadere. Non a caso ovviamente, la discesa avviene delicatamente, in una caduta libera cautamente guidata, dall'immissione fino allo stoccaggio e all'affinamento in cantina. Una scelta che in alcune interviste l'enologo Stephan Filippi ha spiegato come agevolante un minore impatto meccanico sulle uve. "Così riusciamo a preservare la massima qualità. Inoltre, utilizzando diversi contenitori e serbatoi, possiamo separare e lavorare al meglio le diverse varietà e le uve provenienti dai vari appezzamenti, in modo tale da dare piena espressione alle caratteristiche di ogni uva. Articoli rimanenti Accesso illimitato a tutti i contenuti del sito 1/mese per 3 mesi, poi 2.99 al mese per 3 mesi

Il vino? Invecchia sul fondo del lago ma anche "a caduta libera"

Il vino? Invecchia sul fondo del lago ma anche "a caduta libera"

Il vino? Invecchia sul fondo del lago ma anche "a caduta libera"

Il Conte 5 minuti ago Attualità Leave a comment 0 Views

Share

Google +

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di.

Il Conte

Related Articles

Quattro professionisti raccontano lo stato dell'arte di una delle materie prime - e prodotti finiti .

Lascia un commento

Devi essere connesso per inviare un commento.

Ricerca per:

Il vino? Invecchia sul fondo del lago ma anche "a caduta libera"

5 minuti ago

WordPress.org

Diclaimer

Le migliori notizie Sociali e Virali. SOCIAL NEWS non è una testata giornalistica, è un aggregatore di Notizie con Link alla fonte Originale. Se vuoi escludere o includere le tue notizie contattaci tramite la pagina Contatti. Alcune Notizie sono inventate ed hanno carattere satirico e umoristico, quindi non conducibili a fatti reali.

Powered by WordPress | Designed by TieLabs

© Copyright 2022, All Rights Reserved

Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nelle placide profondità dell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di gravità. Tutto nasce da un'idea, dal sogno di un qualcosa che possa nascere, o meglio crescere, nelle profondità di un lago placido. Placido come il Lago di Garda, sulle cui sponde si affacciano numerose cantine, generoso con l'uva e i vignaioli. È qui infatti che dal 2020 riposano le bottiglie del Brezza



Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) della Cantina di Riva. Un'esperienza che ricorda altri invecchiamenti particolari (l'Àkènta Sub di Santa Maria La Palma in Sardegna, oppure il Lagorai della Cantina Romanese, sempre in area Trentodoc. Ma ogni realtà è unica e i vini di Cantina di Riva raccontano un altro modo e un'altra esperienza ancora. Quella di vignaioli che non si accontentano di restare nei limiti posti dalla geografia terrestre, ma li saltano e provano ad andare oltre. Più a fondo, in questo caso. Ma non solo. La cantina infatti già dal 2004 ha impiantato un progetto di diversificazione dello studio e dello sfruttamento del suolo - nel complesso viene anche coltivato e prodotto un'olio di alta qualità in un territorio ampio e consortile che vale ogni anno circa 35mila quintali di uva-; una volta avviata la macchina - licenza poetica - è partita la zonazione del territorio in modo da poter implementare la produzione e allo stesso tempo, soprattutto, creare una netta trasformazione qualitativa della zona di pertinenza della cantina. Idea giunta al successo grazie alle informazioni precise sulla pedo-morfologia del terreno e sul microclima che lo studio di zonazione ha permesso di portare a casa. Il progetto di Brezza di Riva è solo un tassello di questo grande disegno. Il più spettacolare, di sicuro. Il più poetico. Alcuni dei vini di Cantina di Riva La linea Bollicine di Riva infatti, nel particolare già dedicata al lago e alle peculiarità che l'aria lacustre può regalare alle uve che vi si affacciano e che godono di quei venti e di quella Brezza (ça va sans dire), annovera la presenza tra le sue fila (insieme al pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e al Brezza Riva Brut) del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, un Trentodoc Spumante Metodo Classico che non invecchia in cantina, bensì a 38 metri di profondità. Ogni anno infatti, dalla mattina del 27 giugno 2020 (anno del primo posizionamento) una cassa di acciaio di particolare fattura viene immersa nel Lago di Garda, che a quel punto diventerà non solo testimone della crescita dell'uva, ma materialmente attore della trasformazione del vino. Grazie all'esposizione a una temperatura costante (dai 9° ai 13°), infatti, e al remuage naturale causato dal moto ondoso profondo, queste bottiglie (circa 1200 per ogni lotto) vivono un'esperienza unica, invecchiando di fatto nelle migliori condizioni possibili per un vino. Un trattamento dolce per delle uve Chardonnay nate e cresciute in un vigneto dell'Alto Tennesse coltivato in metodo biologico - in linea con l'attenzione della cantina, che certifica tutti i trattamenti e i metodi di conduzioni di ogni singolo vigneto - con una resa bassissima, mai superiore ai 40 hl per ettaro. Rinasce il vino cullato dalle onde Lara Loreti 14 Novembre 2019 Un lavoro particolare che si inserisce bene nel lavoro che la cantina fa nella zona dell'Alto Garda, per definizione e natura un'enclave particolare all'interno delle realtà più classiche della viticoltura del Trentino. Con una superficie di 369,98 kmq, il Lago di Garda è il più grande lago d'Italia. Qui, lungo i pendii delle colline, ben scoscese, le radici delle vigne affondano in terreni di matrice calcarea particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora con il loro soffio costante accentuano la crescita sana e regolare delle piante: è proprio a loro che si deve il nome Brezza Riva che identifica la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva. Lavorare oltre i limiti e sfruttare la fisica e le sue leggi a favore del vino. Lo fa anche Cantina di Bolzano, nel vicino Alto Adige, ma con un senso del tutto diverso. L'azienda sorge quasi nel cuore della città, nel quartiere di San Maurizio, sorge una struttura all'avanguardia dal punto di vista architettonico e della sostenibilità. Sono numerose le possibilità di esperienze in vigneto, come ad esempio gli affascinanti tour organizzati, su richiesta, per scoprire i vigneti limitrofi da cui nasce il Mauritius e da cui godere di una vista impagabile dalla splendida terrazza panoramica. Prendendo invece la funivia del Renon si può andare alla scoperta dei vigneti affacciati sul centro di Bolzano che danno vita al Sauvignon Mock, frutto di una viticoltura che avviene sui ripidi pendii a 500 mslm. Tra le più interessanti, l'esperienza legata alla forza di gravità. In questa avveniristica struttura disposta su cinque piani, alla sua inaugurazione definita la Cattedrale del Vino, di grande rilievo avviene il processo di lavorazione dell'uva e della vinificazione a caduta libera, sfruttando la forza di gravità. Un processo naturale che turisti e visitatori possono scoprire e apprezzare di persona: su richiesta e solo per piccoli gruppi. Il percorso dall'alto verso il basso non è un caso.

Le uve portate in cantina dagli oltre 220 viticoltori, vengono infatti portate nel punto più alto di questo cubo avveniristico e vengono fatte cadere. Non a caso ovviamente, la discesa avviene delicatamente, in una caduta libera cautamente guidata, dall'immissione fino allo stoccaggio e all'affinamento in cantina. Una scelta che in alcune interviste l'enologo Stephan Filippi ha spiegato come agevolante un minore impatto meccanico sulle uve. "Così riusciamo a preservare la massima qualità. Inoltre, utilizzando diversi contenitori e serbatoi, possiamo separare e lavorare al meglio le diverse varietà e le uve provenienti dai vari appezzamenti, in modo tale da dare piena espressione alle caratteristiche di ogni uva. Argomenti Cantine e vini Vini e spiriti Articoli rimanenti Accesso illimitato a tutti i contenuti del sito 3 mesi a 1, poi 2.99 al mese per 3 mesi

Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nelle placide profondità dell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di gravità. Tutto nasce da un'idea, dal sogno di un qualcosa che possa nascere, o meglio crescere, nelle profondità di un lago placido. Placido come il Lago di Garda, sulle cui sponde si affacciano numerose cantine, generoso con l'uva e i vignaioli. È qui infatti che dal 2020 riposano le bottiglie del Brezza



Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) della Cantina di Riva. Un'esperienza che ricorda altri invecchiamenti particolari (l'Akènta Sub di Santa Maria La Palma in Sardegna, oppure il Lagorai della Cantina Romanese, sempre in area Trentodoc. Ma ogni realtà è unica e i vini di Cantina di Riva raccontano un altro modo e un'altra esperienza ancora. Quella di vignaioli che non si accontentano di restare nei limiti posti dalla geografia terrestre, ma li saltano e provano ad andare oltre. Più a fondo, in questo caso. Ma non solo. La cantina infatti già dal 2004 ha impiantato un progetto di diversificazione dello studio e dello sfruttamento del suolo - nel complesso viene anche coltivato e prodotto un'olio di alta qualità in un territorio ampio e consortile che vale ogni anno circa 35mila quintali di uva-; una volta avviata la macchina - licenza poetica - è partita la zonazione del territorio in modo da poter implementare la produzione e allo stesso tempo, soprattutto, creare una netta trasformazione qualitativa della zona di pertinenza della cantina. Idea giunta al successo grazie alle informazioni precise sulla pedo-morfologia del terreno e sul microclima che lo studio di zonazione ha permesso di portare a casa. Il progetto di Brezza di Riva è solo un tassello di questo grande disegno. Il più spettacolare, di sicuro. Il più poetico. Alcuni dei vini di Cantina di Riva La linea Bollicine di Riva infatti, nel particolare già dedicata al lago e alle peculiarità che l'aria lacustre può regalare alle uve che vi si affacciano e che godono di quei venti e di quella Brezza (ça va sans dire), annovera la presenza tra le sue fila (insieme al pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e al Brezza Riva Brut) del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, un Trentodoc Spumante Metodo Classico che non invecchia in cantina, bensì a 38 metri di profondità. Ogni anno infatti, dalla mattina del 27 giugno 2020 (anno del primo posizionamento) una cassa di acciaio di particolare fattura viene immersa nel Lago di Garda, che a quel punto diventerà non solo testimone della crescita dell'uva, ma materialmente attore della trasformazione del vino. Grazie all'esposizione a una temperatura costante (dai 9° ai 13°), infatti, e al remuage naturale causato dal moto ondoso profondo, queste bottiglie (circa 1200 per ogni lotto) vivono un'esperienza unica, invecchiando di fatto nelle migliori condizioni possibili per un vino. Un trattamento dolce per delle uve Chardonnay nate e cresciute in un vigneto dell'Alto Tennesse coltivato in metodo biologico - in linea con l'attenzione della cantina, che certifica tutti i trattamenti e i metodi di conduzioni di ogni singolo vigneto - con una resa bassissima, mai superiore ai 40 hl per ettaro. Rinasce il vino cullato dalle onde Lara Loreti 14 Novembre 2019 Un lavoro particolare che si inserisce bene nel lavoro che la cantina fa nella zona dell'Alto Garda, per definizione e natura un'enclave particolare all'interno delle realtà più classiche della viticoltura del Trentino. Con una superficie di 369,98 kmq, il Lago di Garda è il più grande lago d'Italia. Qui, lungo i pendii delle colline, ben scoscese, le radici delle vigne affondano in terreni di matrice calcarea particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora con il loro soffio costante accentuano la crescita sana e regolare delle piante: è proprio a loro che si deve il nome Brezza Riva che identifica la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva. Lavorare oltre i limiti e sfruttare la fisica e le sue leggi a favore del vino. Lo fa anche Cantina di Bolzano, nel vicino Alto Adige, ma con un senso del tutto diverso. L'azienda sorge quasi nel cuore della città, nel quartiere di San Maurizio, sorge una struttura all'avanguardia dal punto di vista architettonico e della sostenibilità. Sono numerose le possibilità di esperienze in vigneto, come ad esempio gli affascinanti tour organizzati, su richiesta, per scoprire i vigneti limitrofi da cui nasce il Mauritius e da cui godere di una vista impagabile dalla splendida terrazza panoramica. Prendendo invece la funivia del Renon si può andare alla scoperta dei vigneti affacciati sul centro di Bolzano che danno vita al Sauvignon Mock, frutto di una viticoltura che avviene sui ripidi pendii a 500 mslm. Tra le più interessanti, l'esperienza legata alla forza di gravità. In questa avveniristica struttura disposta su cinque piani, alla sua inaugurazione definita la Cattedrale del Vino, di grande rilievo avviene il processo di lavorazione dell'uva e della vinificazione a caduta libera, sfruttando la forza di gravità. Un processo naturale che turisti e visitatori possono scoprire e apprezzare di persona: su richiesta e solo per piccoli gruppi. Il percorso dall'alto verso il basso non è un caso.

Le uve portate in cantina dagli oltre 220 viticoltori, vengono infatti portate nel punto più alto di questo cubo avveniristico e vengono fatte cadere. Non a caso ovviamente, la discesa avviene delicatamente, in una caduta libera cautamente guidata, dall'immissione fino allo stoccaggio e all'affinamento in cantina. Una scelta che in alcune interviste l'enologo Stephan Filippi ha spiegato come agevolante un minore impatto meccanico sulle uve. "Così riusciamo a preservare la massima qualità. Inoltre, utilizzando diversi contenitori e serbatoi, possiamo separare e lavorare al meglio le diverse varietà e le uve provenienti dai vari appezzamenti, in modo tale da dare piena espressione alle caratteristiche di ogni uva. Argomenti Cantine e vini Vini e spiriti

Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nelle placide profondità dell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di gravità. Tutto nasce da un'idea, dal sogno di un qualcosa che possa nascere, o meglio crescere, nelle profondità di un lago placido. Placido come il Lago di Garda, sulle cui sponde si affacciano numerose cantine, generoso con l'uva e i vignaioli. È qui infatti che dal 2020 riposano le bottiglie del Brezza Riva



Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) della Cantina di Riva. Un'esperienza che ricorda altri invecchiamenti particolari (IAkènta Sub di Santa Maria La Palma in Sardegna, oppure il Lagorai della Cantina Romanese, sempre in area Trentodoc. Ma ogni realtà è unica e i vini di Cantina di Riva raccontano un altro modo e un'altra esperienza ancora. Quella di vignaioli che non si accontentano di restare nei limiti posti dalla geografia terrestre, ma li saltano e provano ad andare oltre. Più a fondo, in questo caso. Ma non solo. La cantina infatti già dal 2004 ha impiantato un progetto di diversificazione dello studio e dello sfruttamento del suolo - nel complesso viene anche coltivato e prodotto un'olio di alta qualità in un territorio ampio e consortile che vale ogni anno circa 35mila quintali di uva-; una volta avviata la macchina - licenza poetica - è partita la zonazione del territorio in modo da poter implementare la produzione e allo stesso tempo, soprattutto, creare una netta trasformazione qualitativa della zona di pertinenza della cantina. Idea giunta al successo grazie alle informazioni precise sulla pedo-morfologia del terreno e sul microclima che lo studio di zonazione ha permesso di portare a casa. Il progetto di Brezza di Riva è solo un tassello di questo grande disegno. Il più spettacolare, di sicuro. Il più poetico. Alcuni dei vini di Cantina di Riva La linea Bollicine di Riva infatti, nel particolare già dedicata al lago e alle peculiarità che l'aria lacustre può regalare alle uve che vi si affacciano e che godono di quei venti e di quella Brezza (ça va sans dire), annovera la presenza tra le sue fila (insieme al pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e al Brezza Riva Brut) del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, un Trentodoc Spumante Metodo Classico che non invecchia in cantina, bensì a 38 metri di profondità. Ogni anno infatti, dalla mattina del 27 giugno 2020 (anno del primo posizionamento) una cassa di acciaio di particolare fattura viene immersa nel Lago di Garda, che a quel punto diventerà non solo testimone della crescita dell'uva, ma materialmente attore della trasformazione del vino. Grazie all'esposizione a una temperatura costante (dai 9° ai 13°), infatti, e al remuage naturale causato dal moto ondoso profondo, queste bottiglie (circa 1200 per ogni lotto) vivono un'esperienza unica, invecchiando di fatto nelle migliori condizioni possibili per un vino. Un trattamento dolce per delle uve Chardonnay nate e cresciute in un vigneto dell'Alto Tennesse coltivato in metodo biologico - in linea con l'attenzione della cantina, che certifica tutti i trattamenti e i metodi di conduzioni di ogni singolo vigneto - con una resa bassissima, mai superiore ai 40 hl per ettaro. Un lavoro particolare che si inserisce bene nel lavoro che la cantina fa nella zona dell'Alto Garda, per definizione e natura un'enclave particolare all'interno delle realtà più classiche della viticoltura del Trentino. Con una superficie di 369,98 kmq, il Lago di Garda è il più grande lago d'Italia. Qui, lungo i pendii delle colline, ben scoscese, le radici delle vigne affondano in terreni di matrice calcarea particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora con il loro soffio costante accentuano la crescita sana e regolare delle piante: è proprio a loro che si deve il nome Brezza Riva che identifica la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva. Lavorare oltre i limiti e sfruttare la fisica e le sue leggi a favore del vino. Lo fa anche Cantina di Bolzano, nel vicino Alto Adige, ma con un senso del tutto diverso. L'azienda sorge quasi nel cuore della città, nel quartiere di San Maurizio, sorge una struttura all'avanguardia dal punto di vista architettonico e della sostenibilità. Sono numerose le possibilità di esperienze in vigneto, come ad esempio gli affascinanti tour organizzati, su richiesta, per scoprire i vigneti limitrofi da cui nasce il Mauritius e da cui godere di una vista impagabile dalla splendida terrazza panoramica. Prendendo invece la funivia del Renon si può andare alla scoperta dei vigneti affacciati sul centro di Bolzano che danno vita al Sauvignon Mock, frutto di una viticoltura che avviene sui ripidi pendii a 500 mslm. Tra le più interessanti, l'esperienza legata alla forza di gravità. In questa avveniristica struttura disposta su cinque piani, alla sua inaugurazione definita la Cattedrale del Vino, di grande rilievo avviene il processo di lavorazione dell'uva e della vinificazione a caduta libera, sfruttando la forza di gravità. Un processo naturale che turisti e visitatori possono scoprire e apprezzare di persona: su richiesta e solo per piccoli gruppi. Il percorso dall'alto verso il basso non è un caso. Le uve portate in cantina dagli oltre 220 viticoltori, vengono

infatti portate nel punto più alto di questo cubo avveniristico e vengono fatte cadere. Non a caso ovviamente, la discesa avviene delicatamente, in una caduta libera cautamente guidata, dall'immissione fino allo stoccaggio e all'affinamento in cantina. Una scelta che in alcune interviste l'enologo Stephan Filippi ha spiegato come agevolante un minore impatto meccanico sulle uve. "Così riusciamo a preservare la massima qualità. Inoltre, utilizzando diversi contenitori e serbatoi, possiamo separare e lavorare al meglio le diverse varietà e le uve provenienti dai vari appezzamenti, in modo tale da dare piena espressione alle caratteristiche di ogni uva.

Seguici su:

CERCA

I PIACERI DEL GUSTO

LE STORIE

VIAGGI DI GUSTO

VINI E SPIRITI

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

adv



Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

di Lara De Luna



▲ (Foto Eugenio Luti)

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nelle placide profondità dell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di gravità

26 MAGGIO 2022 ALLE 08:53

3 MINUTI DI LETTURA

Tutto nasce da un'idea, dal sogno di un qualcosa che possa nascere, o meglio crescere, nelle profondità di un lago placido.

 GREEN AND BLUE

Placido come il Lago di Garda, sulle cui sponde si affacciano numerose cantine, generoso con l'uva e i vignaioli. È qui infatti che dal 2020 riposano le bottiglie del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) della Cantina di Riva. Un'esperienza che ricorda altri invecchiamenti particolari (l'Akènta Sub di Santa Maria La Palma in Sardegna, oppure il Lagorai della Cantina Romanese, sempre in area Trentodoc.

Ma ogni realtà è unica e i vini di Cantina di Riva raccontano un altro modo e un'altra esperienza ancora. Quella di vignaioli che non si accontentano di restare nei limiti posti dalla geografia terrestre, ma li saltano e provano ad andare oltre. Più a fondo, in questo caso. Ma non solo. La cantina infatti già dal 2004 ha impiantato un progetto di diversificazione dello studio e dello sfruttamento del suolo - nel complesso viene anche coltivato e prodotto un'olio di alta qualità in un territorio ampio e consortile che vale ogni anno circa 35mila quintali di uva-; una volta avviata la macchina - licenza poetica - è partita la zonazione del territorio in modo da poter implementare la produzione e allo stesso tempo, soprattutto, creare una netta trasformazione qualitativa della zona di pertinenza della cantina. Idea giunta al successo grazie alle informazioni precise sulla pedo-morfologia del terreno e sul microclima che lo studio di zonazione ha permesso di portare a casa. Il progetto di Brezza di Riva è solo un tassello di questo grande disegno. Il più spettacolare, di sicuro. Il più poetico.



▲ Alcuni dei vini di Cantina di Riva

La linea Bollicine di Riva infatti, nel particolare già dedicata al lago e alle peculiarità che l'aria lacustre può regalare alle uve che vi si affacciano e che godono di quei venti e di quella Brezza (ça va sans dire), annovera la presenza tra le sue fila (insieme al pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e al Brezza Riva Brut) del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, un Trentodoc Spumante Metodo Classico che non invecchia in cantina, bensì a 38 metri di



Tutti a Milano per l'ambiente il 5-6 giugno

Leggi anche

Tra degustazioni e aste, anche Vinitaly si mobilita per l'Ucraina

Una bottiglia di Lambrusco che spazza via i luoghi comuni sui vini facili

Joe Bastianich e il nuovo podcast: "Gli eroi del vino? Vignaioli irriverenti, oltre i confini"

IL GUSTO



Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

DI LARA DE LUNA

Tortelli di zucca e culatta: la meraviglia di mangiare in una Mantova dal fascino sempre incredibile

DI EDOARDO RASPELLI

Caffè, qual è il prezzo giusto? Per gli esperti almeno 1,50 euro

profondità. Ogni anno infatti, dalla mattina del 27 giugno 2020 (anno del primo posizionamento) una cassa di acciaio di particolare fattura viene immersa nel Lago di Garda, che a quel punto diventerà non solo testimone della crescita dell'uva, ma materialmente attore della trasformazione del vino. Grazie all'esposizione a una temperatura costante (dai 9° ai 13°), infatti, e al remuage naturale causato dal moto ondoso profondo, queste bottiglie (circa 1200 per ogni lotto) vivono un'esperienza unica, invecchiando di fatto nelle migliori condizioni possibili per un vino. Un trattamento dolce per delle uve Chardonnay nate e cresciute in un vigneto dell'Alto Tennesse coltivato in metodo biologico - in linea con l'attenzione della cantina, che certifica tutti i trattamenti e i metodi di conduzioni di ogni singolo vigneto - con una resa bassissima, mai superiore ai 40 hl per ettaro.

Rinasce il vino cullato dalle onde

Lara Loreti
14 Novembre 2019

Un lavoro particolare che si inserisce bene nel lavoro che la cantina fa nella zona dell'Alto Garda, per definizione e natura un'enclave particolare all'interno delle realtà più classiche della viticoltura del Trentino. Con una superficie di 369,98 kmq, il Lago di Garda è il più grande lago d'Italia. Qui, lungo i pendii delle colline, ben scoscese, le radici delle vigne affondano in terreni di matrice calcarea particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora con il loro soffio costante accentuano la crescita sana e regolare delle piante: è proprio a loro che si deve il nome "Brezza Riva" che identifica la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva.

DI LARA DE LUNA

Un anno in cucina con Peppe Guida: il purè di patate

A CURA DI LAURA MARI

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)



Lavorare oltre i limiti e sfruttare la fisica e le sue leggi a favore del vino. Lo fa anche Cantina di Bolzano, nel vicino Alto Adige, ma con un senso del tutto diverso. L'azienda sorge quasi nel cuore della città, nel quartiere di San Maurizio, sorge una struttura all'avanguardia dal punto di vista architettonico e della sostenibilità. Sono numerose le possibilità di esperienze in vigneto, come ad esempio gli affascinanti tour organizzati, su richiesta, per scoprire i vigneti limitrofi da cui nasce il Mauritius e da cui godere di una vista impagabile dalla splendida terrazza panoramica. Prendendo invece la funivia del Renon si può andare alla scoperta dei vigneti affacciati sul centro di Bolzano che danno vita al Sauvignon Mock, frutto di una viticoltura che avviene sui ripidi pendii a 500 mslm.



Tra le più interessanti, l'esperienza legata alla forza di gravità. In questa avveniristica struttura disposta su cinque piani, alla sua inaugurazione definita la Cattedrale del Vino, di grande rilievo avviene il processo di lavorazione dell'uva e della vinificazione a "caduta libera", sfruttando la forza di gravità. Un processo naturale che turisti e visitatori possono scoprire e apprezzare di persona: su richiesta e solo per piccoli gruppi. Il percorso dall'alto verso il basso non è un caso. Le uve portate in

cantina dagli oltre 220 viticoltori, vengono infatti portate nel punto più alto di questo cubo avveniristico e vengono fatte cadere. Non a caso ovviamente, la discesa avviene delicatamente, in una caduta libera cautamente guidata, dall'immissione fino allo stoccaggio e all'affinamento in cantina. Una scelta che in alcune interviste l'enologo Stephan Filippi ha spiegato come agevolante un minore impatto meccanico sulle uve. "Così riusciamo a preservare la massima qualità. Inoltre, utilizzando diversi contenitori e serbatoi, possiamo separare e lavorare al meglio le diverse varietà e le uve provenienti dai vari appezzamenti, in modo tale da dare piena espressione alle caratteristiche di ogni uva".

Argomenti

[Cantine e vini](#)[Vini e spiriti](#)

© Riproduzione riservata



Blog - Ultimi articoli

Sei qui: Home > News > Il vino? Invecchia sul fondo del lago ma anche "a caduta libera&q...

26

MAG
2022

CONTATTACI

Il vino? Invecchia sul fondo del lago ma anche "a caduta libera"

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di gravità

0 Commenti / Array Mi piace / 0 Tweets / in News

0

risposte

RISPONDI

Vuoi partecipare alla discussione?
Sentiti libero di contribuire!

Nome

Email

Sito web

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML:

```
<a href="" title=""> <abbr title=""> <acronym title=""> <b>
<blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <em> <i> <q
cite=""> <strike> <strong>
```

maggio: 2022

| L | M | M | G | V | S | D |
|-----------------------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |
| « feb | | | | | | |

ARTICOLI RECENTI

Concessioni balneari, raggiunto l'accordo in maggioranza. Ma sull'importo degli indennizzi è tutto rinviato

Ucraina, la battaglia per la "strada della vita": i russi bombardano 40 centri nel Donbass

Giro, Almeida si ritira: è positivo al Covid

L'occholino di Abraham alla panchina della Roma dopo aver subito un fallo

Il vino? Invecchia sul fondo del lago ma anche "a caduta libera"

COMMENTI RECENTI

ARCHIVI

maggio 2022
febbraio 2016
giugno 2014
marzo 2014
agosto 2013
aprile 2013
marzo 2013

Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nelle placide profondità dell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di gravità. Tutto nasce da un'idea, dal sogno di un qualcosa che possa nascere, o meglio crescere, nelle profondità di un lago placido. Placido come il Lago di Garda, sulle cui sponde si affacciano numerose cantine, generoso con l'uva e i vignaioli. È qui infatti che dal 2020 riposano le bottiglie del Brezza



Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) della Cantina di Riva. Un'esperienza che ricorda altri invecchiamenti particolari (l'Àkènta Sub di Santa Maria La Palma in Sardegna, oppure il Lagorai della Cantina Romanese, sempre in area Trentodoc. Ma ogni realtà è unica e i vini di Cantina di Riva raccontano un altro modo e un'altra esperienza ancora. Quella di vignaioli che non si accontentano di restare nei limiti posti dalla geografia terrestre, ma li saltano e provano ad andare oltre. Più a fondo, in questo caso. Ma non solo. La cantina infatti già dal 2004 ha impiantato un progetto di diversificazione dello studio e dello sfruttamento del suolo - nel complesso viene anche coltivato e prodotto un'olio di alta qualità in un territorio ampio e consortile che vale ogni anno circa 35mila quintali di uva-; una volta avviata la macchina - licenza poetica - è partita la zonazione del territorio in modo da poter implementare la produzione e allo stesso tempo, soprattutto, creare una netta trasformazione qualitativa della zona di pertinenza della cantina. Idea giunta al successo grazie alle informazioni precise sulla pedo-morfologia del terreno e sul microclima che lo studio di zonazione ha permesso di portare a casa. Il progetto di Brezza di Riva è solo un tassello di questo grande disegno. Il più spettacolare, di sicuro. Il più poetico. Alcuni dei vini di Cantina di Riva La linea Bollicine di Riva infatti, nel particolare già dedicata al lago e alle peculiarità che l'aria lacustre può regalare alle uve che vi si affacciano e che godono di quei venti e di quella Brezza (ça va sans dire), annovera la presenza tra le sue fila (insieme al pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e al Brezza Riva Brut) del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, un Trentodoc Spumante Metodo Classico che non invecchia in cantina, bensì a 38 metri di profondità. Ogni anno infatti, dalla mattina del 27 giugno 2020 (anno del primo posizionamento) una cassa di acciaio di particolare fattura viene immersa nel Lago di Garda, che a quel punto diventerà non solo testimone della crescita dell'uva, ma materialmente attore della trasformazione del vino. Grazie all'esposizione a una temperatura costante (dai 9° ai 13°), infatti, e al remuage naturale causato dal moto ondoso profondo, queste bottiglie (circa 1200 per ogni lotto) vivono un'esperienza unica, invecchiando di fatto nelle migliori condizioni possibili per un vino. Un trattamento dolce per delle uve Chardonnay nate e cresciute in un vigneto dell'Alto Tennesse coltivato in metodo biologico - in linea con l'attenzione della cantina, che certifica tutti i trattamenti e i metodi di conduzioni di ogni singolo vigneto - con una resa bassissima, mai superiore ai 40 hl per ettaro. Rinasce il vino cullato dalle onde Lara Loreti 14 Novembre 2019 Un lavoro particolare che si inserisce bene nel lavoro che la cantina fa nella zona dell'Alto Garda, per definizione e natura un'enclave particolare all'interno delle realtà più classiche della viticoltura del Trentino. Con una superficie di 369,98 kmq, il Lago di Garda è il più grande lago d'Italia. Qui, lungo i pendii delle colline, ben scoscese, le radici delle vigne affondano in terreni di matrice calcarea particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora con il loro soffio costante accentuano la crescita sana e regolare delle piante: è proprio a loro che si deve il nome Brezza Riva che identifica la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva. Lavorare oltre i limiti e sfruttare la fisica e le sue leggi a favore del vino. Lo fa anche Cantina di Bolzano, nel vicino Alto Adige, ma con un senso del tutto diverso. L'azienda sorge quasi nel cuore della città, nel quartiere di San Maurizio, sorge una struttura all'avanguardia dal punto di vista architettonico e della sostenibilità. Sono numerose le possibilità di esperienze in vigneto, come ad esempio gli affascinanti tour organizzati, su richiesta, per scoprire i vigneti limitrofi da cui nasce il Mauritius e da cui godere di una vista impagabile dalla splendida terrazza panoramica. Prendendo invece la funivia del Renon si può andare alla scoperta dei vigneti affacciati sul centro di Bolzano che danno vita al Sauvignon Mock, frutto di una viticoltura che avviene sui ripidi pendii a 500 mslm. Tra le più interessanti, l'esperienza legata alla forza di gravità. In questa avveniristica struttura disposta su cinque piani, alla sua inaugurazione definita la Cattedrale del Vino, di grande rilievo avviene il processo di lavorazione dell'uva e della vinificazione a caduta libera, sfruttando la forza di gravità. Un processo naturale che turisti e visitatori possono scoprire e apprezzare di persona: su richiesta e solo per piccoli gruppi. Il percorso dall'alto verso il basso non è un caso.

Le uve portate in cantina dagli oltre 220 viticoltori, vengono infatti portate nel punto più alto di questo cubo avveniristico e vengono fatte cadere. Non a caso ovviamente, la discesa avviene delicatamente, in una caduta libera cautamente guidata, dall'immissione fino allo stoccaggio e all'affinamento in cantina. Una scelta che in alcune interviste l'enologo Stephan Filippi ha spiegato come agevolante un minore impatto meccanico sulle uve. "Così riusciamo a preservare la massima qualità. Inoltre, utilizzando diversi contenitori e serbatoi, possiamo separare e lavorare al meglio le diverse varietà e le uve provenienti dai vari appezzamenti, in modo tale da dare piena espressione alle caratteristiche di ogni uva. Argomenti Cantine e vini Vini e spiriti

Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nelle placide profondità dell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di gravità. Tutto nasce da un'idea, dal sogno di un qualcosa che possa nascere, o meglio crescere, nelle profondità di un lago placido. Placido come il Lago di Garda, sulle cui sponde si affacciano numerose cantine, generoso con l'uva e i vignaioli. È qui infatti che dal 2020 riposano le bottiglie del Brezza



Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) della Cantina di Riva. Un'esperienza che ricorda altri invecchiamenti particolari (l'Akènta Sub di Santa Maria La Palma in Sardegna, oppure il Lagorai della Cantina Romanese, sempre in area Trentodoc. Ma ogni realtà è unica e i vini di Cantina di Riva raccontano un altro modo e un'altra esperienza ancora. Quella di vignaioli che non si accontentano di restare nei limiti posti dalla geografia terrestre, ma li saltano e provano ad andare oltre. Più a fondo, in questo caso. Ma non solo. La cantina infatti già dal 2004 ha impiantato un progetto di diversificazione dello studio e dello sfruttamento del suolo - nel complesso viene anche coltivato e prodotto un'olio di alta qualità in un territorio ampio e consortile che vale ogni anno circa 35mila quintali di uva-; una volta avviata la macchina - licenza poetica - è partita la zonazione del territorio in modo da poter implementare la produzione e allo stesso tempo, soprattutto, creare una netta trasformazione qualitativa della zona di pertinenza della cantina. Idea giunta al successo grazie alle informazioni precise sulla pedo-morfologia del terreno e sul microclima che lo studio di zonazione ha permesso di portare a casa. Il progetto di Brezza di Riva è solo un tassello di questo grande disegno. Il più spettacolare, di sicuro. Il più poetico. La linea Bollicine di Riva infatti, nel particolare già dedicata al lago e alle peculiarità che l'aria lacustre può regalare alle uve che vi si affacciano e che godono di quei venti e di quella Brezza (ça va sans dire), annovera la presenza tra le sue fila (insieme al pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e al Brezza Riva Brut) del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, un Trentodoc Spumante Metodo Classico che non invecchia in cantina, bensì a 38 metri di profondità. Ogni anno infatti, dalla mattina del 27 giugno 2020 (anno del primo posizionamento) una cassa di acciaio di particolare fattura viene immersa nel Lago di Garda, che a quel punto diventerà non solo testimone della crescita dell'uva, ma materialmente attore della trasformazione del vino. Grazie all'esposizione a una temperatura costante (dai 9° ai 13°), infatti, e al remuage naturale causato dal moto ondoso profondo, queste bottiglie (circa 1200 per ogni lotto) vivono un'esperienza unica, invecchiando di fatto nelle migliori condizioni possibili per un vino. Un trattamento dolce per delle uve Chardonnay nate e cresciute in un vigneto dell'Alto Tennesse coltivato in metodo biologico - in linea con l'attenzione della cantina, che certifica tutti i trattamenti e i metodi di conduzioni di ogni singolo vigneto - con una resa bassissima, mai superiore ai 40 hl per ettaro. Un lavoro particolare che si inserisce bene nel lavoro che la cantina fa nella zona dell'Alto Garda, per definizione e natura un'enclave particolare all'interno delle realtà più classiche della viticoltura del Trentino. Con una superficie di 369,98 kmq, il Lago di Garda è il più grande lago d'Italia. Qui, lungo i pendii delle colline, ben scoscese, le radici delle vigne affondano in terreni di matrice calcarea particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora con il loro soffio costante accentuano la crescita sana e regolare delle piante: è proprio a loro che si deve il nome Brezza Riva che identifica la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva. Lavorare oltre i limiti e sfruttare la fisica e le sue leggi a favore del vino. Lo fa anche Cantina di Bolzano, nel vicino Alto Adige, ma con un senso del tutto diverso. L'azienda sorge quasi nel cuore della città, nel quartiere di San Maurizio, sorge una struttura all'avanguardia dal punto di vista architettonico e della sostenibilità. Sono numerose le possibilità di esperienze in vigneto, come ad esempio gli affascinanti tour organizzati, su richiesta, per scoprire i vigneti limitrofi da cui nasce il Mauritius e da cui godere di una vista impagabile dalla splendida terrazza panoramica. Prendendo invece la funivia del Renon si può andare alla scoperta dei vigneti affacciati sul centro di Bolzano che danno vita al Sauvignon Mock, frutto di una viticoltura che avviene sui ripidi pendii a 500 mslm. Tra le più interessanti, l'esperienza legata alla forza di gravità. In questa avveniristica struttura disposta su cinque piani, alla sua inaugurazione definita la Cattedrale del Vino, di grande rilievo avviene il processo di lavorazione dell'uva e della vinificazione a caduta libera, sfruttando la forza di gravità. Un processo naturale che turisti e visitatori possono scoprire e apprezzare di persona: su richiesta e solo per piccoli gruppi. Il percorso dall'alto verso il basso non è un caso. Le uve portate in cantina dagli oltre 220 viticoltori, vengono infatti portate nel punto più alto di questo cubo

avvenieristico e vengono fatte cadere. Non a caso ovviamente, la discesa avviene delicatamente, in una caduta libera cautamente guidata, dall'immissione fino allo stoccaggio e all'affinamento in cantina. Una scelta che in alcune interviste l'enologo Stephan Filippi ha spiegato come agevolante un minore impatto meccanico sulle uve. "Così riusciamo a preservare la massima qualità. Inoltre, utilizzando diversi contenitori e serbatoi, possiamo separare e lavorare al meglio le diverse varietà e le uve provenienti dai vari appezzamenti, in modo tale da dare piena espressione alle caratteristiche di ogni uva.

Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera" - Tribuna di Treviso

Noi Tribuna di Treviso

Il vino? Invecchia sott'acqua e "a caduta libera"

di Lara De Luna

(Foto Eugenio Luti)

La cantina di Riva del Garda da anni fa un affinamento particolare: le bottiglie, immerse nelle placide profondità dell'acqua, maturano senza luce e a temperatura controllata. La capacità di andare oltre gli schemi la accomuna alla Cantina di Bolzano, che sfrutta la forza di gravità

26 Maggio 2022 alle 08:53

3 minuti di lettura

Tutto nasce da un'idea, dal sogno di un qualcosa che possa nascere, o meglio crescere, nelle profondità di un lago placido. Placido come il Lago di Garda, sulle cui sponde si affacciano numerose cantine, generoso con l'uva e i vignaioli. È qui infatti che dal 2020 riposano le bottiglie del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) della Cantina di Riva. Un'esperienza che ricorda altri invecchiamenti particolari (l'Àkènta Sub di Santa Maria La Palma in Sardegna, oppure il Lagorai della Cantina Romanese, sempre in area Trentodoc).

Ma ogni realtà è unica e i vini di Cantina di Riva raccontano un altro modo e un'altra esperienza ancora. Quella di vignaioli che non si accontentano di restare nei limiti posti dalla geografia terrestre, ma li saltano e provano ad andare oltre. Più a fondo, in questo caso. Ma non solo. La cantina infatti già dal 2004 ha impiantato un progetto di diversificazione dello studio e dello sfruttamento del suolo - nel complesso viene anche coltivato e prodotto un'olio di alta qualità in un territorio ampio e consortile che vale ogni anno circa 35mila quintali di uva-; una volta avviata la macchina - licenza poetica - è partita la zonazione del territorio in modo da poter implementare la produzione e allo stesso tempo, soprattutto, creare una netta trasformazione qualitativa della zona di pertinenza della cantina. Idea giunta al successo grazie alle informazioni precise sulla pedo-morfologia del terreno e sul microclima che lo studio di zonazione ha permesso di portare a casa. Il progetto di Brezza di Riva è solo un tassello di questo grande disegno. Il più spettacolare, di sicuro. Il più poetico.

Alcuni dei vini di Cantina di Riva

La linea Bollicine di Riva infatti, nel particolare già dedicata al lago e alle peculiarità che l'aria lacustre può regalare alle uve che vi si affacciano e che godono di quei venti e di quella Brezza (ça va sans dire), annovera la presenza tra le sue fila (insieme al pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e al Brezza Riva Brut) del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, un Trentodoc Spumante Metodo Classico che non invecchia in cantina, bensì a 38 metri di profondità. Ogni anno infatti, dalla mattina del 27 giugno 2020 (anno del primo posizionamento) una cassa di acciaio di particolare fattura viene immersa nel Lago di Garda, che a quel punto diventerà non solo testimone della crescita dell'uva, ma materialmente attore della trasformazione del vino. Grazie all'esposizione a una temperatura costante (dai 9° ai 13°), infatti, e al remuage naturale causato dal moto ondoso profondo, queste bottiglie (circa 1200 per ogni lotto) vivono un'esperienza unica, invecchiando di fatto nelle migliori condizioni possibili per un vino. Un trattamento dolce per delle uve Chardonnay nate e cresciute in un vigneto dell'Alto Tennesse coltivato in metodo biologico - in linea con l'attenzione della cantina, che certifica tutti i trattamenti e i metodi di conduzioni di ogni singolo vigneto - con una resa bassissima, mai superiore ai 40 hl per ettaro.

Lara Loreti

14 Novembre 2019

Un lavoro particolare che si inserisce bene nel lavoro che la cantina fa nella zona dell'Alto Garda, per definizione e natura un'enclave particolare all'interno delle realtà più classiche della viticoltura del Trentino. Con una superficie di 369,98 kmq, il Lago di Garda è il più grande lago d'Italia. Qui, lungo i pendii delle colline, ben scoscese, le radici delle vigne affondano in terreni di matrice calcarea particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora con il loro soffio costante accentuano la crescita sana e regolare delle piante: è proprio a loro che si deve il nome "Brezza Riva" che identifica la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva.

Lavorare oltre i limiti e sfruttare la fisica e le sue leggi a favore del vino. Lo fa anche Cantina di Bolzano, nel vicino Alto



Adige, ma con un senso del tutto diverso. L'azienda sorge quasi nel cuore della città, nel quartiere di San Maurizio, sorge una struttura all'avanguardia dal punto di vista architettonico e della sostenibilità. Sono numerose le possibilità di esperienze in vigneto, come ad esempio gli affascinanti tour organizzati, su richiesta, per scoprire i vigneti limitrofi da cui nasce il Mauritius e da cui godere di una vista impagabile dalla splendida terrazza panoramica. Prendendo invece la funivia del Renon si può andare alla scoperta dei vigneti affacciati sul centro di Bolzano che danno vita al Sauvignon Mock, frutto di una viticoltura che avviene sui ripidi pendii a 500 mslm.

Tra le più interessanti, l'esperienza legata alla forza di gravità. In questa avveniristica struttura disposta su cinque piani, alla sua inaugurazione definita la Cattedrale del Vino, di grande rilievo avviene il processo di lavorazione dell'uva e della vinificazione a "caduta libera", sfruttando la forza di gravità. Un processo naturale che turisti e visitatori possono scoprire e apprezzare di persona: su richiesta e solo per piccoli gruppi. Il percorso dall'alto verso il basso non è un caso. Le uve portate in cantina dagli oltre 220 viticoltori, vengono infatti portate nel punto più alto di questo cubo avveniristico e vengono fatte cadere. Non a caso ovviamente, la discesa avviene delicatamente, in una caduta libera cautamente guidata, dall'immissione fino allo stoccaggio e all'affinamento in cantina. Una scelta che in alcune interviste l'enologo Stephan Filippi ha spiegato come agevolante un minore impatto meccanico sulle uve. "Così riusciamo a preservare la massima qualità. Inoltre, utilizzando diversi contenitori e serbatoi, possiamo separare e lavorare al meglio le diverse varietà e le uve provenienti dai vari appezzamenti, in modo tale da dare piena espressione alle caratteristiche di ogni uva".

So Wine So Food

Uomo delle
Stelle

A seguire, Tartare di manzo e Crema di ceci e yogurt di capra, Spaghetti aglio & olio, Raviolo di pappa al pomodoro e pesto, abbinati a degustazioni (goderecce) di Villa Magra Gran Cru (top), Delicate Bella, Delicate Maurino, per concludere con Tartufo di olio e fondente, Gelato Fior d'olio, Torta di fragole olio e cioccolato, tutti dessert preparati dallo chef e accompagnati dall' olio di oliva extravergine di Giorgio Franci.

La storia del frantoio della famiglia Franci comincia negli anni Cinquanta, quando i fratelli Franco e Fernando acquisirono uno storico oliveto (Villa Magra) e ristrutturarono un vecchio fienile per trasformarlo in frantoio. Tutto parte da lì, dove poi le generazioni seguenti, guidate da Giorgio, figlio di Fernando, hanno continuato l'opera di valorizzazione delle cultivar tipiche della zona, ovvero il Frantoio, il Moraiolo, il Leccino e la Olivastra seggianese, cultivar esclusiva di quest'area della Val d'Orcia.

Valori consolidati

L'attività del Frantoio Franci si ispira a valori ben consolidati fra i migliori produttori di olio extravergine di oliva, come il rispetto del frutto, le caratteristiche varietali, il risultato finale in termini di equilibrio ma nella piena consapevolezza di preservare il più possibile ogni sfumatura del gusto finale del prodotto, elemento fondamentale soprattutto per la clientela dell'alta ristorazione.

La visita al Frantoio Franci e il tour guidato fra i suggestivi uliveti ubicati in questo territorio magico fra Maremma, Senese e Monte Amiata, ha confermato una volta di più la necessità di saper valorizzare quello che i francesi chiamano terroir (alludendo al vino), unendo in un fil rouge tutti i



**Osteria Ricci a
Milano, un nuovo
posto di felicità**

Maggio 26, 2022

migliori aspetti dell'offerta di territorio. Una conferma di questa sensibilità, che è prima di tutto un fatto culturale, si è avuta durante una splendida cena presso il Giglio, locale storico di Montalcino (a pochi chilometri dal Frantoio Franci) dove i patron Michele e Anna hanno allestito una cena dai sapori della tradizione, ma fortemente caratterizzata dall'innovazione gustativa data ai piatti dalla abbondante presenza sulle pietanze delle grandi etichette di Giorgio Franci (APS).

[Giorgio Franci](#)[Matia Barciulli](#)[Opera Olei](#)

Alberto Schieppati



Recommended For You



So Food



So Food



So Food