N. 169 DICEMBRE 2019

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 169 - Dicembre 2019 - Tiratura: 29.075 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



DICEMBRE 2019

IL TRENTODOC

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



ETYSSA

Doc Trento Extra Brut Cuvée n. 3

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.892
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Etyssa Spumanti
Proprietà: Giovanni Grandi, Malcolm Salvadori, Stefano Bolognani, Federico Simoni
Enologo: Stefano Bolognani

Quattro amici e compagni di studi decidono, nel 2009, di produrre un Metodo Classico, come espressione pratica del loro lavoro teorico. Quasi inaspettato, l'esperimento diventa qualcosa di altro, se pure dalla dimensione minimale. Ecco allora poche migliaia di bottiglie ma decisamente coinvolgenti, ad esprimere le diverse sfumature delle annate di un Trento davvero di montagna, leggiadro e raffinato quanto incisivo. La Cuvée n. 3 2014, maturata in acciaio per la maggior parte e in tonneau, è uno spumante definito e di carattere, che lascia senz'altro il segno, guardando, stilisticamente, più alla complessità che all'opulenza. Resta in bottiglia a contatto con i lieviti per 32 mesi.



FERRARI

Doc Trento Brut Blanc de Blancs Maximum

Vendemmia: -
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 800.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Cantine Ferrari
Proprietà: famiglia Lunelli
Enologo: Ruben Larentis

Aggiungere capitoli all'opulenta storia di casa Lunelli rischia la ripetizione. La gloria dei pezzi forti, dai Giulio ai Perlé millesimati, è tra le pietre angolari su cui il fiorente edificio dell'eno-eccellenza italica poggia da un tot. Diverte così andare a sondare non apici e guglie, ma le travi di sostegno della costruzione targata Ferrari. Esempio, i tre quarti di milione di bottiglie di Maximum, il 30 mesi loro archetipo della versione BdeB del Trento Doc. Prensile e suadente, marcato da tutti i sentori (boulangerie e fini note cremose accanto ai fruttati d'agrume e mela) scritti nel Dna d'una bolla classica, sa esser serio e trasversale nello stesso calice.

(Antonio Paolini)



BALTER

Doc Trento Pas Dosé Riserva

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Balter
Proprietà: famiglia Balter
Enologo: Paolo Inama

Dopo aver conferito per anni le uve, Francesco Balter avvia il proprio progetto di vinificazione e imbottigliamento, a partire dai primi anni Novanta. Oggi sono i figli e i nipoti del fondatore a proseguire l'opera. Senza ombra di dubbio, questo Pas Dosé Riserva 2013 è tra gli assaggi più interessanti di questo numero dei Quaderni. Base Chardonnay con aggiunta di Pinot Nero, per una permanenza sui lieviti di ben 60 mesi, con un sobrio apporto del legno in affinamento. Un Trentodoc di rara finezza e buona autenticità, fragrante nella trama di crosta di pane e nocciole, vivo al sorso, traghettato da una freschezza mai fine a se stessa, ma sempre golosa e saporita.



MOSER

Doc Trento Brut 51,151

Vendemmia: -
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Francesco Moser
Proprietà: famiglia Moser
Enologo: staff tecnico aziendale

Riuscire a far tutt'uno di due grandi passioni non è così frequente, tantomeno facile. Ma Francesco Moser c'è riuscito: combinando al meglio l'amore per la bicicletta, che l'ha condotto a successi planetari, a quello per il vino, rappresentato dall'azienda trentina di famiglia che oggi ha sede presso Villa Warth, storico maso legato al Concilio di Trento. Questo Metodo Classico intende ricordare, già dal nome, il record dell'ora che Francesco stabilì in quel di Città del Messico, ormai trentacinque anni fa: al naso ricordi di mela, crosta di pane, fieno e agrumi, a far da invitante prologo a un perlage cremoso e a una trama gustativa decisa e persistente.

(Fabio Turchetti)

EDITORIALE

UNO SPUMANTE ANCORA TROPPO POCO NOTO

La realtà del Trentodoc andrebbe vissuta in Trentino, toccando con mano la passione con cui i produttori di questo Metodo Classico lavorano sulle proprie bottiglie, in molti casi ancora in larga parte manualmente. Per quanto la storia dell'enologia italiana sia ancora molto giovane, il Metodo Classico trentino è un vino fatto di di tradizione e, soprattutto, di pochi compromessi e molta pazienza. Uno spumante con un'impronta territoriale decisa, fatta di altitudine, terreno calcareo e forti escursioni termiche. Un prodotto riconoscibile e generalmente di buonissima qualità, con spiccate caratteristiche distintive. Il riconoscimento della denominazione di origine controllata arriva nel 1993, ed è la prima Doc Metodo Classico in Italia. Il suo disciplinare di produzione prevede un minimo di 15 mesi sui lieviti (36 per una Riserva), ma la prassi è farne almeno 20 (lo Champagne, tanto per citare l'esempio più significativo, ne deve fare minimo 24). I vitigni ammessi sono i classici del Metodo Classico: Chardonnay (il vitigno più usato per il Trentodoc, sinonimo di longevità e aromaticità), Pinot Nero (struttura e corpo), Pinot Meunier (utilizzato poco) e il Pinot Bianco (meno utilizzato, ma in grado di arricchire la diversità trentina). Infine, ma non ultimo il territorio: c'è l'Alta Valle dei Laghi, dalle forti escursioni termiche, la Vallagarina, sotto Trento, con vini più ferrosi, la Valle dell'Adige, dai terreni spiccatamente calcarei, e la Val di Cembra, dove si trovano vigneti tra i 600 e gli 800 metri. Insomma, un vero e proprio "mondo", che, proprio in patria, resta ancora tutto da scoprire.

Buona Lettura

ALLO SCAFFALE

vinitaly VERONA 19-22 APRIL 2020
CARAIBA luxury
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

ABATE NERO

Doc Trento Brut Cuvée dell'Abate Riserva

Vendemmia: 2008
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 33,00
Azienda: Società Agricola Abate Nero
Proprietà: Roberta Lunelli
Enologo: Giancarlo Melchiori

Cosa ci si aspetta da uno spumante millesimato, rimasto ben sette anni sui lieviti? La personalità aromatica che rende quell'annata diversa da tutte le altre, l'eleganza tattile delle bollicine, sapore e profondità senza che sia venuta meno la freschezza. Ebbene, nella Riserva dell'Abate 2008 tutto è come dovrebbe essere: lo Chardonnay è declinato in una limpida radiosità di profumi tutta trentina, dove la maturità di frutto si associa alla fragranza e a una balsamicità che è tra i primi segno di un'interessante evoluzione. Palato opulento ma non seduto, di mousse vellutata che invita a un nuovo sorso, alla scoperta di nuove sensazioni, e un po' di noi stessi.

(Riccardo Margheri)

CESARINI SFORZA

Doc Trento Noir Nature 1673

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Cesarini Sforza Spumanti
Proprietà: Gruppo La-Vis
Enologo: Ezio Dallagiacoma

Il marchio Cesarini Sforza e la "traduzione" in bollicine del gruppo La-Vis, che, anno dopo anno, è diventato un rappresentante costantemente presente nella migliore spumantistica del Trento Doc. Tra le etichette della casa, ecco un "nature" da 100% Pinot Nero, che passa in bottiglia a contatto con i lieviti 48 mesi. La versione 2013 ha colore giallo paglierino carico con qualche riflesso dorato mentre i profumi raccolgono da subito le suggestioni della tipologia. In evidenza crosta di pane, mela renetta matura e belle sensazioni iodate, prima di una leggera nota floreale. La bocca è aromaticamente sulla stessa lunghezza d'onda, con la sapidità a fare da padrona.

DORIGATI

Doc Trento Brut Methius Riserva

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Cantina Dorigati
Proprietà: famiglia Dorigati
Enologo: Paolo Dorigati e Michele Dorigati

La casa Dorigati fu fondata da Luigi Dorigati nel 1858 e 160 anni di impegno (di 5 generazioni) hanno contraddistinto tutta la produzione di questa importante azienda, il cui quartiere generale a Mezzocorona è un punto di riferimento. Le diverse selezioni - Teroldego, Cabernet, Chardonnay - sono una parte notevole del panorama trentino, così come l'eccellente Brut Riserva Methius, 60% Chardonnay e 40% Pinot Nero, prodotto per la prima volta nel 1960 dalla collaborazione dei giovani Paolo e Michele Dorigati con Enrico Paternoster, dotati di gusto e tecnica. Questo spumante è molto ancorato al territorio, il nome Methius risale infatti al 12° secolo A.c.

(Daniel Thomases)

LETRARI

Doc Trento Dosaggio Zero

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Azienda Agricola Letrari
Proprietà: famiglia Letrari
Enologo: Lucia Letrari

Le vicende enoiche della famiglia Letrari cominciano ad assumere un corso significativo negli Sessanta del secolo scorso, mentre, per la produzione dei primi spumanti bisogna arrivare al 1976 e cioè alla fondazione dell'azienda che conosciamo oggi. Il Trentodoc Dosaggio Zero affina sui lieviti per almeno 24 mesi e, nella versione 2016, presenta un colore giallo brillante carico, preludio di un paradigma gusto-olfattivo fatto di intensità e struttura. I profumi ricordano il pane appena sfornato e la mandorla tostata, con convincenti note floreali, che ne amplificano la freschezza. La bocca è incisiva, dalla buona progressione e contraddistinta da una puntale trama carbonica.

LA GRIFFE



ALTEMASI

Doc Trento Pas Dosé

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay e Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Cavit
Proprietà: consorzio di cooperative
Enologo: Paolo Turra

La Cavit è un gigante secondo qualsiasi criterio. Questa cooperativa di secondo grado coordina il lavoro di una serie di cantine sociali, basta il loro nome per capire l'importanza: Rotaliano, Roveré della Luna, Toblino, Trento, Aldeno, Vivalis, Riva del Garda, Cantina D'Isera, Mori Colli Zugna, Avio. Ci sono 4.500 soci che conferiscono le uve che lavorano nelle loro vigne, 5.500 ettari di vigneto coltivato e un team di enologi a dirigere i compiti professionali. I loro nomi indicano il livello di professionalità e competenza tecnica: Anselmo Martini, Andrea Faustini, Fabrizio Marinconz, Guido Mattiello e Paolo Turra. Sono loro i supervisori che ci hanno regalato selezioni come il Müller Thurgau Zeveri, il Rosso 4 V, il Pinot Nero Masi Trentini e Teroldego Riserva Maso Cervara. Maso Toresella, il lago e la splendida villa circondata da 6,5 ettari di vigna, sono la sede di rappresentanza e qui è stato stilato un accordo di collaborazione con l'Istituto Agrario San Michele all'Adige che terrà sempre aggiornato questo gruppo di esperti. Fondato nel 1950, la Cavit adesso può vantare 70 anni di crescita: solo per dare una indicazione, il fatturato nel quindicennio 2004-2018 è cresciuto da 27 a più di 83 milioni di euro e questa cooperativa ottiene dai suoi conferitori quasi due terzi della produzione vinicola della provincia di Trento. Manovrare questo gigante non è semplice, ma il presidente Adriano Orsi, il direttore Enrico Zanoni e lo staff sono sicuramente all'altezza del compito. Paolo Turra è il responsabile della produzione spumantistica ed è giustamente orgoglioso delle bottiglie che incarnano la filosofia dell'azienda: il Brut Riserva Graal Altemasi e il Pas Dosé Altemasi. Tutto nasce da una selezione dei migliori Chardonnay e Pinot Nero e Turra ne segue i passi obbligatori dello spumante di classe. La materia, frutto di una selezione esasperata, viene fermentata a regola d'arte e il vino poi riposa, perdendo lentamente le impurità tramite decantazione naturale. In primavera la presa di spuma, anche se durante l'inverno il vino è stato "mosso" per uniformare il contatto con i lieviti. Il futuro spumante è imbottigliato e sono introdotti lo zucchero e i lieviti selezionati, attentamente dosati per assicurare il grado alcolico e la pressione atmosferica desiderata. Seguono, per queste selezioni, un lungo affinamento sur lies, 60 mesi in cui sviluppa quelle nuances vitali di frutto banco e di crosta di pane che contraddistinguono le offerte eccezionali in questo campo. Che ci offrono, ad un prezzo molto dolce, tutto l'impegno, il know how e l'esperienza della casa, dell'equipe e della terra.

(Daniel Thomases)



BEST BUY



VINIFERA • COMPRIAMO VINI
INVIACI LA TUA LISTA DI VINI PREGIATI

BELLAVEDER

Doc Trento Brut Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 4.100
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Bellaveder
Proprietà: Tranquillo Luchetta
Enologo: Luca Gasperinatti

Bellaveder è una piccola realtà che conta su 12 ettari di vigneto a biologico, per una produzione di 75.000 bottiglie. La cifra stilistica degli spumanti aziendali è sincera e non banale, esprimendosi senza fronzoli o forzature. Il Trentodoc Brut Riserva 2015, sui lieviti per 40 mesi, è un "Blanc de Blancs" e mette in evidenza da subito profumi di frutta bianca matura, a cui si accompagnano cenni balsamici, ricordi di mela verde, fiori di tiglio e note leggermente tostate. In bocca, il vino è fragrante e morbido al contempo, di buon ritmo e freschezza acida, dal sorso ampio, continuo e saporito, che chiude con una bella nota ancora balsamica su fondo leggermente agrumato.

REVÌ

Doc Trento Dosaggio Zero

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Pinot nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Vinicola del Revì
Proprietà: famiglia Malfer
Enologo: Paolo Malfer

Paolo Malfer, dopo gli studi di enologia nel 1982, ha deciso di mettere su la sua piccola cantina per la produzione di Trento Doc. Adesso a dargli una mano in azienda con altrettanta passione sono i figli Giacomo e Stefano che hanno contribuito ad alzare ancora di più il livello qualitativo della piccola produzione. Il Dosaggio Zero Millesimato 2015 dalle eleganti note floreali e di frutta a polpa bianca si presenta nel bicchiere con un perlage di rara finezza, a cui corrisponde in bocca una raffinata bolla vellutata, cui non mancano però grinta e freschezza. Ottima la persistenza aromatica con un bel ritorno nel finale delle note speziate ben avvertibili al naso.

(Massimo Lanza)

ROTARI

Doc Trento Extra Brut AlpeRegis

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Mezzacorona
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Fabio Toscana

Punta di diamante del Gruppo Mezzacorona, top player enoico e vero e proprio gigante cooperativo del Trentino, la Cantina Rotari è una delle più significative strutture per la produzione di Metodo Classico dell'areale, ormai identificabile come una delle zone più vocate per le bollicine. Lo Chardonnay AlpeRegis rappresenta l'essenza più raffinata della produzione spumantistica della Maison. Ottenuto dopo 60 mesi sui lieviti, l'Extra Brut 2013 possiede profumi definiti di nocciola e frutta secca, accompagnati da sentori di mela e lievito. Al gusto è invitante e tendenzialmente morbido e avvolgente, di buona fragranza e dalla carbonica puntuale e non priva di finezza.

BORGO DEI POSSERI

Doc Trento Brut Tananai

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Az. Agricola Borgo dei Posseri
Proprietà: famiglie Marangoni e Mainenti
Enologo: Stefano Valla

Ala è nella parte bassa del Trentino, appena sopra il confine con il Veneto: qui la vallata si apre, non manca il sole e le uve bordolesi sono un'importante presenza. Martin Mainenti, invece, ha scelto un'altra strada: Borgo dei Posseri ha piantato su un altopiano sopra il paese, fra i 500 e i 700 metri, dove la freschezza indica una vocazione per Sauvignon, Gewürztraminer e Müller Thurgau. Le vigne sono a filari a 7.000 ceppi per ettaro, le rese basse e gli spumanti notevoli. Come il Trentino Brut Tananai, Chardonnay e Pinot Nero, la varietà più "bianca" per colore e carattere. Fresca, saporita e lunga la proposta, evidenza concreta che il Trentino può concorrere ad alti livelli.

(Daniel Thomases)

VINTAGE



MASO MARTIS

Doc Trento Brut Madame Martis Riserva

Vendemmia: 1999
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: 500
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Maso Martis Azienda Agricola
Proprietà: Antonio Stelzer
Enologo: Matteo Ferrari

C'è voluto l'aiuto degli amici per raccogliere in due degustazioni la vita di Madame Martis. Dieci anni declinati in una verticale dispari (al Vinitaly) e una verticale pari (al Merano Wine Festival), raccontati dalla precisione dell'enologo Matteo, dalla fermezza di Antonio, dal brio (condito da lacrime commosse) di Roberta, e dal riservato ma solare debutto (vocale) di Alessandra e Maddalena. Due degustazioni che hanno dimostrato come cantar fuori dal coro, coraggio, competenza e passione sono in grado di guidare la Fortuna - notoriamente cieca - verso una piccola testimonianza di successo. A sancire la coerente sintonia che qui si è creata fra uomo, pianta e territorio: un'impronta riconoscibile, con la sua evoluzione (la conoscenza che si affina) e la sua capacità di accogliere ciò che ogni diversa annata consegna. Dodici calici integri, simili nell'intento e diversi nella sua interpretazione. Resta impigliata nell'animo la 1999. 500 bottiglie, sboccate nel 2008 (a confutarne le conseguenze nefaste sulla bolla) di oro intenso e dal sorso evoluto, pieno e garbato di pasticceria, elicriso, ginestra e melissa. Possiamo dirlo: il Giulio Ferrari ha infine trovato una degna compagna, madama.

L'OUTSIDER



VALLAROM

Vino Frizzante Metodo Familiare Vadum Caesaris

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Riesling Renano
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Azienda Agricola Vallarom
Proprietà: Filippo Scienza
Enologo: Filippo Scienza

Di Vallarom ci si innamora, semplicemente. Non si può non capitolare di fronte all'energia di Barbara e Filippo, un entusiasmo che spettina come l'ora del Garda che soffia sulle loro vigne e il loro maso del 1.300 che guarda al Castello di Avio. Si entra dal cancello curiosi e se ne esce ricchi: di gesti spontanei e familiari, di parole gioiose pesate e pensate (anche serie ed alterate, 'ché la passione, si sa, non lascia indifferenti mai), di responsabilità verso noi stessi e il contesto, di amore per ciò che si fa e come si fa. Perché Vallarom è un'azienda "matrimoniale" biologica di nome e di fatto, in ogni singola piega del suo fare, ingegnato per impattare il meno possibile, supportando le aziende che sposano la stessa filosofia. Cantina e agriturismo, dove si beve bene e si mangia ancora meglio. Una decina i vini prodotti, internazionali e locali (fra cui il curioso Lambrusco Foglia Frastagliata), e due bolle: il Vo' (100% Chardonnay) e questo Metodo Familiare, nato per onorare le origini modenesi di Filippo e l'uva bianca ricca di acidità di Vallarom. Una bollicina divertita, profumata di fiori di campo, cedro ed erbe aromatiche, che stuzzica la sete e l'appetito. L'avranno fatto apposta...

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA ENOVALSUGANA

VIA DEL BRENNERO, 111 - TRENTO

L'Enoteca EnoValsugana (tel. +39 0461 402343) - da tre generazioni fornitrice di molti degli alberghi, ristoranti, birrerie e pizzerie del Trentino - è anche vera e propria enoteca con diverse sedi sul territorio, dove Massimo e il suo staff offrono un'articolata gamma di vini selezionati con cura, sia tra i regionali che i nazionali, con le bollicine, evidentemente, a fare da padrone, comprese quelle della Champagne:

COSA VENDE

Pisoni, TrentoDoc Brut 2015 - € 14,50
Fresca e ben ritmata questa bollicina di buona tipicità

Maso Martis, TrentoDoc Brut - € 19,80
Una delle aziende di riferimento dell'areale spumantistico trentino

La Fioca, Franciacorta Dosaggio Zero 2011 - € 19,60
Dalla Lombardia una bollicina docile e accattivante

Villa Corniole, Trentino Superiore Val di Cembra Pietramontis 2018 - € 10,80
Müller Thurgau, vitigno che sta conoscendo un sempre maggiore successo

Cesconi, Vigneti delle Dolomiti Rosso Moratel 2016 - € 13,10
Merlot, Lagrein, Teroldego e Cabernet Sauvignon di immediata piacevolezza

Andrea Martinelli, Teroldego Rotaliano 2015 - € 13,80
Sapidità e intensità aromatica dal vitigno rosso trentino per eccellenza

Schmid Oberrautner, Alto Adige Lagrein Gries Villa Schmid 2018 – € 11,00
Rosso profumatissimo e dal sorso scorrevole

Ca' dei Conti, Valpolicella Superiore La Roara 2015 - € 22,80
Caldo e avvolgente in bocca quanto intenso e fruttato al naso

Claudio Alario, Dolcetto di Diano d'Alba Sorì Pradurent Sup. 2017 - € 12,80
Un rosso che non conosce quasi mai concorrenza in fatto di serbevolezza

Castello del Trebbio, Chianti Rufina Lastricato Riserva 2015 - € 16,80
Sangiovese dal bel carattere nervoso tipico del suo areale di provenienza

COSA CONSIGLIA

Cesconi, TrentoDoc Extra Brut Blauwal Riserva 2011 - € 34,50
Un Trentodoc fine e complesso sia al naso che in bocca

Levii, TrentoDoc Pas Dosé - € 21,60
Incisivo e freschissimo dai profumi di erbe di campo e fiori

Corvee, TrentoDoc Brut - € 18,30
Buona bollicina che punta tutto sulla sua versatilità

Gino Pedrotti, Vigneti delle Dolomiti Nosiola 2018 - € 10,40
Un vitigno tradizionale ancora a caccia del successo che merita

Köfererhof, Alto Adige Valle Isarco Kerner 2018 - € 13,40
Elegante e ben bilanciato, è bianco dal bel carattere salino

Tröpftalhof, Vino Bianco Sauvignon Anphora Garnellen 2015 - € 44,50
Intrigante nei profumi di terra e frutta matura, trova in bocca il suo punto di forza

Grigolli Bruno, Trentino Rosso Trilogia Riserva 2013 - € 22,80
Rosso appagante in bocca e dai profumi netti e intensi

Fanti, Vigneti delle Dolomiti Portico Rosso 2016 - € 10,80
Blend a base di Teroldego, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Rudi Vindimian, Vigneti delle Dolomiti Teroldego 2015 - € 10,80
Erbe aromatiche e tocchi fruttati anticipano un sorso leggiadro e saporito

Maso Thaler, Alto Adige Pinot Nero 2015 - € 21,30
Finezza olfattiva che ben si esprime anche in bocca

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



PISONI

Doc Trento Brut Nature

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.490
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Distilleria Fratelli Pisoni
Proprietà: famiglia Pisoni
Enologo: Andrea Pisoni

I fratelli Pisoni, a cavallo tra gli anni Novanta e i primi anni del Nuovo Millennio, hanno impresso il corso attuale alla loro impresa familiare, dai natali peraltro molto più remoti, divisa tra la storica attività di distilleria e quella un po' più giovane di cantina produttrice di Trentodoc. L'azienda con sede a Pergolese è stata infatti, a metà degli anni '70, tra i produttori che hanno fondato l'allora Istituto Trento Doc, e cioè il primo nucleo spumatistico della Regione. A testimonianza del valore del Metodo Classico nella produzione Pisoni il periodo di maturazione dei loro etichette, per esempio, che varia da un minimo di 24 mesi, a 80-90 mesi per la Riserva. Il Brut Nature, oggetto del nostro assaggio, è ottenuto da uve Chardonnay, coltivate in parte nel fondovalle e in parte sui terrazzamenti collinari della Valle dei Laghi. La versione 2016 è di colore giallo paglierino chiaro e brillante, con riflessi verdognoli, e perlage timido ma persistente. Al naso il vino profuma di frutti, fiori e cenni di lievito. In bocca, il sorso è piacevolmente fragrante, continuo e dal finale in crescendo.

LA SORPRESA



ZANOTELLI

Doc Trento Brut Forneri

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.221
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: S. Agricola Zanotelli Elio e F.lli
Proprietà: famiglia Zanotelli
Enologo: Dino Zanotelli

Si trova in Val di Cembra l'Agricola Zanotelli, viticoltori da generazioni e tenaci nel mantenere viva una realtà enologica, coniugando tradizione ad un costante apporto innovativo, nel solco della ben nota operosità dell'areale. I vini prodotti, hanno i tratti di quelli di montagna, luminosi e fini, arrivando da uve coltivate su quindici ettari ad altitudini comprese tra i 500 e gli 800 metri sul livello del mare. A contraddistinguere il portafoglio etichette, soprattutto vini fermi da varietà ormai ben ambientate in zona: Müller Thurgau, Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling, Kerner, Incrocio Manzoni, Pinot Nero, Lagrein e Schiava. Ma non manca anche una produzione spumantistica. Il Brut Forneri 2015, da Chardonnay in purezza, affina per 30 mesi a contatto con i lieviti e si propone con un bel colore giallo paglierino brillante, mosso da un perlage persistente e raffinato. Al naso, si alternano profumi di mela e agrumi, con un lievi tocchi di crosta di pane e di nocciola tostata. In bocca, il vino è definito, continuo e fragrante, appena arrotondato dal frutto che torna deciso sul finale intenso e lungo.



Associazione Italiana Sommelier

SPUNTATURE

HOUSTON, ABBIAMO UN PROBLEMA

Eh già, l'Italia è diventata il quarto mercato per lo Champagne. Una bella gatta da pelare per le bollicine nostrane. Un banco di prova anche per il Trentodoc che, probabilmente, rappresenta l'esempio più significativo dell'arte spumantistica a Metodo Classico. Si tratta di un vino ben definito dal punto di vista stilistico, cha fa ben risaltare le sue caratteristiche con una leggibilità già molto chiara. In altre parole, gli spumanti trentini non solo sono buoni, ma riescono anche a trasmettere una territorialità, fatta di vigneti in altura e di un microclima di montagna. Sono, insomma Metodo Classico con una loro originalità, pronti sempre a ben figurare. Hanno una produzione circoscritta e circoscrivibile con un buon margine di precisione, quantitativi non troppo generosi in termini di bottiglie e una precisione d'esecuzione, molto spesso, rigorosa e ormai collaudata. Ingredienti importanti ed invidiabili che tuttavia non sono ancora riconosciuti proprio dai consumatori nazionali, esterofili per eccellenza e anche un po' provinciali. A tutto questo, però, vanno aggiunti alcuni particolari da migliorare o meglio da affinare. Prima di tutto, un lavoro più accurato e meno "industriale" sui lieviti, i veri protagonisti della rifermentazione in bottiglia, che vengono decisamente prima anche della stessa materia prima. Poi i legni, con il loro uso sempre un po' accentuato nelle etichette italiane. Ed infine, i dosaggi. Anche se è pur vero, che i "non dosati" tra gli spumanti trentini sembrano conoscere uno sviluppo dilagante. Insomma, c'è ancora da lavorare ma in un contesto decisamente favorevole e per di più in una fase in cui resistere alle bollicine è sempre più difficile.

PAROLA DI RISTORANTE



LOCANDA MARGON

VIA MARGONE DI RAVINA, 15 - TRENTO

Tel: +39 345 6165893
Sito Web: www.locandamargon.it

Locanda Margon, una stella Michelin, il ristorante del Gruppo Lunelli immerso tra i vigneti di Ravina, è guidata dallo chef Edoardo Fumagalli, dall'approccio basato su tre punti fermi: ingredienti, tecnica e libertà di esecuzione. Il risultato è una cucina pulita e dalla semplice complessità, che non disdegna anche un percorso di ricerca sui prodotti trentini e sugli abbinamenti con le bollicine, in linea con il ruolo di Locanda Margon quale laboratorio per la creazione di ricette innovative da accompagnare ai Ferrari Trentodoc e non solo. Il ristorante costituisce anche una tappa importante del percorso del "Bello e del Buono", il concept di ospitalità della famiglia Lunelli, che parte dalla visita alle Cantine Ferrari e prosegue, attraverso i vigneti, alla cinquecentesca Villa Margon, per terminare proprio alla Locanda.

LA TOP 5 DI "LOCANDA MARGON"

1° Ferrari
TrentoDoc Riserva Lunelli 2009 - € 67,00

2° Pojer e Sandri
Metodo Classico Cuvée '13/'14 - € 60,00

3° Moser
TrentoDoc Brut 51,151 - € 40,00

4° Letrari
TrentoDoc Brut Rosé Talento 2010 - € 90,00

5° San Leonardo
Vigneti delle Dolomiti San Leonardo 2011 - € 100,00

IL BUONO DEL TERRITORIO



LUGANEGA TRENTINA

MACELLERIA ZANOTELLI
VIALE IV NOVEMBRE, 35
CEMBRA (TN)

Tel: +39 0461 683012
Sito Web: www.macelleriazanotelli.it

In Trentino la luganega è ed era in assoluto il salume più diffuso sul territorio e viene considerata la base della cucina tipica contadina dell'areale. Negli anni la ricetta incontrava variazioni a seconda della zona di provenienza e oggi quelle diverse interpretazioni sono considerate tutte un segno di tipicità. La luganega è composta da carne magra di prima scelta, da suini pesanti, prevalentemente provenienti da allevamenti locali o nazionali, con aggiunta di grasso morbido (in percentuale variabile), sale, pepe macinato e aglio. Le carni sono insaccate in budello naturale e vengono legate in file a intervalli regolari. Terminata la lavorazione, la luganega viene lasciata per circa una settimana in un appositi locali ad asciugare. La stagionatura si effettua in luogo fresco e dura minimo di 3 settimane. Gustata assieme ai crauti, alla polenta, alla torta di patate o da usare per cucinare piatti tradizionali come lo smacafam, un piatto di stagione preparato in molte case per chiudere degnamente il carnevale. La luganega è anche un ingrediente fondamentale dei canederli e del piatto tradizionale tònco del pontesèl. La Macelleria Zanotelli, storica realtà produttiva cembrana e punto di riferimento della comunità da quasi 70 anni, che si trova, appunto, a Cembra, nel centro dell'omonima Valle, è un'azienda a filiera corta, che produce un'ottima luganega dalle carni del proprio allevamento montano. Anche la macellazione e la vendita sono effettuate nel laboratorio aziendale e il banco di vendita si trova anch'esso a Cembra.



INFORMAZIONI:

Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:

Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © FototecaTrentinoSviluppoS.p.A.

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina privacy. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it







