# RASSEGNA STAMPA

SETTEMBRE 2020



Foglio

di Luca Gardini

120

L'ELEGANZA DEL VINO

## UNA CANTINA DA COLLEZIONISTI

Tornano anche in questo inserto speciale dedicato al vino le 100 etichette selezionate dal nostro esperto. Rossi bianchi e rosé, perfetti in ogni occasione e con un ottimo rapporto qualità-prezzo, esprimono il meglio della cultura enologica italiana

#### Abbazia di Novacella Alto Adige Doc Pinot Bianco Quota 2018

Una nuova linea per la celebre cantina, un Pinot Bianco di grande freschezza. Agrumi e timo al naso, bocca croccante.

#### Angiolino Maule-La Biancara Veneto Igt Sassaia 2019

Un monumento al vino naturale. Bergamotto al naso con chiusura officinale, di timo cedrino, salato alla bocca.

#### Antica Fratta Franciacorta Docg Essence Rosé 2015

Un rosé elegante e intenso. Lamponi al naso, maggiorana sullo sfondo, bocca tesa e croccante.

#### Antiche Vigne Prosecco Doc Treviso

Un'eccellente cantina di famiglia dal 1940 per un vino fruttato e fresco con profumi di fiori di acacia, mela selvatica, miele.

#### Argiano Brunello di Montalcino Docg Vigna del Suolo 2015

Una firm seminale, naso di susina e lampone, con chiusura di alloro, bocca con tannini sapidi e finale balsamico.

Arnaldo Caprai Umbria Igt Pinot Nero Malcompare 2016



Una chicca da una cantina mitica: naso di lampone e fragolina di bosco, bocca sapida, finale di rabarbaro e pepe rosa.

#### Audarya Cannonau di Sardegna Doc 2018

Da viti ad alberello immerse nella campagna di Ussana. Marasche sotto spirito al naso, salmastro alla bocca.

#### Az. Agr. Fiorentino Irpinia Aglianico Doc Celsì 2015

L'Aglianico dedicato a nonno Luigi. Raffinatissimo al naso, prugne sotto spirito, sorsata succosa, tannini finissimi.

#### Baglio di Pianetto Terre Siciliane Vino Spumante Biologico Fushà Igt

Da uve Insolia, chinotto e fiori bianchi al naso, bocca tesa, croccante e persistente.

#### Belpoggio Brunello di Montalcino Docg 2015

La conferma della qualità delle creazioni di casa Belpoggio. Naso speziato e balsamico, tannini sapidi e persistenti.

#### Brovia Barolo Docg Brea Vigna Ca' Mia 2016

Barolo da vecchie viti, naso agrumato, con tocchi di scorza di cedro. Bocca sontuosa, tannini sapidi.

#### Cantina di Riva Trentodoc Metodo Classico Pas Dosé Riserva Brezza Riva 2016

Da uve Chardonnay bio, un prodotto inimitabile. Sapido, salmastro, teso e intenso.

Cantina Girlan Alto Adige Doc Pinot Noir Riserva

#### Doc Trattmann 2017

Da uve coltivate presso il Maso omonimo, naso di marasca sotto spirito, beva con tannini sapidi e ritorno balsamico.

#### Cantina La-Vis Bianco Vigneti Delle Dolomiti Igt Maso Franch 2015

Un blend Chardonnay/ Incrocio Manzoni che sa di mango e maggiorana al naso, croccante e sapido alla bocca.

#### Cantina Margò Carlo Tabarrini Trebbiano Riserva Tignamonte 2016

Un Trebbiano tardivo, 15 giorni sulle bucce, naso di zenzero, pepe bianco, bocca salina, finale di eucalipto.

#### Cantina Ruggeri Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato Vecchie Viti

Un prosecco-super: naso di bergamotto, pino mugo e fiori bianchi, bocca densa, ritorno balsamico.

#### Cantina Terlano Alto Adige Doc Terlano Terlaner I Grande Cuvée 2017

L'apice della ricerca di Cantina Terlano. Bergamotto salvia e pepe bianco al naso, sapido e croccante alla bocca.

#### Cantina Tonello Lessini Durello Riserva Doc Metodo Classico Aura 2013

Uno degli spumantizzati del futuro, chinotto e susina gialla al naso, alla bocca una rasoiata: fresco, salino, balsamico.

#### Cantina Val di Neto Calabria Igt Bianco Kalypso 2019

Da vigneti a Noto, un blend Chardonnay/Malvasia/ Sauvignon. Pompelmo rosa al naso, iodato e

FORBES.IT SETTEMBRE, 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

121 100 ETICHETTE

# **Forbes**

persistente alla bocca.

#### Cantina Valsamoggia Pignoletto Doc Spumante Brut Ricordo di San Luca

Da un impeccabile progetto cooperativo, un pignoletto altrettanto intenso. Fiori bianchi al naso, iodato alla bocca.

#### Cantine Bonaparte Asprinio di Aversa Doc Pioppi e Viti 2019

Ultimo nato in casa Bonaparte a tema Asprinio. Sapido, intenso, fragrante.

#### Cantine Bruno Broglia Gavi di Gavi Docg 2018

Un baluardo: naso intenso, pesca-noce e biancospino, bocca intensa e croccante, persistenza lunghissima.

#### Cantine Ferrari Trentodoc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2008

Un apice degli spumantizzati all'italiana. Cru di Maso Pianizza, chinotto e albicocca al naso, bocca con ritorni officinali.

#### Cantine Santa Barbara Salento Igp Barbaglio 2016

Ottimo blend Negramaro/ Primitivo, prugna e mora al naso, bocca densa, tannini sapidi.

#### Cantine Villa Dora Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Doc Vigna del Vulcano 2017

Blend fifty-fifty di Coda di Volpe e Falanghina, naso agrumato, cappero e albicocca in testa, sorsata minerale e tesa.

#### Carranco Etna Rosso Doc Villa dei Baroni 2017

Verzella di Castiglione di Sicilia, Nerello e Carricante in blend. Piccoli frutti rossi al naso, tannini salati alla bocca.

#### Casa Vinicola Del Primitivo Primitivo di Manduria Doc Riserva 2017

Dalla zona di Taranto un Primitivo scalpitante. Piccoli frutti neri e liquirizia al naso, bocca densa e persistente.

#### Casanova di Neri Brunello di Montalcino Docg Tenuta Nuova 2015

Altro Brunello inarrivabile.

More di rovo, traccia balsamica
e salina. Bocca densa, con
ritorno della traccia salina.

#### Castello Monaci Salice Salentino Doc Riserva Aiace 2017

Negroamaro e Malvasia nera di Lecce, strutturato e raffinato. Naso speziato, bocca succosa, chiusura persistente.

#### Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle Valle D'Aosta Doc Blanc de Morgex et de La Salle Cave Mont Blanc 2019

Vino d'altura e vendemmia tardiva, naso di sfalcio di campo e scorza di cedro, bocca minerale, sapida e croccante.

#### Ceo Alto Adige Doc Ruländer 2019

Naso di chinotto, pera Abate, con timbro aromatico di tiglio. Bocca compatta, salina e floreale.

#### Chiara Ziliani Franciacorta Docg Pas Dosé Ziliani C Millesimato 2016

Franciacorta Docg 2/3 Chardonnay I/3 Pinot Nero, susina gialla, kiwi e timo al naso, croccante alla beva.

#### Ciacci Piccolomini D'Aragona Brunello di Montalcino Docg Pianrosso 2015

Un inamovibile della denominazione. Ciliegie sotto spirito, traccia di olive taggiasche, bocca vellutata e di spessore.

#### Ciavolich Trebbiano D'Abruzzo Doc Fosso Cancelli 2018

Vino emblema della filosofia Ciavolich, naso nitido, floreale e officinale, bocca sapida, croccante e persistente.

Ciro Biondi Etna Rosso Doc Cisterna Fuori 2017 Nerello Cappuccio e Mascalese di sottobosco e speziato al naso, fresco, complesso e persistente alla bocca.

#### Clementi Valpolicella Classico Superiore Doc 2016

Un Valpolicella classico e intramontabile. Ciliegia sotto spirito al naso, foglia di pepe, bocca tesa e succosa.

#### ColleMassari Montecucco Sangiovese Docg Riserva Poggio Lombrone 2016

Da un bel progetto sostenibile. Mora selvatica al naso, foglia di pepe, palato con tannini salati, ritorno officinale.

#### Comm. G. B. Burlotto Barolo Docg Monvigliero 2016

Un Barolo in frac. Prugna e frutti di sottobosco al naso, bocca minerale e piena, bella croccantezza.

#### Conte Guicciardini Toscana Igt Ottosecoli E'ssenza 2019

Novità di casa, zero solfiti aggiunti, un Sangiovese IOO\$ nitido ed intenso come promette l'etichetta.

#### Cusumano Etna Rosso Doc Alta Mora Guardiola 2016



Mora di rovo, con foglia di pepe e balsamico, al naso, bocca ampia, tannini sapidi e lunga persistenza.

#### Damilano Barolo Docg Cannubi 2016

Da un cru fondamentale. Naso di erbe aromatiche e sottobosco, bocca compatta, tannini iodati.

#### De Bartoli Passito di Pantelleria Doc Bukkuram - Sole D'Agosto 2017

Zibibbo IOO§ dall'artigianato unico, naso iodato, di zenzero e spezie orientali. Bocca sapida, fresca, persistente.

#### Dettori Romangia Rosso Igt Tuderi 2015

Un emblema della produzione naturale. Amarene sotto spirito al naso, denso, compatto e intenso alla bocca.

#### Elvio Cogno Barolo Docg Ravera 2016

Muscolare, mai austero, di grande bevibilità. Naso mentolato, bocca balsamica, persistenza sconcertante.

#### Emidio Pepe Montepulciano D'Abruzzo Doc 2018

Un vino entrato direttamente nella leggenda: biodinamica, grande selezione in vigna, ribes e fragoline al naso, bocca tesa, tannini sapidi, finale lunghissimo.

#### Enio Ottaviani Romagna Sangiovese Dado 2017

La summa del lavoro di cantina. Marasche sotto spirito e pepe al naso, con note di buccia d'arancia, rosa e alloro.

#### Eugenio Collavini Ribolla Gialla Spumante Vsq Dosaggio Zero 2015

Le grandi potenzialità della Ribolla in versione "bolla": fiori bianchi al naso, croccante alla beva.

Fattoria La Vialla Toscana Bianco Igt Barriccato 2018

SETTEMBRE, 2020

FORBES.IT

Foglio

Da radicate convinzioni biodinamiche, non filtrato, naso di albicocche, sentori officinali, sorsata densa e persistente.

#### Fiorini Bianchello del Metauro Doc Superiore Tenuta Campioli 2018

Da un bel progetto biologico. Naso di bergamotto, biancospino e glicine, bocca fresca e tesa, ritorno agrumato.

#### Giovanni Rosso Barolo Docg Vigna Rionda Ester Canale 2016

Sbarazzino, petali di viola e ciliegie sotto spirito al naso, note di cappero, beva tesa, finale persistente.

#### Giuseppe Gorelli Rosso di Montalcino Doc 2018

Una vita dedicata alla consulenza, poi dal 2017 in autonomia, lasciando subito il segno. Naso balsamico, bocca densissima.

#### Giuseppe Mascarello e Figlio **Barolo Docg Monprivato 2015**

Un cru storico, mora, timo e foglia di pepe al naso, alla bocca bella mentolatura ed eleganza.

#### Graci Etna Rosso Doc Arcuria Sopra Il Pozzo 2016

Nerello Mascalese da una singola particella, piccoli frutti rossi e spezie essiccate al naso, alla bocca tannini polverosi.

#### Hauner Malvasia delle Lipari Passito Doc Selezione Carlo Hauner 2016

Capolavoro da vendemmia tardiva, Malvasia delle Lipari con il 5% di Corinto nero. Naso teso, sorso sapido.

#### I Clivi Collio Doc Clivi Brazan 2017

Da vigneti in conduzione biologica e vecchie vigne, naso fresco e vegetale, beva minerale e croccante.

#### Il Cellese Chianti Classico **Docg Gran Selezione**

#### Sor Bruno 2015

Un Gran Selezione impeccabile. Naso di melograno con tocchi di alloro, bocca croccante e salata.

#### I Magredi Friuli Grave Doc Refosco dal Peduncolo Rosso 2018

Una nitida interpretazione di Refosco. Naso di mora di rovo, bocca tesa e densa, con tannini sapidi.

#### Il Marroneto Brunello di Montalcino Docg Selezione Madonna Delle Grazie 2015

Un Brunello di lignaggio. Naso di ciliegie sotto spirito, bocca densa e succosa, finale sterminato.

#### Kellerei Bozen Alto Adige Doc Lagrein RiservaTaber 2017

Un Riserva mozzafiato, da viti ottuagenarie. Visciole sotto spirito al naso, bocca densa e compatta.

#### Köfererhof Alto Adige Doc Valle Isarco Pinot Grigio 2018

Naso di cedro candito e mela verde, una nota di erbe officinali, Teso, minerale e salato alla bocca.

#### L'Ancestrale Malvasia delle Lipari Doc Vino I 2018

Una chicca da vigne di 70 anni. Naso agrumato, da frutta candita, bocca salata e minerale.

#### Marchesi Mazzei Chianti Classico Gran Selezione Docg Caggio Ipsus 2015

Susina gialla e pesca, con tocchi di petali di viola, al naso. Bocca croccante e sapida, chiusura di arancia sanguinella.

#### Marisa Cuomo Costa D'Amalfi Furore Bianco Doc Fiorduva 2018

Il vino-simbolo aziendale. Naso di chinotto ed eucalipto, bocca tesa, salina, minerale, di grande persistenza.

#### Masottina Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano 2019

Frutta a polpa bianca e lavanda, con finale fresco, al naso, al gusto bollicina croccante, di grande profondità, sapido.

#### Michele Laluce Aglianico del Vulture Doc Le Drude 2013

Aglianico in purezza, un compendio di sottobosco al naso. Bocca netta e densa, chiusura balsamica.

#### Montalbera Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2019

Da uve surmaturate, un vino che non assomiglia a nessun altro. Melograno ed eucalipto al naso, bocca tesa e salina.

#### Musso Barbaresco Docg Pora 2017

Balsamico al naso, visciole, mirtillo, fragoline di bosco. Tannini morbidi, bella nitidezza di beva.

#### Orlando Abrigo Barbaresco Docg Meruzzano 2017

Un Nebbiolo regale. Lieve traccia tostata, frutto prepotente, balsamico, tannini croccanti.

#### Otto Ettari Montecucco Sangiovese Docg 2017

Da una collaborazione fruttifera tra Germania e Italia: naso di susina rossa. alloro, bocca iodata.

#### Paraschos Venezia Giulia lat Ribolla Gialla 2016

Slatnik, tra San Floriano e Oslavia, naso di frutta dalla polpa gialla, bocca salata, intensa e croccante.

#### Parusso Barolo Docg Bussia 2016

Mirtillo e piccole more di rovo, con ritorno di eucalipto al naso. In bocca grande finezza, con tannini pieni e salati.

#### Passo Delle Tortore Fiano di Avellino Docg Bacio delle Tortore 2019

Un progetto giovane, un territorio dalla cristallina vocazione vitivinicola. Ananas e melone al naso. bocca fresca e sapida.

#### Paternoster Aglianico del Vulture Doc Don Anselmo 2016

Un Aglianico magnifico, fragoline di bosco e lamponi al naso, bocca vellutata, densa, croccante.

FORBES.IT SETTEMBRE, 2020

## **Forbes**

#### Petrolo Trebbiano Toscana lgt Bòggina B 2018

Un Trebbiano territoriale e di personalità. Naso floreale e speziato, bocca tesa, piena, salina.

#### Pfitscher Alto Adige Doc Sauvianon Blanc Riserva Mathias 2017

Riserva di altitudine, naso di sedano e cedro con sfumature balsamiche, bocca tesa, densa, finale sapido.

#### Pio Cesare Barolo Docg 2016

Blend dei migliori cru aziendali. Alloro e mora al naso, alla bocca tannini sapidi, e chiusura balsamica/agrumata.

#### Podere Forte Petrucci Orcia Doc Vigna Anfiteatro 2015

Da un vigneto unico. Naso speziato e di mora di rovo. Al palato tensione e profondità, finale agrumato.

#### Poliziano Vino Nobile di Montepulciano Docg Asinone 2017

100% Sangiovese dal cru Asinone: naso di more e mirtilli, beva di ottima persistenza.

#### Radikon Venezia Giulia lgt Jakot 2014

Friulano (ex Tocai) in purezza, naso di frutta matura ed erbe officinali, alla bocca pieno, potente, ammandorlato.

#### **Riecine Chianti** Classico Docg 2018

Cantina sostenibile, naso di petali di viola e marasche sotto spirito, bocca succosa, tannini sapidi.

#### Roccapesta Morellino di Scansano Riserva Docg Calestaia 2016

Emblema delle potenzialità del Sangiovese in zona Maremma. Mora e anice stellato al naso. tannini sapidi alla bocca.

#### Ronco Dei Tassi Collio Malvasia Doc Selezione Di Famiglia 2019



Pesca-noce dalla polpa bianca e timo al naso, bocca ampia, salina, croccante e persistente

#### Santa Barbara Verdicchio Classico Dei Castelli Di Jesi Doc Le Vaglie 2019

Naso di cedro, con bella traccia floreale, Beva raffinata, sapida, croccante e di ottima persistenza.

#### Santacosta Greco Campania Igp Don Andrea 2019

Patrimonio dell'enologia Sannita, da 100% uve Greco, caco, arancia e mandarino al naso, bocca densa e salina.

#### Schiavenza Barolo Docq del Comune di Serralunga D'Alba 2016

Naso speziato, sottobosco e piccoli frutti rossi, cappero sotto sale e di timo cedrino. Tannino denso e salino.

#### Sottimano Barbaresco Docg Currà 2017

Barbaresco fascinoso. Petali di viola e more sotto spirito, un tocco di carruba. Bocca mentolata, profondissima.

#### Specogna Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Doc 2017

Pinot grigio dai riflessi ramati, naso di pescanoce dalla polpa bianca, bocca di bella sapidità.

#### Tedeschi Amarone Classico Riserva Docg Monte Olmi 2013

Un Amarone Riserva dal naso di alloro ed eucalipto, alla

bocca denso e profondo, con chiusura sapido-salmastra.

#### Tenuta Castello di Montepò Toscana lat Schidione 2016

Blend Cabernet Sauvignon, Sanaiovese e Merlot potente e denso, more di rovo al naso, bocca tesa e salmastra.

#### Tenuta Demaio Puglia Igp Nero di Troia Rosato 2019

Naso di melograno, una traccia di foglia di pepe, teso, succoso e denso alla bocca, con ritorno fruttato.

#### Tenuta Sant'Antonio Amarone della Valpolicella Doc Riserva Lilium Est 2010

Fiore tra i fiori della Valpolicella. Ciliegie sotto spirito al naso, uscita officinale, tannini iodati.

#### Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia Doc 2017

Un vino-simbolo, chinotto e ribes nero al naso, alloro, una traccia balsamica, bocca tesa, tannino salato.

#### Tenuta Ulisse Terre di Chieti Pecorino Igt 2019

Frutta dalla polpa bianca, pesca-noce in testa, al naso, boccata densa, minerale, di grande croccantezza.

#### Tornatore Etna Rosso Doc Contrada Trimarchisa 2017

Un ottimo cru in versione hype. Sottobosco e balsamico al naso, bocca compatta e succosa.

#### Torre San Martino Romagna Sangiovese Modigliana Doc Vigna 1922 2018

Da una vigna antichissima, romanticamente riscoperta, ribes e cappero al naso, bocca tesa e salata, tannini iodati.

#### Tredaniele Paestum Rosso Igp 2016

Cabernet Sauvignon e Aglianico in blend, Foglia di pepe al naso, bocca vellutata, ampia e profonda.

#### **Uberti Franciacorta** Docg Pas Dosé Riserva Sublimis 2012

100% Chardonnay da un solo vigneto, naso di chinotto e timo, bocca tesa, ampia, di eccellente sapidità.

#### Venissa Veneto Igt Dorona Venusa Bianco 2017

Un nettare che non assomiglia a nessun altro. Bergamotto e susina al naso, bocca tesa e salata.

#### Zidarich Venezia Giulia lgt Prulke 2018

Uno dei culmini della viticoltura del Carso. Sauvignon, Vitovska e Malvasia, naso agrumato, bocca salata.

#### Zucchi Lambrusco di Sorbara Dop Rito 2019

Uve 100% Sorbara, da vendemmia tardiva: naso tagliente e fresco, lamponi e susina gialla. Bocca densa, succosissima. 🕼

FORBES.IT SETTEMBRE, 2020

# Dopo la paura per il maltempo adesso si contano i danni

**Il fenomeno.** Trecento tonnellate di materiale sono state "catturate" alla foce del Sarca con un lavoro imponente Betta: «È già la seconda volta che rischiamo grosso: qui bisogna pensare subito a ripulire e a dragare il fiume»

- perché c'è in giro molto legna-

#### MATTEO CASSOL

ALTO GARDA. Passata la paura per la piena del Sarca (che ha superato perfino il livello toccato durante la tempesta Vaia) e scongiurata l'ipotesi dell'apertura della galleria Adige-Garda, tra Arco e il Benaco ieri sono proseguiti i sopralluoghi lungo argini e sponde e gli interventi per il recupero dei numerosi detriti. Nel frattempo si guarda a possibili soluzioni per il futuro prossimo: per il sindaco Alessandro Betta bisogna decidersi a dragare il letto del fiume.

«Il grosso dei danni - spiega il primo cittadino arcense - si è avuto lungo l'asta del Sarca, con erosioni e qualche allagamento di fondi agricoli e cantine. Nonostante ci si sia trovati catapultati in una situazione grave e in massima parte imprevista, si può dire che tutto sommato è andata bene, grazie anche al grandissimo lavoro dei vigili del fuoco volontari. Per il futuro però dobbiamo pensare a un intervento sul fiume, di certo di pulizia della vegetazione, senza escludere un dragaggio, nonostante ci sia una norma che lo impedisce. Nel Sarca continua a depositarsi materiale, quindi la situazione non potrà che peggiorare e in poco tempo si sono verificate due piene da allarme rosso in cui ce la siamo vista brutta. Stiamo arrivando troppe volte al limite. E non oso pensare cosa sarebbe successo se, come chiedeva qualcuno, si fosse fatta la ciclabile in alveo, con passaggio sotto il ponte. Invito il servizio bacini montani della Provincia a fare un ragionamento molto rapido. Nell'immediato si deve intervenire poi sugli argini erosi».

Molto lavoro anche a Torbole: «Prosegue la pulizia delle spiagge – diceva ieri il sindaco nagotorbolano Gianni Morandi me, persino a Tempesta. Ci sono situazioni da monitorare anche relativamente ad alcuni sentieri, ma se non arriverà altra acqua tornerà verso la normali-

In prima linea, come detto, i pompieri: quelli di Arco, tra le altre cose (in un intervento durato 27 ore e supportato anche dai Nuvola, oltre che dalle forze dell'ordine e dal cantiere comunale), hanno posizionato 600 sacchi di sabbia lungo gli argini del Sarca per prevenire l'esondazione, mentre quelli di Riva si sono mobilitati alla foce del fiume per posizionare, controllare e via via svuotare le reti di contenimento dei detriti, dovendo fareiconticon una portata che ha raggiunto picchi di 494,97 mc/s (quella ordinaria è di 6 mc/s), creando onde anche di un metro e mezzo e fortissime corren-

ti alla foce: «Una prima stima spiegano dal corpo rivano - potrebbe essere di 250-300 tonnellate di materiale raccolto. Risulta fisiologico che un 20-30% del materiale sfugga all'azione di contenimento, ma senza questo sforzo (solo per questo intervento sono stati impiegati nell'arco di oltre 48 ore circa 35 vigili tra cui colleghi del corpo di Tenno) si sarebbero riversati su spiagge e lidi migliaia di metri cubi di legname che avrebbero gravemente pregiudicato il prosieguo della stagione turistica». Limitati, per ora, i danni all'agricoltura: «In zona - sottolinea il direttore di Agraria, Massimo Fia - danni fisici non ci sono stati. Di certo però è caduta molta pioggia che, nel caso non si "asciugasse", potrebbe creare qualche problema per la vendemmia».



Anche le forze dell'ordine hanno sorvegliato l'evoluzione della situazione

RIVA-ARCO
Depo la patra per il malicinito
addecos l'econtano i d'anni
addecos l'econta

alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per usc



• Il lavoro dei vigili del fuoco in acqua a sistemare le reti di contenimento dei detriti alla foce del Sarca FOTO GALAS

#### Dopo la paura per il maltempo adesso si contano i danni

26



# **RIVA-ARCO**

F-mail riva@giornaletrentino it • Telefono 0464 755144 • Fax 0461 235022 • Abhonamenti 0464 755144 • Pubblicità 0461 233711

#### TRENTINO Martedì 1 settembre 2020



#### IN BREVE

#### Riva Mirror alla Craffonara

• È allestita dal 2 al 16 settembre alla galleria civica «Giuseppe Craffonara» al giardini di Porta Orientale a Riva del Garda la mostra fotografica dell'artista rivana Francesca Lorenzi «Mirror». «Siamo un insieme di emozioni -dice Francesca Lorenzi al riguardo di questa esposizione- e vorrei che specchiandoti in queste mie immagini riafforasse in te quella che hai scordato di ascoltare». La mostra, che fa parte del progetto dell'associazione Andromeda «Le 180 etichette del sé», si inaugura martedi primo settembre con inizio alle ore 18 e si conclude mercoledì 16 settembre con l'incontro con Stefania Santoni dal titolo «Attraverso lo specchio e quel che Alice vi trovò» (ore 20.30).

La mostra è aperta tutti i giorni dalle 9 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 20.30 con ingresso gratuito.

#### Nago-Torbole Affitti con la riduzione

• L'amministrazione comunale di Nago-Torbole con delibera giuntale del 91 Nuglio socrso, al fine di fornire adeguato sostegno alle attività economiche e produttve del territorio ha previsto che le attività commerciali e produttive assegnatarie di beni immobili di proprietà comunale possano richiedere la riduzione integrale del canone di locazione dovuto al Comune di Nago-Torbole per il periodo 17 febbraio 2020-17 maggio 2020. Le richieste di riduzione dovranno essere presentate entro il prossimo 20 settembre utilizzando la modulistica reperibile sul sito del Comundui si comunica di prossimo 20 settembre utilizzando la modulistica reperibile sul sito del Comunica di propositi del Comunica di prossimo 20 settembre utilizzando la modulistica reperibile sul sito del Comunica di prossimo 20 settembre utilizzando la modulistica reperibile sul sito del Comunica del comun

stica reperibile sul sito one. **S.BASS.** 

#### Ex 5 maggio da oggi chiuso

• Con oggi, causa l'allestimento del cantiere per i lavori al liceo «Andrea Maffeh», sarà chiuso il parcheggio ec 5 maggio e sarà spostata l'isola ecologica che il si trova. Al posto dell'attuale, sono state allestite due nuove isole ecologiche provisorie, per una accessibilità più agevole da parte dei residenti, una in viale Alberti Lutti e una in viale Pernici.

# Dopo la paura per il maltempo adesso si contano i danni

**Il fenomeno.** Trecento tonnellate di materiale sono state "catturate" alla foce del Sarca con un lavoro imponente Betta: «È già la seconda volta che rischiamo grosso: qui bisogna pensare subito a ripulire e a dragare il fiume»

MATTEO CASSOL

ALTO GARDA. Passata la paura per la piena del Sarca (che ha superato perfino il livello toccato durante la tempesta Vaia) e scongiurata l'ipotesi dell'apertura della galleria Adige-Garda, tra Arco e il Benaco ieri sono proseguiti i sopralluoghi lungo argini e sponde e gli interventi per il recupero dei numerosi detriti. Nel frattempo si guarda a possibili soluzioni per il futuro prossimo: per il sindaco Alessandro Betta bisogna decidersi a dragare il letto del fiume.

«Il grosso dei danni - spiega il primo cittadino arcense - si è avuto lungo l'asta del Sarca, con erosioni e qualche allagamento di fondi agricoli e cantine. Nonostante ci si sia trovati catapultati in una situazione grave e in massima parte imprevista, si può dire che tutto sommato è andata bene, grazie anche al grandissimo lavoro dei vigili del fuoco volontari. Peri li futturo però dobbiamo pensarea un intervento sul fiume, di certo di pulizia della vegetazione, senza escludere un dragaggio, nonostante ci sia una norma che lo impedisce. Nel Sarca continua a depositarsi materiale, quindi la situazione non potrà che peggiorare e in poco tempo si sono verificate due piene da allarme rosso in cui ce la siamo vista brutta. Stiamo arrivando troppe volte al limite. E non oso pensare cosa sarebbe successo se, come chiedeva qualcuno, si fosse fatta la ciclabile in alveo, con massaggio sotto il ponte. Invito il servizio bacini montani della Provincia a fare un ragionamento molto rapido. Nell'immediato si deve intervenire poi sugli argini erosi».

Molto lavoro anche a Torbo-

Molto lavoro anche a Torbole: «Prosegue la pulizia delle spiagge – diceva ieri il sindaco nagotorbolano Gianni Morandi – perché c'è in giro molto legna-



Il lavoro dei vigili del fuoco in acqua a sistemare le reti di contenimento dei detriti alla foce del Sarca FOTO BALAS

me, persino a Tempesta. Ci sono situazioni da monitorare anche relativamente ad alcuni sentieri, ma se non arriverà altra acqua tornerà verso la normalità»

In prima linea, come detto, i pompieri: quelli di Arco, tra le altre cose (in un intervento durato 27 ore e supportato anche dai Nuvola, oltre che dalle forze dell'ordine edal cantiere comunale), hanno posizionato 600 sacchi di sabbia lungo gli argini del Sarca per prevenire l'esondazione, mentre quelli di Rivasi sono mobilitati alla foce del fiume per posizionare, controllare evia via svuotare le reti di contenimento dei detriti, dovendo farei conti con una portata che ha raggiunto picchi di 494,97 mc/s (quella ordinaria è di 6 mc/s), creando onde anche di un merto e mezzo e fortissime corren-

ti alla foce: «Una prima stima spiegano dal corpo rivano - potrebbe essere di 250-300 tonnellate di materiale raccolto. Risulta fisiologico che un 20-30% del materiale sfugga all'azione di contenimento, ma senza que sto sforzo (solo per questo intervento sono stati impiegati nell'arco di oltre 48 ore circa 35 vigili tra cui colleghi del corpo di Tenno) si sarebbero riversati su spiagge e lidi migliaia di metri cubi di legname che avrebbero gravemente pregiudicato il prosieguo della stagione turistica». Limitati, per ora, i damu all'agricoltura: «In zona - sotto-linea il direttore di Agraria, Massimo Fia - dami fisici non ci sono stati. Di certo però è caduta molta pioggia che, nel caso nos i' asciugasse", potrebbe creare qualche problema per la vendemmia».



Anche le forze dell'ordine hanno sorvegliato l'evoluzione della situazione

## Notte di Fiaba tra Covid e pioggia battente

Il bilancio. Edizione tormentata, ma spettacoli e luci sono stati molto apprezzati

RIVA. Si è conclusa la quattro giorni (e una sera) dell'inedita accoppiata tra Notte di Fiaba (di per sé nella versione "remix") e Luminaria. Un'edizione anomala a causa delle restrizioni anti-Covid sulla quale si è anche accanito il maltempo, costringendo organizzatori e animatori a sforzi (anche di creatività) ulteriori. A causa del meteo, molti appuntamenti sono saltati, ma tanti altri hanno avuto luogo in loca-

tion alternative, riparate. La collaborazione di volontari e artisti pronti a improvvisare nuove postazioni, adattare spettacoli e informare il pubblico, e la comprensione degli spettatori che hanno accolto con pazienza le continue variazioni, hanno reso possibile vivere comunque per quanto possibile gioiosamente il clima di festa. E dove hanno incolpevolmente fallito (per pioggia) gli eventi pensati per i bambini, ci ha pensato il festival Luminaria a riempire le piazze di luce. «L'affluenza di pubblico commenta Laura Civettini, presidente del Comitato Manifestazioni Rivane - è stata buona. Nei momenti di sole le piazze si sono riempite, segno che il desiderio di stare insieme é forte, ma sempre nella consapevolezza della necessità di rispettare le indicazioni di sicurezza. A questo punto non possiamo fare altro che ringraziare tutti i meravigliosi artisti che con noi hanno dato vita a questa edizione, un edizione strana, nuova, bagnata ma non per questo meno apprezzate e soddisfacente. Un grazie particolare ai nostri partner vecchi e nuovi per averci dato fiducia e averci seguiti in una nuova avventura, credendo nel progetto e volendo farne parte. Come Comitato Manifestazioni Rivane

anche in condizioni estreme abbiamo provato a regalare agli appassionati un posto sicuro dove non smettere di sognare. Lo stafí, visibilmente ridotto ma non per questo meno agguerrito, ha fatto in modo che tutto filasse a gonfie vele. Non potremo immaginare un anno senza Notte di Fiaba e per questo ringraziamo ancora tutti coloro che rendono possibile tutto ciò».

ciò». L'appuntamento è alla prossima edizione (si spera regolare), in programma dal 26 al 29 agosto 2021. Il tema, come annunciato lo scorso anno, sarà "Il gatto con gli stivali". M.CASS.



• La Notte di Fiaba dà l'arrivederci all'anno prossimo FOTO GALAS



di Luca Gardini

120

DEL VIN

L'ELEGANZA

## UNA CANTINA DA COLLEZIONISTI

Tornano anche in questo inserto speciale dedicato al vino le 100 etichette selezionate dal nostro esperto. Rossi bianchi e rosé, perfetti in ogni occasione e con un ottimo rapporto qualità-prezzo, esprimono il meglio della cultura enologica italiana

#### Abbazia di Novacella Alto Adige Doc Pinot Bianco Quota 2018

Una nuova linea per la celebre cantina, un Pinot Bianco di grande freschezza. Agrumi e timo al naso, bocca croccante.

#### Angiolino Maule-La Biancara Veneto Igt Sassaia 2019

Un monumento al vino naturale. Bergamotto al naso con chiusura officinale, di timo cedrino, salato alla bocca.

#### Antica Fratta Franciacorta Docg Essence Rosé 2015

Un rosé elegante e intenso. Lamponi al naso, maggiorana sullo sfondo, bocca tesa e croccante.

#### Antiche Vigne Prosecco Doc Treviso

Un'eccellente cantina di famiglia dal 1940 per un vino fruttato e fresco con profumi di fiori di acacia, mela selvatica, miele.

#### Argiano Brunello di Montalcino Docg Vigna del Suolo 2015

Una firm seminale, naso di susina e lampone, con chiusura di alloro, bocca con tannini sapidi e finale balsamico.

#### Arnaldo Caprai Umbria Igt Pinot Nero Malcompare 2016

Una chicca da una cantina mitica: naso di lampone e fragolina di bosco, bocca sapida, finale di rabarbaro e pepe rosa.

#### Audarya Cannonau di Sardegna Doc 2018

Da viti ad alberello immerse nella campagna di Ussana. Marasche sotto spirito al naso, salmastro alla bocca.

#### Az. Agr. Fiorentino Irpinia Aglianico Doc Celsì 2015

L'Aglianico dedicato a nonno Luigi. Raffinatissimo al naso, prugne sotto spirito, sorsata succosa, tannini finissimi.

#### Baglio di Pianetto Terre Siciliane Vino Spumante Biologico Fushà Igt

Da uve Insolia, chinotto e fiori bianchi al naso, bocca tesa, croccante e persistente.

#### Belpoggio Brunello di Montalcino Docg 2015

La conferma della qualità delle creazioni di casa Belpoggio. Naso speziato e balsamico, tannini sapidi e persistenti.

#### Brovia Barolo Docg Brea Vigna Ca' Mia 2016

Barolo da vecchie viti, naso agrumato, con tocchi di scorza di cedro. Bocca sontuosa, tannini sapidi.

#### Cantina di Riva Trentodoc Metodo Classico Pas Dosé Riserva Brezza Riva 2016

Da uve Chardonnay bio, un prodotto inimitabile. Sapido, salmastro, teso e intenso.

#### Cantina Girlan Alto Adige Doc Pinot Noir Riserva

#### Doc Trattmann 2017

Da uve coltivate presso il Maso omonimo, naso di marasca sotto spirito, beva con tannini sapidi e ritorno balsamico.

#### Cantina La-Vis Bianco Vigneti Delle Dolomiti Igt Maso Franch 2015

Un blend Chardonnay/ Incrocio Manzoni che sa di mango e maggiorana al naso, croccante e sapido alla bocca.

#### Cantina Margò Carlo Tabarrini Trebbiano Riserva Tignamonte 2016

Un Trebbiano tardivo, 15 giorni sulle bucce, naso di zenzero, pepe bianco, bocca salina, finale di eucalipto.

#### Cantina Ruggeri Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato Vecchie Viti

Un prosecco-super: naso di bergamotto, pino mugo e fiori bianchi, bocca densa, ritorno balsamico.

#### Cantina Terlano Alto Adige Doc Terlano Terlaner I Grande Cuvée 2017

L'apice della ricerca di Cantina Terlano. Bergamotto salvia e pepe bianco al naso, sapido e croccante alla bocca.

#### Cantina Tonello Lessini Durello Riserva Doc Metodo Classico Aura 2013

Uno degli spumantizzati del futuro, chinotto e susina gialla al naso, alla bocca una rasoiata: fresco, salino, balsamico.

#### Cantina Val di Neto Calabria Igt Bianco Kalypso 2019

Da vigneti a Noto, un blend Chardonnay/Malvasia/ Sauvignon. Pompelmo rosa al naso, iodato e

FORBES.IT SETTEMBRE, 2020

100

ETICHETTE

proprietà intellettuale è riconducibile

specificata in testa alla pagina.

Il ritaglio stampa è da intendersi per uso



persistente alla bocca.

#### Cantina Valsamoggia Pignoletto Doc Spumante Brut Ricordo di San Luca

Da un impeccabile progetto cooperativo, un pignoletto altrettanto intenso. Fiori bianchi al naso, iodato alla bocca.

#### Cantine Bonaparte Asprinio di Aversa Doc Pioppi e Viti 2019

Ultimo nato in casa Bonaparte a tema Asprinio. Sapido, intenso, fragrante.

#### Cantine Bruno Broglia Gavi di Gavi Docg 2018

Un baluardo: naso intenso, pesca-noce e biancospino, bocca intensa e croccante, persistenza lunghissima.

#### Cantine Ferrari Trentodoc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2008

Un apice degli spumantizzati all'italiana. Cru di Maso Pianizza, chinotto e albicocca al naso, bocca con ritorni officinali.

#### Cantine Santa Barbara Salento Igp Barbaglio 2016

Ottimo blend Negramaro/ Primitivo, prugna e mora al naso, bocca densa, tannini sapidi.

#### Cantine Villa Dora Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Doc Vigna del Vulcano 2017

Blend fifty-fifty di Coda di Volpe e Falanghina, naso agrumato, cappero e albicocca in testa, sorsata minerale e tesa.

#### Carranco Etna Rosso Doc Villa dei Baroni 2017

Verzella di Castiglione di Sicilia, Nerello e Carricante in blend. Piccoli frutti rossi al naso, tannini salati alla bocca.

#### Casa Vinicola Del Primitivo Primitivo di Manduria Doc Riserva 2017

Dalla zona di Taranto un Primitivo scalpitante. Piccoli frutti neri e liquirizia al naso, bocca densa e persistente.

#### Casanova di Neri Brunello di Montalcino Docg Tenuta Nuova 2015

Altro Brunello inarrivabile. More di rovo, traccia balsamica e salina. Bocca densa, con ritorno della traccia salina.

#### Castello Monaci Salice Salentino Doc Riserva Aiace 2017

Negroamaro e Malvasia nera di Lecce, strutturato e raffinato. Naso speziato, bocca succosa, chiusura persistente.

#### Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle Valle D'Aosta Doc Blanc de Morgex et de La Salle Cave Mont Blanc 2019

Vino d'altura e vendemmia tardiva, naso di sfalcio di campo e scorza di cedro, bocca minerale, sapida e croccante.

#### Ceo Alto Adige Doc Ruländer 2019

Naso di chinotto, pera Abate, con timbro aromatico di tiglio. Bocca compatta, salina e floreale.

#### Chiara Ziliani Franciacorta Docg Pas Dosé Ziliani C Millesimato 2016

Franciacorta Docg 2/3 Chardonnay I/3 Pinot Nero, susina gialla, kiwi e timo al naso, croccante alla beva.

#### Ciacci Piccolomini D'Aragona Brunello di Montalcino Docg Pianrosso 2015

Un inamovibile della denominazione. Ciliegie sotto spirito, traccia di olive taggiasche, bocca vellutata e di spessore.

#### Ciavolich Trebbiano D'Abruzzo Doc Fosso Cancelli 2018

Vino emblema della filosofia Ciavolich, naso nitido, floreale e officinale, bocca sapida, croccante e persistente.

Ciro Biondi Etna Rosso Doc Cisterna Fuori 2017 Nerello Cappuccio e Mascalese di sottobosco e speziato al naso, fresco, complesso e persistente alla bocca.

#### Clementi Valpolicella Classico Superiore Doc 2016

Un Valpolicella classico e intramontabile. Ciliegia sotto spirito al naso, foglia di pepe, bocca tesa e succosa.

#### ColleMassari Montecucco Sangiovese Docg Riserva Poggio Lombrone 2016

Da un bel progetto sostenibile. Mora selvatica al naso, foglia di pepe, palato con tannini salati, ritorno officinale.

#### Comm. G. B. Burlotto Barolo Docg Monvigliero 2016

Un Barolo in frac. Prugna e frutti di sottobosco al naso, bocca minerale e piena, bella croccantezza.

#### Conte Guicciardini Toscana Igt Ottosecoli E'ssenza 2019

Novità di casa, zero solfiti aggiunti, un Sangiovese IOO\$ nitido ed intenso come promette l'etichetta.

#### Cusumano Etna Rosso Doc Alta Mora Guardiola 2016



Mora di rovo, con foglia di pepe e balsamico, al naso, bocca ampia, tannini sapidi e lunga persistenza.

#### Damilano Barolo Docg Cannubi 2016

Da un cru fondamentale. Naso di erbe aromatiche e sottobosco, bocca compatta, tannini iodati.

#### De Bartoli Passito di Pantelleria Doc Bukkuram - Sole D'Agosto 2017

Zibibbo IOO% dall'artigianato unico, naso iodato, di zenzero e spezie orientali. Bocca sapida, fresca, persistente.

#### Dettori Romangia Rosso Igt Tuderi 2015

Un emblema della produzione naturale. Amarene sotto spirito al naso, denso, compatto e intenso alla bocca.

#### Elvio Cogno Barolo Docg Ravera 2016

Muscolare, mai austero, di grande bevibilità. Naso mentolato, bocca balsamica, persistenza sconcertante.

#### Emidio Pepe Montepulciano D'Abruzzo Doc 2018

Un vino entrato direttamente nella leggenda: biodinamica, grande selezione in vigna, ribes e fragoline al naso, bocca tesa, tannini sapidi, finale lunghissimo.

#### Enio Ottaviani Romagna Sangiovese Dado 2017

La summa del lavoro di cantina. Marasche sotto spirito e pepe al naso, con note di buccia d'arancia, rosa e alloro.

#### Eugenio Collavini Ribolla Gialla Spumante Vsq Dosaggio Zero 2015

Le grandi potenzialità della Ribolla in versione "bolla": fiori bianchi al naso, croccante alla beva.

Fattoria La Vialla Toscana Bianco Igt Barriccato 2018

SETTEMBRE, 2020

Da radicate convinzioni biodinamiche, non filtrato, naso di albicocche, sentori officinali, sorsata densa e persistente.

#### Fiorini Bianchello del **Metauro Doc Superiore** Tenuta Campioli 2018

122

L'ELEGANZA DEL VINO

Da un bel progetto biologico. Naso di bergamotto, biancospino e glicine, bocca fresca e tesa, ritorno agrumato.

#### Giovanni Rosso Barolo Docg Vigna Rionda Ester Canale 2016

Sbarazzino, petali di viola e ciliegie sotto spirito al naso, note di cappero, beva tesa, finale persistente.

#### Giuseppe Gorelli Rosso di Montalcino Doc 2018

Una vita dedicata alla consulenza, poi dal 2017 in autonomia, lasciando subito il segno. Naso balsamico, bocca densissima.

#### Giuseppe Mascarello e Figlio **Barolo Docg Monprivato 2015**

Un cru storico, mora. timo e foglia di pepe al naso, alla bocca bella mentolatura ed eleganza.

#### Graci Etna Rosso Doc Arcurìa Sopra Il Pozzo 2016

Nerello Mascalese da una singola particella, piccoli frutti rossi e spezie essiccate al naso, alla bocca tannini polverosi.

#### Hauner Malvasia delle Lipari Passito Doc Selezione Carlo Hauner 2016

Capolavoro da vendemmia tardiva, Malvasia delle Lipari con il 5% di Corinto nero. Naso teso, sorso sapido.

#### I Clivi Collio Doc Clivi Brazan 2017

Da vianeti in conduzione biologica e vecchie vigne, naso fresco e vegetale, beva minerale e croccante.

#### Il Cellese Chianti Classico **Docg Gran Selezione**

#### Sor Bruno 2015

Un Gran Selezione impeccabile. Naso di melograno con tocchi di alloro, bocca croccante e salata.

#### I Magredi Friuli Grave Doc Refosco dal Peduncolo Rosso 2018

Una nitida interpretazione di Refosco. Naso di mora di rovo, bocca tesa e densa, con tannini sapidi.

#### Il Marroneto Brunello di **Montalcino Docg Selezione** Madonna Delle Grazie 2015

Un Brunello di lignaggio. Naso di ciliegie sotto spirito, bocca densa e succosa. finale sterminato.

#### Kellerei Bozen Alto Adige Doc Lagrein RiservaTaber 2017

Un Riserva mozzafiato, da viti ottuaaenarie. Visciole sotto spirito al naso, bocca densa e compatta.

#### Köfererhof Alto Adige Doc Valle Isarco Pinot Grigio 2018

Naso di cedro candito e mela verde, una nota di erbe officinali. Teso, minerale e salato alla bocca.

#### L'Ancestrale Malvasia delle Lipari Doc Vino I 2018

Una chicca da vigne di 70 anni. Naso agrumato, da frutta candita, bocca salata e minerale.

#### Marchesi Mazzei Chianti Classico Gran Selezione Docg Caggio Ipsus 2015

Susina gialla e pesca, con tocchi di petali di viola, al naso. Bocca croccante e sapida, chiusura di arancia sanguinella.

#### Marisa Cuomo Costa D'Amalfi Furore Bianco Doc Fiorduva 2018

Il vino-simbolo aziendale. Naso di chinotto ed eucalipto, bocca tesa, salina, minerale, di grande persistenza.

#### Masottina Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano 2019

Frutta a polpa bianca e lavanda, con finale fresco, al naso, al gusto bollicina croccante, di grande profondità, sapido.

#### Michele Laluce Aglianico del Vulture Doc Le Drude 2013

Aalianico in purezza, un compendio di sottobosco al naso. Bocca netta e densa, chiusura balsamica.

#### Montalbera Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2019

Da uve surmaturate, un vino che non assomiglia a nessun altro. Melograno ed eucalipto al naso, bocca tesa e salina.

#### Musso Barbaresco Docg Pora 2017

Balsamico al naso, visciole, mirtillo, fragoline di bosco. Tannini morbidi, bella nitidezza di beva

#### Orlando Abrigo Barbaresco Docg Meruzzano 2017

Un Nebbiolo regale. Lieve traccia tostata, frutto prepotente, balsamico, tannini croccanti.

#### Otto Ettari Montecucco Sangiovese Docg 2017

Da una collaborazione fruttifera tra Germania e Italia: naso di susina rossa, alloro, bocca iodata.

#### Paraschos Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla 2016

Slatnik, tra San Floriano e Oslavia, naso di frutta dalla polpa gialla, bocca salata, intensa e croccante.

#### Parusso Barolo Docg Bussia 2016

Mirtillo e piccole more di rovo, con ritorno di eucalipto al naso. In bocca grande finezza, con tannini pieni e salati.

#### Passo Delle Tortore Fiano di Avellino Docg Bacio delle Tortore 2019

Un progetto giovane, un territorio dalla cristallina vocazione vitivinicola. Ananas e melone al naso, bocca fresca e sapida.

#### Paternoster Aglianico del Vulture Doc Don Anselmo 2016

Un Aglianico magnifico, fragoline di bosco e lamponi al naso, bocca vellutata, densa, croccante.

FORBES.IT SETTEMBRE, 2020

proprietà intellettuale è riconducibile alla

specificata in testa alla pagina.

Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



#### Petrolo Trebbiano Toscana Igt Bòggina B 2018

Un Trebbiano territoriale e di personalità. Naso floreale e speziato, bocca tesa, piena, salina.

#### Pfitscher Alto Adige Doc Sauvignon Blanc Riserva Mathias 2017

Riserva di altitudine, naso di sedano e cedro con sfumature balsamiche, bocca tesa, densa, finale sapido.

#### Pio Cesare Barolo Docg 2016

Blend dei migliori cru aziendali. Alloro e mora al naso, alla bocca tannini sapidi, e chiusura balsamica/agrumata.

#### Podere Forte Petrucci Orcia Doc Vigna Anfiteatro 2015

Da un vigneto unico. Naso speziato e di mora di rovo. Al palato tensione e profondità, finale agrumato.

#### Poliziano Vino Nobile di Montepulciano Docg Asinone 2017

IOO% Sangiovese dal cru Asinone: naso di more e mirtilli, beva di ottima persistenza.

#### Radikon Venezia Giulia Igt Jakot 2014

Friulano (ex Tocai) in purezza, naso di frutta matura ed erbe officinali, alla bocca pieno, potente, ammandorlato.

#### Riecine Chianti Classico Docg 2018

Cantina sostenibile, naso di petali di viola e marasche sotto spirito, bocca succosa, tannini sapidi.

#### Roccapesta Morellino di Scansano Riserva Docg Calestaia 2016

Emblema delle potenzialità del Sangiovese in zona Maremma. Mora e anice stellato al naso, tannini sapidi alla bocca.

#### Ronco Dei Tassi Collio Malvasia Doc Selezione Di Famiglia 2019



e timo al naso, bocca ampia.

salina, croccante e persistente

#### Santa Barbara Verdicchio Classico Dei Castelli Di Jesi Doc Le Vaglie 2019

Naso di cedro, con bella traccia floreale. Beva raffinata, sapida, croccante e di ottima persistenza.

#### Santacosta Greco Campania Igp Don Andrea 2019

Patrimonio dell'enologia Sannita, da IOO8 uve Greco, caco, arancia e mandarino al naso, bocca densa e salina.

#### Schiavenza Barolo Docg del Comune di Serralunga D'Alba 2016

Naso speziato, sottobosco e piccoli frutti rossi, cappero sotto sale e di timo cedrino. Tannino denso e salino.

#### Sottimano Barbaresco Docg Currà 2017

Barbaresco fascinoso. Petali di viola e more sotto spirito, un tocco di carruba. Bocca mentolata, profondissima.

#### Specogna Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Doc 2017

Pinot grigio dai riflessi ramati, naso di pescanoce dalla polpa bianca, bocca di bella sapidità.

#### Tedeschi Amarone Classico Riserva Docg Monte Olmi 2013 Un Amarone Riserva dal naso

Un Amarone Riserva dal naso di alloro ed eucalipto, alla bocca denso e profondo, con chiusura sapido-salmastra.

#### Tenuta Castello di Montepò Toscana Igt Schidione 2016

Blend Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot potente e denso, more di rovo al naso, bocca tesa e salmastra.

#### Tenuta Demaio Puglia Igp Nero di Troia Rosato 2019

Naso di melograno, una traccia di foglia di pepe, teso, succoso e denso alla bocca, con ritorno fruttato.

#### Tenuta Sant'Antonio Amarone della Valpolicella Doc Riserva Lilium Est 2010

Fiore tra i fiori della Valpolicella. Ciliegie sotto spirito al naso, uscita officinale, tannini iodati.

#### Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia Doc 2017

Un vino-simbolo, chinotto e ribes nero al naso, alloro, una traccia balsamica, bocca tesa, tannino salato.

#### Tenuta Ulisse Terre di Chieti Pecorino Igt 2019

Frutta dalla polpa bianca, pesca-noce in testa, al naso, boccata densa, minerale, di grande croccantezza.

#### Tornatore Etna Rosso Doc Contrada Trimarchisa 2017

Un ottimo cru in versione hype. Sottobosco e balsamico al naso, bocca compatta e succosa.

#### Torre San Martino Romagna Sangiovese Modigliana Doc Vigna 1922 2018

Da una vigna antichissima, romanticamente riscoperta, ribes e cappero al naso, bocca tesa e salata, tannini iodati.

#### Tredaniele Paestum Rosso Igp 2016

Cabernet Sauvignon e Aglianico in blend. Foglia di pepe al naso, bocca vellutata, ampia e profonda.

#### Uberti Franciacorta Docg Pas Dosé Riserva Sublimis 2012

IOO% Chardonnay da un solo vigneto, naso di chinotto e timo, bocca tesa, ampia, di eccellente sapidità.

#### Venissa Veneto Igt Dorona Venusa Bianco 2017

Un nettare che non assomiglia a nessun altro. Bergamotto e susina al naso, bocca tesa e salata.

#### Zidarich Venezia Giulia Igt Prulke 2018

Uno dei culmini della viticoltura del Carso. Sauvignon, Vitovska e Malvasia, naso agrumato, bocca salata.

#### Zucchi Lambrusco di Sorbara Dop Rito 2019

Uve IOO% Sorbara, da vendemmia tardiva: naso tagliente e fresco, lamponi e susina gialla. Bocca densa, succosissima.

FORBES.IT

SETTEMBRE, 2020



proprietà intellettuale è riconducibile

fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi



# L'ITALIA IN UN BICCHIERE

LA PAROLA A LUCA GARDINI

# Uno spumante fuori dal coro che ora riposa nel cuore del lago

#### ALESSANDRO CICOGNANI

Maschera sul viso, bombole caricate sulla schiena e pinne ai piedi: Massimo Fia - direttore della Cantina Riva del Garda – quelle "sue" 1.216 bottiglie di Blanc de Blancs le ha volute personalmente adagiare sulle profondità del Lago di Garda, dove riposeranno per i prossimi dieci mesi tra il dolce cullare delle correnti, in un luogo unico fatto di buio e silenzio assoluti. Per i trentini del lago, il 27 giugno di quest'anno è stato un evento più unico che raro, perché quando "Cantina Riva del Garda" cominciò a proporre l'idea di inabissare per un anno il suo spumante riserva "Brezza Riva", il grande fiore all'occhiello di questa cantina sociale con 300 conferitoti della zona, nessuno ci poteva credere. E invece il presidente Giorgio Planchenstainer, il direttore Massimo Fia, l'enologo Furio Battellini e tutta la grande famiglia che ruota attorno alla cantina ha dimostrato che non ci

sono limiti e il prezioso Chardonnay che cresce in un vigneto biologico dell'Alto Tennese, ben chiuso dentro le bottiglie, ora attende solo di riemergere per essere degustato.

Quello raccontato fino a qui è, però, solo l'ultimo atto di una cantina sociale che ha fatto e continua a fare la storia del fertile e prezioso suolo appoggiato sul Lago di Garda. Un luogo unico, a tratti mistico, che ha ammaliato intellettuali come Dante Alighierie Goethe. Eil cui vino si dice contagiò il palato niente meno che di Giulio Cesare. Sì, perché nonostante

ai più sconosciuta, da duemila anni la zona di Riva del Garda è 1.216 300 terra naturale e ideale per la coltivazione dell'uva. Una tradizione che si perde nella notte dei tempi, legandosi a questi terreni di origine glaciale, per diventare una cosa sola. Sopra il suolo, in-

vece, venti intensi e brezze costanti soffiano sulla Valle dei Laghi regolando naturalmente l'umidità. L'effetto mitigante del lago sulle rive protette dai pendii montuosi si fonde con la presenza di terreni caldi e il risultato è un microclima unico, intenso, ricco.

ISULI CONFERITORI **DELL'AZIENDA TRENTINA** 

**Trento Doc** Metodo Classico Pas Dosé Riserva "Brezza <mark>Riva</mark>" 2016

#### :: VALUTAZIONE

La Riserva Brezza, un vino capac di evocare la sapidità tipica del la-go. Da uve Chardonnay in purez-za, un naso di chinotto, timo, una chiusura balsamica, bocca tesa, croccante, di bella iodatura, con ritorno, sul finale, della traccia of-

Carne salada e fasoi



voto



"CANTINA RIVA DEL GARDA"





**Trentino Doc** Chardonnay "Loré "2018

#### :: VALUTAZIONE

:: VALUTAZIONE
Uno del progetti identitari di Cantina Riva, da un vigneto a 250 metri in località Tenno. Fresco e fragrante, da uve Chardonnay con un piccolo apporto di Manzoni Bianco.
Naso di mela verde e cedro, con bella chiusura di salvia. Bocco sapida, finale con ritorno officinale.

Bigoli con le aole.



voto

LE BUTTIGLIE **INABISSATE SUL FONDO DEL LAGO** 



#### **I custodi**

A fare da ponte tra la storia e il futuro da quasi cento anni c'è l'Agraria Riva del Garda, storica cooperativa agricola trentina il cui atto di costituzione porta l'anno 1926. L'associazione di produttori si mette insieme allo scopo di pro-

muovere l'agricoitura dei territorio che si sviluppa attorno a Riva del Garda. Insomma, come si dice: un'azienda del e soprattutto per il territorio.

In pochi anni la cooperativa evolve con rapidità e nel 1957 inizia la sua attività di Cantina Riva

del Garda. Un passaggio qualificante che prosegue nel 1965, quando viene aperto il frantoio, il quale permette all'azienda di essere ad oggi l'unica cantina cooperativa con sede nel territorio alto gardesano. Nel corso di questi ultimi decenni, l'azienda è cresciuta fino all'attuale assetto che comprende 300 soci conferitori di vino e olio. Due sono le anime di questa realtà: da una parte è una delle 10 cantine sociali conferitrici del territorio che partecipano al successo della cooperativa di secondo livello Cavit, mentre dall'altra è una cantina che mira a selezionate produzioni di qualità con attenzione alla sostenibilità. Ed è proprio da questa seconda anima che è nato il progetto del TrentoDOC Spumante metodo classico messo a risposare in fondo al lago.

#### Sguardo green

Da diverso tempo, inoltre, la parola sostenibilità per questi produttori di vino vista lago è diventata sempre più ricca di significa-

to. Questo si è tradotto in due lavori complessi, ma portati a termine. Il primo ha riguardato la mappatura totale del territorio produttivo e del microclima lacustre. Il secondo, ancor più d'impatto, ha visto tutti i 300 soci aderire al Sistema di certificazione nazionale di qualità, che impone un rigido protocollo di coltivazione, tutto a favore della sostenibilità della produzione vitivinicola. Scelte che hanno incentivato i coltivatori a puntare sem-

pre più sul biologico.

E se è vero che la qualità non la si può ridurre a un mero fatto di numeri, è altrettanto vero che il lavoro attento porta risultati. E per la Cantina Riva del Garda sono un fatturato aziendale complessivo di 11,5 milioni di euro e 240mila bottiglie che ogni anno lasciano i magazzini per finire sulle tavole di tutto il mondo. I vitigni trattati sui 300 ettari di superficie vitata, tra gli altri, sono: Müller Thurgau, Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon.





assimo Fia, direttore di Cantina Riva del Garda, esce dal lago con in mano una bottiglia di "Brezza Riva". A destra il gruppo di lavoro, tra cui i vigili del fuoco, che ha reso possibile il progetto

proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio





## L'ITALIA IN UN BICCHIERE



LA PAROLA A LUCA GARDINI

# Uno spumante fuori dal coro che ora riposa nel cuore del lago

#### **RIVA DEL GARDA**

#### **ALESSANDRO CICOGNANI**

Maschera sul viso, bombole caricate sulla schiena e pinne ai piedi: Massimo Fia – direttore della Cantina Riva del Garda – quelle "sue" 1.216 bottiglie di Blanc de Blancs le ha volute personalmente adagiare sulle profondità del Lago di Garda, dove riposeranno per i prossimi dieci mesi tra il dolce cullare delle correnti, in un luogo unico fatto di buio e silenzio assoluti. Per i trentini del lago, il 27 giugno di quest'anno è stato un evento più unico che raro, perché quando "Cantina Riva del Garda" cominciò a proporre l'idea di inabissare per un anno il suo spumante riserva "Brezza Riva", il grande fiore all'occhiello di questa cantina sociale con 300 conferitoti della zona, nessuno ci poteva credere. E invece il presidente Giorgio Planchenstainer, il direttore Massimo Fia, l'enologo Furio Battellini e tutta la grande famiglia che ruota attorno alla cantina ha dimostrato che non ci

sono limiti e il prezioso Chardonnay che cresce in un vigneto biologico dell'Alto Tennese, ben chiuso dentro le bottiglie, ora attende solo di riemergere per essere degustato.

Quello raccontato fino a qui è, però, solo l'ultimo atto di una cantina sociale che ha fatto e continua a fare la storia del fertile e prezioso suolo appoggiato sul Lago di Garda. Un luogo unico, a tratti mistico, che ha ammaliato intellettuali come Dante Alighieri e Goethe. Eil cui vino si dice contagiò il palato niente meno che di Giulio Cesare. Sì, perché nonostante ai più sconosciuta, da duemila anni la zona di <mark>Riva del Garda</mark> è terra naturale e ideale per la coltivazione dell'uva. Una tradizione che si perde nella notte dei tempi, legandosi a questi terreni di origine glaciale, per diventare una cosa sola. Sopra il suolo, in-

vece, venti intensi e brezze costanti soffiano sulla Valle dei Laghi regolando naturalmente l'umidità. L'effetto mitigante del lago sulle rive protette dai pendii montuosi si fonde con la presenza di terreni caldi e il risultato è un microclima unico, intenso, ricco.

ISULI CONFERITORI **DELL'AZIENDA** TRENTINA

"CANTINA RIVA DEL GARDA"

Trento Doc **Metodo Classico** Pas Dosé Riserva 'Brezza <mark>Riva</mark>" 2016

#### :: VALUTAZIONE

La Riserva Brezza, un vino capace di evocare la sapidità tipica del la-go. Da uve Chardonnay in purezza, un naso di chinotto, timo, una chiusura balsamica, bocca tesa croccante, di bella iodatura, coi ritorno, sul finale, della traccia of-ficinale.

Carne salada e fasoi.







:: VALUTAZIONE
Uno del progetti identitari di Cantina Riva, da un vigneto a 250 meriri in località Tenno. Fresco e fragrante, da uve Chardonnay con un piccolo apporto di Manzoni Bianco. Naso di mela verde e cedro, con bella chiusura di salvia. Bocca sandia finale con ticno e ficinale oida, finale con ritorno officinale.

fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da



voto





i<mark>va del Garda,</mark> esce dal lago con in mano una bottiglia di "Brezza <mark>Riva"</mark>. A destra il gruppo di lavoro, tra cui i vigili del fuoco, che ha reso possibile il progett

LE BUTTIGLIE **INABISSATE** SUL FONDO **DEL LAGO** 



#### **I custodi**

A fare da ponte tra la storia e il futuro da quasi cento anni c'è l'Agraria Riva del Garda, storica cooperativa agricola trentina il cui atto di costituzione porta l'anno 1926. L'associazione di produttori si mette insieme allo scopo di pro-

muovere l'agricoitura dei territorio che si sviluppa attorno a Riva del Garda. Insomma, come si dice: un'azienda del e soprattutto per il territorio.

In pochi anni la cooperativa evolve con rapidità e nel 1957 inizia la sua attività di Cantina Riva

del Garda. Un passaggio qualificante che prosegue nel 1965, quando viene aperto il frantoio, il quale permette all'azienda di essere ad oggi l'unica cantina cooperativa con sede nel territorio alto gardesano. Nel corso di questi ultimi decenni, l'azienda è cresciuta fino all'attuale assetto che comprende 300 soci conferitori di vino e olio. Due sono le anime di questa realtà: da una parte è una delle 10 cantine sociali conferitrici del territorio che partecipano al successo della cooperativa di secondo livello Cavit, mentre dall'altra è una cantina che mira a selezionate produzioni di qualità con attenzione alla sostenibilità. Ed è proprio da questa seconda anima che è nato il progetto del TrentoDOC Spumante metodo classico messo a risposare in fondo al lago.

#### Sguardo green

Da diverso tempo, inoltre, la parola sostenibilità per questi produttori di vino vista lago è diventata sempre più ricca di significa-

to. Questo si è tradotto in due lavori complessi, ma portati a termine. Il primo ha riguardato la mappatura totale del territorio produttivo e del microclima lacustre. Il secondo, ancor più d'impatto, ha visto tutti i 300 soci aderire al Sistema di certificazione nazionale di qualità, che impone un rigido protocollo di coltivazione, tutto a favore della sostenibilità della produzione vitivinicola. Scelte che hanno incentivato i coltivatori a puntare sem-

pre più sul biologico.

E se è vero che la qualità non la si può ridurre a un mero fatto di numeri, è altrettanto vero che il lavoro attento porta risultati. E per la Cantina Riva del Garda sono un fatturato aziendale complessivo di 11,5 milioni di euro e 240mila bottiglie che ogni anno lasciano i magazzini per finire sulle tavole di tutto il mondo. I vitigni trattati sui 300 ettari di superficie vitata, tra gli altri, sono: Müller Thurgau, Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon.



Nell'Alto Garda si sta concludendo la vendemmia dei vini bianchi, particolarmente profumati per le condizioni climatiche

# «Bianchi con aroma e gusto una vendemmia perfetta»

**Agraria di Riva.** Il direttore generale Massimo Fia è soddisfatto: «Il cambio di clima, con uno sbalzo termico accentuato, ha migliorato le caratteristiche organolettiche dei nostri vini»

#### NICOLA FILIPPI

RIVA. Aroma, contenuto, gusto. Le caratteristiche organolettiche dei vini bianchi dell'Alto Garda sono salve, anche dopo i violenti acquazzoni dei giorni scorsi. Anzi, si stanno esaltando. Il recente cambio di clima, caratterizzato uno sbalzo termico accentuato, con notti fresche e ventilate accompagnate da giornate assolate e ventilate, ha favorito la maturazione delle uve. «Eventi straordinari negli ultimi giorni non ne abbiamo avuti, per fortuna - spiega il direttore generale Massimo Fia come sappiamo però nelle settimane scorse sono piovuti più di cento/150 millimetri d'acqua in poche ore, nel mezzo della vendemmia del bianco, ma il cambio repentino di clima ha fatto bene alle nostre uve, anche quelle di

collina, perché l'escursione termica le fa lavorare bene. Prima delle piogge il clima non era favorevole, perché anche la notte era caldo»

Questo cambio di clima fa bene soprattutto ai vini aromatici, ai Müller, ai Gewürztraminer, ai vini come lo Chardonnay di collina, spiega ancora Fia. «In questo momento storico, si tende a bere vini più leggeri, attorno agli 11/12

INUMERI

35

quintali di raccolto

• A metà mese inizierà la raccolta
delle uve rosse, quella dei bianchi
ormai è quasi completata
I soci conferenti in cantina
sono 250 da tutto l'Alto Garda

gradi, però si cercano vini dove si esalta l'aroma, il contenuto, il gusto». Per caratterizzare i vini dell'Alto Garda lo sbalzo termico è una manna. «Ora, l'acqua accumulata nelle campagne ci dà un po' fastidio, ma aspettiamo che asciughi un pochino il terreno continua il direttore generale di Agraria -. Nel frattempo stiamo notando che il grado si sta alzando: da lunedì scorso le caratteristiche dell'uva sono molto cambiate. Sono ancora bagnate, ma da martedì in poi la situazione è cambiata. Ma problemi particolari non ce ne sono». Per i vini bianchi la vendemmia è quasi completata: «Siamo all'ottanta per cento in cantina, stiamo completando la vendemmia in collina e per la settimana prossima dovrebbe essere completata - conferma Massimo Fia - adesso guardiamo ai rossi. Per il 10/15 di settembre dovrebbe partire la vendemmia dei rossi, se nel frattempo non succede altro. Ma questo fa parte del nostro mestiere. Se non ci fossero queste incognite e non ci sapessimo adeguare è meglio cambiare mestiere. È il bello del nostro mestiere che deve creare emozione, creare piacere. Noi dobbiamo indirizzarci verso questi obiettivi, ma purtroppo questi sbalzi del clima e cambi repentini del tempo lo rendono sempre più difficile, però noi andiamo avanti. Altrimenti andremmo in fabbrica a fare tondini di ferro...»

Sulle previsioni di raccolta, «siamo come lo scorso anno, 35 mila quintali, sia per bianchi e rossi, non sono grandi sbalzi – conclude il direttore Fia – I soci conferenti per la sola uva sono 250, per olio/vino un'ottantina, infine solo una cinquantina per l'olio».

#### I campionati italiani di apnea fanno pensare in grande

**RIVA-ARCO** 

31

#### LO SPORT DELL'ALTO GARDA

## I campionati italiani di apnea fanno pensare in grande

Il futuro. Il presidente Graziano Marchi esulta per il successo organizzativo dell'evento E l'anno prossimo l'appuntamento potrebbe addirittura avere dimensioni europee

CORNELIA RIGATTI

RIVA. Record su ogni fronte ai campionati italiani di apnea FIPSAS dello scorso fine setti-mana per la prima volta in acque interne proprio sul lago di Garda a cura del Gruppo Som-mozzatori Riva, già esperti in questo genere di eventi con l'appuntamento fisso a settembre della manifestazione di fotosub, quest'anno trasfor-mata sotto le richieste della federazione nel campionato na zionale. Oltre ai due record del mondo di Pietro Antolini (76m con bipinna e 81m con monopinna) e un record italiano al femminile, il più grande risultato è stato quello organiz-zativo con il record di sempre di partecipanti a un campiona-to italiano. Il limitato tempo a disposizione per convertire l'evento e predisporre la logi-stica non ha intimidito il sodalizio rivano con oltre ses-sant'anni di storia, che si è subito impegnato anche con im-portanti investimenti economici per garantire la sicurezza per i partecipanti. Fiore all'occhiello della manifestazione è stata la piattaforma galleggian-te d'appoggio indispensabile a



Tutta la gioia di Pietro Antolini dopo aver stabilito il record m

INUMERI

metri

Pietro Antolini. Che ha fatto suo bipinna a 76 metri

giudici, medico e addetto all'ecoscandaglio per controllare la discesa e la risalita degli atleti oltre che il tempo e la legittimità del risultato ottenuto: per ogni atleta si calava un piattello autenticato dal giudice alla profondità che dichiara va di raggiungere. "La federa-zione è rimasta positivamente impressionata dalla riuscita dell'evento, un grazie al comune di Riva del Garda e ai nostri partner Cassa Rurale Alto Gar da, Idrodolomiti e Agraria Ri va; per noi una location così non può che essere motivo d'orgoglio" dichiara il presi-dente Graziano Marchi, tanto che c'è la volontà di sviluppa re ulteriormente questo ap-puntamento per l'anno prossi-mo creando un evento inter-nazionale di livello europeo.

### Triledro: i giovani scalano veloci la classifica



#### Campionati italiani.

Felice il presidente: «I nostri atleti si migliorano sempre di più»

LEDRO. Triledro energy in trasferta a Spresiamo (TV) per i cam-pionati italiani giovanili dove conquista il decimo posto nella staffetta con Luca Peretti, Samuele Leonardelli, Martina Malcotti e Rebecca Bertolini. A livel-lo individuale obiettivo top10 mancato di poco per la Malcotti che qualche imperfezione nel nuoto le ha fatto tagliare il tra-guardo in 15a posizione, seguita dalla compagna Bertolini classi-

Buon piazzamento anche per Peretti che nonostante predili-ga le salite in bici conquista l'un-dicesimo posto sui 111 parteci-panti. Leonardelli è 40esimo fra gli youth B. "La più grande soddisfazione è vedere che anno do-po anno il divario con i primi classificati si riduce e i nostri atleti riescono sempre a migliorarsi in modo progressivo" esprime felice il presidente Car-lo Santi. Per i giovani triatleti di Ledro la stagione continua con l'evento di Predazzo questo fine settimana e terminerà con i campionati italiani di duathlon a Cuneo il 3 e 4 ottobre. C.R.

### Il surf che "vola" sull'acqua ha conquistato il Garda

La gara. Il campionato italiano di foil ha portato a Torbole i migliori atleti della disciplina

TORBOLE. La stagione del Circo-lo Surf Torbole ha preso lette-ralmente il volo con il campionato italiano foil disputato da venerdì e domenica scorsi or-ganizzato assieme a l'Associa-zione Italiana Classi Windsurf, con il record di 43 parte-cipanti tra cui molti giovani (21 atleti under20) rispetto ai 16 dello scorso anno che lascia intendere quale sia la direzio-ne del windsurf verso i Giochi ne del windsurt verso i Giochi di Parigi 2024. A dimostrazio-ne che la disciplina ha preso piede tra molti appassionati in giro per il mondo, tanto di aver conquistato anche l'inte-resse dei cinque cerchi. Le re-gate si sono svolte con nove

prove per le discipline slalom e course race. Doppietta di la-chino che si impone su en-trambe le specialità, seguito nella course race dai fratelli di casa Riccardo e Nicolò Renna a completare il podio, Martini al quarto posto. Nicolò Renna oltre al terzo

posto senior, conquista il tito-lo nella categoria under20. Ri-sultato fotocopia per la sorella Sofia Renna che vince la classi-

fica under20 ed è terza fra le fica under 20 ed è terza fra le donne assolute dopo Marta Maggetti e campionessa olimpica giovanile Giorgia Specia-le. Nelle prove di slalom al maschile, il podio è formato da lachino, Martini, Riccardo Renna. Al femminile vittoria assoluta per la speanola Albau. luta per la spagnola Alabau, Sofia Renna è prima fra le ita-liane. "Vedere tutti e quattro i fratelli Renna nelle prime posizioni e così tanti giovani tra cui Rocco Sotomayor gareg-giare in questa nuova discipli-na ci riempie di soddisfazione e speranza per il futuro" affermano i dirigenti del Circolo. Prossimo appuntamento i campionati italiani classi olim-piche a Follonica. C.R.



Jacopo Renna in azione

La pallavolo entusiasma piccoli e grand

#### Ricominciano i corsi

## La pallavolo anche per i più piccoli

ALTO GARDA. Prenderanno il via il prossimo 21 settembre le attività della Pallavolo C9 Arco-Riva, che anche quest'anno ha organizzato i corsi volti ad avvicinare i più pic-coli a questo sport. Come di consuetudine, per favorire le fami-glie i corsi saranno suddivisi tra le glie i corsi saranno suddivisi tra le palestre di Riva del Garda, Arco e di Dro (a Dro i corsi prenderanno il via appena il Comune renderà disponibile la palestra). Nata nell'estate del 1978 dalla fusione tra l'U.S. Olimpia di Arco e il G.S. Taboga di Riva del Garda, la Palla-volo (9 Arco-Riva è il urimo pasvolo C9 Arco-Riva è il primo passo nel disgelo tra due realtà da

sempre in competizione, in cui il campanilismo la faceva da padro-ne. Ma, soprattutto, a livello spor-tivo, la fusione tra Arco e Riva è stata un passo importante e più che positivo. Nell'arco di tre de-cenni cano tetti tratticini i procenni sono stati tantissimi i suc cessi ottenuti dalla Pallavolo C9 Arco-Riva, sia a livello di primo squadre che nel settore giovanile La società altogardesana negli an-ni Ottanta ha letteralmente spopolato a livello giovanile, conqui-stando moltissimi titoli provin-ciali e regionali, e partecipando assiduamente alle finali nazionali di categoria. Anche la prima squa-



• I consigli di Julio Velasco

dra ha ottenuto diversi successi, con la conquista per due stagioni della promozione in serie B2 con la formazione maschile. La Palla-volo C9 Arco-Riva organizza da più di venticinque anni il Trofeo Marco Depentori per formazioni femminili under 13, a cui parteciano i migliori vivai di società ita ane importanti. Chi desidera av vicinarsi a questo sport può effet-tuare l'iscrizione ai corsi in qualsiasi periodo dell'anno, recando si in palestra nei giorni di apertu-ra o contattando Cristina Andrea 340/8583057 o minivolley@pallavoloc9.it. S.BASS.

# Per olive e olio il 2020 sarà un'annata da ricordare

**Agricoltura e raccolti.** Fondazione Mach parla di buona fioritura e buona allegagione La conferma dal presidente Planchestainer e dal direttore generale Fia di <mark>Agraria Riva</mark>

KATIA DELL'EVA

ALTO GARDA. Lo dichiara la Fondazione Edmund Mach, e lo riconferma Agraria di Riva: il 2020 si prospetta una buona annata per l'olivo e per l'olio. Dopo il boom incredibile del 2018, e, per controparte, uno scorso anno complesso, che aveva visto una perdita di prodotto di circa il 90%, la prossima stagione sembra presentarsi ai livelli di quelle tradizionali, senza troppi squilibri in positivo ma, fortunatamente, nemmeno in negativo. «Buona la fioritura e buona l'allegagione» - sostiene la Fondazione Mach, facendo riferimento al territorio trentino in generale. Un territorio che, naturalmente, ha il suo cuore in Alto Garda: «I temporali di questi giorni, in termini di pioggia, non ci spaventano troppo - chiarisce Giorgio Planchenstainer, presidente di Agraria -, diverso è per le grandinate, che ci auguriamo non siano troppe. Del resto, fino ad oggi - ma abbiamo ancora due mesi davanti - la situazione sembra positiva: la stagione è buona continua -, la produzione anche, e se tutto procede per il meglio, possiamo pensare di raggiungere a un raccolto in linea con quelli medi del passato, orientativamente, insomma, sui 15mila quintali». «L'oliva è molto bella - confera il direttore generale Massimo Fia - quest'anno la qualità sarà molto alta, sarà una delle migliori annate».

Anche se la partita non può dirsi chiusa, del resto, positivamente ha influito una capillare prevenzione degli attacchi della mosca olearia: «La Fondazione Mach – spiega ancora Planchenstainer – ha coordinato le misure, dando le disposizioni tecni-



• Si avvicina la stagione della raccolta dell'oliva e si annuncia di ottima qualità

#### **HANNO DETTO**



La comparsa della mosca è stata contenuta grazie a un lavoro di squadra da parte di tutti i coltivatori Il presidente Giorgio Planchestainer che su quando e come muoversi e disporre le trappole, ma poi, non trattandosi di operazioni obbligatorie, i diversi frantoi del territorio altogardesano si sono impegnati a promuovere e convincere ogni singolo socio nell'attivarsi. La comparsa della mosca a inizio stagione, dunque, grazie a un lavoro di squadra da parte di tutti i coltivatori, è stata presto contenuta con l'uso delle sole trappole, al punto che al momento ne siamo privi e siamo diventati un territorio esemplare per l'intera Italia, in grado di dare consigli in merito». Ed è anche a questo tema, così vivo e così determinante per un buon raccolto, che la Fondazione ha dato

spazio, accanto alle diverse ricerche e sperimentazioni degli ultimi anni, in una pubblicazione dal titolo "Olivicoltura trentina". L'approfondimento, nato dalla sinergia delle realtà territoriali, oltre a trattare di irrigazione e turnazione della potatura, dedica ampi chiarimenti alla gestione della mosca delle olive, dagli studi sull'origine genetica, fino agli aggiornamenti sulle più recenti conoscenze sul comportamento, monitoraggio e gestione dei danni, con particolare attenzione a un approccio preventivo che non si limiti al solo periodo estivo e autunnale, ma consideri anche quello primave-

riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã" da intendersi per uso privato

# «Così ho trasformato l'allevamento in campi»

**Storie di agricoltura.** Andrea Bonora, imprenditore dell'Alto Garda ha rilevato l'azienda di famiglia 14 anni fa, puntando su viti e ciliegie. Sette ettari di terreni tra Riva, Torbole e Dro

**CARLO BRIDI** 

ARCO. Anche nel turistico Alto Garda è possibile fare agricoltura se c'è passione, voglia di fare e professionalità. Lo dimostra la storia del nostro giovane protagonista di questa settimana. Un giovane che ha idee molto chiare sulla professione agricola, "per fare l'agricoltore afferma, bisogna fare i conti bene e non pensare di farla per prendere i contributi pubblici. Parliamo di Andrea Bonora, un trentatreenne che con coraggio e determinazione 14 anni orsono a soli 19 anni ha preso in mano l'azienda paterna che era ormai orientata alla chiusura, anche perché fare zootecnia nell'Alto Garda è molto problematico, e l'ha trasformata in un'azienda vitivinicola e cereasicola. Certo, la sua formazione professionale non era rivolta all'agricoltura ma ad una vi-

ta dietro il bancone come addetto di vendita, ma la sua passione era per l'agricoltura e dopo pochi mesi in negozio ha deciso di seguirla. «In tutti questi anni - precisa - ho costantemente lavorato al rinnovo degli impianti sia sui terreni in proprietà della famiglia che su quelli presi in affitto nei comuni di Riva, Torbole e Dro. Ora l'azienda ha raggiunto la rispettabile superficie di 7 ettari, circa metà in proprietà e l'altra metà in affitto». Cosciente dell'importanza di un'adeguata formazione agricola ha frequentato il corso biennale delle 600 ore organizzato dalla Fem, ed ha chiesto ed ottenuto il premio d'insediamento con il quale ha provveduto alla prima parte di rinnovo degli impianti, togliendo i meli e mettendo le ciliegie e rinnovando tutti i vigneti. Oggi le uve prodotte sono tutte di varietà richieste: Chardonnay, Pinot Grigio, Moscato, Traminer e

Merlot. Ora a vendemmia quasi finita fa un primo bilancio, affermando che «è stata un'annata molto impegnativa nella difesa, con qualche problema anche nel

raccolto, una vendemmia problematica». Quattromila metri quadrati Bonora li ha riservati ad un impianto razionale di ciliegie delle varietà più richieste dal mercato: Kordia e Regina, impianto ora in piena produzione, con una produzione di 25-30 quintali all'anno. Tutta la produzione viene venduta "a km zero", parte in azienda e parte nei negozi della zona, che l'apprezzano molto. Anche per i prezzi Bonora, è molto onesto, le vende a 5-6 euro al chilo. «Purtroppo la produzione è legata alle condizioni meteo, ad esempio quest'anno ha piovuto quando erano mature e visto che non ho nessuna copertura, la produzione sulla parte alta della pianta si è spaccata. Le ho vendute lo stesso ma evidentemente ad un prezzo minore» racconta. Sa benissimo che l'impianto sarebbe da coprire, ma gli investimenti in azienda sono stati molti e i soldi

per la copertura non li ha ancora trovati

«L'uva viene conferita all'Agraria di Riva del Garda, che mi ha
aiutato a crescere anche come imprenditore, particolarmente il direttore Fia». Un sentimento non
affatto ricorrente in un mondo dove tutto è dovuto, è quello della riconoscenza. «Devo essere grato
innanzi tutto alla mia famiglia,
poi ai proprietari dei terreni che
hanno avuto fiducia in me e mi

hanno dato i loro terreni in affitto, ma anche all'Agraria», afferma Bonora. Ma un forte grazie lo riserva anche agli amici tutti imprenditori agricoli prodighi di consigli, oltre che a Coldiretti.

Andrea è molto convinto dell'importanza dell'organizzazione professionale, per un quinquennio è stato componente del direttivo provinciale di Giovani Impresa di Coldiretti come rappresentante dell'Alto Garda e Ledro, partecipando anche al concorso Oscar Green eventi che gli hanno permesso «di crescere anche sul piano professionale, della quale devo essere grato agli amici Luca Deavi e Gianluca Barbacovi». Dopo 14 anni non è affatto pentito della scelta, anche se quando si trova in momenti di difficoltà le viene alla mente il fatto che se avesse fatto il commesso non si sarebbe trovato davanti problemi cosi grossi, ma poi va avanti con più determinazione di prima. La sua sensibilità per l'ambiente è molto forte anche perché si trova a dover fare i conti con gli abitanti delle case vicine ai vigneti, questo lo porta ha scegliere le ore nelle quali da loro meno fastidio a fare i trattamenti. Anche per questo sta seriamente pensando alla trasformazione dell'azienda in biologica, scelta che Andrea vede come scelta di vita. Nei suoi progetti futuri vede un consolidamento e una razionalizzazione dell'azienda ma non un ampliamento. Andrea ha anche un sogno molto importante che è anche un grande desiderio, quello di trovarsi la fidanzata e dare una bella famiglia, tutti gli altri sogno afferma gli ho realizzati. A Riva vi sono alcuni altri giovani impegnati professionalmente a tempo pieno in



agricoltura, mentre un numero maggiore svolge l'attività come part time. Concludendo, Bonora ribadisce come «la scelta di fare l'imprenditore agricolo è innanzi tutto una scelta di vita che comporta sacrifici ma che può dare anche delle belle soddisfazioni, e la cosa molto importante è quella che ora il nostro ruolo di contadini è apprezzato e rispettato da tutti».



· Andrea Bonora ha preso in mano l'attività di famiglia a 19 anni



· Bonora coltiva uve Chardonnay, Pinot Grigio, Moscato, Traminer e Merlo

#### Un'annata difficile.

«Molto impegnativa nella difesa dal meteo e nella vendemmia»

- Rinnovamento continuo. «Ho sempre lavorato al rinnovo degli impianti»
- Il prodotto. Uve di tutte le varietà richieste, bianche e rosse, e ciliegie Kordia e Regina