

# RASSEGNA WEB

## GIUGNO 2020

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

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

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

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



## Cantina **Riva** del Garda: 1.216 bottiglie di TrentoDoc affineranno nel Lago di Garda

LINK: <https://www.winemag.it/cantina-riva-del-garda-1-216-bottiglie-di-trentodoc-affineranno-nel-lago-di-garda/>



Cantina **Riva** del Garda: 1.216 bottiglie di TrentoDoc affineranno nel Lago di Garda L'obiettivo è "realizzare le condizioni ideali per la maturazione del Spumante Metodo Classico" 15 Giugno 2020 15 Giugno 2020 Redazione WineMag.it FOTONOTIZIA - Cantina **Riva** del Garda depositerà 1.216 bottiglie del suo Spumante "Brezza **Riva** Riserva Trentodoc" nel fondale del lago di Garda, a 30 metri di profondità. L'obiettivo è "realizzare le condizioni ideali per la maturazione del prestigioso Spumante Metodo Classico". La posa avverrà il 27 giugno 2020, poco dopo le ore 10.

## Aipo d'Argento batte il coronavirus Con i condizionamenti superati con la grande professionalità. Eccellenza...

LINK: <https://www.cronacaverona.com/aipo-dargento-batte-il-coronavirus/>



Aipo d'Argento batte il coronavirus Con i condizionamenti superati con la grande professionalità. Eccellenza dell'olio Di Cronaca di Verona - 18 Giugno 2020 Facebook Twitter Google+ Pinterest WhatsApp Si è conclusa - nonostante i pesanti impedimenti che numerosi governi, in tutto il mondo, sono stati costretti a varare, da febbraio, per contrastare il dilagare della pandemia di 'Corona Virus' che ha flagellato i sistemi economico-sociali di tutto il mondo - la 17ma edizione del Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO 2020", evento che anche per questa edizione ha avuto il patrocinio dal Ministero italiano delle Politiche Agricole e Forestali, della Regione Veneto, oltre che dal supporto del Gruppo Editoriale de 'L'Informatore Agrario', della Peralisi spa di Jesi e della Cattolica Assicurazioni spa di Verona. Un evento che, sin dal suo nascere (2004), ha messo a

confronto alcune fra le migliori produzioni olearie del bacino mediterraneo, dove, tra l'altro, si concentra ben i  $\frac{3}{4}$  della produzione olearia internazionale, esaltando quella storicità e quelle professionalità che hanno contribuito a fare della produzione olearia uno dei più dinamici business d'interesse mondiale. Lo hanno confermato, anche quest'anno, gli oltre 415 campioni pervenuti alla segreteria tecnico-gestionale dell'Aipo di Verona (Associazione organizzatrice, da sempre, della manifestazione) in rappresentanza di alcune fra le più acclamate produzioni in rappresentanza di: Grecia, Spagna, Portogallo, Turchia, Italia, Croazia, Slovenia. Adesioni che confermano, da più di 5 anni, come la competizione rappresenti oggi il confronto più autorevole, rigoroso e imparziale, riservato agli oli di qualità. Connotato che anche quest'anno,

nonostante i condizionamenti sopportati e superati con la dovuta professionalità che ha visto l'utilizzo di oltre 7.000 bicchieri da degustazione, la compilazione circa 3.000 schede di valutazione, ha determinato una meticolosa attività di selezione che ha visto solo 144 oli superare la soglia dei 90/100 (ovvero il 34,5% sul totale dei campioni iscritti) e solo 81 (19,4%) meritare l'accesso alla finalissima. Al termine dell'attenta verifica voluta dal capo panel e dalla Commissione Tecnica della competizione, l'AIPO D'ARGENTO 2020 è stato assegnato a: Categoria Biologico - Fruttato Leggero: Frantoio Valnogaredo sas di Barbiero Filippo & C., Cinto Euganeo (PD) con l'etichetta, EVO Biologico; Categoria Biologico - Fruttato Medio: **Agraria Riva del Garda** sca, **Riva del Garda** (TN) con l'etichetta, 46° Parallelo Bio. Ex aequo: Az. Agr. Pietrasca di Russo Antonio, Suvereto (LI) con

l'etichetta: Malizia di Tosca. E' questo il primo ex aequo che, nonostante la seconda e terza verifica da parte del panel, che la manifestazione registra essendosi registrato, al termine dello 'spareggio', sempre il medesimo giudizio e votazione per i due campioni. "Abbiamo concluso, con queste etichette vincitrici dell'Aipo D'Argento - sottolinea il presidente del Comitato Organizzatore del Concorso e Presidente dell'AIPO, Albino Pezzini, - un'edizione travagliata di questa competizione divenuta in poco più di tre lustri un qualificante momento di confronto delle eccellenze produttive olearie del Mediterraneo. Grazie alla collaborazione con la signora Roberta Ruggeri, maestra di cucina e componente di panel internazionali di valutazione degli oli, le future edizioni del Concorso avranno un più incisivo strumento di valorizzazione delle produzioni olearie di qualità". E' sempre più interessante il confronto tra i produttori di oli EVO aromatizzati. Confronto che trova la propria logica in un mercato (quello centro europeo in particolare) dove la domanda per questa tipologia di prodotto, per gli elevati livelli raggiunti, si sta facendo sempre più interessante e rivolta a

prodotti di accertata qualità e genuinità. Al termine di una serie di valutazioni questo è il responso della giuria: Categoria EVO Aromatizzato - Agrumi: Malga Sociale Monte Asolone soc. coop. agr., Pove del Grappa (VI), con l'etichetta: Malga Sociale Monte Asolone Aromatizzato Limone. Categoria Evo Aromatizzato - Vegetale: Sa Mola srls, Escolca (SU), con l'etichetta: Sa Mola EVO al Lentischio.

## Cantina di Riva, vini con vista sul Garda

LINK: [https://www.leggo.it/pay/roma\\_pay/cantina\\_di\\_riva\\_vini\\_con\\_vista\\_sul\\_garda-5293957.html](https://www.leggo.it/pay/roma_pay/cantina_di_riva_vini_con_vista_sul_garda-5293957.html)

**Cantina di Riva**, vini con vista sul Garda Alessandro Brizi L'Alto Garda trentino è uno spicchio di mediterraneo a ridosso delle Alpi. Qui una terra ricca e tiepida coccola vigneti e uliveti sin dai tempi di Catullo, quando il lago era chiamato Benacus, ossia placido, come spesso ancora oggi appare questo mare chiuso alle porte della Mitteleuropa. La tradizione del vino e dell'olio d'oliva a **Riva** del Garda è custodita da oltre novant'anni dall'omonima cooperativa **agraria** con cantina, frantoio e una materia prima locale coltivata dagli oltre 300 piccoli vignaioli e contadini che ne fanno parte. La cornice d'ambiente e clima è perfetta perché «la zona dove nascono i vini spiega **Furio Battelini**, direttore della produzione ha un unicum che non si riscontra in nessun'altra parte: un territorio incastonato nelle Alpi dove si respira un clima mediterraneo con riflesso positivo sul vigneto». Le vigne, in gran parte bio, coprono 300 ettari tutt'intorno al lago e sono popolate dalle uve tipiche della zona: Müller Thurgau, Pinot grigio, Chardonnay, Pinot nero, Merlot e Cabernet sauvignon. Lo stile dei vini è schietto e di

fruibile piacevolezza, con la linea Le Selezioni a rappresentare il fiore all'occhiello di una produzione che conta 240mila bottiglie. Da oltre dieci anni, inoltre, la cantina abbraccia il progetto Pica (Piattaforma integrata cartografica agri-vitivinicola) per la mappatura pedoclimatica di ogni singolo vigneto: «un supporto tecnico importantissimo per il viticoltore chiarisce Battelini sempre più figura centrale nella capacità di adattarsi ai repentini cambiamenti del clima». Passando all'extravergine di oliva, questo vale il 65% dell'intero stock di olio di oliva prodotto sui versanti trentini del Garda. I soci olivicoltori sono 80 e il frantoio lavora anche le drupe di circa 1200 olivicoltori locali, per un totale di 85mila piante, dando così respiro a una filiera agricola marginale altrimenti abbandonata. Attenzione all'ambiente e idee innovative quindi, in uno dei territori agricoli più antichi d'Italia, dove tutto, dal vino all'olio di oliva è, rigorosamente, vista lago. riproduzione riservata ®  
Ultimo aggiornamento: Giovedì 18 Giugno 2020, 05:01 © RIPRODUZIONE

RISERVATA

## Cantina di Riva, vini con vista sul Garda

LINK: [https://www.leggo.it/alimentazione/news/vini\\_vino\\_rubrica\\_cantina\\_di\\_riva\\_garda\\_18\\_giugno\\_2020-5293115.html](https://www.leggo.it/alimentazione/news/vini_vino_rubrica_cantina_di_riva_garda_18_giugno_2020-5293115.html)



di Alessandro Brizi **Cantina di Riva**, vini con vista sul Garda L'Alto Garda trentino è uno spicchio di mediterraneo a ridosso delle Alpi. Qui una terra ricca e tiepida coccola vigneti e uliveti sin dai tempi di Catullo, quando il lago era chiamato Benacus, ossia "placido", come spesso ancora oggi appare questo "mare chiuso" alle porte della Mitteleuropa. La tradizione del vino e dell'olio d'oliva a **Riva** del Garda è custodita da oltre novant'anni dall'omonima cooperativa **agraria** con cantina, frantoio e una materia prima locale coltivata dagli oltre 300 piccoli vignaioli e contadini che ne fanno parte. La cornice d'ambiente e clima è perfetta perché «la zona dove nascono i vini - spiega **Furio Battelini**, direttore della produzione - ha un unicum che non si riscontra in nessun'altra parte: un territorio incastonato nelle Alpi dove si respira un clima mediterraneo con riflesso positivo sul vigneto». Le vigne, in gran parte bio,

coprono 300 ettari tutt'intorno al lago e sono popolate dalle uve tipiche della zona: Müller Thurgau, Pinot grigio, Chardonnay, Pinot nero, Merlot e Cabernet sauvignon. Lo stile dei vini è schietto e di fruibile piacevolezza, con la linea Le Selezioni a rappresentare il fiore all'occhiello di una produzione che conta 240mila bottiglie. Da oltre dieci anni, inoltre, la cantina abbraccia il progetto Pica (Piattaforma integrata cartografica agri-vitivinicola) per la mappatura pedoclimatica di ogni singolo vigneto: «un supporto tecnico importantissimo per il viticoltore - chiarisce Battelini - sempre più figura centrale nella capacità di adattarsi ai repentini cambiamenti del clima». Passando all'extravergine di oliva, questo vale il 65% dell'intero stock di olio di oliva prodotto sui versanti trentini del Garda. I soci olivicoltori sono 80 e il frantoio lavora anche le drupe di circa 1200

olivicoltori locali, per un totale di 85mila piante, dando così respiro a una filiera agricola marginale altrimenti abbandonata. Attenzione all'ambiente e idee innovative quindi, in uno dei territori agricoli più antichi d'Italia, dove tutto, dal vino all'olio di oliva è, rigorosamente, vista lago. Ultimo aggiornamento: Giovedì 18 Giugno 2020, 06:00 © RIPRODUZIONE RISERVATA

## Agririva, Doc Trentino Chardonnay Superiore Loré 2018

LINK: [https://winenews.it/it/agririva-doc-trentino-chardonnay-superiore-lore-2018\\_419740/](https://winenews.it/it/agririva-doc-trentino-chardonnay-superiore-lore-2018_419740/)



**Agririva**, Doc Trentino Chardonnay Superiore Loré 2018 26 Giugno 2020, ore 15:29 Proprietà: cooperativa di soci produttori Enologo: **Furio Battelini** Territorio: Trentino Nel 1926 nasce l'Associazione **Agraria Riva del Garda**, col fine di promuovere e sostenere l'agricoltura nell'Alto Garda. La Cantina venne fondata nel 1957, mentre dal 2000 è diventata una società cooperativa. Attualmente i soci conferitori sono 280 e producono, in media 33.000 quintali di uve. L'imbottigliato è distribuito in un articolato portafoglio prodotti che comprende la "linea Classica", alla base della piramide qualitativa aziendale, con i vini da Merlot, Cabernet Sauvignon, Schiava, Nosiola, Müller Thurgau, Chardonnay, Pinot Grigio e Moscato Giallo; "le Bollicine di **Riva**", con il Metodo Classico Brezza **Riva** Brut da Chardonnay in purezza, il Metodo Charmat Rosa **Riva** da Teroldego e il Metodo Charmat Blu **Riva**

Brut da uve Müller Thurgau; "la collezione Apponale", composta da un Merlot, un Teroldego, un Marzemino, da un Cabernet Sauvignon, da una Schiava, da una Nosiola, da un Pinot Grigio, da un Müller Thurgau, da uno Chardonnay e da un Moscato Giallo; e, infine, "le selezioni": Maso Élesi Pinot Nero, Maso Lizzone Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, Créa Merlot, Saséra Lagrein, Gère Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon, Rena Nosiola, La Préa Traminer e Loré Chardonnay e Manzoni Bianco. Quest'ultimo nella versione 2018 possiede profumi fragranti di frutti bianchi e burro ad anticipare una bocca densa, morbida e succosa, ma non priva della giusta freschezza acida. Copyright © 2000/2020 Seguici anche su Twitter: @WineNewsIt Seguici anche su Facebook: @winenewsit Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2020



## Maturerà in 12 mesi nelle migliori condizioni ambientali

LINK: <https://www.ladigetto.it/interno/riva-arco-torbole/100342-maturera-in-12-mesi-nelle-migliori-condizioni-ambientali.html>



Maturerà in 12 mesi nelle migliori condizioni ambientali 27/06/2020 Il fondale del Lago di Garda custode dello «Spumante Brezza Riva Riserva > Un evento unico nella storia del Lago di Garda. La mattina del 27 giugno, 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico) sono state collocate a 38 metri di profondità, dove riposeranno nel fondale del lago per dodici mesi. Una operazione spettacolare, quella effettuata da Cantina Riva del Garda, che permetterà alle prestigiose bottiglie di Spumante di proseguire la loro maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari.

Lo Spumante che riposa nel profondo del Lago «A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza Riva Riserva

troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione», - spiega Furio Battelini, enologo di Cantina Riva del Garda. Un processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il tiraggio e ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò. Con una spettacolare operazione del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda, coadiuvati dai Vigili del Fuoco Volontari di Riva del Garda, questa mattina è quindi iniziata la fase di maturazione delle bottiglie che rappresenteranno la punta di diamante della produzione di Cantina Riva del Garda. Si tratta di uve Chardonnay che crescono in un prezioso vigneto collocato nell'Alto Tense e condotto interamente in modo biologico, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Quindi, ci si aspetta uno spumante con

perlage fine e persistente che tra dodici mesi emergerà dal profondo del lago e consumerà la sua ultima fase di maturazione per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Dosé.

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



difficilmente realizzabili in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta», - spiega Battelini. Ma non è tutto. Infatti, il dolce cullare delle correnti che a quelle profondità accarezzano le bottiglie, impedirà che al loro interno, nella importante fase di autolisi, si formino depositi e stratificazioni, in particolare dei lieviti, i quali in condizioni normali decadono. Invece, sarà proprio quel cullare perpetuo a mantenere il moto dei sedimenti all'interno delle bottiglie, i quali arricchiranno ancora di più lo spumante di profumi e struttura. In altre parole, saranno la Brezza del Lago e le sue correnti a occuparsi e prendersi cura delle 1.216 bottiglie, in una situazione impossibile da riprodurre altrimenti. Le eccellenze racchiuse nella linea Le Selezioni Cantina **Riva del Garda** ha concentrato la sua produzione d'eccellenza nella linea Le Selezioni. Il Pinot Nero Biologico di Maso Èlesi rappresenta la punta di diamante de Le Selezioni. Il cru bordolese di Maso Lizzone, invece, cresce nella valle del Sarca dove, appunto, i vigneti formano questo cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Merlot

Trentino DOC Créa, prende il nome proprio dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda, mentre a Loré trovano posto i vigneti che danno origine allo Chardonnay Trentino Superiore DOC Loré. Al Lago di Garda, una Storia millenaria che sposa la tradizione del vino. Da oltre due millenni, l'Alto Garda Trentino è terra ideale per la coltivazione dell'uva. Tradizione che si perde nella notte dei tempi, con il poeta e viticoltore Catullo capace di contagiare l'Imperatore Giulio Cesare e il suo amore per quel vino nato sulle rive del Lago di Garda. È proprio la storia del Benaco - così il lago veniva chiamato al tempo dei Romani - meta di pellegrinaggio di Dante e Goethe, a parlare costantemente di vino e di olio. Una tradizione enologica che si fonde con la Storia, raccolta da Cantina **Riva del Garda** nel lontano 1926. È la storia di 350 soci conferitori di vino e olio, appassionati della loro terra e degli splendidi prodotti che offre. Quale situazione migliore per un evento eccezionale, quindi, che vuole anche render omaggio al Lago di Garda: terra di confine tra acqua, terra e abbondanza. © Riproduzione riservata

## Vino: 1.216 bottiglie spumante maturano sul fondo del Garda

LINK: [https://www.ansa.it/trentino/notizie/2020/06/27/vino-1.216-bottiglie-spumante-maturano-sul-fondo-del-garda\\_390f1314-2abf-4872-b93c-03bed1ea8...](https://www.ansa.it/trentino/notizie/2020/06/27/vino-1.216-bottiglie-spumante-maturano-sul-fondo-del-garda_390f1314-2abf-4872-b93c-03bed1ea8...)



ANSA.it Trentino AA/S Vino: 1.216 bottiglie spumante maturano sul fondo del Garda  
Vino: 1.216 bottiglie spumante maturano sul fondo del Garda  
In condizioni di temperatura, pressione e luce molto particolari  
Redazione ANSA TRENTO 27 giugno 2020 17:41 News Stampa  
Scrivi alla redazione (ANSA) - TRENTO, 27 GIU - Questa mattina 1.216 bottiglie di spumante metodo classico sono state posate a 38 metri di profondità, sul fondale del lago di Garda, dove riposeranno per dodici mesi. Un'operazione, quella effettuata dalla Cantina di Riva del Garda - grazie al Gruppo sommozzatori di Riva del Garda ed ai vigili del fuoco volontari - che permetterà alle bottiglie di spumante di proseguire la maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari. "A quella profondità c'è sia una minore differenza tra pressione interna alle bottiglie, all'incirca 6 bar, e quella del lago, costante a

quasi 5 bar, sia la quasi totale assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente realizzabili in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta", spiega Furio Battelini, enologo di Cantina Riva del Garda. (ANSA). Ottieni il codice embed

## Ora lo spumante si conserva... sott'acqua

LINK: <https://www.efanews.eu/item/12412-ora-lo-spumante-si-conserva-sott-acqua.html>



Ora lo spumante si conserva... sott'acqua. Inedito esperimento sul Lago di Garda. Un evento unico nella storia del Lago di Garda. Questa mattina 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza **Riva** Riserva Blanc de Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico) sono state collocate a 38 metri di profondità, dove riposeranno nel fondale del lago per dodici mesi. Una operazione spettacolare, quella effettuata da Cantina **Riva** del Garda, che permetterà alle prestigiose bottiglie di Spumante di proseguire la loro maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari. "A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza **Riva** Riserva troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione", spiega **Furio Battelini**, enologo di Cantina **Riva** del

Garda. Un processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il tiraggio e ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò. Con una spettacolare operazione del Gruppo Sommozzatori di **Riva** del Garda, coadiuvati dai Vigili del Fuoco Volontari di **Riva** del Garda, questa mattina è quindi iniziata la fase di maturazione delle bottiglie che rappresenteranno la punta di diamante della produzione di Cantina **Riva** del Garda. Si tratta di uve Chardonnay che crescono in un prezioso vigneto collocato nell'Alto Tennesse e condotto interamente in modo biologico, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Quindi, ci si aspetta uno spumante con perlage fine e persistente che tra dodici mesi emergerà dal profondo del lago e consumerà la sua ultima fase di maturazione

per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Dosè. Quello che rende unico questo eccezionale esperimento è il fatto che per la prima parte della maturazione sui lieviti, le 1.216 bottiglie potranno letteralmente godere di una più bassa differenza tra pressione del lago e quella che si realizza al loro interno. "A quella profondità c'è sia una minore differenza tra pressione interna alle bottiglie - all'incirca 6 bar - e quella del lago - costante a quasi 5 bar - sia la quasi totale assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente realizzabili in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta", spiega Battelini. L'azienda non ha precisato se ha organizzato anche un servizio di sorveglianza delle preziose bottiglie: si spera che siano oggetto di attenzioni da parte di qualche sub appassionato... red - 12412 **Riva** del Garda, TN, Italia, 27/06/2020

18:50 © EFA News -  
European Food Agency Srl

## Spumante Brezza **Riva** Riserva: 1.216 bottiglie di TrentoDoc affineranno nel Lago di Garda

LINK: <https://www.informacibo.it/spumante-brezza-riva-riserva-1-216-bottiglie-di-trentodoc-affineranno-nel-lago-di-garda/>



Spumante Brezza **Riva** Riserva: 1.216 bottiglie di TrentoDoc affineranno nel Lago di Garda. Le bottiglie sono state collocate a 38 metri di profondità, dove riposeranno nel fondale del lago per dodici mesi. Una operazione spettacolare, quella effettuata da Cantina **Riva** del Garda di Donato Troiano. Ultima Modifica: 27/06/2020. Un evento unico nella storia del Lago di Garda. Questa mattina, 27 giugno, 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza **Riva** Riserva Blanc e Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico) sono state collocate in profondità per proseguire la loro maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari. I Vigili del Fuoco calano il cassone di Spumante. Lo Spumante che riposa nel profondo del Lago. 'A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie

di Spumante Brezza **Riva** Riserva troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione', spiega Furio Battelini, enologo di Cantina **Riva** del Garda. Un processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il tiraggio e ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò. L'enologo **Furio Battelini** e il direttore **Massimo Fia** di Cantina **Riva** del Garda. Con una spettacolare operazione del Gruppo Sommozzatori di **Riva** del Garda, coadiuvati dai Vigili del Fuoco Volontari di **Riva** del Garda, questa mattina è quindi iniziata la fase di maturazione delle bottiglie che rappresenteranno la punta di diamante della produzione di Cantina **Riva** del Garda. Si tratta di uve

Chardonnay che crescono in un prezioso vigneto collocato nell'Alto Tennesse e condotto interamente in modo biologico, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Quindi, ci si aspetta uno spumante con perlage fine e persistente che tra dodici mesi emergerà dal profondo del lago e consumerà la sua ultima fase di maturazione per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Dosè. **Massimo Fia**, direttore di Cantina **Riva** del Garda, esce dal lago 'Condizioni uniche per uno Spumante unico'. Temperatura costante, pressione superiore a quella atmosferica e il cullare delle correnti per tutto il periodo di permanenza nel fondo del lago sono i tre compagni di viaggio del Brezza **Riva** Riserva. Quello che rende unico questo eccezionale esperimento è il fatto che per la prima parte della maturazione sui lieviti, le

1.216 bottiglie potranno letteralmente godere di una più bassa differenza tra pressione del lago e quella che si realizza al loro i n t e r n o . 'A quella profondità c'è sia u n a minore differenza tra pressione interna alle bottiglie - all'incirca 6 bar - e quella del lago - costante a quasi 5 bar - sia la quasi totale assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente realizzabili in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta", spiega Battelini. Il gruppo di lavoro che ha partecipato alle operazioni con una gabbia di Spumante Ma non è tutto. Infatti, il dolce cullare delle correnti che a quelle profondità a c c a r e z z a n o l e bottiglie, impedirà che al loro interno, nella importante fase di autolisi, si formino depositi e stratificazioni, in particolare dei lieviti, i quali in condizioni normali decadono. Invece, sarà proprio quel cullare perpetuo a mantenere il moto dei sedimenti all'interno delle bottiglie, i quali arricchiranno ancora di più lo spumante di profumi e struttura. In altre parole, sarà la Brezza del Lago e le sue correnti ad occuparsi e p r e n d e r s i

cura delle 1.216 bottiglie, in una situazione impossibile da riprodurre altrimenti. Le operazioni di immersione Le eccellenze racchiuse nella linea Le Selezioni Cantina Riva del Garda ha concentrato la sua produzione d'eccellenza nella linea Le Selezioni. Il Pinot Nero B i o l o g i c o d i Maso Èlesi rappresenta la punta di diamante de Le Selezioni. Il cru bordolese di Maso Lizzone, invece, cresce nella valle del Sarca dove, appunto, i v i g n e t i f o r m a n o questo cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Merlot Trentino DOC Créa, prende il nome proprio dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda, mentre a Loré trovano posto i vigneti che danno origine allo Chardonnay Trentino Superiore DOC Loré. Al Lago di Garda, una Storia millenaria che sposa la tradizione del vino Da oltre due millenni, l'Alto Garda Trentino è terra ideale per la coltivazione dell'uva. Tradizione che si perde nella notte dei tempi, con il poeta e viticoltore Catullo capace di contagiare l'Imperatore Giulio Cesare e il suo amore per quel vino nato sulle rive del Lago di Garda. È proprio la storia del Benaco - così il lago veniva chiamato al tempo

dei Romani - meta di p e l l e g r i n a g g i o di Dante e Goethe, a parlare costantemente di vino e di olio. Una tradizione enologica che si fonde con la Storia, raccolta da Cantina Riva del Garda nel lontano 1926. È la storia di 350 soci conferitori di vino e olio, appassionati della loro terra e degli splendidi prodotti che offre. Quale situazione migliore per un evento eccezionale, quindi, che vuole anche render omaggio al Lago di Garda: terra di confine tra acqua, terra e abbondanza.



## Brezza **Riva** spumante nel lago

LINK: <https://qbquantobasta.it/nonsolovino/brezza-riva-spumante-nel-lago>



Brezza **Riva** spumante nel lago Scritto da redazione qbquantobasta il 27 Giugno 2020 Tweet 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 Lago di Garda immersione Brezza **Riva** La mattina del 27 giugno 2020, 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza **Riva** Riserva Blanc de Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico) - con una spettacolare operazione del Gruppo Sommozzatori di **Riva** del Garda, coadiuvati dai Vigili del Fuoco Volontari di **Riva** del Garda - sono state collocate a 38 metri di profondità, dove riposeranno nel fondale del lago per dodici mesi. Una operazione spettacolare, quella effettuata da Cantina **Riva** del Garda, che permetterà alle bottiglie di Spumante di proseguire la loro maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari. Lo Spumante che riposa nel profondo del Lago 'A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in

assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza **Riva** Riserva troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione', spiega **Furio Battelini**, enologo di Cantina **Riva** del Garda. Un processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il tiraggio e ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò. Si tratta di uve Chardonnay che crescono in un vigneto collocato nell'Alto Tense e condotto interamente in modo biologico, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Quindi, ci si aspetta uno spumante con perlage fine e persistente che tra dodici mesi emergerà dal profondo del lago e consumerà la sua ultima fase di maturazione per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Dosé. Condizioni uniche per uno Spumante

unico Temperatura costante, pressione superiore a quella atmosferica e il dolce movimento delle correnti per tutto il periodo di permanenza nel fondo del lago sono i tre compagni di viaggio del Brezza **Riva** Riserva. Quello che rende unico questo eccezionale esperimento è il fatto che per la prima parte della maturazione sui lieviti, le 1.216 bottiglie potranno godere di una più bassa differenza tra pressione del lago e quella che si realizza al loro interno. 'A quella profondità c'è sia una minore differenza tra pressione interna alle bottiglie - circa 6 bar - e quella del lago - costante a quasi 5 bar - sia la quasi totale assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente realizzabili in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta", spiega Battelini. NATO IN MONTAGNA MATURATO NEL LAGO. **Massimo Fia**

direttore della Cantina Il dolce cullare delle correnti impedirà che all'interno delle bottiglie, nella importante fase di autolisi, si formino depositi e stratificazioni, in particolare dei lieviti, i quali in condizioni normali decadono. Invece, sarà proprio quel cullare perpetuo a mantenere il moto dei sedimenti all'interno delle bottiglie, i quali arricchiranno ancora di più lo spumante di profumi e struttura.

#ocoseioseguiqb Le Selezioni Cantina **Riva** del Garda ha concentrato la sua produzione di eccellenza nella linea Le Selezioni di cui il Pinot Nero Biologico di Maso Èlesi rappresenta la punta di diamante. Il cru bordolese di Maso Lizzone, composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc cresce nella valle del Sarca. Il Merlot Trentino DOC Créa, prende il nome dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda, mentre a Loré trovano posto i vigneti che danno origine allo Chardonnay Trentino Superiore DOC Loré. Dello stesso autore: Drink: Midnight in Paris 27 Giugno 2020 Le tempere di Angiolino pittore cantastorie a Villa Manin 25 Giugno 2020 Degustazione gratuita di un supergelato 23 Giugno 2020 Escursione in Carso fino al Timavo 23 Giugno

2020 Webinar sulla sicurezza della Pro Loco FVG 23 Giugno 2020

## **Riva**, lo spumante calato nelle acque del lago dai vigili del fuoco

LINK: <https://www.giornale trentino.it/foto/riva-lo-spumante-calato-nelle-acque-del-lago-dai-vigili-del-fuoco-1.2372210>



**Riva**, lo spumante calato nelle acque... **Riva**, lo spumante calato nelle acque del lago dai vigili del fuoco. Diventa realtà il progetto dell'**Agraria Riva** del Garda. Oggi, 27 giugno, 1216 bottiglie di quello che diventerà lo spumante Trentodoc Brezza **Riva** Riserva sono state calate nel lago per dare inizio ad una lunga maturazione. Operazione eseguita dai vigili del fuoco volontari di **Riva** e dal gruppo sommozzatori **Riva** (foto Facebook) 27 giugno 2020

## Link Permanente: CANTINA RIVA DEL GARDA (TN) \* " BREZZA RIVA RISERVA BLANC DE BLANCS ": « 1.216 BOTTIGLIE DI SPUMANTE RIPOSERANNO PER UN ANNO NEL FONDALE DEL LAGO A 38 METRI DI PRO

LINK: <https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/cantina-riva-del-garda-tn-brezza-riva-riserva-blanc-de-blancs-1-216-bottiglie-di...>



CANTINA RIVA DEL GARDA (TN) \* " BREZZA RIVA RISERVA BLANC DE BLANCS ": « 1.216 BOTTIGLIE DI SPUMANTE RIPOSERANNO PER UN ANNO NEL FONDALE DEL LAGO A 38 METRI DI PROFONDITÀ » Il fondale del Lago di Garda custode dello Spumante Brezza Riva Riserva. Un evento unico nella storia del Lago di Garda. La mattina del 27 giugno, 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico) sono state collocate a 38 metri di profondità, dove riposeranno nel fondale del lago per dodici mesi. Una operazione spettacolare, quella effettuata da Cantina Riva del Garda, che permetterà alle prestigiose bottiglie di Spumante di proseguire la loro maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari. \* Lo Spumante che riposa nel

profondo del Lago "A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza Riva Riserva troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione", spiega Furio Battelini, enologo di Cantina Riva del Garda. Un processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il tiraggio e ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò. Con una spettacolare operazione del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda, coadiuvati dai Vigili del Fuoco Volontari di Riva del Garda, questa mattina è quindi iniziata la fase di maturazione delle bottiglie che rappresenteranno la punta

di diamante della produzione di Cantina Riva del Garda. Si tratta di uve Chardonnay che crescono in un prezioso vigneto collocato nell'Alto Tense e condotto interamente in modo biologico, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Quindi, ci si aspetta uno spumante con perlage fine e persistente che tra dodici mesi emergerà dal profondo del lago e consumerà la sua ultima fase di maturazione per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Dosè. \* "Condizioni uniche per uno Spumante unico" Temperatura costante, pressione superiore a quella atmosferica e il cullare delle correnti per tutto il periodo di permanenza nel fondo del lago sono i tre compagni di viaggio del Brezza Riva Riserva. Quello che rende unico questo eccezionale esperimento è il fatto che per la prima parte della maturazione sui lieviti, le

1.216 bottiglie potranno letteralmente godere di una più bassa differenza tra pressione del lago e quella che si realizza al loro interno. "A quella profondità c'è sia una minore differenza tra pressione interna alle bottiglie - all'incirca 6 bar - e quella del lago - costante a quasi 5 bar - sia la quasi totale assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente realizzabili in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta", spiega Battelini. Ma non è tutto. Infatti, il dolce cullare delle correnti che a quelle profondità accarezzano le bottiglie, impedirà che al loro interno, nella importante fase di autolisi, si formino depositi e stratificazioni, in particolare dei lieviti, i quali in condizioni normali decadono. Invece, sarà proprio quel cullare perpetuo a mantenere il moto dei sedimenti all'interno delle bottiglie, i quali arricchiranno ancora di più lo spumante di profumi e struttura. In altre parole, sarà la Brezza del Lago e le sue correnti ad occuparsi e prendersi cura delle 1.216 bottiglie, in una situazione impossibile da riprodurre altrimenti. \* Le eccellenze racchiuse nella linea Le Selezioni Cantina **Riva del Garda** ha

concentrato la sua produzione d'eccellenza nella linea Le Selezioni. Il Pinot Nero Biologico di Maso Èlesi rappresenta la punta di diamante de Le Selezioni. Il cru bordolese di Maso Lizzone, invece, cresce nella valle del Sarca dove, appunto, i vigneti formano questo cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Merlot Trentino DOC Créa, prende il nome proprio dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda, mentre a Loré trovano posto i vigneti che danno origine allo Chardonnay Trentino Superiore DOC Loré. \* Al Lago di Garda, una Storia millenaria che sposa la tradizione del vino Da oltre due millenni, l'Alto Garda Trentino è terra ideale per la coltivazione dell'uva. Tradizione che si perde nella notte dei tempi, con il poeta e viticoltore Catullo capace di contagiare l'Imperatore Giulio Cesare e il suo amore per quel vino nato sulle rive del Lago di Garda. È proprio la storia del Benaco - così il lago veniva chiamato al tempo dei Romani - meta di pellegrinaggio di Dante e Goethe, a parlare costantemente di vino e di olio. Una tradizione enologica che si fonde con la Storia, raccolta da Cantina **Riva del Garda** nel lontano 1926. È la storia di

350 soci conferitori di vino e olio, appassionati della loro terra e degli splendidi prodotti che offre. Quale situazione migliore per un evento eccezionale, quindi, che vuole anche render omaggio al Lago di Garda: terra di confine tra acqua, terra e abbondanza.

## Lago di Garda, collocate a 38 metri di profondità 1.216 bottiglie di spumante

LINK: <http://www.agroalimentarenews.com/news-file/Lago-di-Garda--collocate-a-38-metri-di-profondit--1-216-bottiglie-di-spumante.htm>



Lago di Garda, collocate a 38 metri di profondità 1.216 bottiglie di spumante  
Collocate a 38 metri di profondità del Lago di Garda 1.216 bottiglie di spumante metodo classico per proseguire la maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari. "A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza **Riva** Riserva- spiega **Furio Battelini**, enologo di Cantina **Riva del Garda**- troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione". L'operazione è effettuata da Cantina **Riva del Garda**.



## Le bollicine del Brezza Trentodoc "maturano" sul fondo del Garda - Italia a Tavola

LINK: <https://www.italiaatavola.net/vino/aziende-e-cantine/2020/6/28/bollicine-del-brezza-trentodoc-maturano-sul-fondo-del-garda/68360>



«Speriamo di ripetere l'iniziativa anche in futuro e di poter continuare a fare maturare le bollicine trentine sul fondo del Garda, per rendergli omaggio e valorizzare un territorio da due millenni vocato alla viticoltura». Così Giorgio Planchenstainer, presidente della Cantina Frantoio Agraria di Riva del Garda al termine della posa di 1261 bottiglie di quello che diventerà (nel 2023) "Brezza, Riserva Blanc de Blancs". Un Trento Doc, spumante metodo classico. Da sabato 27 giugno alle 10,30 si trovano sul fondo del Benaco, a Riva sponda trentina, nei pressi (60 metri) del porto San Nicolò. I vigili del fuoco calano sul fondo del lago il cassone con le bottiglie di spumante. Sono state portate - con molta cautela - dai sommozzatori su una imbarcazione dei volontari dei Vigili del fuoco, ad una profondità di 38 metri, e lì rimarranno per un anno in quattro grandi cestoni di ferro. Sono legate fra di

loro per evitare ogni brusco movimento provocato dalle correnti e proseguiranno così la loro lenta e incessante maturazione in condizioni del tutto particolari. Riposeranno ad una temperatura variabile fra i 9 e i 13 gradi, al buio, senza rumori. «Non è un esperimento nuovo - dice Furio Battelini giovane enologo della cantina di Riva - esperienze sono già state fatte sul lago d'Iseo, in Liguria e in Sardegna. Noi ci crediamo, vogliamo creare un vino intrigante. Il processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il tiraggio e ora con 'il riposo' in profondità». Si tratta di uve Chardonnay che crescono in un bel vigneto collocato nell'alto Tennesse, alle spalle del lago, e condotte interamente in modo biologico, per una resa che non supera ai 40 hl per ettaro. «Ci aspettiamo - rimarca il Presidente - uno

spumante con perlage fine e persistente che fra un anno emergerà dal profondo del lago e consumerà la sua ultima fase di crescita per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Dosè». Massimo Fia, direttore della cantina, esce dal lago La cantina di Riva è un piccolo gioiello nel mondo vitivinicolo trentino. Vi aderiscono 300 piccoli produttori, con terreni tutti in proprietà che punteggiano la collina, da 80 a 600 metri di altezza (fra due laghi di Garda e di Tenno) per una superficie vitata di 301 ettari. Si producono 240 mila bottiglie, per un fatturato annuo di oltre 11 milioni di euro. In questo contesto si colloca la sfida del "Brezza". «Quello che rende originale questo esperimento è il fatto che per la prima parte della maturazione sui lieviti, le 1261 bottiglie - conclude Battelini - potranno letteralmente godere di un bassa differenza tra la

pressione del lago e quella che si realizza nel loro interno. A quella profondità c'è sia una minore differenza tra la pressione interna della bottiglia, sia la quasi totale assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente realizzabili in superficie e che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta». Le eccellenze racchiuse nella linea Le Selezioni Cantina **Riva** del Garda ha concentrato la sua produzione d'eccellenza nella linea Le Selezioni. Il Pinot Nero Biologico di Maso Èlesi rappresenta la punta di diamante de Le Selezioni. Il cru bordolese di Maso Lizzone, invece, cresce nella valle del Sarca dove, appunto, i vigneti formano questo cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Merlot Trentino DOC Créa, prende il nome proprio dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda, mentre a Loré trovano posto i vigneti che danno origine allo Chardonnay Trentino Superiore DOC Loré. Al Lago di Garda, una Storia millenaria che sposa la tradizione del vino Da oltre due millenni, l'Alto Garda Trentino è terra ideale per la coltivazione dell'uva. Tradizione che si perde

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

## Maturerà sui fondali del lago di Garda lo spumante dell'**Agraria Riva**

LINK: <https://www.lavocedeltrentino.it/2020/06/28/maturera-sui-fondali-del-lago-di-garda-lo-spumante-dellagraria-riva/>

Sacro Bosco di Bomarzo: un luogo tra sogno e realtà. Non tutti sanno che nel cuore della Tuscia Laziale, in provincia di Viterbo, si trova un bosco dove immaginazione e paure prendono forma: il Sacro Bosco di Bomarzo, noto ai più come Parco dei Mostri di Bomarzo. In letteratura e nell'arte, il bosco è spesso visto come metafora di caos, turbamento, inquietudine, vita, perdita della [...]. Arredare green: la scelta di vivere sostenibile. La connessione fondamentale tra essere umano e natura trova forte legame e accordo con un incredibile risultato in molti settori: dall'abbigliamento, alla arte culinaria fino all'arredamento di spazi interni ed esterni. Per gli appassionati di aree verdi e naturali, la nuova tendenza che guarda al futuro del design è uno sguardo verso Madre Natura, composto [...]. "Sentiero dei Parchi": presto anche l'Italia avrà il suo Cammino di Santiago italiano. Dai Tg flash, ai treni velocissimi ai fast food fino ai pranzi al volo: viviamo in un mondo in cui la velocità è diventata una dote essenziale e molto ricercata, ma esiste un'alternativa che cerca di

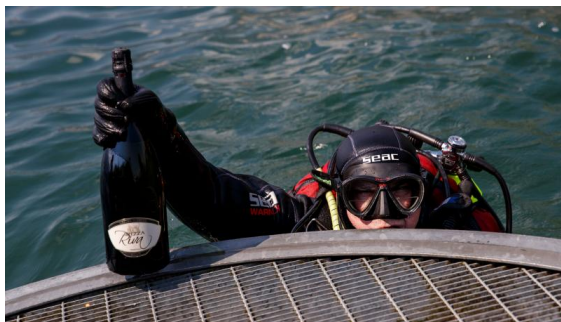
promuovere il valore della lentezza e della scoperta. Esistono infatti, diversi modi di viaggiare e dopo lo slow food [...] "Regalati il Molise": case vacanze gratis per rilanciare turismo e piccoli borghi. Nell'anno in cui l'emergenza sanitaria ha rotto tutti gli schemi del classico turismo legato alle grandi mete e alle vacanze tradizionali, una delle regioni più piccole d'Italia ha deciso di riaprire i confini del turismo con una particolare iniziativa aperta al mondo: "Regalati il Molise perché il Molise è un regalo speciale". L'annuncio arriva [...] Cortina d'Ampezzo plastic-free: da luglio stop a plastica in ristoranti, bar ed eventi. Preservare la salute del pianeta e del nostro futuro è diventato una delle urgenze più importanti del momento, tanto da impegnare associazioni governative internazionali e Governi di tutto il mondo per trovare una soluzione efficace alle problematiche ambientali. Dallo sfruttamento delle energie rinnovabili, alla raccolta differenziata, molte sono le soluzioni fino ad ora utilizzate per [...] Riceve 100 euro dalla nonna e li usa per comprare

mascherine da donare all'ospedale. "Grazie Dottoressa, vi vogliamo bene, buon lavoro" è la frase che ha reso Christian di soli 8 anni protagonista di un piccolo ed inaspettato gesto che ha commosso tutto il personale sanitario dell'ospedale San Pio di Vasto, Chieti. La frase arriva accompagnata da un gesto che ha emozionato chi, in questi mesi è stato impegnato [...]. Il Lago di Garda da una nuova emozionante prospettiva con l'ascensore panoramico inclinato. Immersa tra le Alpi e le colline di Lombardia, Veneto e Trentino, l'immensa e famosa distesa d'acqua del Lago di Garda offre quanto di meglio ci si possa aspettare da un luogo di villeggiatura. È possibile infatti, perdersi nelle vie di meravigliosi borghi, visitare numerosi castelli o affrontare uno degli innumerevoli percorsi per ammirare dall'alto [...]. Bom Cuore Trentino: un nuovo marchio con il Trentino nel cuore! Fondato nel settembre 2019, BOM CUORE TRENTINO è un brand che punta a vestire in modo ironico ma allo stesso tempo elegante il desiderio di appartenenza al proprio territorio e alla propria

città. BOM CUORE  
TRENINO è una ventata  
d'aria fresca tra i marchi  
trentini. Semplice, adatto  
ad ogni occasione ma  
soprattutto perfetto per i  
giovani: [...] Whatsapp  
lancia i nuovi pagamenti  
digitali "facili come  
condividere foto" L'uomo è  
sempre stato spinto ai  
cambiamenti e alle  
trasformazioni che hanno  
come obbiettivo principale il  
miglioramento della vita.  
Dal computer ad internet  
fino al cellulare, la  
tecnologia, entra da  
protagonista nello sviluppo  
dell'essere umano,  
portando un notevole  
perfezionamento del tenore  
di vita dell'uomo,  
donandogli sempre maggior  
benessere e comodità. In  
particolare, la tecnologia  
mobile in [...] Categorie

## Il Trentodoc di **Riva del Garda** riposa in fondo al lago: posate 1200 bottiglie - VIDEO

LINK: <https://www.ladige.it/territori/riva-arco/2020/06/29/trentodoc-riva-garda-riposa-fondo-lago-posate-1200-bottiglie-video>



Il Trentodoc di **Riva del Garda** riposa in fondo al lago: posate 1200 bottiglie - VIDEO Lun, 29/06/2020 - 05:09 Chiudi Apri Per approfondire: lago garda **Riva** . **Agraria** TrentoDoc vino bottiglie Tempo di lettura: 3 minuti 10 secondi Sabato mattina 1.216 bottiglie di spumante metodo classico sono state posate a 38 metri di profondità, sul fondale del lago di Garda, dove riposeranno per dodici mesi. Un'operazione, quella effettuata dalla **Cantina di Riva del Garda** - grazie al Gruppo sommozzatori di **Riva del Garda** ed ai vigili del fuoco volontari - che permetterà alle bottiglie di spumante di proseguire la maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari. Il vino diventerà il Brezza **Riva** Riserva Blanc de Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico): le bottiglie sono state collocate a 38 metri di profondità con una operazione spettacolare,

quella effettuata da Cantina **Riva del Garda**, che permetterà alle prestigiose bottiglie di Spumante di proseguire la loro maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari. «A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza **Riva** Riserva troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione», spiega **Furio Battelini**, enologo di Cantina **Riva del Garda**. «A quella profondità c'è sia una minore differenza tra pressione interna alle bottiglie - all'incirca 6 bar - e quella del lago - costante a quasi 5 bar - sia la quasi totale assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente realizzabili in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta», spiega Battelini». Un

processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il tiraggio e ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò. Comunque una spettacolare operazione del Gruppo Sommozzatori di **Riva del Garda**, coadiuvati dai Vigili del Fuoco Volontari di **Riva del Garda**, è stata seguita anche da un attento pubblico da **riva**. Si tratta di uve Chardonnay che crescono in un prezioso vigneto collocato nell'Alto Tennesse e condotto interamente in modo biologico, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Quindi, ci si aspetta uno spumante con perlage fine e persistente che tra dodici mesi emergerà dal profondo del lago e consumerà la sua ultima fase di maturazione per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come

Pas Dosè. Ma non è tutto. Infatti, il dolce cullare delle correnti che a quelle profondità accarezzano le bottiglie, impedirà che al loro interno, nella importante fase di autolisi, si formino depositi e stratificazioni, in particolare dei lieviti, i quali in condizioni normali decadono. Invece, sarà proprio quel cullare perpetuo a mantenere il moto dei sedimenti all'interno delle bottiglie, i quali arricchiranno ancora di più lo spumante di profumi e struttura. In altre parole, saranno la «Brezza del Lago» e le sue correnti ad occuparsi e prendersi cura delle 1.216 bottiglie, in una situazione impossibile da riprodurre altrimenti. LA FOTO DEL GRUPPO AL LAVORO garda gruppo peg.jpeg **Riva** - Arco RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige



## comune di trento \* incontro Sindaco - Vicario Questore: « TRA ANDREATTA E Di Ruscio FOCUS SU sicurezza E collaborazione tra Amministrazione e Forze dell'ordine

LINK: <https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/comune-di-trento-incontro-sindaco-vicario-questore-tra-andreatta-e-di-ruscio-foc...>



SEN. SALVINI (lega) \* Negerhütte - corvara (bz) « CAMBIARE IL NOME DEL RIFUGIO NON È ANTIRAZZISMO, MA IDIOZIA » (28/06) Scuderia Trentina e Canossa Events \* " Stella Alpina ": « I varesotti Mario e Roberto Crugnola su una Lancia Fulvia HF del 1971 sono i vincitori della 35<sup>a</sup> rievocazione storica » (28/06) canale 5 - " Planet " e " PLANET VIAGGI " \* « dal 29 giugno l'apertura spetta a Cuore di leonessa, seguito dalle meraviglie del Parco di Yellowstone » (28/06) Maffioletti (fi) \* abbattimento orso: « la pat metta allo studio misure alternative, fermare la crescita degli animali sul territorio » (28/06) pat \* Itea: « la conferenza stampa lunedì 29 giugno alle 12.00, saranno presentati i risultati del bilancio di esercizio 2019 » (28/06) rete 4 - " Quarta Repubblica " \* lunedì 29 giugno TRA GLI OSPITI DI NICOLA PORRO: « MATTEO

SALVINI E NELLO MUSUMECI » (28/06) SEN. TESTOR (Lega) \* Linee guida Piano scuola 2020/21: « È evidente che il ritardo della decisione rende difficile trovare soluzioni in tempo ristretto » (28/06) RaiPlay \* " il Mattatore Gassman ": « Il talento unico ed eccezionale di uno dei più grandi attori di sempre, dal 29 giugno » (28/06) RAI 1 - " Il giovane Montalbano ": « l'omicidio di un giovane muratore albanese nasconde il coinvolgimento della mafia / il furto della bacheca delle pubblicazioni matrimoniali » (28/06) Cantina **Riva del Garda** (TN) \* " Brezza **Riva** Riserva Blanc de Blancs ": « 1.216 bottiglie DI SPUMANTE riposeranno per UN ANNO nel fondale del lago A 38 metri di profondità » (28/06) CONSUMERISMO \* COVID - CRISI ECONOMICA: « Boom di truffe sul web, i raggiri su internet segnano una crescita del 400% rispetto allo scorso anno » (28/06)

apt rovereto (tn) \* "Lasciati ispirare": « il nuovo slogan dell'estate in Vallagarina, Al via da luglio il calendario di esperienze dedicate alle suggestioni dei 5 sensi » (28/06)

## Spumante Brezza **Riva** Riserva, il perlage cullato dal lago

LINK: <https://www.bluarte.it/taste-e-wineart/spumante-brezza-riva-riserva-il-perlage-cullato-dal-lago>



Spumante Brezza **Riva** Riserva, il perlage cullato dal lago Spumante Brezza **Riva** Riserva, nel suo nome il suo carattere. Una personalità che porta in sé la forza dell'autenticità e il coraggio della sperimentazione, feeling costante che la brezza del Lago di Garda e il suo movimento perpetuo e sinuoso trasformeranno in un viaggio organolettico. di Antonella Iozzo **Riva** del GarDa (TN) - Riflessi di lago e di cultura con la Cantina **Riva** del Garda, che sabato scorso ha collocato 1.216 bottiglie di quello che diventerà lo Spumante Brezza **Riva** Riserva Blanc de Blancs, (TrentoDOC Spumante Metodo Classico) sul fondale del Lago di Garda, a 38 metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò, dove riposeranno per dodici mesi. Un progetto dinamico, intraprendente, innovativo che interagisce con il territorio rendendolo massima espressione qualitativa e trait d'union con i ritmi e le esigenze dei tempi moderni. Il mondo del vino è una delle realtà più significative del nostro Paese non solo dal punto di vista culturale ma anche economico. Un'integrazione

virtuosa fra territorialità, turismo e sviluppo in perfetto equilibrio fra tradizione ed evoluzione. Pulsazione che la Cantina **Riva** del Garda ha saputo cogliere, interpretare e restituire al presente attraverso una progettualità mirata alla crescita, alla comunicazione e alla conoscenza del proprio territorio in una versione multifaccettata e ricca di valenze qualitative e identitarie. Una radiosa luminosità fluttua sulla superficie del lago, suggestivo palcoscenico per la spettacolare operazione del Gruppo Sommozzatori di **Riva** del Garda che, coadiuvati dai Vigili del Fuoco Volontari di **Riva** del Garda, hanno dato inizio alla fase di maturazione del prezioso nettare. È sorprendente la soddisfazione mista a commozione del direttore di Cantina **Riva** del Garda, nonché sommozzatore **Massimo Fia**, quando, a operazione terminata, emergendo dalle acque del lago incontra lo sguardo del pubblico presente, esperti del settore, giornalisti, wine lovers. Una vivida testimonianza dell'impegno, del credo e della propensione a investire nel

futuro partendo dal territorio. Solo uve Chardonnay per lo Spumante Brezza **Riva** Riserva Blanc de Blancs, provenienti da un prezioso vigneto biologico nell'Alto Tense, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro, inizieranno una lenta e particolarissima maturazione. Temperatura costante, pressione superiore a quella atmosferica e il cullare delle correnti che a queste profondità accarezzano le bottiglie, impedendo che al loro interno si formino depositi e stratificazioni, in particolare dei lieviti i quali, in condizioni normali decadono. Exclusive concept per un viaggio nell'eccellenza legato ad un sogno che recupera il valore del tempo e della passione. Una visione che guarda al futuro esplorando nuove soluzioni tese fra sperimentazioni e ricerca per un calice di poesia dal perlage, fine e persistente. E sarà come percepire la voce del lago in un elegantissima sinfonia che nota dopo nota rilascia la brezza di un tempo sospeso fra i freschi sentori dell'alba e il fascino di una profondità che affiorerà tra dodici mesi per la sua

ultima fase di maturazione, ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Dosè. Spumante Brezza **Riva** Riserva Blanc de Blancs, nel suo nome il suo carattere. Una personalità che porta in sé la forza dell'autenticità e il coraggio della sperimentazione in un feeling costante che la brezza del Lago di Garda e il suo movimento perpetuo e sinuoso trasformeranno in un viaggio organolettico contraddistinto dall'human touch evolutivo della Cantina **Riva** del Garda e dall'abbraccio della natura. Sinergie che creano una nuova forma di bellezza tutta da degustare nel segno di uno stile preludio di territorialità. **Agraria Riva** del Garda s.c.a Loc. S.Nazzaro 4 38066 **Riva** del Garda (TN) Tel: +39 0464 55 21 33 [www.agririva.it](http://www.agririva.it)

## Lo Spumante che riposa nel profondo del Lago: il fondale del Lago di Garda custode dello Spumante Brezza **Riva** Riserva

LINK: <https://corrierequotidiano.it/enogastronomia/lo-spumante-che-riposa-nel-profondo-del-lago-il-fondale-del-lago-di-garda-custode-dello-spumant...>



Lo Spumante che riposa nel profondo del Lago: il fondale del Lago di Garda custode dello Spumante Brezza **Riva** Riserva 29 Giugno 2020 29 Giugno 2020 "A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza **Riva** Riserva troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione", spiega **Furio Battelini**, enologo di Cantina **Riva del Garda**. Un processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il tiraggio e ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò. Fonte

## Vini straordinari e freschi di... lago!

LINK: <http://foodmoodmag.it/read/vini-straordinari-e-freschi-di-lago>



Vini straordinari e freschi di... lago! La cantina in fondo al Garda con la Maison **Riva del Garda** Di Gianluca Moreschi. Evento inedito lo scorso sabato 27 giugno al Porto San Nicolò, sulla **Riva del Garda**. Alla presenza dell'assessore all'agricoltura della provincia autonoma di Trento Giulia Zanotelli e del Presidente di **Agraria Riva del Garda** Giorgio Planchensteiner (1 - Al centro con la bottiglia), per la prima volta in assoluto la Cantina **Riva del Garda** ha collocato ben 1.216 bottiglie del futuro Brezza **Riva** Riserva Blanc de Blancs 38 metri sotto la superficie del più grande lago italiano, dove riposeranno per un anno (2 - 3). La scelta è intrigante, perché in questo caso la temperatura a quella profondità risulta costante, oscillando costantemente tra 9 e 13 gradi. Luci e rumori pressoché assenti, permetteranno al Trento doc metodo classico "una lenta e incessante maturazione" come

sottolineato durante la presentazione dall'enologo **Furio Battelini**, artefice di questo suggestivo esperimento (4). Il processo di vinificazione è iniziato con una pressatura soffice delle uve e solo il 55% della Cuvee utilizzata, un tiraggio di un mese per poi giungere a questa insolito sviluppo del prodotto. L'immersione delle bottiglie (5 - **Massimo Fia** direttore della Cantina **Riva del Garda**) è stata realizzata grazie a una spettacolare operazione del Gruppo Sommozzatori di **Riva del Garda**, coadiuvata dai Vigili del Fuoco Volontari sempre della cittadina del Benaco. Le uve da cui uscirà questo diamante enologico provengono da un prezioso appezzamento di uve Chardonnay dell'Alto Tennesse, zona a nord dell'abitato con un clima particolarmente vocato alla crescita di vigneti di grande livello, avendo una forte escursione termica, garanzia di ottimi prodotti. La filiera è totalmente biologica, con una bassa

resa di 40 ettolitri per ettaro. Dopo i dodici mesi in fondo al lago, ci saranno altri due anni di affinamento per giungere alla commercializzazione come Pas Dosè. L'unicità di questa prima parte "sui lieviti" sta nella minima differenza tra la pressione dentro e fuori la bottiglia di solo un bar e la quasi totale assenza di ossigeno, il che permetterà un basso scambio gassoso, un perlage particolarmente fine, grazie alla maturazione lenta. Inoltre il lento cullare delle correnti impedirà che si formino depositi di lieviti, mantenendo il moto dei sedimenti interni con un ulteriore arricchimento di profumi e struttura. Uno spumante di gran classe (6), in linea con gli altri vini e l'olio di questa importante realtà dell'Alto Garda, pronta tra pochi anni a tagliare l'invidiabile traguardo centenario. 350 soci garantiscono una qualità importante della produzione, nel solco di una tradizione che dai romani, a

Dante, fino a Goethe ha sempre fatto di questa terra uno dei distretti vinicoli migliori in Italia. Cantina **Riva del Garda** produce inoltre una interessante linea superiore di vini, in cui oltre alla Cuveè Brezza **Riva**, un Blanc de Blancs, fruttato, fresco con il tipico sentore di crosta di pane, si distinguono lo Chardonnay Loré e il Pinot Nero Maso Èlesi. Il primo ha i sentori tipici del vitigno, in particolare la vaniglia e la nocciola, con una sorprendente freschezza nella beva. Il secondo ha la tipicità dei frutti rossi, segnatamente mirtilli e fragole. L'altitudine gli conferisce una grande eleganza, non per nulla nella regione tridentina e altoatesina si annoverano alcuni tra i migliori Pinot Neri italiani. Altre info:



## IL FONDALE DEL LAGO DI GARDA CUSTOD ...

LINK: <https://www.golosoecurioso.it/it/il-fondale-del-lago-di-garda-custode-dello-spumante-brezza-riva-riserva>

IL FONDALE DEL LAGO DI GARDA CUSTODE DELLO SPUMANTE BREZZA **RIVA** RISERVA Claudio Zeni 29/06/2020 Un evento unico nella storia del Lago di Garda. La mattina del 27 giugno, 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza **Riva** Riserva Blanc de Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico) sono state collocate a 38 metri di profondità, dove riposeranno nel fondale del lago per dodici mesi. Una operazione spettacolare, quella effettuata da Cantina **Riva del Garda**, che permetterà alle prestigiose bottiglie di Spumante di proseguire la loro maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari. "A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza **Riva** Riserva troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione - spiega **Furio Battelini**, enologo di Cantina **Riva del Garda** - un processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il tiraggio e

ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò".. Con una spettacolare operazione del Gruppo Sommozzatori di **Riva del Garda**, coadiuvati dai Vigili del Fuoco Volontari di **Riva del Garda**, è iniziata la fase di maturazione delle bottiglie che rappresenteranno la punta di diamante della produzione di Cantina **Riva del Garda**. Si tratta di uve Chardonnay che crescono in un prezioso vigneto collocato nell'Alto Tense e condotto interamente in modo biologico, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Quindi, ci si aspetta uno spumante con perlage fine e persistente che tra dodici mesi emergerà dal profondo del lago e consumerà la sua ultima fase di maturazione per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Dosè. Nella foto: **Massimo Fia**, direttore di Cantina **Riva del Garda** esce dal lago

## Lo spumante che affina nelle acque del lago

LINK: <https://www.linkiesta.it/2020/06/lo-spumante-che-affina-nelle-acque-del-lago/>

Anna Prandoni Con una spettacolare operazione condotta da sommozzatori e vigili del fuoco, una cantina ha messo a riposo più di mille bottiglie di spumante sul fondale del Garda, per un affinamento inconsueto. L'affinamento dei vini è quel processo che prevede il riposo in bottiglia, dopo la produzione. È uno dei momenti più importanti e permette di completare la maturazione: è un processo che in qualche modo 'rifinisce' il vino, definendo le sue caratteristiche aromatiche. Il periodo di affinamento in bottiglia varia molto a seconda della tipologia del vino e della sua capacità di invecchiare, e del disciplinare di produzione. Ci sono vini che affinano con un accompagnamento di musica classica, come quelli di Tenuta Mara, vini che affinano immersi nelle opere d'arte, come quelli di Lageder in Alto Adige, e esperimenti che sfruttano luoghi unici per un affinamento che caratterizzerà ancora di più il prodotto. È il caso di 1.216 bottiglie di Spumante Brezza Riva Riserva, che il 27 giugno sono state portate da sommozzatori e vigili del fuoco a 38 metri di profondità, nel lago di

Garda, e riposeranno nel fondale per dodici mesi. Una operazione spettacolare, quella effettuata da Cantina Riva del Garda, che permetterà alle bottiglie di proseguire la loro maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari. «A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le bottiglie troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione», spiega Furio Battelini, enologo di Cantina Riva del Garda. Si tratta di uve Chardonnay che crescono in un prezioso vigneto collocato nell'Alto Tense e condotto interamente in modo biologico, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Quindi, ci si aspetta uno spumante con perlage fine e persistente che tra dodici mesi emergerà dal profondo del lago e consumerà la sua ultima fase di maturazione per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Dosè. Il processo di vinificazione è iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il

tiraggio e ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò. «A quella profondità c'è sia una minore differenza tra pressione interna alle bottiglie - all'incirca 6 bar - e quella del lago - costante a quasi 5 bar - sia la quasi totale assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente realizzabili in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta», spiega Battelini. Ma non è tutto. Infatti, il dolce cullare delle correnti che a quelle profondità accarezzano le bottiglie, impedirà che al loro interno, nella importante fase di autolisi, si formino depositi e stratificazioni, in particolare dei lieviti, i quali in condizioni normali decadono. Invece, sarà proprio quel cullare perpetuo a mantenere il moto dei sedimenti all'interno delle bottiglie, i quali arricchiranno ancora di più lo spumante di profumi e struttura. In altre parole, sarà la Brezza del Lago e le sue correnti ad occuparsi e prendersi cura delle 1.216 bottiglie, in una

situazione impossibile da  
riprodurre altrimenti.  
Condividi:

## Metti lo spumante in fondo al lago

LINK: <https://www.rainews.it/tgr/trento/video/2020/06/tnt-spumante-trento-doc-immerso-lago-garda-trentino-4e592a87-5951-413d-a01e-99a99423830a.htm...>



Metti lo spumante in fondo al lago L'esperimento con 1200 bottiglie di Trento doc, lasciate a maturare per un anno a 38 metri di profondità nel Garda Buio, temperature costanti, pressione superiore a quella atmosferica e il dolce dondolio delle correnti sono le condizioni in cui riposeranno per i prossimi 12 mesi le 1216 bottiglie di spumante Trento doc riserva della cantina **Riva** del Garda. Condizioni che si realizzano sul fondale del Lago di Garda a una profondità di 38 metri davanti a Porto San Nicolò. Infatti è lì che le bottiglie sono state messe a dimora grazie a una complessa operazione che ha coinvolto il gruppo sommozzatori rivano e i vigili del fuoco volontari del posto, e che ha richiamato l'attenzione di tanti curiosi. Un esperimento finalizzato ad assicurare allo spumante una maturazione più lenta, grazie allo scambio gassoso quasi nullo tra interno ed esterno delle bottiglie e allo stesso tempo incessante,

che in regalerà un perlage fine e persistente. A contribuire sarà anche la carezza che le correnti assicureranno alle bottiglie. In questo modo i sedimenti, a cominciare dai lieviti, resteranno costantemente in moto senza depositarsi e arricchendo sapore e profumi dello spumante. Per gustarlo però ci vorrà ancora un po' di pazienza. Una volta trascorso il suo anno a fondo lago lo spumante dovrà maturare ancora per due anni.

## Riva del Garda: 1.200 bottiglie di spumante calate nel lago, ecco perché

LINK: <http://www.trentotoday.it/attualita/spumante-fondo-lago.html>



**Riva del Garda:** 1.200 bottiglie di spumante calate nel lago, ecco perché  
Temperatura costante, niente luce ed il dolce cullare delle onde: condizioni ottimali per uno spumante speciale  
Redazione 29 giugno 2020 09:44 Ci sono 1.216 bottiglie di spumante sul fondo del lago di Garda: non si tratta del prezioso carico di un veliero pirata affondato nelle acque del Benaco secoli fa, ma di un'innovativa tecnica, utilizzata in Italia ed in Francia, di maturazione del vino. In questo caso TrentoDoc Spumante Metodo Classico. La cassa contenente le 1200 bottiglie è stata calata a 38 metri di profondità sabato 27 giugno. Le operazioni sono state seguite dal Gruppo Sommozzatori di **Riva del Garda** e dai Vigili del Fuoco volontari. Riposerà sul fondo del lago per un anno. A quel punto il contenuto diventerà il Brezza **Riva** Riserva Blanc de Blacs della **Cantina di Riva del Garda**.

Si tratta di uve Chardonnay che crescono in un prezioso vigneto collocato nell'Alto Tennesse e condotto interamente in modo biologico, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Dopo 12 mesi nel lago lo spumante completerà sua ultima fase di maturazione per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Dosè. Temperatura costante, pressione superiore a quella atmosferica e il cullare delle correnti lo renderanno uno spumante davvero speciale. "A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza **Riva** Riserva troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione - spiega **Furio Battelini**, enologo di Cantina **Riva del Garda** -. Un processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della

Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il tiraggio e ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò".

## Lo spumante Brezza **Riva** Riserva sul fondale del Lago di Garda

LINK: <https://www.vinosano.com/lo-spumante-brezza-riva-riserva-sul-fondale-del-lago-di-garda/>



Lo spumante Brezza **Riva** Riserva sul fondale del Lago di Garda da Redazione Vinosano 29 Giugno 2020 Un evento unico nella storia del Lago di Garda. La mattina del 27 giugno, 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza **Riva** Riserva Blanc de Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico) sono state collocate a 38 metri di profondità, dove riposeranno nel fondale del lago per dodici mesi. "A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza **Riva** Riserva troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione", spiega Furio Battelini, enologo di Cantina **Riva del Garda**. Un processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della

Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il tiraggio e ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò. La spettacolare operazione è stata effettuata dal Gruppo Sommozzatori di **Riva del Garda**, coadiuvati dai Vigili del Fuoco Volontari di **Riva del Garda**, ed è quindi iniziata la fase di maturazione delle bottiglie che rappresenteranno la punta di diamante della produzione di Cantina **Riva del Garda**. Si tratta di uve Chardonnay che crescono in un prezioso vigneto collocato nell'Alto Tennesse e condotto interamente in modo biologico, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Quindi, ci si aspetta uno spumante con perlage fine e persistente che tra dodici mesi emergerà dal profondo del lago e consumerà la sua

ultima fase di maturazione per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Doè. Quello che rende unico questo eccezionale esperimento è il fatto che per la prima parte della maturazione sui lieviti, le 1.216 bottiglie potranno letteralmente godere di una più bassa differenza tra pressione del lago e quella che si realizza al loro interno. "A quella profondità c'è sia una minore differenza tra pressione interna alle bottiglie - all'incirca 6 bar - e quella del lago - costante a quasi 5 bar - sia la quasi totale assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente realizzabili in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta", spiega Battelini. Le eccellenze della cantina **Riva del Garda**. Cantina **Riva** del Garda ha concentrato la sua produzione d'eccellenza nell

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



## Il Consorzio Opera Olei (con un produttore trentino) lancia la sfida: ripartire dall'eccellenza italiana e dall'olio di qualità

LINK: <https://www.ildolomiti.it/societa/2020/il-consorzio-opera-olei-con-un-produttore-trentino-lancia-la-sfida-ripartire-dalleccellenza-italiana-...>



Società Il Consorzio Opera Olei (con un produttore trentino) lancia la sfida: ripartire dall'eccellenza italiana e dall'olio di qualità. Mentre all'orizzonte si prospetta un futuro poco roseo per il comparto oleario, con il crollo della domanda da parte del settore di hotel, ristoranti e bar, Opera Olei, che produce un'eccellente qualità, ha deciso di riorganizzarsi puntando sull'e-commerce. Ma questo non è abbastanza. Perciò i sei produttori facenti parte del Consorzio hanno deciso di fare appello ai consumatori. Pubblicato il - 30 giugno 2020 - 19:10 TRENTO. Buona produzione ma un mercato sfiduciato. È questa la situazione vissuta dal settore dell'olio Evo monovarietale, qualità di olio di cui il Consorzio Opera Olei, con i suoi sei soci rappresentativi di altrettante regioni italiane, si fa portavoce. Per questo, lo stesso ha deciso di lanciare un appello a chef e

consumatori, affinché riscoprano le eccellenze italiane per arricchire di gusto i propri piatti. Se sul fronte agronomico, infatti, le condizioni ambientali e climatiche hanno portato ad una situazione piuttosto positiva, non si può dire lo stesso per quanto riguarda il mercato. L'indicatore Ismea, per il monitoraggio dei prezzi dei prodotti agricoli, evidenzia per il settore dell'olio d'oliva un futuro tra i meno rosei del comparto agroalimentare. La sfiducia è determinata chiaramente dal contesto generale e dalla difficoltà di individuare delle prospettive per il mondo di ristoranti, bar e hotel, colpiti più che mai dal crollo del turismo causato dal Coronavirus. Senza lasciarsi scoraggiare dalle difficoltà imposte dal lockdown, i produttori appartenenti al Consorzio Opera Olei hanno pensato a nuove strategie per arginare l'emergenza sia dal punto di vista sanitario che

da quello commerciale, mettendo in sicurezza i propri collaboratori e trovando nuove modalità di vendita per gestire al meglio il proprio business.

"Da subito - spiega Marco Viola dell'Azienda Agraria Viola di Foligno - abbiamo cercato di attivare tutte le misure necessarie per tutelare la salute dei nostri collaboratori, dei fornitori e dei clienti. Questo drammatico evento ha portato le aziende ad attuare nuove modalità di lavoro e sistemi di organizzazione aziendale completamente diversi rispetto alla normale attività di impresa. In questo particolare momento caratterizzato dall'incertezza si sono create situazioni di preoccupazione anche dal punto di vista commerciale, in quanto i prodotti di eccellenza, come nel caso degli oli extra vergine di oliva di alta qualità, sono destinati principalmente al settore della ristorazione,

che è stato quello tra i comparti più colpiti dal lockdown". Il fisiologico calo delle vendite dovuto alle difficoltà dell'ambito turistico e alberghiero, ha spinto alcuni produttori a diversificare, puntando sui sistemi di e-commerce. "Abbiamo continuato a lavorare grazie ai nostri clienti e-commerce e alla distribuzione - dichiara Salvatore Cutrera degli omonimi Frantoi Chiaramontani - siamo contenti di essere riusciti fin'ora, a parte qualche mezza giornata, a non fermare l'azienda". "A partire dal lockdown abbiamo vissuto una doppia velocità - ribadisce Domenico Fazari di Olearia San Giorgio da San Giorgio Morgeto (RC) - si è arrestato tutto, tranne che la natura. I lavori in uliveto non si sono mai fermati, ma purtroppo, la vendita del prodotto, legata quasi del tutto alla ristorazione, si è immobilizzata. Non tutti i mali, però, vengono per nuocere e le difficoltà che viviamo possono anche diventare occasioni di crescita. Abbiamo infatti registrato incrementi dal nostro nuovo shop on-line".

A vedere il bicchiere mezzo pieno è anche Massimo Fia, membro della Cooperativa agraria Riva del Garda, tra i soci del Consorzio. "In pochi giorni abbiamo organizzato 14

incontri virtuali per portare la nostra attività e i nostri prodotti all'interno delle case degli italiani - spiega - tutte attività che prima non sapevamo fare e che con efficienza e organizzazione abbiamo realizzato in pochissimo tempo". La cultura dell'olio di qualità, pertanto, si propone come una grande occasione per rilanciare il buon cibo italiano. "Spero sia sempre più presente e protagonista nei nostri ristoranti - dice dalla Toscana Giorgio Franci di Frantoio Franci - l'esperienza ci ha dimostrato quanto la tradizione e il forte senso di identità nazionale italiano, uniti alla qualità delle materie prime che il nostro territorio ci offre, siano da sempre la nostra forza. L'olio in questo senso è il portavoce della nostra cultura, l'ingrediente segreto per elevare i sapori e offrire al cliente una coccola, l'attenzione che fa la differenza". "Crediamo molto nelle nuove modalità di approccio al cliente che favoriscono il contatto diretto, come le vendite online e per corrispondenza che se ben sfruttate potrebbero portare a una nuova e più ampia apertura in questa direzione", gli fa eco Donato Conserva, sesto e ultimo produttore del Consorzio, proprietario dell'azienda Puglia Mimì. Per ora, nell'attesa che

consumatori e ristoratori rispondano positivamente all'appello, si pensa anche al mercato estero e alle esportazioni. "Per fortuna - spiega il produttore trentino - l'estero inizia ad aprire di nuovo le sue frontiere. Taiwan, Cina, Thailandia, Dubai, Europa del Nord, USA, nostri clienti abituali, rappresentano il 20% del fatturato totale". Secondo un rapporto del Centro studi di Confagricoltura, senza l'emergenza Covid, l'export del "Made in Italy" agroalimentare verso i Paesi Ue sarebbe aumentato in modo rilevante nel 2020. Nel solo mese di gennaio, infatti, si era registrato un aumento del 4%, mentre a febbraio il tasso si era attestato al 10%. Numeri incoraggianti, abbattuti però dalla pandemia. Ciononostante i produttori del Consorzio ci credono, facendo leva su chi, clienti e amanti della buona cucina su tutti, può sostenere in questa fase difficile uno dei settori in cui l'Italia, da nord a sud, eccelle nel mondo.

## LO SPUMANTE CULLATO DAL LAGO

LINK: [https://enopress.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=33062&catid=64&Itemid=198&lang=it](https://enopress.it/index.php?option=com_content&view=article&id=33062&catid=64&Itemid=198&lang=it)



LO SPUMANTE CULLATO DAL LAGO Stampa Email  
Scritto da Redazione  
Pubblicato: 30 Giugno 2020  
Il fondale del Lago di Garda custode dello Spumante Brezza **Riva** **Riserva** (www.enopress.it9.

Cantina **Riva** del Garda ha messo a dimora 1.216 bottiglie Brezza **Riva** **Riserva** a 38 metri di profondità, nel fondale del Lago di Garda, dove lo Spumante maturerà in condizioni uniche ed eccezionali. Un evento unico nella storia del Lago di Garda. La mattina del 27 giugno, 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza **Riva** **Riserva** Blanc de Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico) sono state collocate a 38 metri di profondità, dove riposeranno nel fondale del lago per dodici mesi. Una operazione spettacolare, quella effettuata da Cantina **Riva** del Garda, che permetterà alle prestigiose bottiglie di Spumante di proseguire la loro maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari. Lo Spumante che riposa nel profondo del Lago 'A

queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza **Riva** **Riserva** troveranno le migliori condizioni per una lenta e incessante maturazione', spiega Furio Battelini, enologo di Cantina **Riva** del Garda. Un processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il tiraggio e ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò. Con una spettacolare operazione del Gruppo Sommozzatori di **Riva** del Garda, coadiuvati dai Vigili del Fuoco Volontari di **Riva** del Garda, questa mattina è quindi iniziata la fase di maturazione delle bottiglie che rappresenteranno la punta di diamante della produzione di Cantina **Riva** del Garda. Si tratta di uve Chardonnay che crescono in un prezioso vigneto collocato nell'Alto Tennesse e condotto

interamente in modo biologico, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Quindi, ci si aspetta uno spumante con perlage fine e persistente che tra dodici mesi emergerà dal profondo del lago e consumerà la sua ultima fase di maturazione per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Dosè. 'Condizioni uniche per uno Spumante unico' Temperatura costante, pressione superiore a quella atmosferica e il cullare delle correnti per tutto il periodo di permanenza nel fondo del lago sono i tre compagni di viaggio del Brezza **Riva** **Riserva**. Quello che rende unico questo eccezionale esperimento è il fatto che per la prima parte della maturazione sui lieviti, le 1.216 bottiglie potranno letteralmente godere di una più bassa differenza tra pressione del lago e quella che si realizza al loro interno. 'A quella profondità c'è sia una minore differenza tra pressione interna alle bottiglie - all'incirca 6 bar - e quella del lago - costante a quasi 5 bar - sia la quasi totale

assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente realizzabili in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta", spiega Battelini. Ma non è tutto. Infatti, il dolce cullare delle correnti che a quelle profondità accarezzano le bottiglie, impedirà che al loro interno, nella importante fase di autolisi, si formino depositi e stratificazioni, in particolare dei lieviti, i quali in condizioni normali decadono. Invece, sarà proprio quel cullare perpetuo a mantenere il moto dei sedimenti all'interno delle bottiglie, i quali arricchiranno ancora di più lo spumante di profumi e struttura. In altre parole, sarà la Brezza del Lago e le sue correnti ad occuparsi e prendersi cura delle 1.216 bottiglie, in una situazione impossibile da riprodurre altrimenti. Le eccellenze racchiuse nella linea Le Selezioni Cantina **Riva** del Garda ha concentrato la sua produzione d'eccellenza nella linea Le Selezioni. Il Pinot Nero Biologico di Maso Èlesi rappresenta la punta di diamante de Le Selezioni. Il cru bordolese di Maso Lizzone, invece, cresce nella valle del Sarca dove, appunto, i vigneti formano

questo cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Merlot Trentino DOC Créa, prende il nome proprio dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda, mentre a Loré trovano posto i vigneti che danno origine allo Chardonnay Trentino Superiore DOC Loré. Al Lago di Garda, una Storia millenaria che sposa la tradizione del vino Da oltre due millenni, l'Alto Garda Trentino è terra ideale per la coltivazione dell'uva. Tradizione che si perde nella notte dei tempi, con il poeta e viticoltore Catullo capace di contagiare l'Imperatore Giulio Cesare e il suo amore per quel vino nato sulle rive del Lago di Garda. È proprio la storia del Benaco - così il lago veniva chiamato al tempo dei Romani - meta di pellegrinaggio di Dante e Goethe, a parlare costantemente di vino e di olio. Una tradizione enologica che si fonde con la Storia, raccolta da Cantina **Riva** del Garda nel lontano 1926. È la storia di 350 soci conferitori di vino e olio, appassionati della loro terra e degli splendidi prodotti che offre. Quale situazione migliore per un evento eccezionale, quindi, che vuole anche render omaggio al Lago di Garda: terra di confine

tra acqua, terra e abbondanza - Press office +39  
0 4 7 1 0 5 0 8 0 6  
telwww.daviso.com