

RASSEGNA STAMPA

NOVEMBRE 2020

AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C.A.

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

TEL. +39 0464 55 21 33 · FAX +39 0464 56 09 04

INFO@AGRIRIVA.IT · WWW.AGRIRIVA.IT · STORE.AGRIRIVA.IT





a cura di
Andrea Cuomo

La vite è una cosa meravigliosa

Riva del Garda Una terra da bollicine



Siamo nella parte più meridionale del Trentino, quello che immerge le punte dei piedi nel lago di Garda. Un territorio che ha caratteristiche differenti dal resto della regione, e che si fa interprete di una viticoltura a metà strada tra quella di alta quota e quella della parte occidentale del Veneto.

Portabandiera dell'enologia del Garda trentino è l'**Agraria Riva del Garda**, una cooperativa che si avvale del lavoro di 280 soci che producono uve da vino e olive da olio. I confetori si trovano a lavorare su tantissimi terroir differenti per condizioni pedoclimatici ed esposizioni, e questa è naturalmente una grande virtù, a patte di gestire oculatamente un simile patchwork di stimoli. L'azienda si avvale delle più moderne tecnologie e delle filosofie produttive più illuminate per rispettare ogni singola tipologia e produrre vini tutti centrati e coerenti.

La carta dei vini dell'**Agraria Riva del Garda** è piuttosto ampia, e spazia dai classici «base», tutti monovitigni, alle selezioni, dalle etichette destinate al comparto Horeca alle bollicine che in questo territorio trovano uno scenario naturale.

Noi ci limitiamo a raccontare i nostri ultimi assaggi, che si sono concentrati su due annate di uno dei bianchi di punta, lo Chardonnay Lorè, che in realtà vanta un piccolo contributo di Manzoni Bianco: l'an-

nata 2019 appena uscita è floreale e tropicale in bocca e già piena in bocca, ma la 2018 è al massimo della forma ed esibisce in bocca una mineralità, una sapidità da conquistatrice.

Il Pinot Nero biologico Maso Élesi (2017) in cui spicca una coloritura speziata di ginepro e cacao, che si sposa con la freschezza e la verticalità in bocca.

Poi abbiamo degustato due bollicine, entrambi metodi classici Trentodoc. Il Brezza **Riva** Riserva è un non dosato da uve Chardonnay dal perlage minuzioso, dal naso esotico e di lievito, dalla bocca pastosa e persistente. Più avvicinabile il Brezza **Riva** Brut, piacevole e da aperitivo chic.



Primizie Madama Oliva del nuovo raccolto SUGLI SCAFFALI FINO A DICEMBRE 2020

La nuova selezione speciale Olive Novelle - Nuovo raccolto Madama Oliva è una primizia: frutti appena raccolti nella campagna settembre-ottobre 2020, dalla fragranza inconfondibile e dall'estrema freschezza. Il prodotto è disponibile sugli scaffali per un periodo limitato, proprio per preservarne e valorizzarne la freschezza: da ottobre fino a tutto il mese di dicembre 2020. Le olive del nuovo raccolto sono proposte in due

confezioni: Dolci verdi Giganti Frutto del Mediterraneo (da 250 g) e Dolci verdi giganti (buste da 1 kg). Perfette per aperitivi e antipasti.



Incrocio di tre intensità di cacao PER LE SFUMATURE FIRMATE LEONE

"Sfumature" è la nuova linea di tavolette di cioccolato Leone. La nuova gamma include sei originali ricette di cioccolato fondente, nate dall'incrocio di tre intensità di cacao (70%, 80% e 90%), e due gusti (Deciso e Delicato) che derivano dall'impiego di pregiate miscele di fave di cacao, accuratamente selezionate e tostate da Leone. Per il gusto Deciso è stato scelto un blend di fave di cacao Venezuela, Sao Tomè e Sierra Leone, per ottenere un sapore di cacao intenso e avvolgente. Per

Delicato è stata selezionata invece una miscela di fave di cacao Venezuela, Ecuador e Hispaniola, per un gusto aromatico e persistente. Non contiene né glutine né latte.



Mix tra gusto e leggerezza PER LA MOZZARELLA ARMONIA DI BRIMI

La nuova mozzarella Armonia di Brimi offre un perfetto mix tra benessere e corretta alimentazione. È infatti buona, tenera, succosa ma soprattutto equilibrata nella sua composizione, perché contiene il 40% di sale e di grassi in meno rispetto alla media dei prodotti simili presenti sul mercato. Come tutte le referenze della gamma Brimi, è realizzata con il purissimo latte 100% dell'Alto Adige senza OGM, proveniente dai piccoli e incontaminati masi di montagna altoatesini, dove i soci-contadini di Brimi allevano il bestiame con cura e attenzione in poche unità. La Mozzarella Armonia di Brimi è disponibile nel formato monoporzione da 100 g e nel multipack 3x100 g.



Sullo Scaffale

Le ultime novità dalle Aziende, selezionate per voi dalla Redazione di gustoSano

Un prezioso cofanetto da Consorzio Opera Olei CON 6 OLI MONOVARIETALI, OLIVE 100% ITALIANE

Il Consorzio Opera Olei ha presentato gli oli che sono contenuti nel prezioso cofanetto e che saranno frutto della nuova campagna olearia. 6 oli monovarietali, da olive 100% italiane, rappresentativi di altrettante regioni: 6 bottiglie per gustare tutti i sapori e i profumi dell'Italia dell'olio, dal Trentino alla Sicilia, passando per la Toscana, l'Umbria, la Puglia e la Calabria.



Da Pedon i Legumi fatti a snack PER PAUSE RIVOLUZIONARIE

I Legumi fatti a snack di Pedon sono combinazioni di legumi tostati al forno e non fritti che mantengono la loro forma naturale e le loro proprietà, mixati con ingredienti inaspettati come barbabietole, peperoncino, miele, cocco, mango e molti altri. In comode confezioni monodose, sono perfetti da portare sempre in borsa per una pausa naturale dallo studio o dal lavoro, una ricarica per lo sport o uno spezza-fame sfizioso, ricco di proteine vegetali e fibre, con meno di 100 Kcal per bustina, senza glutine e conservanti.



Etna Neri DOC, il vino del vulcano NELLE VERSIONI ROSSO E BIANCO

I vini Etna DOC, nati in un territorio unico al mondo, sono dotati di forte personalità e racchiudono in sé tutto il calore della terra di Sicilia. Il bianco che nasce da queste terre laviche è ottenuto da uve Carricante e Catarrato. Questo vino, dalla piacevole freschezza aromatica e dall'elegante sapidità, esprime al meglio l'autenticità territoriale dei bianchi ottenuti sul versante Est dell'Etna. Il rosso è ottenuto invece da uve Nerello mascalese di una vecchia vigna ad alberello, dove l'acidità discreta e la struttura delicata concorrono a dare vini di grande equilibrio e rara piacevolezza.



GODERSI IL NATALE



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

TUTTA LA BONTÀ DELLE **FESTE**

di CARMEN ROLLE



Natale a Piazza del Duomo, a Trento. Nel centro storico sotto le feste, si fanno degustazioni di formaggi di malga e di vini trentini doc.

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

Indirizzi, ingredienti e idee per un cenone trentino doc. Dalle bollicine di montagna ai formaggi di malga, dalla frutta maturata al sole d'inverno al cioccolato

MARCO SIMONINI/CUBO IMAGES

Un brindisi in un palazzo del Cinquecento. Una passeggiata tra i vicoli medievali sotto lo sguardo delle cime imbiancate dalla neve. Un cenone che mette insieme gli aromi dell'alta montagna e la frutta di lungolago maturata al sole d'inverno. Scene da un Natale trentino all'insegna delle tradizioni e dell'orgoglio delle proprie radici. Dicembre è davvero un buon momento per gustare al suo meglio questa regione. Perfetto per una vacanza di fine anno nella magia delle luminarie dell'Avvento, tra vetrine dove occhieggiano formaggi, strudel e panettoni, trattorie storiche e piccoli hotel ricavati nei palazzi d'epoca. Ma ottimo anche per fare scorta di meraviglie da godersi, poi, a casa.

Piccoli e grandi tesori nati dalla qualità delle materie prime e dalla sapienza artigiana con cui queste, da sempre, vengono trattate. Li raccolgono tutti le **Strade del vino e dei sapori** (tastetrentino.it), itinerari del buon gustare, buon dormire e buon comprare. Si parte da Trento, capoluogo che, nel centro parato a festa con nuove installazioni luminose, a Palazzo Roccabruna, ospita l'Enoteca provinciale. Qui, nelle sere di ogni weekend, si

GODERSI IL NATALE



degustano i vini del territorio. Qui si tiene ogni anno, tra novembre e inizio dicembre, *Bollicine sulla città*, tutto dedicato al **Trentodoc**. Tra gli affreschi cinquecenteschi della sala Conte di Luna, accompagnati da salumi e formaggi di malga, ecco gli assaggi in arrivo direttamente dalla cantina storica, dove riposano oltre seicento etichette. Uno spumante da primato, il Trentodoc. Il primo prodotto risale al 1902, con Giulio Ferrari, e la doc Trento è stata la prima assegnata in Italia a un metodo classico. La seconda al mondo dopo lo Champagne. Sono bollicine di montagna: nascono di solito in declivio, fino ai 900 metri di quota. Per scoprirne le 57 case spumantistiche produttrici e le 175 etichette sparse dalle Alpi al Garda, oltre al sito *trentodoc.com*, è appena nata un'app con indirizzi e schede tecniche: ottima per scegliere i brindisi di fine anno.

Pur non potendosi definire tipico, il **panettone** sta diventando il dolce natalizio di riferimento anche per i trentini. Merito di laboratori che lo producono con metodi rigorosamente artigianali e grande attenzione alle materie prime. A Isera, il panificio **Moderno** (ha punti vendita pure a Trento e Rovereto) ne propone tre versioni "local": con i canditi ricavati dalla loro frutta fresca, al cioccolato e mandarino tardivo, al cioccolato e caffè. A Rovereto compie 100 anni **Exquisita**, bottega del cioccolato e dei lievitati giunta con **Walter Tomio** alla terza generazione. Vanno a ruba il suo panettone al San Martim, passito dell'Azienda agricola Grigoletti, nella vicina Nomi, e quello con arance e il suo pluripremiato cioccolato. Ma anche le praline ripiene di lamponi, uva, zafferano o grappa. Tutti, ovviamente, trentini.

L'OLIO, IL VINO, I FORMAGGI

Verso il lago, all'**Agraria di Riva** si trova il Dolce natalizio all'Olio extravergine del Garda trentino dop e alle susine candite di **Dro**, sunto felice degli aromi di una terra benedetta da un microclima unico: qui l'ulivo raggiunge la sua latitudine più settentrionale e le susine dop maturano dolci a ridosso del fiume Sarca che, dalle Dolomiti di Brenta, scende al lago. Più a sud il castello di Avio, bene Fai dal 1977, veglia da dieci secoli con le sue

Nelle cantine, nelle botteghe e in trattoria ricette e segreti si tramandano di generazione in generazione





BARBARA CORSICODOVE, PIO GEMINIANI/FOTOTECA TRENTINO SVILUPPO S.P.A., CARLO BARONIFOTOTECA TRENTINO SVILUPPO S.P.A., ANNELISE KOMPATSCHER/STOCKFOODILA CAMERA CHIARA, TOMMASOPRUGNOLA/FOTOTECA TRENTINO SVILUPPO S.P.A.

mura merlate e i torrioni visibili già da lontano su uno sperone del **Monte Vignola**, tra i filari della **Vallagarina** e il **Monte Baldo**. Anche il maniero ha i suoi vigneti, un uliveto, un orto: i loro prodotti si ritrovano nei menu della **Locanda**, sorta da poco fra queste mura grazie a **Michele Civettini**, ex biotecnologo appassionato di cucina. A pochi passi, al **Caseificio di Sabionara** si incontra un altro vanto del territorio, il **Trentingrana** figlio del latte di montagna, di cui conserva il profumo di erbe e di prati. Nato nel 1926 da un incontro tra un casaro di Rumo e una ragazza di Mantova, oggi è prodotto da 16 caseifici e stagionato soltanto nel centro di **Segno**, in Val di Non. La novità è lo **Stagionato 30 mesi**, da portare in tavola con miele e mostarda. Regna, nella stessa valle, la **mela**, frutto di stagione che qui ha conquistato la denominazione dop. Per scoprirne i segreti, a Segno sorge **MondoMelinda**, il centro visitatori di quel Consorzio che riunisce 4 mila famiglie di soci; nel suo *Golden Theatre* la visita virtuale alle celle di conservazione scavate nella roccia dolomitica è spettacolare.

Nella Valle dei Laghi il Sarca crea scenografici laghetti. Qui si nasconde il minuscolo borgo di **Santa Massenza**: centocinquanta anime, una piazzetta, le installazioni che ingabbiano le acque per la centrale idroelettrica. Già nel Cinquecento il suo palazzo vescovile ospitava una distilleria. Nell'Ottocento ce n'erano ben tredici di private. Oggi restano cinque famiglie di produttori, tutte imparentate, i Poli, ma bastano ancora a dare al paese il record della più alta concentrazione di distillatori al mondo. Qui ogni anno, a dicembre, *La notte degli alambicchi accesi* celebra la **Grappa del Trentino**, prodotta con sole vinacce delle valli in alambicchi di rame e disciplinata da un apposito Istituto. Perfetta per la fine del cenone. **D**

1-2 | La sala Conte di Luna a **Palazzo Roccabruna** di **Trento**, sede dell'**Enoteca provinciale** e teatro di *Bollicine sulla città*, la festa del **Trentodoc**.
3 | Il **Trentingrana**.
4 | Lo **Zelten**, dolce dell'Avvento.
5 | Il **castello di Avio** veglia sulla Vallagarina.
6 | La **distillazione** delle vinacce durante *La notte degli alambicchi accesi* di **Santa Massenza**.



GODERSI IL NATALE



Le nostre scelte

Dormire

1 BE PLACE HOTEL

Le due suite Eco Spa hanno terrazzo, sauna all'interno e idromassaggio fuori con vista sulla città | **Indirizzo:** via delle Laste 79, Trento | **Tel.** 0461.41.88.22 | **Web:** hotelbeplace.com | **Prezzi:** doppia b&b da 77 a 190 €

2 AL CAVOUR 34

Quattro camere nel cinquecentesco Palazzo Galli. Gran colazione, con prodotti del territorio e dolci fatti in casa | **Indirizzo:** via Cavour 34, Trento | **Cell.** 349.41.55.814 | **Web:** alcavour34.it | **Prezzi:** doppia b&b da 85 a 120 €

3 B&B CASA DEI TURCHI

In una casa documentata già nel 1620. Scegliere le camere sul torrente Leno | **Indirizzo:** via Santa Maria 5, Rovereto | **Cell.** 347.99.44.378 | **Web:** bbcasadeiturchi.com | **Prezzi:** doppia b&b da 100 a 140 €

4 PIETRA RARA 1769

Elegante bed & bike in una casa del XVIII secolo nella Valle dei laghi. Biosauna e massaggi | **Indirizzo:** via alla Busa 6, fraz. Pietramurata, Dro | **Cell.** 366.64.57.187 | **Web:** pietrarara.it | **Prezzi:** doppia in b&b da 70 a 180 €

Mangiare

5 IL POSTO DI STE

"Primi, vini e affini", dove gli affini sono una selezione di antipasti e di secondi "di casa", dal brasato alle polpette. Tutto eseguito con cura. In più, panini gourmand | **Indirizzo:** via Malpaga 20, Trento | **Tel.** 0461.43.74.38 | **Web:** ilpostodiste.com | **Prezzo medio:** 30 €

6 LOCANDA AL CASTELLO

Crostone al pesce bianco e battuta di verdure, crema di castagne con speck, polenta e baccalà | **Indirizzo:** loc. S. Antonio, Avio | **Cell.** 340.55.98.304 | **Prezzo medio:** 27 €

7 LOCANDA DELLE TRE CHIAVI

Nelle ex Cantine Spagnolli, cucina nel segno dei presidi Slow Food: canederli alle verze con burro all'aglio orsino, rotolo di pollo ruspante ripieno di porcini | **Indirizzo:**

via Clementino Vannetti 8, Isera | **Cell.** 348.40.20.857 | **Web:** locandadeltrechiavi.it | **Prezzo medio:** 40 €

8 OSTERIA CASA DE GENTILI

Nel palazzo del XVI secolo, Carnaroli al vino Gropello di Revò e miele al pino mugo, carpaccio di salmerino alpino alla menta. Shop di vini e mieli Thun | **Indirizzo:** piazza della Fontana 3, Sanzeno | **Tel.** 0463.43.41.36 | **Web:** osteriacasadegentili.it | **Prezzo medio:** 35 €

Comprare

9 DISTILLERIA BERTAGNOLLI

Grappe trentine | **Indirizzo:** via del Teroldego 11/13, Mezzocorona | **Tel.** 0461.60.38.00 | **Web:** grappabertagnolli.com

10 PANIFICIO MODERNO

Maestri di lieviti e farine. Si va per i celebri panettoni, anche a Trento e Rovereto | **Indirizzo:** via al Ponte 10, Isera | **Tel.** 0464.43.61.96 | **Web:** panificiomoderno.net

11 EXQUISITA

Una boutique del gusto locale: grappe, vini, cioccolata | **Indirizzo:** via F.lli Fontana 10, Rovereto | **Tel.** 0464.42.07.57 | **Web:** exquisita.it

12 CASEIFICIO DI SABBIONARA

Trentingrana e Casat del Baldo, dal latte delle malghe del Baldo | **Indirizzo:** viale al Parco 11, Sabbionara d'Avio | **Cell.** 348.40.20.857 | **Web:** caseificiosabbionara.com

13 AGRARIA RIVA DEL GARDA

Nello Store, Trentodoc (1.216 bottiglie della Riserva da giugno riposano in fondo al lago), olio gardesano, mieli, confetture, dolci natalizi | **Indirizzo:** loc. S. Nazzaro 4, Riva del Garda | **Tel.** 0464.55.21.33 | **Web:** agririva.it

14 AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO POLI

Grappa e vino santo | **Indirizzo:** via del Lago 13, Santa Massenza di Vallelaghi | **Web:** distilleriafrancesco.it



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone queste informazioni utili

EXPERIENCES ABROAD



Spanish winemaker Xavier Cepero and two images of wine bottles that rested on the bottom of the sea

Sea-ageing is a niche sector that is developing along precise standards and is trying to combine different experiences. As was done during the first international congress held in December 2019 in Bilbao. This important event also highlighted the importance of the experiences on this subject, defining them as a driving force for winemaking but also for the environment and tourism, and encouraging a distinction between serious activities and improvisations, by establishing precise rules. If Spain, Italy and France predictably lead the sea-ageing project rankings in terms of numbers, other countries are working on very interesting specific projects. In Greece, for obvious historic reasons, but also Croatia, where Marko Dušević has offered to sea-age wines of different origins. Lastly, in South Africa we find perhaps the most extreme case, where they purify sea water and insert it into small wooden barrels.

"Our cellar is the planet," **Xavier Cepero**, the Spanish winemaker heading the small but important experiment off the Catalan coast, in Cala Joncols, summed up. In this tiny, remote bay in the Creus National Park, which can be reached either along an 8-km dirt track or by sea, Cepero and the Gomez family have set up a project based on a small vineyard of one hectare cultivated on crags overlooking the sea, under biodynamic management and resuming the cultivation of several native varieties. Ageing under water began in 2009, and was the consequence of their relationship with

the sea. "The project began with a few basic points," Mr. Cepero told us, who we reached with difficulty seeing that the harvest was in full swing. "First of all, the different wines to observe, young and firmly-structured, to study the effects on tannins, then some sweet ones for any saline sensations. Moreover, different closures (cork, synthetic and screw cap) to understand the reaction of each one to the marine environment. A cage to place the wines in, making sure it can withstand the currents and doesn't leave a mark on the seabed when removed, positioned on a seabed that is easy to reach, where there is no risk of damaging the environment during removal. The chosen depth is 17.5 metres, where we have found stable temperature conditions, fluctuating between 11 and 21 degrees, with an average of 16.3, little oxygen, 4.0-3.6 ml/l dissolved in the area, and enough pressure, about 3 bar, so that the closures remain under stress during the experiment. We studied the tides, too, which have an average force of 0.4 metres here, although there are underwater currents during the year, and the salinity of the Mediterranean is 38 percent (35 percent in the Atlantic Ocean), while the established immersion time is 252 days. The experiment came about almost just for the fun of it, mainly to search for new sensations. Today, 11 years after the first sea-ageing, we are continuing along this path because we love the unpredictable behaviour of underwater wines, that new world of sensations that has given us so much pleasure over the years."

➔ **Freshwater Ageing**

As we have said, sea ageing is not the only solution. Lakes, too, have aroused the curiosity of wine producers, who have set up ageing experiments in fresh water, due to their proximity or historic connections. The first to do so was **Alex Belinghieri**; he started off at his Agricola Vallecamonica winery with interesting raw materials for a traditional method sparkling wine (a vineyard with 60- and 100-year-old plants of different varieties and ancient clones), but without, on the other hand, a place to age the bottles.

"I had read about the finding in the Baltic Sea and Bisson's experiences in Liguria," Mr. Belinghieri told us. "Being near to Lake Iseo, I thought it might be the solution."

After a year studying the bottom of the lake, the 2010 vintage went under water near Montisola.

"It was an ambitious project, with unknown varieties and ageing to assess," he said. "And we started off with 1,550 bottles placed in the water in June with a crown cap after the second fermentation. In addition to absolute darkness and a really constant temperature, there is the added advantage of no loss of internal pressure, thanks to the movement of the water. We are also experimenting with the idea of doing the last part of fermentation in water, which the temperature of Lake Iseo enables us to do. What I have been able to understand in these 10 years of ageing is



On the left, the director of the winery, Massimo Fia, recovering the bottles. To the right, the winemaker of Cantina Riva del Garda, Furio Battelini (at the centre).

that, under these conditions, the work of the yeasts is amplified, so it becomes an interesting technique especially for traditional method wines. The yeast lysis is continual, it even lasts longer than the fermentation stage with positive effects on effervescence that becomes more integrated and elegant. From a sensory point of view, the classic notes of yeast, such as crusty bread, are not perceptible, but there is incredible cleanness and the taste is not influenced by the long-term resting on the solids."

And let's talk about the very long time spans, the first immersion of Nautilus sparkling wine lasted for 12 months, then for the second one some of the 5,000 bottles were fished out from 40 metres of depth after 12 months and the rest after 24 months, to see the difference on the

same vintage. Then we went to 36 months with the 2012 and 2013 vintages, to see the differences between different vintages, and the next wine to come out will have spent 48 months in water, but one of Belinghieri's ideas includes a 10-year Riserva. Without counting other projects, such as the one on the Piwi variety and another on the Adamadus sparkling wine, a traditional method made with Riesling grapes, aged in an Alpine lake (frozen over in winter). Remaining in the north this year, there is the Lake Garda experiment. Last June 1,216 bottles of what will become Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, a Trento Doc made with Chardonnay grapes from the Riva del Garda winery, were immersed in the lake. Twelve months of ageing at 38 metres of depth, exploiting a temperature ranging from 9 to 13 degrees throughout the year,

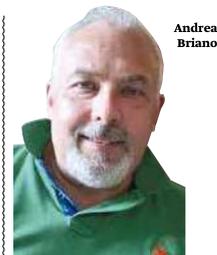
absence of light and sound and the same type of action of pressure and low presence of oxygen as the sea, as **Furio Battelini**, winemaker at the Riva del Garda winery, explained.

"At that depth there is less difference between the pressure inside the bottles (about 6 bar) and that of the lake (constant at almost 5 bar), as well as an almost total absence of oxygen," Mr. Battelini said. "These are difficult conditions to create on the surface, which reduce the internal-external gaseous exchange, enabling a slower maturation." Moreover, Mr. Battelini continued, there is the role the currents play, which prevents deposits and yeast stratification forming during the autolysis stage.

Going further south, to Castelli Romani, we return to a connection with ancient history. Two ancient ships from the

reign of Caligula were found in Lake Nemi, bearing witness to the close relationship with the centre of Roman culture and, fittingly, it was a red Roma DOC produced by the Monte Due Torri winery to be immersed in the waters of the lake. The peculiarity in this case was not just the immersion, but also the characteristics of the lake, which is of volcanic origin. Basically, at 18 metres of depth the bottles are in total darkness, with a light current, at a temperature of 9 degrees in almost total absence of oxygen. The experiment should have seen the bottles re-emerge in March 2020, but it has been an unfortunate year and the wine continues to rest at the bottom of the lake, placidly waiting for better times to return to the surface.

In conclusion, we asked ourselves if these wines gain in quality and distinctiveness by ageing in the sea and if it's



Andrea Briano

worth it, considering the decidedly high prices. This consideration has been made with **Andrea Briano**, long-time Master Taster of ONAV and Champagne expert, who made his idea clear to us.

"Wine ageing must always be a means and not an end," Mr. Briano said. "The basic concept is that for important ageing, you must start with an equally important, well-finished, absolute quality product. In the case of sea ageing, in my experience this correct ratio has not been reached yet, there being a clear unbalance in favour of marketing compared to content. Let's be clear, the potential for ageing exists, but at the moment I still think it needs to be demonstrated. I believe more needs to be invested, after the experimental stage with huge fixed costs, on the quality of the wine put into the bottle."

"I hope," Mr. Briano concluded. "That, in future, we can count on products that start with a wine of great substance to be able to assess in full the influence of ageing under water." Given the fame these wines are achieving on the market and the curiosity of many producers, it can be imagined that Mr. Briano's invitation will not go unheeded for long, we can therefore confirm without the shadow of a doubt that good wine can (also) be made with water.



Bottom left: Alex Belinghieri unhooking a bottle of Vallecamonica's wines; here divers recovering Adamadus sparkling wine from the waters of an Alpine lake; in the circle: underwater operations in the lake Iseo

Indirizzi

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

- Agririva** agririva.it
- Alessi** alessi.com
- Amazon** amazon.it
- Anova Culinary** anovaculinary.com
- Baule Volante** baulevolante.it
- Bitossi Home** bitossihome.it
- Bonifiche Ferraresi** bonificheferraresi.it
- Canaima** compagniadecarabi.com
- Cantina Bolzano** kellereivolante.com
- Cantina Mesa** cantinamesa.com
- Carapelli** carapelli.it
- Cavit** cavit.it
- Cecchi** cecchi.net
- Ceramiche Nicola Fasano** fasanocnf.it
- Compagnia dei Caraibi** compagniadecarabi.com
- Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano** pecorinoromano.com
- Consorzio per la Tutela del Franciacorta** franciacorta.net
- Consorzio Tutela Grana Padano DOP** granapadano.it
- Dalla Costa Alimentare** dallacostalimentare.it
- Decorì** decoridolci.it
- Domori** domori.com
- Drogheria & Alimentari** drogheria.com
- Electrolux** electrolux.it
- Esselunga** esselunga.it
- Filippo Berio** filippoberio.it
- Gaggenau** gaggenau.com
- Ginori 1735** ginori1735.com
- Giovanni Raspini** giovanniraspini.com
- Gruppo Italiano Vini** gruppoitalianovini.it
- Guido 1860** guido1860.com
- Ikea** ikea.com
- Illy** illy.com
- Iper La grande i** iper.it
- iSi Gourmet** isi.com
- Kitchen Aid** kitchenaid.it
- La Fornacina Keramik Studio** lafornacina.keramikstudio.com
- La Porcellana Bianca** laporcellanabianca.it
- Lagostina** lagostina.it
- Latte Alto Adige** alloadigelatte.com
- Le Stagioni d'Italia** lestagioniitalia.it
- Les-Ottomans** les-ottomans.com
- LSA International** lsa-international.com
- Madama Oliva** madamaoliva.it
- Maddalena Selvini** maddalenaselvini.com
- Marcato** marcato.it
- Marlene** marlene.it
- Masi** masi.it
- Maxwell & Williams** distr. da livellara.com
- Mele Val Venosta** vip.coop
- Melinda** melinda.it
- Microplane** microplaneintl.com
- Miele** miele.it
- Mielizia** mielizia.com
- Molino Casillo** casilogroup.com
- Molino Rossetto** molinorossetto.com
- Monteverro** monteverro.com
- Nespresso** nespresso.com
- Nosio** gruppomazzacorona.it
- Olitalia** olitalia.com
- Pasqua Vigneti e Cantine** pasqua.it
- Pasta Garofalo** pasta-garofalo.com
- Poldina** poldina.com
- Ponti** ponti.com
- S.Martino** cleca.com
- Sabelli** sabelli.it
- Sagra** sagra.it
- Salov** salov.com
- Sambonet** sambonet.it
- Santa Margherita** santamargherita.com
- Sella&Mosca** sellamosca.com
- Siemens** siemens-home.bsh-group.com
- Società Agricola Cù Cù** ciuciuoli.it
- Tenute Lunelli** tenutelunelli.it
- Tenute Piccini** tenutepiccini.it
- Terra Moretti** terramoretti.it
- Tescoma** tescomonline.com
- Tiger** it.flyingtiger.com
- Tommasi** tommasiwinery.com
- Umberto Cesari** umbertocesari.com
- Villeroy & Boch** villeroy-boch.it
- Westwing Home and Living** westwing.it
- Whitley Neill** whitleyneill.com
- Zafferano** zafferanoitalia.com
- Zorzettig** zorzettigivi.it
- Zucchi** zucchi.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST
Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue **Pamela Drucker Mann**
U.S. Artistic Director and Global Content Advisor **Anna Wintour**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Data Officer **Karthee Bala**
Chief Client Officer **Jamie Jouning**

CONDÉ NAST ENTERTAINMENT
President **Oren Katzoff**
Executive Vice President – Alternative Programming **Joe LaBracio**
Executive Vice President – CNE Studios **Al Edgington**
Executive Vice President – General Manager of Operations **Kathryn Friedrich**

CHAIRMAN OF THE BOARD
Jonathan Newhouse

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections, Vogue Hommes
Germany: AD, Glamour, GQ, GQ Style, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, Experienceis, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired, Frame Condé Nast Experience Store
Japan: GQ, Ramor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico, Glamour Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
Taiwan: GQ, Interculture, Vogue
United Kingdom: London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business; Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, LOVE, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthy ish, HIVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue
Russia: AD, Glamour, Glamour Style Book, GQ, GQ Style, Tatler, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Center of Fashion & Design, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Vogue, Vogue Film, Vogue Me
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana, Vogue
Germany: GQ Bar Berlin
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Tatler Club, Vogue Café Moscow
Serbia: La Cucina Italiana
South Africa: Glamour, Glamour Hair, GQ, GQ Style, House & Garden, House & Garden Gourmet
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Glamour, Vogue, Vogue Living, Vogue Man, Vogue The Book
Turkey: GQ, La Cucina Italiana, Vogue
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 31 markets. condenast.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n. 02 86 80 80 80, oppure scrivere una e-mail a abbonati@condenast.it. Fax n° 02 86 88 28 69

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit www.abbonatiqiu.it/abroad/. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1-year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 - 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 - Fax. +39 02 57512606 - e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2020 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P/2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI Distribuzione per l'Italia: SO.DIP. +Angelo Patuzzi+ S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (MI), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911, fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.A., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/598386, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: <https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/>

FIEG Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8599 del 25-05-2020

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

Notizie di cibo



Il giovane favoloso

Tempo di molinatura per le settecento varietà di olive italiane e tempo di olio nuovo, sempre più biologico, etico e all'avanguardia

Si chiama Favolosa ed è simbolo di speranza. È la nuova cultivar - 100% italiana - «inventata» dal Cnr e dall'Università di Perugia con cui nel martoriato Salento, in Puglia, stanno sostituendo parte dei cinque milioni di ulivi secolari distrutti dalla *Xylella fastidiosa*. Vicino a Gallipoli hanno già raccolto le olive degli alberi piantati appena due anni fa e l'olio spremuto ha un buon sapore fruttato appena. Ancora una volta l'Italia dimostra così la sua marcia in più in fatto di biodiversità: 700 varietà autoctone (ognuna con profumi e sapori diversi) contro - solo per avere un confronto - le neanche 100 della Spagna, primo produttore mondiale. Come per la Favolosa, è al femminile il nome delle più generose cultivar. Fa invece storcere il naso l'origine - poco nota - della definizione di olio extravergine. Nel Seicento la rivista *Maison Rustique* attribuì la verginità dell'olio solo alla spremitura di frutti da un olivo curato da contadini (uomini e donne) vergini che non avessero mai violato il letto altrui.

Non sapendo - con un tale parametro - valutare la purezza dell'olio di oggi, accontentiamoci di sapere che le **previsioni per la campagna olearia 2020** indicano un calo produttivo del 36%, calcolando il crollo della raccolta al Sud (addirittura -51% in Puglia) non compensato dalla maggiore produzione al Centro-Nord. La qualità però è generalmente buona perché il gran caldo della stagione estiva ha reso quasi ovunque sterile (e quindi non dannosa) la mosca olearia, il più comune dei parassiti degli ulivi. «L'Umbria», afferma Giulio Scattolini, notissimo oil maker, «è la regina dell'annata perché la qualità è ulteriormente cresciuta grazie ai significativi rinnovamenti generazionali nelle aziende e all'innovazione negli impianti». I prezzi si prevedono più contenuti degli anni precedenti, ma attenzione a quelli davvero troppo bassi, talvolta indice di miscele di prodotti stranieri o sfruttamento dei lavoratori. Attenti pure a non rovinare a casa l'olio buono: per preservarlo e degustarlo al meglio va tenuto in luoghi asciutti, lontano da fonti di calore e al buio. CARLO OTTAVIANO



Una gamma di extravergini innovativi per Filippo Berio che nella Lucchesia possiede un podere agricolo-laboratorio, dove opera in collaborazione col Cnr. Tra le referenze anche il 100% italiano, il biologico e quello a bassa acidità. filippoberio.it



Prodotto in Trentino, a Riva del Garda, il monovarietale 46° Parallelo di Agririva è ricavato da sole olive Casaliva, raccolte in leggero anticipo di maturazione, così da ottenere oli con più contenuti in polifenoli, antiossidanti naturali. agririva.it

+
provati
per
voi



Tra gli extravergini più premiati al mondo il monocultivar, ottenuto da olive Ghiacciola, Claterna. Prodotto da Palazzo di Varignana, a Castel San Pietro Terme, tra le colline bolognesi, ha sentori di foglia di pomodoro. palazzodi varignanafood.com



Ideale per sughi e pasta, l'extravergine di Dedicati di Olitalia. La linea, studiata in collaborazione con l'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe e l'Associazione Verace Pizza Napoletana, comprende anche un extravergine ideato per il pesce, la carne, la pizza e le verdure. olitalia.com

L'olio 100% italiano sostenibile Zucchi è ottenuto da filiera (prima in Italia) interamente tracciata e certificata. Lo scopo? Rispettare l'ambiente e la biodiversità assicurando il controllo dei consumi di energia e acqua e limitando l'uso di fitofarmaci. zucchi.com



Un olio fruttato, estratto a freddo per conservare meglio sapore e proprietà organolettiche, ma soprattutto 100% italiano e ricavato da agricoltura biologica: è la novità di Carapelli, tracciato dalla molinatura delle olive all'imbottigliamento. carapelli.it



Prodotto solo da ulivi secolari, nella piccola frazione di Tecognano, vicino a Cortona, in Toscana, questo extravergine, biologico, matura in anfore di terracotta dall'autunno alla primavera, momento dell'imbottigliamento. Ghilardi Selezioni, ghilardi-selezioni.com



Un omaggio a Mario Novaro, primo filosofo taoista italiano, l'extravergine Tao di Guido 1860. Ideato dal nipote Guido Novaro, è un blend di due oli siciliani da Nocellera e Biancolilla, e di due oli pugliesi, da Peranzana e Coratina. guido1860.com



Nel mese delle feste **viva le bollicine** Cantine aperte per il Trentodoc, aperitivi, pranzi e cene con i calici

Incontrarsi e brindare assieme è possibile, se tutti ci impegniamo a rispettare le regole. Partendo da questa, «La Strada del vino e dei sapori del Trentino» è pronta a lanciare *A tutto bollicine*, un mese di eventi e una trentina di appuntamenti in cantine, ristoranti, agritur, b&b, per scoprire, in tutta sicurezza, le tante declinazioni degli spumanti metodo classico trentini. Dal 4 dicembre al 10 gennaio, in varie località,

Presidente
«È una rassegna in totale sicurezza per dare un segnale forte di positività»

doc Maso Martis con finger food; l'Osteria a le due spade omaggerà i propri clienti con un calice di Trentodoc Vivallis prima dell'inizio del pranzo o della cena.

Moltissime le cantine produttrici di Trentodoc aperte per «Visite spumeggianti in cantina» nei weekend dei 5-6 dicembre, 12-13 dicembre, 19-20 dicembre, 26-27 dicembre e 2-3 gennaio: solo il sabato per Azienda Agricola Balter di Rovereto, Cantina d'Isera di Isera,

Cantine Ferrari e Maso Martis di Trento, Revì Trentodoc di Alde-
no e Villa Cornione di Giovo; sab-
bato e domenica per Azienda
Agricola Donati Marco di Mezzo-
corona, Azienda Agricola Eredi
di Cobelli Aldo di Lavis, Cantina
Agraria Riva del Garda di Riva
del Garda, Cantina Endrizzi di
San Michele all'Adige, Cantina
Mori Colli Zugna di Mori, Canti-
na Toblino di Madruzzo, Cembra
cantina di montagna di Cembra
Lisignago e Mas dei Chini di
Trento. In particolare, dal 4 di-
cembre al 10 gennaio,

Mas dei Chini, porterà gli
ospiti a visitare la cantina, con
successiva passeggiata tra i vi-
gneti e degustazione guidata di
quattro Trentodoc abbinati a un
tagliere di prodotti locali e a una
dolce sorpresa finale. Appunta-
mento da Maso Martis, sabato 12
dicembre alle 11, per una visita in
cantina, passeggiata tra i vigneti
e degustazione guidata di tre
Trentodoc. Dal 4 dicembre al 10
gennaio, inoltre, presso il Green
Grill Info e Sapori di Grumes di
Altavalle c'è «Bolle cembrane»,
aperitivo con il Trentodoc di
Azienda Agricola Pojer e Sandri,
Cembra cantina di montagna,
Villa Corniole o Zanotelli abbinato
ad un tagliere di prodotti loca-
li. Diverse le proposte gastrono-
miche (l'elenco completo taste-
trentino.it)..

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«A tutto bollicine — spiega il presidente della “Strada del vino e dei sapori del Trentino”, Francesco Antonioli — vuole essere una rassegna, organizzata in totale sicurezza e nel rispetto dei protocolli, che intende dare un segnale molto forte di positività. Quanto proponiamo è riservato a piccoli gruppi o si svolge con servizio a tavola, per dare un contributo a settori come la ristorazione, l'accoglienza e il mondo vino, tra i più colpiti da questa eccezionale situazione pandemica».

A Trento il Bar Pasi proporrà l'aperitivo «Pausa perlage», con un calice di Trentodoc Cantine Ferrari abbinato alle eccellenze di Salumeria Belli; da Dolcemente Marzari ci sarà l'«Aperitivo alle Alberi», con il Trento-



Itinerari
e sapori

di
**Francesca
Negri**



Nel mese delle feste **viva le bollicine** Cantine aperte per il Trentodoc, aperitivi, pranzi e cene con i calici

Incontrarsi e brindare assieme è possibile, se tutti ci impegniamo a rispettare le regole. Partendo da questa, «La Strada del vino e dei sapori del Trentino» è pronta a lanciare *A tutto bollicine*, un mese di eventi e una trentina di appuntamenti in cantine, ristoranti, agritur, b&b, per scoprire, in tutta sicurezza, le tante declinazioni degli spumanti metodo classico trentini. Dal 4 dicembre al 10 gennaio, in varie località,

Presidente
«È una rassegna in totale sicurezza per dare un segnale forte di positività»

doc Maso Martis con finger food; l'Osteria a le due spade omaggerà i propri clienti con un calice di Trentodoc Vivallis prima dell'inizio del pranzo o della cena.

Moltissime le cantine produttrici di Trentodoc aperte per «Visite spumeggianti in cantina» nei weekend dei 5-6 dicembre, 12-13 dicembre, 19-20 dicembre, 26-27 dicembre e 2-3 gennaio: solo il sabato per Azienda Agricola Balter di Rovereto, Cantina d'Isere di Isere,

Cantine Ferrari e Maso Martis di Trento, Revi Trentodoc di Alde- no e Villa Cornione di Giovo; sabato e domenica per Azienda Agricola Donati Marco di Mezzo- corona, Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo di Lavis, Cantina Agraria Riva del Garda di Riva del Garda, Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, Cantina Mori Colli Zugna di Mori, Cantina Toblino di Madruzzo, Cembra cantina di montagna di Cembra Lisignago e Mas dei Chini di Trento. In particolare, dal 4 dicembre al 10 gennaio,

Mas dei Chini, porterà gli ospiti a visitare la cantina, con successiva passeggiata tra i vigneti e degustazione guidata di quattro Trentodoc abbinati a un tagliere di prodotti locali e a una dolce sorpresa finale. Appuntamento da Maso Martis, sabato 12 dicembre alle 11, per una visita in cantina, passeggiata tra i vigneti e degustazione guidata di tre Trentodoc. Dal 4 dicembre al 10 gennaio, inoltre, presso il Green Grill Info e Sapori di Grumes di Altavalle c'è «Bolle cembrane», aperitivo con il Trentodoc di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole o Zanotelli abbinato ad un tagliere di prodotti locali. Diverse le proposte gastronomiche (l'elenco completo tastrentino.it).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«A tutto bollicine — spiega il presidente della “Strada del vino e dei sapori del Trentino”, Francesco Antonioli — vuole essere una rassegna, organizzata in totale sicurezza e nel rispetto dei protocolli, che intende dare un segnale molto forte di positività. Quanto proponiamo è riservato a piccoli gruppi o si svolge con servizio a tavola, per dare un contributo a settori come la ristorazione, l'accoglienza e il mondo vino, tra i più colpiti da questa eccezionale situazione pandemica».

A Trento il Bar Pasi proporrà l'aperitivo «Pausa perlage», con un calice di Trentodoc Cantine Ferrari abbinato alle eccellenze di Salumeria Belli; da Dolcemente Marzari ci sarà l'«Aperitivo alle Albere», con il Trento-



Itinerari
e sapori

di
**Francesca
Negri**

