

# RASSEGNA WEB

## GENNAIO 2021

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

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

# CANTINA DI RIVA, DALL'OLIO ALLE SELEZIONI DI VINI DA UVE CHARDONNAY

Inserito da Giovanna Moldenhauer | 8 Gen 2021 |  
Degustazioni, MoldenhauerWine



Tempo di lettura: 6 minuti

## VIAGGI DIVINI



CERCA ...

## ARTICOLI RECENTI

CANTINA DI  
RIVA, DALL'OLIO  
ALLE SELEZIONI  
DI VINI DA UVE  
CHARDONNAY

JEAN-CLAUDE  
MAS E I VINI DEL  
LANGUEDOC-  
ROUSSILLON

AL CASTELLO DI  
PLARS IL VINO È  
UNA FIABA

**#MoldenhauerWine - Cantina di Riva punta l'asticella sempre più in alto nel pieno rispetto di un territorio dall'antica vocazione vitivinicola. In una zona dove produce un Olio Extravergine DOP Garda Trentino, premiato in varie concorsi oleici, lanciano la loro linea Le Selezioni: ecco una degustazione total chardonnay che propone Loré in versione secca e un Trendoc Metodo Classico Riserva.**

**#MoldenhauerWine - Cantina di Riva punta l'asticella sempre più in alto nel pieno rispetto di un territorio dall'antica vocazione vitivinicola. In una zona dove produce un Olio Extravergine DOP Garda Trentino, premiato in varie concorsi oleici, propongono la linea Le Selezioni tra cui abbiamo selezionato Loré in versione secca e un Trendoc Metodo Classico Riserva, entrambi da Chardonnay.**

Posizione geografica, variazione in altitudine, morfologia dei terreni e clima creano le condizioni uniche e differenti dal resto del Trentino e danno vita a vini di pregio ed **espressione del territorio.**

## IN PRINCIPIO FU AGRARIA

Agraria è **una cooperativa agricola trentina sorta nel 1926** come associazione di produttori agricoli con lo scopo di sostenere l'agricoltura del territorio che si sviluppa nell'Alto Garda trentino. Nata come realtà da e per il territorio, la cooperativa evolve rapidamente e **nel 1957 inizia l'attività di Cantina di Riva** in cui viene realizzato otto anni dopo il frantoio. Nel corso degli ultimi decenni l'azienda è cresciuta fino all'attuale assetto che comprende **350 soci conferitori di vino e olio**, di cui **280 viticoltori** con mediamente **33.000 quintali di uve raccolte**, pigiate e vinificate nella cooperativa dove si collocano in eguale misura varietà di vite a frutto bianco e a frutto rosso. Tra quelle bianche un indubbio posto di rilievo è dato allo

LA GUIDA AIS  
VITAE 2021 E I  
SUOI TASTEVIN

LA NEW GREEN  
REVOLUTION DI  
ARNALDO  
CAPRAI

### RUBRICHE

Antropologia del  
vino (5)

Degustazioni (16)

Etichette dalla A  
alla Z (37)

Eventi (82)

Food (43)

Il bicchiere della  
staffa (30)

Libri (9)

Mastro Maffi (6)

MoldenhauerWi  
ne (31)

News (220)

Podcast (1)

Speciale  
Bollicine (7)

Speciali (57)

**Chardonnay**, protagonista dei vini che recensiamo in questo approfondimento.

Grande attenzione è posta ad ognuna delle fasi vegetative, affrontate con i consigli e il supporto di tecnici ed enologi di Agraria, rapportati a tipologia di terreno, esposizione, quote altimetriche, impianti, secondo metodi che sono **modernissimi, ma rispettosi delle tradizioni**.

*In Italia dove cresce ottimo olio, di solito, è possibile produrre anche ottimo vino.*

*Questo succede sui nostri pendii soleggiati, grazie ai venti del lago che impediscono ristagni d'acqua nei terreni. –*

– spiega **Massimo Fia**, direttore della parte vitivinicola –

***Cantina** di Riva nasce e cresce in un territorio conosciuto in tutto il mondo per la qualità delle sue olive e per un clima particolarmente favorevole per **lo sviluppo dell'agricoltura alpino-mediterranea di confine**, basti pensare alle sue limonaie e, per quel che ci riguarda, anche ai nostri vigneti vista lago.*

Queste condizioni climatiche e geomorfologiche sono ideali per inseguire un **percorso d'eccellenza** anche nella produzione vitivinicola, incentivato da importanti progetti che guardano tanto all'innovazione quanto alla salvaguardia del territorio. Questo percorso verso la qualità partito da lontano ha permesso a **Cantina** di Riva di lanciare **Le Selezioni** vini che rappresentano *il top* qualitativo della **produzione dell'Alto Garda**. Peraltro

Topnews (79)

Vinitaly (37)



Massimo Fia, direttore del settore vitivinicolo di **Cantina** di Riva

già dagli anni '50 aveva partecipato con entusiasmo al successo di Cavit che nel tempo ha assorbito sempre più uve dalle sue associate, seguendo e favorendo **la trasformazione** della viticoltura trentina che ha così iniziato a parlare di qualità, incentivando la sostituzione di alcune varietà a vantaggio di altre più internazionali.

*Abbiamo mantenuto stabile al 70% la quota di conferimento a Cavit, ma nel corso degli ultimi decenni è pressoché raddoppiata la nostra produzione di **uva**, passata da 20.000 a 40.000 quintali. – spiega ancora Fia – Dal 2004, con la scelta di seguire la via della commercializzazione in proprio, abbiamo iniziato a **puntare decisamente sulla qualità.***

*Un importante passo è rappresentato dalla linea **Le Selezioni** che da qualche mese può contare anche sullo Spumante Metodo Classico **Brezza Riva**. Con questo percorso, allo stesso tempo orgogliosi del nostro passato e della partecipazione in Cavit, ma con lo sguardo verso **una nuova meta**, vogliamo sfatare il falso mito che nel mondo del vino la forma in cooperativa non possa esprimere eccellenza, conclude il direttore di **Cantina** di Riva.*

La Cooperativa ha concentrato dunque la produzione d'eccellenza nelle sue Selezioni. **A Loré** si sviluppano i vigneti che danno origine allo **Loré Chardonnay** di cui raccontiamo l'assaggio di due annate, la seconda selezione è rappresentata da **Brezza Riva Riserva 2016 Metodo Classico Trentodoc**, protagonista di un progetto di qualità che ha recentemente visto **Cantina** di Riva mettere a **dimora nel fondale del suo lago** oltre 1200 bottiglie dello Spumante che a quasi 40 metri di profondità sta completando il suo percorso di maturazione.

**Il Pinot Nero Maso Èlesi** rappresenta la punta di diamante dei rossi che si completano con il Rosso **Bordolese Maso Lizzone**, *cru* composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e **Cabernet Franc** e il **Merlot** Crea in purezza il cui nome è ispirato proprio

dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda.

Il team è sempre più orientata alla produzione di vini di **qualità superiore** e per raggiungere questo obiettivo i suoi vigneti, diversificati sia come altitudine sia per caratteristiche del terreno, disegnano **lo scenario per una trasformazione qualitativa** iniziata nel 2004 per la salvaguardia del territorio. Inoltre ha deciso di aderire a una serie di progetti che vanno nella direzione della certificazione di sostenibilità.

Da una parte le zone di produzione dei conferitori della **Cantina** di Riva del Garda sono ora totalmente mappate. Ciò permette di poter **disporre d'una batteria storica** di informazioni relative al tipo di microclima e alle caratteristiche pedo-morfologiche degli appezzamenti. Per quanto riguarda le pratiche agronomiche utilizzate nella coltivazione della vite **Cantina** di Riva ha aderito al protocollo nazionale **SQNPI** che garantisce al consumatore finale il rispetto di specifiche norme tecniche per ogni tipo di coltura, del territorio e delle persone che qui lavorano e vivono.

## LA DEGUSTAZIONE A TUTTO CHARDONNAY



### **Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc Pas Dosé 2016 -**

Nella zona a grande vocazione per la coltivazione di uve Chardonnay destinate alla produzione di spumante **Metodo Classico a Tenno**, su terreni poco profondi, calcarei che inducono nei vigneti un perfetto equilibrio produttivo. Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette per preservarne al massimo l'integrità. I grappoli vengono subito avviati al ciclo di pressatura soffice senza essere diraspati per garantire il massimo dell'integrità dei grappoli. Il mosto, decantato

naturalmente, viene avviato alla **fermentazione alcolica** che avviene in acciaio per l'85% e il resto in *barriques* di rovere francese, dove viene mantenuto fino alla primavera e preparato per l'operazione del tiraggio. Per la spumantizzazione il vino base viene assemblato per la presa di spuma nella tarda primavera successiva alla vendemmia. Come previsto dal **disciplinare Trento DOC** la seconda fermentazione avviene unicamente secondo il metodo tradizionale in bottiglia dove il vino matura sui propri lieviti per trentasei mesi prima della sboccatura dove non è dosato.

Il nostro assaggio, fra quelli in anteprima, si presenta brillante nel calice, dal colore giallo paglierino con una grana delle bollicine finissima, molto numerosa e persistente. **All'olfatto** il vino presenta una buona intensità e complessità tra cui si possono riconoscere note minerali, la fragranza di lievito e note fruttate che ricordano l'ananas e la mela verde. **In bocca** è cremoso, **armonico**, equilibrato, **sapido**, con una buona persistenza.

### **Chardonnay Trentino DOC Vigna Loré**

**2019** | La Vigna Loré si trova in località Piazze, comune di Tenno, a un'altezza di circa 250 metri di altitudine, esposta a sud-est ha un orizzonte orografico molto **ampio** che permette di godere di molte ore di luce al giorno. La varietà principale è l'**85% di Chardonnay con un 15% Manzoni Bianco**, come permesso dal disciplinare di produzione. Il terreno è di medio impasto con alto contenuto in **argilla**, tendente al calcareo con le viti impiantate a pergola trentina semplice con una resa media alla vendemmia. L'**uva** conferita in piccoli contenitori è stata diraspata e raffreddata a circa 10°C per una macerazione pre-fermentativa in pressa a contatto con le bucce per 4-5 ore, una pressatura soffice e una stabilizzazione del mosto a freddo per quattro



giorni. La fermentazione alcolica è avvenuta totalmente in *barrique* e *tonneau*. Al termine della fermentazione alcolica le *barrique* ed i *tonneau* sono stati colmati e lasciati sulle fecce fini per dare al vino **maggiore complessità e pienezza**. Il vino è stato poi assemblato e a luglio imbottigliato con un periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Il colore è **giallo paglierino** e brillante nel calice. Si presenta **all'olfatto** con profumi persistenti dalla mela Golden alla frutta esotica, fino alla fioritura primaverile dell'acacia e note legate al passaggio in legno di vaniglia e di nocciola. **All'assaggio è profondo**, avvolge il palato con buona intensità e struttura, alimentando freschezza e una ricca vena minerale.



### Chardonnay Trentino DOC Vigna

**Loré 2018** | L'annata 2018 ha avuto, rispetto alla successiva, una primavera piuttosto piovosa i cui effetti si sono risolti nel corso dell'estate accelerando la **maturazione** delle uve e di conseguenza la vendemmia. La vinificazione, la maturazione, l'affinamento sono identici all'altra **annata**.

Il colore è giallo paglierino intenso e brillante nel calice. Si presenta all'olfatto con **profumi più marcati di mela Golden** e di frutta esotica, fino a note decise di fiori d'acacia e a sentori di vaniglia, nocciola dati dal passaggio in legno durante la vinificazione. **All'assaggio** è ricco e profondo, fresco e **sapido** avvolgendo il palato con grande intensità, buona struttura e una bella persistenza. Tutte le sensazioni sono indubbiamente accresciute da un anno in più in bottiglia rendendolo più complesso e profondo.

Photo @ [Cantina](#) di Riva

## L'origine della Casaliva e il legame indissolubile col territorio del Garda

LINK: <https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/35279-l-origine-della-casaliva-e-il-legame-indissolubile-col-territorio-de...>



L'origine della Casaliva e il legame indissolubile col territorio del Garda Nuovi elementi per l'interpretazione dei fenomeni di scarsa o abbondante produzione delle olive nell'Alto Garda trentino dopo l'analisi di oltre cento piante di olivo tra i 204 e 584 anni e 151 alberi più giovani Il legame della varietà Casaliva con il territorio dell'Alto Garda è evidenziato da una serie di analisi genetiche condotte nei laboratori di San Michele che ha riguardato oltre cento piante di olivo tra i 204 e 584 anni e 151 alberi più giovani, facendo luce sulla composizione varietale. La forte prevalenza della varietà Casaliva sia nei vecchi oliveti che negli impianti più recenti, inclusi i più antichi patriarchi, sostiene quindi l'impegno a produrre un olio di fatto monovarietale. L'indagine genetica è stata attuata nell'ambito di un accordo di ricerca sottoscritto tra Fondazione Edmund Mach e Agraria

Riva del Garda che ha permesso di far emergere chiaramente l'antica presenza della Casaliva nell'areale più a nord della coltivazione tradizionale di olivo in Europa. Considerando la scarsa propensione dell'olivo a generare frutti per autofecondazione è necessario il polline di altre cultivar per portare a termine la fruttificazione. La ricerca pubblicata sulla rivista Genes e per la quale ha collaborato il Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (Unitrento-FEM) ha inoltre indagato la provenienza del polline che porta alla formazione delle olive dai fiori di Casaliva. Ebbene, l'analisi degli embrioni estratti da 550 noccioli di Casaliva ha rivelato che oltre il 90% delle olive si sviluppa dalla fecondazione con polline di altre varietà presenti sporadicamente nella zona. Tra queste compaiono cultivar note, come il Pendolino (10% dei casi) ma soprattutto varietà di

olivo che non corrispondono a cultivar conosciute, con frequenze diverse nelle varie località considerate (Monte Brione, Arco, Torbole, Linfano, Fraveggio). I risultati di questo studio introducono nuovi elementi per l'interpretazione dei fenomeni di scarsa o abbondante produzione delle olive nell'Alto Garda trentino, suggerendo l'adozione di piante impollinatrici di identità certa con caratteristiche di fioritura contemporanee a quelle della Casaliva ai fini di favorire la fecondazione efficace della varietà predominante. Nel quadro complessivo delle attività svolte da FEM a supporto del comparto olivicolo trentino va segnalata l'attività di sperimentazione sulla gestione sostenibile della mosca olearia che ha visto la collaborazione di FEM, Agraria di Riva e PAT per cercare soluzioni tecniche di controllo migliorative, la gestione ottimale dell'irrigazione nei

periodi di siccità che talvolta si verificano in prossimità della raccolta e, la carta di identità isotopica che è in grado di identificare univocamente l'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino, nonché il protocollo di produzione per esaltare le caratteristiche nutrizionali e sensoriali dell'olio Casaliva. Tutte queste attività sono contenute e valorizzate in una pubblicazione appena uscita, edita da FEM, che sintetizza le ultime ricerche e sperimentazioni sviluppate negli ultimi anni. di C. S.

## Temperature gelide ma le massime diurne salvano le olivaie

LINK: <https://www.ladige.it/territori/riva-arco/2021/01/17/temperature-gelide-ma-massime-diurne-salvano-olivaie>



Temperature gelide ma le massime diurne salvano le olivaie Dom, 17/01/2021 - 06:51 Chiudi Apri Per approfondire: olivi garda gelo Tempo di lettura: 2 minuti 35 secondi Eravamo abituati troppo bene. Inverni sempre più miti, intere stagioni fredde che passavano senza far cadere un fiocco di neve a **Riva** o Arco. Un trend abbastanza costante nell'ultimo ventennio che tante volte ha allarmato non solo gli esperti ma anche noi comuni cittadini. Quest'anno è andata diversamente. Il freddo è tornato a farsi sentire anche sulle rive del Garda, con temperature più rigide di quelle degli ultimi anni, ma non per forza eccezionali. Nel senso che i -6 gradi fatti registrare a **Riva** e Arco o i -10 visti nelle campagne di San Tomaso e Fangolino, sono dati fuori dall'ordinario per l'ultima doppia decade ma non certo in termini statistici assoluti, come conferma Matteo Calzà geloso custode di tutte le statistiche meteo degli

ultimi decenni (e non solo) nell'Alto Garda e Ledro. Un freddo "normale", quindi, che ci sembra eccezionale perché l'avevamo dimenticato e perché i giovanissimi non l'hanno mai vissuto. «In realtà siamo ancora lontani dalle temperature minime registrate in quell'inverno del 1985 che tanti ricordano - spiega Calzà, di "Meteomatteo" - quando si raggiunsero in città i -14 e nelle campagne della Busa anche i -19». Proprio in questi giorni c'era una certa preoccupazione soprattutto tra gli olivocoltori più giovani per il perdurare di minime comunque significativamente sottozero. Si teme proprio l'effetto 1985, quando il gelo prolungato fece scoppiare centinaia di tronchi di olivo con botti fragorosi che ancora si ricordano. In realtà a parte i record ben lunghi dall'essere raggiunti, c'è una differenza importante tra questo e quel freddo: la massima diurna. Nel 1985 era costantemente

sottozero anche di giorno, adesso no. Questo dovrebbe bastare a salvare le olivaie, a meno che le cose non si complicino nelle prossime settimane, quando arriveranno i "giorni della merla". «In questo fine settimana - anticipa Calzà - le temperature torneranno ad abbassarsi, ma non più di quanto visto finora. Ci aspettiamo ancora neve, forse, a metà della prossima settimana, anche in valle, e avremo un febbraio più freddo del consueto». Una variabile in più va comunque considerata. Rispetto al dopoguerra ma anche agli anni Ottanta, sono state destinate ad olivo aree dove una volta i nostri nonni non avrebbero mai piantato. E sono proprio le campagne tra **Riva** e Arco oltre ad alcune zone di Pratosaiano. Lì le temperature sono costantemente di 4-5 gradi più basse che in città. Col pericolo che ghiacci anche il terreno. «Siamo abbastanza tranquilli - aggiunge **Massimo Fia**, direttore di "Agraria" - il fatto che le

temperature si alzino durante il giorno mette al sicuro le piante d'olivo, se non ci saranno sorprese nelle prossime settimane. Anzi, se il freddo resta questo, finalmente vero, potrebbe portare bene anche in altri termini: cimice, mosca olearia, zanzare tigre potrebbero finalmente vedersela col freddo. Quanto alla prossima campagna di raccolta siamo sereni: la normalità delle stagioni, e quindi il freddo in inverno e non in altre stagioni, fa bene alla produzione». Una raccolta, come ricordava proprio in questi giorni la Fondazione «Mach» con un suo studio, che ha raggiunto le 4mila tonnellate di olive trasformate in 500 tonnellate di olio extravergine (resa al 12,50%). Un +40% rispetto al record stabilito appena nel 2018. **Riva** - Arco  
RIPRODUZIONE RISERVATA  
© Copyright l'Adige Davide Pivetti Invio mail Follow @pivettiladige Caposervizio della redazione di Rovereto-**Riva**. Leggi tutto su Davide Pivetti