

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 181 - Dicembre 2020 - Tiratura: 15.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



DICEMBRE 2020

TRENTODOC



MASO MARTIS

Doc Trento Extra Brut Rosé

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Azienda Agricola Maso Martis](#)

Proprietà: Antonio Stelzer

Enologo: Matteo Ferrari

A dispetto delle sue dimensioni aziendali ridotte, 12 ettari di vigneto coltivati a biologico per un totale di 65.000 bottiglie annue, Maso Martis, di proprietà della famiglia Stelzer, ha saputo conquistarsi giusto nello spazio di trenta vendemmie (la cantina è nata nel 1990) uno posto non secondario ai vertici della produzione delle bollicine di montagna trentine. E lo ha fatto esibendo un'esecuzione ineccepibile per i suoi vini. Come nel caso dell'Extra Brut Rosé 2016, sui lieviti per almeno 36 mesi, che profuma di ribes, lamponi e fragoline di bosco. In bocca, il sorso è bilanciato, scorrevole e contrastato, con carbonica ben dosata e articolazione senza impuntature.



MOSER

Doc Trento Brut 51,151

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Francesco Moser](#)

Proprietà: famiglia Moser

Enologo: Matteo Moser

Un nome curioso per un vino, che trova però una precisa spiegazione. Si tratta infatti della concretizzazione della recente sfida enologica di Francesco Moser, uno dei miti del ciclismo mondiale, che è diventato da tempo anche produttore di bollicine trentine, rispondendo al richiamo irresistibile della sua terra natale. 51,151 è uno spumante (che nel suo nome fatto di numeri celebra il record dell'ora del 1984), a contatto con i lieviti per due anni, figlio dello Chardonnay e dei terreni calcarei della tenuta Maso Villa Warth. Grande l'intensità al naso, che sfuma dalla mela gialla verso la salvia e le erbe officinali; ottima la sapidità al palato, morbido e coerente.



ALTEMASI

Doc Trento Brut

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Cantine Altemasi](#)

Proprietà: Consorzio Cavit

Enologo: Paolo Turra, Anselmo Martini,

Fabrizio Marinconz, Guido Mattiello

Fiore all'occhiello della produzione Cavit, uno dei colossi della cooperazione vinicola trentina, Altemasi si è ormai collocata stabilmente tra le migliori Maison della Regione. A guidare la gerarchia del portafoglio etichette aziendale c'è lo spumante Graal, senz'altro una delle più significative interpretazioni della tipologia, ma anche il resto della gamma non è da meno. Il Brut 2016, per esempio, Chardonnay in purezza per almeno 24 mesi sui lieviti, possiede profumi fragranti di susina e pesca gialla, mela matura e frutta tropicale. Il palato è saldo, maturo eppure fragrante, e chiude su una delicata trama carbonica un sorso sapido, appagante e di ottimo ritmo.



ETYSSA

Doc Trento Extra Brut Cuvée N. 5

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 12.800

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Società Etyssa Spumanti](#)

Proprietà: Giovanni Grandi, Malcolmo Salvadori, Stefano Bolognani, Federico Simoni

Enologo: Stefano Bolognani

Un'azienda decisamente artigianale e a misura d'uomo sia nei quantitativi confidenziali prodotti sia nella sua conduzione, che si affida alla passione di quattro amici per il vino. Ecco, in sintesi, il ritratto di Etyssa, piccola realtà della spumantistica trentina, che ha esordito con la prima cuvée della vendemmia 2012. La Cuvée N.5 2016, oggetto del nostro assaggio, è un Blanc de Blancs sur lie per 4 anni che esprime profumi classici di crosta di pane e lievito alternati a note agrumate e a lampi di pietra focaia. In bocca, il sorso è leggiadro e cremoso, la carbonica ben bilanciata e la fragranza acida sempre in primo piano, a dare scatto, sapore e reattività al vino.

EDITORIALE

CHE COS'È IL TRENTODOC

Il Trentodoc (marchio collettivo territoriale nato nel 2007, che contraddistingue la maggioranza dei produttori di metodo classico a Doc Trento) è uno spumante particolare: nasce infatti in una Regione come il Trentino, con quote altimetriche che vanno dai 400 ai 700 metri sul livello del mare. Questo areale ha più di qualche analogia, soprattutto dal punto di vista climatico, con la Champagne ed anche i vitigni (Chardonnay, Pinot Nero e, marginalmente, Pinot Meunier) sono gli stessi della zona dove si produce il più famoso spumante del mondo. Le altre aree spumantistiche d'Italia hanno caratteristiche pedoclimatiche differenti, composizione varietale spesso diversa e nei loro prodotti non sempre è possibile ritrovare quella fragranza acida e quella nettezza aromatica, che contraddistinguono i Trentodoc come "bollicine di montagna".

Mentre nella Champagne i tre vitigni principali sono coltivati in percentuali molto simili (all'incirca 1/3, 1/3, 1/3), in Trentino risulta nettamente prevalente lo Chardonnay (nell'ordine del 70-80 %). Le zone di produzione, ovviamente, privilegiano quelle aree situate in giacitura collinare o addirittura pedemontana, perché solo qui le uve maturano lentamente e solo qui assistiamo a forti escursioni termiche tra il giorno e la notte (anche 18-20°C di differenza) nel periodo compreso tra l'invasatura, cioè quando l'uva comincia a cambiare colore, e la vendemmia. Questo consente di conservare prima nell'uva, poi nel mosto e nel vino, ed infine nello spumante quella determinante struttura acidica, base fondamentale per garantire allo spumante il suo carattere più intrigante.

Buona lettura.

PISONI

Doc Trento Extra Brut Erminia Segalla
Riserva

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: [Distilleria F.lli Pisoni](#)
Proprietà: famiglia Pisoni
Enologo: Andrea Pisoni

Vera e propria dinastia enoica, in campo dalla seconda metà dell'Ottocento, i Pisoni hanno da qualche anno diviso l'attività squisitamente agricola (Pisoni Vini) e che produce unicamente vini fermi, da quella invece legata alla distillazione e alla spumantizzazione. Gli ettari a vigneto dedicati al Metodo Classico sono 26, coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 24.000 bottiglie. L'Extra Brut Erminia Segalla Riserva 2011, Chardonnay in purezza, ha sostato sui lieviti per 94 mesi ed oggi propone profumi di lievito e pan-brioche insieme a cenni di frutti bianchi maturi e qualche cenno speziato. La bocca è cremosa, consistente e dallo sviluppo ricco e avvolgente.

ROTARI

Doc Trento Brut Flavio Riserva

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: [Rotari Trento Doc](#)
Proprietà: Società Nosio
Enologo: Fabio Toscana

Il nome di questo Metodo Classico richiama il titolo onorifico di "Flavio" assunto dal re Rotari, per ricordare il prestigio imperiale romano e bizantino. In questo senso, il Rotari Flavio rappresenta l'espressione più alta della spumantistica di questa realtà produttiva, che fa parte della galassia Mezzacorona. Fermentato in parte in acciaio e in parte in barrique, dove affina per 5 mesi, rifermenta in bottiglia per 5 anni. La versione 2012 profuma di lievito, di nocciola e di mela matura, con leggeri rimandi a toni affumicati e speziati. In bocca, il sorso è pieno e ampio, lo sviluppo ben bilanciato e avvolgente e il finale ricco, con ritorni fruttati e di cioccolato.

LA GRIFFE



CESARINI SFORZA

Doc Trento Brut Aquila Reale Riserva

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: [Società Cesarini Sforza Spumanti](#)
Proprietà: Consorzio Cavit
Enologo: staff tecnico aziendale

Il nome di questa realtà ormai ben consolidata nel panorama della spumantistica made in Italy, si ricollega ad un antico matrimonio, celebrato nel 1673, fra Livia Teresa Cesarini e Federico Sforza di Santa Fiora da cui nacque il casato dei Cesarini Sforza. È raccogliendo questa antica eredità che Lamberto Cesarini Sforza, nel 1974, fondò, assieme ad un ristretto gruppo di amici, l'omonima azienda vinicola, con l'obiettivo di produrre spumanti che sapessero imporsi non solo tra i produttori trentini, ma anche sulla scena nazionale e internazionale. Con quasi cinquanta anni di esperienza nella spumantistica Cesarini Sforza (oggi passata nell'orbita del colosso trentino Cavit), è stata tra le prime cantine a scommettere sul patrimonio viticolo della Regione e sul potenziale delle bollicine di montagna. L'azienda con sede a Trento mette sul mercato una produzione di 1.500.000 bottiglie, ottenute dalle uve provenienti da Meano e Cortesano nella Valle di Cembra, da Sorni e Pressano, con i vigneti posti proprio sopra la città di Trento e le colline di Besagno, con alcune delle sue Cuvée stabilimentate tra le più significative prodotte a ridosso delle Dolomiti. Senza girarci intorno, un rappresentante di assoluto rilievo del Trento Doc, denominazione che con sempre maggiore consapevolezza svolge un ruolo fondamentale nella spumantistica italiana con rifermentazione in bottiglia, anche approfittando di un trend che vede le bollicine tricolore sempre più ambite nei mercati internazionali. Articolato il portafoglio etichette aziendale, che vede il Cesarini Sforza Le Premier (Chardonnay in purezza maturato 24 mesi sui lieviti), il Cesarini Sforza Le Premier Brut Rosé (Chardonnay e Pinot Nero, maturato sui lieviti per 24 mesi), il Cesarini Sforza Brut (Chardonnay in purezza con permanenza sui lieviti di almeno 24 mesi), il Cesarini Sforza Brut Rosé (Chardonnay e Pinot Nero con permanenza sui lieviti di almeno 24 mesi), il 1673 Riserva (da uve Chardonnay in purezza, con permanenza sui lieviti di 60 mesi), il 1673 Rosé (da uve Chardonnay e Pinot Nero con permanenza sui lieviti di 60 mesi), il Noir Nature 1673 (Pinot Nero in purezza da 48 mesi sur lie), il Tridentum Brut (Chardonnay e Pinot Nero, 48 mesi sui lieviti) e al top assoluto l'Aquila Reale Riserva (Chardonnay in purezza sur lie per 90 mesi). La versione 2010, il cui vino base matura per il 50% in barrique prima della lunga rifermentazione in bottiglia, profuma di frutta candita e crosta di pane con leggeri tocchi affumicati, ad anticipare uno sviluppo gustativo ricco, avvolgente, fragrante e ben contrastato. Un vino elegante, armonico e dal bellissimo finale lungo.

LETRARI

Doc Trento Brut Rosé +4 Talento Riserva

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: [Letrari Società Agricola](#)
Proprietà: Lucia Letrari
Enologo: Lucia Letrari

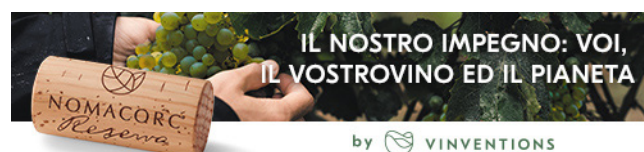
Comincia negli anni Sessanta del secolo scorso la produzione dei primi spumanti di pregio, per arrivare, nel 1976, alla fondazione dell'azienda che ha fatto la storia dei vini trentini, con i suoi 23 ettari a vigneto per una produzione di 160.000 bottiglie. Il Brut Rosé +4 2010, oggetto del nostro assaggio, affina sui lieviti per almeno 24 mesi, e si presenta di un colore rosa antico delicato e brillante, preludio di un paradigma gusto-olfattivo intenso e convincente. I profumi ricordano il pane appena sfornato e la mandorla tostata, con tocchi floreali fragranti, che ne amplificano la freschezza. La bocca è decisa, agile, dalla buona progressione e contraddistinta da una puntuale trama carbonica.

MASO POLI

Doc Trento Brut Riserva

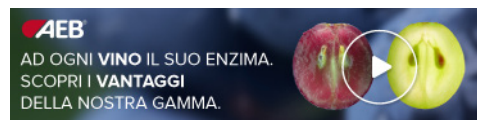
Vendemmia: 2014
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: [Azienda Agricola Maso Poli](#)
Proprietà: famiglia Togn
Enologo: Goffredo Pasolli

Maso Poli, con sede a Lavis e di proprietà della famiglia Togn, probabilmente è più nota per la sua produzione di vini fermi, dal Pinot Nero alla Nosiola, dal Pinot Grigio al Traminer, dal Riesling al Teroldego e al Lagrein, a cui affianca un'unica bollicina, oggetto del nostro assaggio. Il Brut Riserva 2014, da uve Chardonnay e Pinot Nero sosta sui lieviti per 60 mesi. Dal colore giallo dorato brillante mette in fila profumi di mela matura, crosta di pane e lieviti a costituire un profilo aromatico classico e ben a fuoco. In bocca, la struttura si sviluppa ricca e cremosa, con il sorso accentato da una vivace verve acida, che ne amplifica lunghezza e persistenza.



IL NOSTRO IMPEGNO: VOI,
IL VOSTRO VINO ED IL PIANETA

by VINVENTIONS



FERRARI

Doc Trento Brut Rosé Maximum

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Cantine Ferrari](#)

Proprietà: Gruppo Lunelli

Enologo: Ruben Larentis

Il Brut Rosé Maximum non è certo una delle etichette apicali del portafoglio prodotti della storica cantina di Ravina (sta poco più in alto dell'entry level "Linea Classica"), anche per i numeri non proprio confidenziali messi sul mercato, ma rappresenta una delle porte d'ingresso al mondo delle bollicine più convincenti firmate famiglia Lunelli. Metodo Classico a base di Pinot Nero e Chardonnay da 30 mesi sui lieviti, possiede colore rosa antico dal perlage continuo. Al naso, note di lieviti, piccoli frutti rossi e un cenno agrumato introducono ad una progressione gustativa immediatamente piacevole ed appagante dal tratto fragrante e dai ritorni fruttati sul finale.

CANTINA TOBLINO

Doc Trento Brut Rosé Antares

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cantina Toblino S. Coop. Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Lorenzo Tomazzoli, Claudio

Perpruner

La Cantina Toblino, 700 ettari coltivati a biologico per una produzione di 400.000 bottiglie, è parte dell'articolato sistema di cooperative del gigante Cavit. Nel suo ricco portafoglio etichette, spazio, evidentemente, anche alle bollicine di montagna. Pinot Nero in purezza, quindi da definirsi un Blanc de Noir, il Brut Rosé Antares 2015, oggetto del nostro assaggio, sosta sui lieviti minimo per 40 mesi. Di colore rosa antico brillante con perlage persistente, incrocia nel suo bagaglio aromatico cenni di piccoli frutti rossi maturi e rosa, con nuance di crosta di pane e lievito a rifinitura. In bocca, il sorso è fragrante e leggiadro, intenso e dal finale ancora sul frutto.

MONFORT

Doc Trento Brut Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 28,50

Azienda: [Società Cantine Monfort](#)

Proprietà: Lorenzo Simoni

Enologo: Maurizio Iachemet

Cantine Monfort comincia la sua storia nel 1945 a Palù di Giovo, in Val di Cembra, con un'attività prevalentemente commerciale. Nel 1951, il trasferimento nella sede di Lavis e nel 1965, con l'acquisto delle cantine di Palazzo Monfort, l'azienda si amplia in modo significativo, arrivando all'identità che conosciamo oggi. Il Brut Riserva 2013, oggetto del nostro assaggio, matura per 60 mesi sui lieviti e combina un uvaggio di Chardonnay e Pinot Nero. Al naso offre profumi fragranti di crosta di pane e agrumi con qualche tocco affumicato e speziato. In bocca, il sorso è pieno e rotondo, con uno sviluppo tendenzialmente sapido che si congela con un finale persistente.

BALTER

Doc Trento Brut

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Azienda Agricola Balter](#)

Proprietà: Nicola 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 ci sono il figlio Nicola, e i suoi figli Clementina e Giacomo, a proseguire l'opera con stile coerente e non privo di carattere, partendo dai 10 ettari di vigneto di proprietà, da cui escono in media 80.000 bottiglie. Il Brut della casa, ottenuto da Chardonnay in purezza, ha una permanenza sui lieviti minimo di 30 mesi. Un Trentodoc fine e autentico, fragrante nella trama aromatica di crosta di pane e nocciole, vivo e convincente al sorso, traghettato da una freschezza mai fine a sé stessa, ma sempre golosa e saporita.

VINTAGE



METHIUS

Doc Trento Brut Riserva

Vendemmia: 1990

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Cantina Dorigati](#)

Proprietà: famiglia Dorigati

Enologo: Carlo Dorigati

La famiglia Dorigati, da cinque generazioni nel mondo del vino trentino, è una delle firme storiche della Regione ed oggi coltiva 10 ettari di vigneto per una produzione di 100.000 bottiglie. Tra i pionieri della spumantistica di montagna, la cantina con sede a Mezzocorona ha saputo declinare anche interessanti versioni di vini fermi a base di Teroldego, evidenziando una vocazione a tutto tondo delle etichette aziendali, sempre realizzate all'insegna della coerenza e dell'autenticità. Sul versante delle bollicine resta un punto di riferimento il Brut Methius Riserva, uvaggio a base di Chardonnay e Pinot Nero provenienti dalle colline di Faedo e Presano, che non è soltanto un vino ma un vero e proprio progetto a sé stante nato nel 1986 e curato da Carlo Dorigati ed Enrico Paternoster. La versione 1990 ben racconta l'attitudine all'invecchiamento degli spumanti più centrati. I suoi profumi sono ancora fragranti, con cenni di frutti bianchi e rossi, crosta di pane e speziature a condurre un profilo aromatico evoluto al punto giusto. In bocca, il vino si muove disinvolto tra carbonica affievolita ma una freschezza acida vivace, che lo rendono vivo e incisivo.

L'OUTSIDER



POJER E SANDRI

Spumante Brut Rosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Azienda Agricola & Distilleria](#)

[Pojer e Sandri](#)

Proprietà: M. Pojer e F. Sandri

Enologo: Mario Pojer

Il duo formato da Mario Pojer e Fiorentino Sandri rappresenta, di fatto, l'anima più estrosa e sperimentale del Trentino enoico. Dalla loro cantina di Faedo, non distante da San Michele all'Adige ed oggi alimentata da 26 ettari di vigneto a biologico per una produzione media di 200.000 bottiglie, ha usato svariate tecniche di vinificazione, selezionato varietà inconsuete, praticato lunghissimi affinamenti, coltivato i propri vigneti con tecniche del tutto naturali, distillato vinacce, frutta e altro, prodotto aceto, esplorando davvero molti dei possibili ambiti offerti dall'enologia e dalla viticoltura e dando una spinta innovativa a tutto il mondo del vino della Regione. E non poteva certo mancare un approccio del tutto originale anche in fatto di spumanti. Il Brut Rosé viene fermentato in legno, restandovi poi per sei mesi prima di affrontare la rifermentazione in bottiglia che dura 24 mesi. Al naso i profumi sono variegati e spaziano dalla ciliegia al lampone, dalla nocciola al fieno, con cenni di caffè e cacao a rifinitura. In bocca, il sorso è cremoso, consistente e sapido dallo sviluppo incisivo e dal finale lungo su toni speziati e fruttati.



ENOTECA TONETTI

VIA CAVALLEGGERI D'UDINE, 5 - MEZZOLOMBARDO (TN)

L'[Enoteca Tonetti](#) di Mezzolombardo (tel- +39 349 623 8942), nata dalla passione di Mattia, offre una ricca selezione di etichette trentine, incentrata soprattutto sulle aziende meno conosciute o emergenti, con l'obiettivo di fare cultura enoica. Spazio anche ai vini del resto d'Italia e ad una buona serie di vini francesi, sempre selezionati con criteri non banali e in modo accurato:

COSA VENDE

Nicolas Maillart, Champagne Brut Platine Premier Cru - € 43,50

Convincente come sa essere ogni etichetta di questa piccola Maison

Ettore Germano, Alta Langa Extra Brut 2016 - € 30,00

Spessore aromatico ben accompagnato da un profilo gustativo pieno e ritmato

Agricola Mos, Trentino Riesling 2019 - € 22,00

Ancora giovane ma già in grado di esprimere aromaticità intensa e gusto fragrante

Klinger, Trentino Gewürztraminer 2018 - € 19,50

Interpretazione di un classico vitigno nordico di ottima fattura

Comai, Vigneti delle Dolomiti Merlot Pisco 2017 - € 26,50

Spezie, piccoli frutti rossi e cenni erbacei anticipano un gusto pieno e intenso

Elisabetta Dalzocchio, Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero 2016 - € 33,90

Buon carattere aromatico varietale, articolazione gustativa leggiadra e golosa

Claude Riffault, Sancerre Les Chasseignes 2018 - € 32,00

Un francese fuori dalle solite denominazioni ma altrettanto intrigante

Domaine Guillemot-Michel, Viré-Clessé Quintaine 2017 - € 39,00

Chardonnay biodinamico di bella energia gustativa e dai profumi incalzanti

Brovia, Barolo 2015 - € 52,00

Un Barolo che sa molto bene coniugare finezza e carattere

Le Macchiole, Bolgheri Rosso 2018 - € 23,00

Piacevolmente fruttato e dalla progressione gustativa di bella vivacità

COSA CONSIGLIA

Maso Martis, Trento Dosaggio Zero 2016 - € 33,00

Cantina ormai proiettata tra le migliori dell'areale, che non delude mai

Etyssa, Trento Extra Brut Cuvée N. 5 - € 28,00

Declinazione coerente e dal carattere spiccato delle bollicine di montagna

Cesconi, Trento Extra Brut Cuvée Blauwal - € 24,00

Solido spumante dai tratti fragranti e incisivi

Eredi Cobelli, Spumante Dosaggio Zero Aldo 2015 - € 32,00

Convincente e dal salmastro ben definito questo Dosaggio Zero

Dorigati, Trento Brut Riserva Methius 2015 - € 41,00

Un punto di riferimento della spumantistica trentina

Bellaveder, Trento Nature Riserva 2016 - € 25,50

Sempre intriganti i vini dell'azienda di San Michele all'Adige

Foradori, Vigneti delle Dolomiti Teroldego Sgarzon 2018 - € 30,00

Cantina simbolo del Trentino e artefice della rinascita del Teroldego

De Vigili, Teroldego Rotaliano 2018 - € 15,00

Fruttato e fragrante nel sorso questo rosso di bella beva

A. Martinelli, Teroldego Rotaliano 2016 - € 16,50

Aromi precisi e bocca invitante per i vini di questa piccola cantina

De Vescovi Ulzbach, Teroldego Rotaliano Vigilius 2016 - € 28,50

Particolarmente raffinato questo rosso fragrante ed incisivo

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



BOLOGNANI

Doc Trento Extra Brut PerNilo

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Bolognani Azienda Vinicola](#)

Proprietà: Diego, Sergio e Renzo

Bolognani

Enologo: Diego Bolognani

L'azienda della famiglia Bolognani, guidata dai fratelli Diego, Sergio, Renzo e Lucia, produce vini per lo più bianchi con uve provenienti dalle zone collinari di Lavis, Val di Cembra, e Trento, che in buona parte vengono acquistate da contadini locali, conferitori dei Bolognani da decenni. Una realtà che rappresenta a pieno la struttura delle imprese a carattere familiare, che compone per la maggior parte il mondo enoico trentino. A partire dalla vendemmia 1986 l'azienda ha iniziato a produrre delle piccole selezioni in campagna, che venivano destinate alla produzione, pari a poche decine di migliaia di bottiglie totali. Con le vendemmie 2000 e 2004, dai vigneti di proprietà la cantina con sede a Lavis ha cominciato a puntare sui Cru Gabàn e Sanròc. Con il 2018 è arrivato invece il millesimato PerNilo, dedicato al padre Nilo ed oggetto del nostro assaggio. La versione Extra Brut 2014 è un Blanc de Blancs che propone un profilo aromatico snello e convincente, caratterizzato da cenni di fiori e agrumi ad anticipare una progressione gustativa bilanciata, piena, ma al contempo fragrante e di beva incalzante.

LA SORPRESA



VILLA CORNIOLE

Doc Trento Dosaggio Zero Salisa

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 1.700

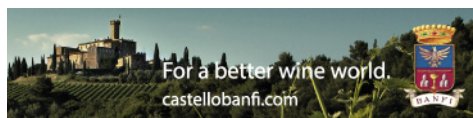
Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Villa Corniole Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Pellegrini

Enologo: Mattia Clementi

Sara, Linda e Sabina. Dai nomi di queste tre ragazze, oltre che dalla passione del loro padre Onorio e della mamma Maddalena, è nato il Metodo Classico Salisa, spumante della Val di Cembra firmato da Villa Corniole, piccola realtà produttiva di proprietà della famiglia Pellegrini e che conta su 15 ettari vitati. Vigneti terrazzati e sfondi montani disegnano il contorno dell'azienda con sede a Giovo, già produttrice di vini fermi, dal Gewürztraminer al Teroldego, dal Müller Thurgau al Pinot Nero dallo Chardonnay al Pinot Grigio e al Lagrein, che ben esprimono uno stile chiaro e coerente, dal profondo legame con il territorio d'origine e in grado di fornire una buona qualità diffusa su tutte le etichette. Il Dosaggio Zero Salisa 2015 è un Blanc de Blancs dai profumi di frutta bianca matura, crosta di pane e nocciola tostata, che in bocca rivela buona finezza, in virtù di una sosta sui lieviti di 40 mesi. Il sorso è pieno e di bella energia, la carbonica è ben dosata e la progressione al palato è continua e tendenzialmente contrastata, terminando su una chiusura vivace e persistente dai tocchi agrumati.



SPUNTATURE

UNA STORIA UN PO' DIVERSA

Nel panorama enoico italiano le tante denominazioni di prestigio hanno, storicamente, fondato la forza dei loro Consorzi, oltre che, evidentemente, sugli obiettivi comuni dei loro soci-produttori, su uno slancio tutto teso alla promozione, alla protezione, alla vigilanza ed al controllo, almeno prima dell'arrivo della nuova legislazione sul vino (Testo Unico Vino Legge n. 238 12/12/2016 e DL del 18/07/2018 Decreto Consorzi Tutela Vini). Un impegno, spesso, costruito giustamente attorno alle cantine più importanti e alle personalità più autorevoli ed influenti presenti nei rispettivi territori. Non pare, invece, esistere un esempio analogo a quello offerto dai produttori di spumante trentini. Qui, si è verificato un caso diverso. Furono gli stessi produttori a voler fondare, nel 1984, un vero e proprio Istituto, appoggiandosi da subito all'Istituto Agrario San Michele, fucina di giovani talenti nell'enologia e grande centro di ricerca viticola e ambientale. Come a dire, tutela e promozione naturalmente, ma anche la forza del sapere. Nel 1993 il metodo classico trentino ottiene il riconoscimento della Doc Trento, primo fra tutti gli spumanti italiani. Un passo importante, certo, ma non sufficiente a marcare una diversità di approccio che trova nel 2007 un altro elemento di differenza e cioè la nascita del marchio collettivo territoriale Trentodoc, ad affiancare la pur fondamentale Doc Trento (ma "smarcondosi" dagli altri vini non spumanti). Un anno dopo, l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, uno dei protagonisti di questo caso sui generis nel mondo del vino italiano, diventa Fondazione Edmund Mach, mantenendo la sua vocazione di eccellenza e continuando nella sua funzione di supporto per i produttori del Metodo Classico di montagna.

IL BUONO DEL TERRITORIO



CARNE SALADA
SALUMIFICIO CASA LARGHER
STRADA LAGO SANTO, 3
CEMBRA LISIGNANO (TN)

Tel: +39 0461 683082

Sito Web: www.largher.it

La Carne Salada è un salume tradizionale del Trentino, fra le regioni più a nord dell'Italia. Le origini del prodotto sono molto antiche e già nel XVI secolo il prodotto era molto diffuso. Il Trentino è una terra di confine e per secoli i principi vescovi hanno richiesto importanti dazi alle merci in transito. Il dazio sulle mandrie imponeva la macellazione immediata di 1 animale ogni 5 e questo metteva a disposizione molta carne fresca di bovino che doveva essere conservata. Così nacque la Carne Salada. Inizialmente si conservava tutto l'animale e la carne veniva utilizzata per fare dei bolliti. Nei secoli il prodotto si è evoluto e raffinato ed oggi si produce solo con i migliori tagli del bovino e si utilizza per molteplici preparazioni sia cotta ma soprattutto cruda per realizzare il famoso carpaccio. La versione offerta del salumificio Casa Largher (i cui "condottieri" sono Elio e Loris Largher) è senz'altro ad alti livelli. L'azienda seleziona e trasforma carni per produrre, appunto, carne salada, pastrami e altri salumi tipici, da generazioni. L'esperienza unita alla tradizione sono gli elementi che ispirano la collezione di salumi di bovino, che in Trentino trovano una sintesi particolarmente felice. La Carne Salada del Trentino prodotta da Casa Largher viene sottoposta a rigidi controlli da parte di enti terzi e rispetta impegnativi disciplinari di produzione che ne garantiscono tradizione, salubrità, sicurezza. Inoltre per chi ha necessità etiche religiose la Carne Salada di Casa Largher è disponibile certificata Halal.



PAROLA DI RISTORANTE

BLUMEN STUBE

LOCALITÀ PIZOI, 7 - SANT'ORSOLA TERME (TN)

Tel: +39 0461 551216

Sito Web: www.blumenstube.it

Il ristorante Blumen Stube è ricavato da un vecchio maso, che si affaccia sulla Val dei Mocheni. A guidare la cucina il trentino Daniele Tomasi, chef dalle esperienze significative e varie, giunto in questo locale in un anno non proprio fortunato. Una scelta coraggiosa che però incontra un luogo a dir poco stupendo, la Val dei Mocheni, che Robert Musil definì la "valle incantata". Il menu è costruito seguendo la cucina del territorio, arricchita con qualche tocco più estroso, ma sempre all'insegna della semplicità. Tra le proposte più intriganti: l'ovetto croccante con catalogna, crema al Trentingrana e scaglie di tartufo; i kropfen con ripieno di arrosto di vitello, salsa al Merlino, pomodori canditi e foglie di nasturzio; la coscia di capriolo arrosto con patate allo yogurt e bieta, e come dessert i cetrioli al Gin Pilz e biscotto al cacao.

LA TOP 5 DI "BLUMEN STUBE"

- 1° Endrizzi**
Trento Brut Riserva 2015 - € 34,00
- 2° Maso Martis**
Trento Brut Madame Martis Riserva 2009 - € 85,00
- 3° Zanutelli**
Trento Brut Rosé Forneri 2016 - € 28,00
- 4° Bellaveder**
Trento Brut Nature Riserva 2016 - € 35,00
- 5° Salizzoli**
Metodo Charnat Maybe 2019 - € 25,00



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
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: ©SilviaSommadosi, Istituto TrentoDoc

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 iquadernidivinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

