

# Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 192 - Novembre 2021 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidiwinenews@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



NOVEMBRE 2021

TRENTODOC



### ABATE NERO

Doc Trento Brut Rosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Abate Nero Società Agricola](#)

Proprietà: Roberta Lunelli

Enologo: Giancarlo Melchiorri

### CESARINI SFORZA

Doc Trento Brut Aquila Reale Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Società Cesarini Sforza Spumanti](#)

Proprietà: Consorzio Cavit

Enologo: Andrea Buccella

### MOSER

Doc Trento Brut Nature

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Azienda Agricola Francesco Moser](#)

Proprietà: famiglia Moser

Enologo: Matteo Moser

### ALTEMASI

Doc Trento Brut Graal Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Cantina Altemasi](#)

Proprietà: Consorzio Cavit

Enologo: Paolo Turra

L'autorevolezza che ha impresso alla produzione spumantistica dell'azienda con sede a Trento Luciano Lunelli, anche dopo la sua scomparsa, non è diminuita e Roberta Lunelli e Stefano Sebastiani continuano nel solco di questa caratteristica, che ha portato Abate Nero, 65 ettari a vigneto per una produzione di 65.000 bottiglie, tra le cantine più significative dell'areale. L'entusiasmo e l'elaborazione artigianale sono rimasti quelli degli inizi e gli spumanti aziendali sanno mostrare un tratto comune ben leggibile. Il Brut Rosé ha note gessose, agrumate, di melograno e di crosta di pane. La bocca è fragrante e ritmata e non rinuncia alla tensione e alla profondità.

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. Al top assoluto della sua produzione l'Aquila Reale Riserva (Chardonnay in purezza sur lie per 90 mesi). La versione 2011, 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 e ben contrastato. Un vino raffinato e dal bellissimo e lungo finale.

Il Brut Nature 2015 è spumante dall'impatto intenso negli aromi, che rimandano agli agrumi, allo zafferano e alla crosta di pane, esibendo una bocca altrettanto riuscita che si rivela articolata, profonda, fragrante e dinamica. Riuscire a trasformare due grandi passioni in altrettanti successi non è cosa che si riesce così facilmente ad ottenere. Ma Francesco Moser c'è riuscito: prima di tutto combinando al meglio l'amore per la bicicletta, che l'ha condotto ai successi che tutti abbiamo condiviso, e poi lanciandosi nella sfida enoica, altrettanto ben condotta, con la sua azienda di famiglia di Villa Warth, che conta su 17 ettari per 120.000 bottiglie di produzione complessiva.

È il prodotto di punta della gamma spumantistica Cavit, uno dei colossi della cooperazione vinicola trentina. Stiamo parlando dell'Altemasi Graal Riserva, ormai collocato stabilmente tra le migliori interpretazioni di questa tipologia che in Trentino ha trovato la sua terra d'elezione. Le uve di Chardonnay e Pinot Nero vengono vinificate e affinate sia in acciaio che in barrique, a cui segue un lungo periodo di permanenza dei vini in bottiglia sui lieviti della durata di 72 mesi. La versione 2014 profuma di agrumi, camomilla, frutta gialla, erbe aromatiche e pasticceria. Il palato è denso, cremoso e sapido, maturo eppure fragrante, con una chiusura su delicata e continua trama speziata.

## EDITORIALE

### AFFINITÀ E DIVERGENZE

A determinare l'attuale successo delle bollicine trentine ci sono sia elementi in qualche modo in linea con il resto della produzione a Metodo Classico italiana e sia vere e proprie particolarità. Iniziamo da quest'ultime. Si tratta di uno spumante con un'impronta territoriale decisa, fatta di altitudine, i vigneti si trovano tra i 400 e i 700 metri sul livello del mare, tanto da meritarsi l'epiteto di "bollicina di montagna", terreni calcarei e forti escursioni termiche. È la prima Doc Metodo Classico in Italia, con il riconoscimento della denominazione di origine controllata arrivato nel 1993. Il suo disciplinare di produzione, e qui entriamo nel campo degli elementi per così dire "comuni", prevede un minimo di 15 mesi sui lieviti (36 per una Riserva), ammette i vitigni canonici del Metodo

Classico: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier e Pinot Bianco. E poi, ritornando agli elementi distintivi, c'è il [Trentodoc](#) (marchio collettivo territoriale nato nel 2007, che raccoglie la maggioranza dei produttori di metodo classico trentino) figlio di un percorso decisamente originale intrapreso in Trentino. Furono gli stessi produttori a voler fondare, nel 1984, un vero e proprio Istituto, appoggiandosi da subito all'Istituto Agrario San Michele. Come a dire, tutela e promozione naturalmente, ma anche la forza del sapere. Poi la svolta del 2007 ad affiancare la Doc Trento (ma "smarcandosi" dagli altri vini non spumanti). Un anno dopo, l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, diventa Fondazione Edmund Mach, continuando nella sua funzione di supporto per i produttori del Metodo Classico di montagna.

Buona lettura.

## LETRARI

Doc Trento Brut Quore Riserva

Vendemmia: 2014  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 4.000  
Prezzo allo scaffale: € 25,00  
Azienda: [Letrari Società Agricola](#)  
Proprietà: famiglia Letrari  
Enologo: Lucia Letrari

Il Quore Riserva 2014 sosta sui lieviti per 60 mesi ed è un Blanc de Blancs, essendo ottenuto da Chardonnay in purezza. Dal colore giallo paglierino brillante, possiede naso ben saldo su richiami di frutta esotica, fiori bianchi, miele e agrumi. In bocca, il sorso è cremoso e dinamico, contraddistinto da una spiccata sapidità rinfrescante. Comincia negli anni Sessanta del secolo scorso la produzione dei primi spumanti di pregio a marchio Letrari, per arrivare, nel 1976, alla fondazione dell'azienda, come la conosciamo oggi (23 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie), calcando progressivamente con sempre maggiore autorevolezza lo scenario enoico trentino.

## VILLA CORNIOLE

Doc Trento Dosaggio Zero Salisa

Vendemmia: 2016  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 3.000  
Prezzo allo scaffale: € 30,00  
Azienda: [Villa Corniole Società Agricola](#)  
Proprietà: famiglia Onorio Pellegrini  
Enologo: Mattia Clementi

Il Dosaggio Zero Salisa 2016, 40 mesi sui lieviti, profuma di frutta bianca fragrante, crosta di pane e cenni di pietra focaia. In bocca, il sorso è denso e sapido, ma non rinuncia ad energia e contrasto. 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, che conta su 15 ettari vitati. L'azienda con sede a Giovo, già produttrice di vini fermi, ben esprime uno stile coerente, dal buon legame con il territorio d'origine e dal tasso qualitativo in crescita.

## SAN LEONARDO

Doc Trento Extra Brut Blanc de Blancs Marchesi Guerrieri Gonzaga Riserva

Vendemmia: 2017  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 25.000  
Prezzo allo scaffale: € 28,00  
Azienda: [Azienda Vitivinicola San Leonardo](#)  
Proprietà: Marchesi Guerrieri Gonzaga  
Enologo: Carlo Ferrini

La Tenuta San Leonardo conta su 45 ettari a vigneto in biologico, 30 dei quali dedicati alle varietà a bacca rossa, da cui nascono rossi di caratura e classe cristallina, ormai saldamente ai vertici della produzione trentina e non solo. In azienda c'è posto anche per i bianchi e, da tempi più recenti, viene realizzato anche uno spumante, oggetto del nostro assaggio. L'Extra Brut Riserva 2017 è un Blanc de Blancs dai tratti aromatici delicati che rimandano alla frutta bianca, al miele, alla crosta di pane e a leggeri toni speziati. In bocca, il sorso è cremoso e ben profilato, dallo sviluppo non privo di fragranza sapida e dal finale profondo e dai ritorni di piccoli frutti di bosco e violette.

## ENDRIZZI

Doc Trento Piancastello Zero

Vendemmia: 2016  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 3.500  
Prezzo allo scaffale: € 27,00  
Azienda: [Cantina Endrizzi](#)  
Proprietà: famiglia Endrici  
Enologo: Vito Piffer

A riposo sui propri lieviti per 48 mesi, il Piancastello Zero 2016 propone profumi di bella finezza, scanditi da ricordi di mela, crosta di pane e pietra focaia. In bocca, il sorso è pulito e scattante, sapido e non privo di contrasti. Solida realtà familiare quella degli Endrici, ormai alla quinta generazione di vignaioli da quando nel 1885 Francesco ed Angelo fondarono questa cantina, introducendo, tra i primi in Trentino, le varietà bordolesi e valorizzando Lagrein e Teroldego. Si deve, invece, a Paolo e Christine e ai loro figli Lisa, Maria e Daniele, la svolta eco-sostenibile: in cantina, con tutti i 55 ettari a vigneto di proprietà coltivati a biologico, e nella promozione della [biodiversità territorio trentino](#).

## LA GRIFFE



## FERRARI

Doc Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

Vendemmia: 2009  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 55.000  
Prezzo allo scaffale: € 140,00  
Azienda: [Società Ferrari f.lli Lunelli](#)  
Proprietà: famiglia Lunelli  
Enologo: Ruben Larentis

La Giulio Ferrari Riserva del Fondatore è la bollicina italiana di riferimento. La versione 2009 (per oltre dieci anni a riposo sui lieviti), ci proietta in un caleidoscopio di profumi che incrociano fiori a leggere tostature, agrumi a rimandi di polvere di cacao e lievi tocchi di lievito. In bocca, la carbonica è fine e vivace, dinamizzando ampiezza, fragranza e cremosità, fino ad un finale ancora agrumato e dai tocchi speziati. Ottenuto da sole uve Chardonnay, provenienti dal vigneto Pianizza, è uno dei primi Cru introdotti nella geografia enoica del Bel Paese ed è uscito per la prima volta con il millesimo 1972. Di questo grande spumante ne esistono anche una versione Rosé e una, definiamola "estrema", il Giulio Ferrari Collezione, per adesso uscito soltanto con le annate 1995, 1997 e 2001, dopo almeno 18 anni di affinamento sui lieviti. L'azienda Giulio Ferrari, nata nel 1902, è il centro della tradizione spumantistica italiana, riuscendo però a proiettarsi decisamente anche in una dimensione altra, al fianco delle più prestigiose maison dello Champagne. Questo, soprattutto, per merito della famiglia Lunelli, che a Trento dispone oggi di 100 ettari di vigneto per una produzione di 5.800.000 di bottiglie ed assommando a sé anche realtà enologiche fuori dai confini trentini: la toscana Tenuta Podernuovo, l'ombra Tenuta Castelbuono e la veneta Bisol, a cui si aggiungono, fuori dal contesto enologico, anche i marchi Surgiva, Segnana e [Tassoni](#). Tutto cominciò però in Trentino nel 1952, quando i Lunelli rilevarono il marchio e la cantina Giulio Ferrari, accrescendone prestigio e [vocazione internazionale](#), anche grazie proprio al loro vino bandiera, il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore. La Ferrari di Trento, insomma, appartiene alla storia del vino italiano e trova nel progetto enologico della famiglia Lunelli, ieri e oggi, uno dei suoi capitoli più affascinanti. Lo si capisce visitando i vigneti di proprietà, la cantina, chiacchierando con i protagonisti, immergendosi nell'atmosfera di questa solida realtà dal fascino austero, eppure dinamico, costantemente alla ricerca di nuove frontiere. In questo senso e a conferma del suo respiro internazionale, la "conquista", per la prima volta da parte di bollicina italiana, del podio del [Campionato Mondiale di Formula 1](#) al posto di uno Champagne. Dalla stagione 2021 e per i prossimi tre anni, infatti, saranno i vini della famiglia Lunelli a celebrare le vittorie di Hamilton, Leclerc o Verstappen, portando sul podio una Jeroboam di Ferrari Trentodoc, a far da brindisi ufficiale della Formula 1, che ha scelto la cantina di Trento come partner per i festeggiamenti e i momenti conviviali del suo Circus.





## CEMBRA

Doc Trento Zero Oro Rosso

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cembra Cantina di Montagna](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Stefano Rossi

Lo spumante Oro Rosso Dosaggio Zero, da uve Chardonnay coltivate oltre i 550 metri sul livello del mare e lasciato sui lieviti per 60 mesi, possiede profumi tendenzialmente floreali con crosta di pane e tocchi di erba di campo a rifinitura. In bocca, il sorso è compatto e continuo, dallo sviluppo sapido e dal finale in crescendo. La-Vis cantina sociale - che conta su 750 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie - fu fondata nel 1948 crescendo nel tempo: prima, nel 1969, con la fusione con la cooperativa altoatesina di Salorno, poi con quella di Valle di Cembra nel 2003. Di recente, tutta la realtà rotaliana è tornata a gravitare nella galassia Cavit.

## REVI

Doc Trento Dosaggio Zero

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Azienda Vinicola del Revi](#)

Proprietà: famiglia Malfer

Enologo: Paolo Malfer

Il Dosaggio Zero 2017 di Revi, 36 mesi sui lieviti, possiede profumi agrumati, piccola pasticceria e crosta di pane, con echi di pietra focaia nel finale. In bocca, le bollicine sono delicate e il sorso è tendenzialmente verticale, sapido e di fragranza continua. È nel 1982 che Paolo Malfer fonda Revi, azienda vinicola di piccole dimensioni, che trova nelle bollicine il suo unico prodotto. Il nome della cantina deriva dal toponimo della zona di produzione, che una leggenda considera il luogo di dimora di una vigna dalla quale si otteneva un vino superiore, regale: il "Re vin", Revi, appunto. 5 gli ettari, vitati per una produzione complessiva che arriva alle 40.000 bottiglie.

## MAS DEI CHINI

Doc Trento Brut Inkino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Maso dei Chini Società Agricola](#)

Proprietà: Graziano Chini

Enologo: Enrico Paternoster

Graziano Chini è l'artefice di questa realtà della spumantistica trentina, situata nei pressi di Martignano e che conta su 30 ettari a vigneto per 55.000 bottiglie complessivamente realizzate. La produzione aziendale comprende anche i vini fermi, sia rossi che bianchi, ma il livello raggiunto dagli spumanti sta diventando sempre più alto. Ne è un buon esempio il Brut Inkino 2017, che è lasciato 60 mesi sui lieviti. I suoi profumi sono fragranti e rimandano alla mela e alla pesca, con note di crosta di pane a contrasto. In bocca, predomina la freschezza e la sapidità e il perlage, tendenzialmente fine, esalta cremosità e energia del sorso, fino ad un finale agrumato.

## CANTINA TOBLINO

Doc Trento Brut Rosé Antares

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 33.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

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

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Claudio Perpruner, Stefania Del Rio, Piernicola Olmo

Pinot Nero in purezza, quindi da definirsi un Blanc de Noir, il Brut Rosé Antares 2016, 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. 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.

## VINTAGE



### ROTARI

Doc Trento Brut Flavio Riserva

Vendemmia: 1999

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Società Nosio](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

Il nome di questo Metodo Classico trentino 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, il gigante trentino della cooperazione vitivinicola. Ottenuto da sole uve Chardonnay, fermenta in parte in acciaio e in parte in barrique, dove affina per 5 mesi. La rifermentazione in bottiglia, invece, prevede un riposo sui lieviti di ben 5 anni. La Riserva Flavio Rotari 1999 non nasconde i tipici profumi evolutivi di una bollicina di classe, incrociando sensazioni di miele, frutta bianca matura, fiori appassiti, lievito, pan-brioche e un tocco leggermente affumicato a fare da rifinitura. In bocca, il sorso è soprattutto morbido e cremoso, ma non manca di fragranza acida, che ne prolunga il finale ricco dai ritorni fruttati e dinamizza il ritmo complessivo del suo sviluppo. Punta di diamante del Gruppo Mezzacorona, la Cantina Rotari è una delle più significative strutture per la produzione di Metodo Classico trentino.

## L'OUTSIDER



### MASO MARTIS

Doc Trento Brut Rosé de Noir  
Monsieur Martis

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: 750

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Maso Martis Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Stelzer

Enologo: Matteo Ferrari

Antonio e Roberta il Pinot Meunier l'hanno sempre avuto in vigna, anche quando la vocazionalità spumantistica del Trentino era indirizzata con decisione verso lo Chardonnay: i tre vitigni ammessi nel disciplinare sono stati piantati fin dall'inizio, uniti armonicamente nella Madame Martis e oggi - dopo un graduale percorso - tutti valorizzati anche singolarmente. Nel 2010 iniziano le prime prove di Meunier in purezza, condivise 5 anni dopo al brindisi di 25 anni di matrimonio: il riscontro è talmente positivo, da incoraggiare la curiosità di Antonio e la sua personale sfida a vinificarlo in rosa (nota è la delicatezza e la sua propensione all'ossidazione). Le bottiglie sono poche, ma sono un inno all'entusiasmo che tutta la famiglia Stelzer mette nei loro vini, nell'accoglienza, nella cura dei loro terreni, nella passione con cui sperimentano, diventando uno stimolo per i colleghi produttori. Oggi Monsieur Martis non è più l'unico Meunier in purezza, ma resta il primo (e fa solo acciaio): rosa aranciato, richiama in bocca lo stesso agrume e la sua freschezza, con la dolcezza della mora, accenni di iodio, nocciola tostata e miele. Un sorso nervoso e sornione, perfetto complemento alla Madame.



### ENOTECA MALANOTTI

VIA NAZIONALE, 150 - CROVIANA (TN)

L'[Enoteca Melanotti](#) (tel. +39 0463 969636) che ha il suo core business nella distribuzione di bevande, trova proprio in questo punto vendita il suo fiore all'occhiello, per i clienti trentini più esigenti. Vasto l'assortimento di vini regionali e nazionali, grappe, birre artigianali, distillati di qualità, introducendo anche la possibilità del vino sfuso:

#### COSA VENDE

**Ferragù, Valpolicella Classico 2017 - € 24.00**

Sorso dolce e intenso anticipato da un naso immediatamente fruttato

**Guado al Tasso, Bolgheri Rosso Il Bruciato 2019 - € 22.00**

Uno dei vini bolgheresi più diffusi in assoluto

**Cantina Santadi, Vermentino di Sardegna Cala Silente 2020 - € 12.00**

Freschezza e sapidità sono l'identikit di questo bianco sardo

**San Michele Appiano, Lagrein Riserva 2018 - € 18.00**

Fruttatissimo e dal sorso leggiadro e goloso

**Cantina Pisoni, Vino Rosso Gobbo Teroldego Biologico 2016 - € 12.00**

Un rosso dal bel carattere e dal coerente legame con il proprio territorio d'origine

**De Tarczal, Vallagarina Pragiara 2016 - € 16.00**

Rosso intenso ma non privo di reattività

**Monastero, Vigneti delle Dolomiti Cabernet Franc 2017 - € 20.00**

Vino dai tratti varietali sempre in primo piano

**Pojer e Sandri, Trentino Riesling 2020 - € 13.50**

Grandi profumi di frutti tropicali ad anticipare un gusto sapido e profondo

**Palladino, Barbera d'Alba Superiore Bricco delle Olive 2019 - € 14.50**

Rosso piacevolmente sapido e profumato

**Cantina Donati, Teroldego Rotaliano Sanguè di Drago 2018 - € 19.50**

Rosso intenso e robusto nella struttura

#### COSA CONSIGLIA

**Cantina Toblino, Trento Extra Brut Vent 2017 - € 23.00**

Fragrante e ben ritmato questo Extra Brut

**Pisoni, Trento Extra Brut Erminia Segalla Riserva 2017 - € 38.50**

Spumante ambizioso ma ben fatto

**Maso Martis, Trento Dosaggio Zero Riserva 2017 - € 31.00**

Uno dei marchi di riferimento della spumatistica trentina

**Pojer e Sandri, Spumante Brut Nature Codice 34 - € 89.00**

Originale interpretazione spumatistica, dallo spiccato carattere

**Ferrari, Trento Zero Cuvée Perlè 2012 - € 58.00**

Una garanzia l'azienda, con spumanti che non deludono mai

**Methius, Trento Brut Riserva 2016 - € 34.00**

Un altro punto fermo della spumatistica trentina

**Revì, Trento Dosaggio Zero 2017 - € 20.00**

Piccola azienda con spumanti in buona crescita qualitativa

**Fondazione Mach, Trento Brut Riserva del Fondatore 2017 - € 22.00**

Uno spumante dai tratti solidi e complessi

**De Terczal, Trento Brut 2017 - € 17.00**

Bollicine immediatamente piacevoli e di beva immediata

**Villa Corniole, Trento Zero Salisa 2017 - € 24.50**

Ancora un'altra cantina che dimostra una crescita di buon livello

### LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



#### POJER E SANDRI

Spumante Extra Brut Cuvée

Vendemmia: 2015 - 2016

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Az. Agricola Pojer e Sandri](#)

Proprietà: Fiorentino Sandri, Mario Pojer

Enologo: Mario Pojer

Il Metodo Classico Cuvée 15-16 Extra Brut di Pojer & Sandri è ottenuto da un classico uvaggio di Chardonnay e Pinot Nero e riposa per 36 mesi sui lieviti. Di colore giallo paglierino carico, possiede perlage fine e persistente ad introdurre un naso maturo, che mette in fila aromi di frutti bianchi maturi, vaniglia, mandorla, nocciola, sottobosco e pietra focaia. In bocca, predomina l'articolata struttura e la pronunciata acidità, che dona carattere e reattività al sorso; assaggio che termina con un finale dalla piacevole nota ammandorlata. Il duo formato da Mario Pojer e Fiorentino Sandri rappresenta, di fatto, l'anima più estrosa e sperimentale del Trentino enoico. Nella 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 - si condensano: svariate tecniche di vinificazione; selezioni di varietà inconsuete; lunghissimi affinamenti; distillazione di vinacce, frutta e altro; produzione di aceto, che esplorano davvero molti dei possibili ambiti offerti dall'enologia e non solo, dando una spinta innovativa ragguardevole.

### LA SORPRESA



#### MONFORT

Doc Trento Extra Brut Rare Vintage

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 150

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Cantine Monfort](#)

Proprietà: famiglia Simoni

Enologo: Maurizio Iachemet

75 anni di storia aziendale non sono tantissimi in un Paese come il nostro, che può vantare antichissime nobiltà viticole. Ma per una cantina a conduzione familiare - soprattutto in un territorio forte di realtà cooperative - 75 anni sono una storia di tutto rispetto. Come questa: semplice e quotidiana, nata in Val di Cembra per approdare a Lavis e trovarvi una casa confortevole a Palazzo Monfort, dove la famiglia Simoni (oggi capitanata da papà Lorenzo e due dei tre figli, Federico e Chiara) vinifica uve proprie e da storici conferitori dal 1951. 75 anni, appunto, che sono passati attraverso la scelta della qualità sulla quantità in vigna, le rivoluzioni enologiche e tecnologiche degli anni '90, i primi esperimenti spumantistici degli anni '80. I Simoni nel Trentodoc credono molto (con vari spin off divertenti) e negli anni hanno via via affinato metodo e pazienza, tanto da scommettere nel 2008 su 150 bottiglie dimenticate in cantina della loro prima Monfort Riserva. Vincendo per cremosità, iodio e citricità: un sorso dove profumi e sapori, polpa e beva, sono talmente in sintonia, da chiederne ogni anno un'edizione nuova. E infatti...



## SPUNTATURE

### UN TALENTO CHE NON SI È MAI ESPRESSO

Nella storia della spumantistica italiana, che nel recente passato ha trovato un solido successo commerciale - ma, purtroppo, non determinato in prima battuta dai Metodo Classico - c'è un capitolo, su cui, forse giustamente, ormai è calata l'ombra dell'oblio: quello del "Talent". Il Metodo Classico italiano, lo sappiamo, è una somma di areali che i grandi mercati spesso riescono neppure a collocare geograficamente: Franciacorta, Trentodoc, Alta Langa e Oltrepò Pavese. Una parcellizzazione che da un lato offre la possibilità del racconto singolo delle peculiarità di una zona, dall'altro può restare penalizzata in un mercato sempre più globale e alla ricerca di sintesi più che di articolazioni; senza considerare il problema dei quantitativi, ancora modesti per i Metodo Classico italiani, che occorrerebbero per fare davvero concorrenza alla spumantistica mondiale di punta, che tutti sappiamo quale sia. Insomma un "Metodo Classico Italiano" non c'è. Tutto inizia con l'Istituto Italiano Metodo Champenois fondato nel 1975 da Antinori, Carpenè, Contratto, Ferrari, Gancia e La Versa, allo scopo di promuovere e tutelare la spumantistica italiana di qualità. L'Istituto cambia nome nel 1996 (il termine Champenois diventa utilizzabile solo dalla Francia) e registra il marchio "Talent", a rappresentare lo spumante Metodo Classico italiano. Fino al 2004, l'Istituto ne ha l'uso esclusivo e solo le aziende associate lo possono apporre sulle loro bottiglie. A cambiare ogni cosa è il decreto (Gazzetta Ufficiale n.12 del 17 gennaio 2005), che dà a tutti i produttori la possibilità di utilizzare il marchio. L'Istituto Talent Italiano, associazione di aziende costituita nel 2009, è l'ultimo tentativo di mettere tutti insieme. La vicenda dell'Istituto si conclude con la cessione del marchio al Mipaaf (2010) che trasforma il marchio privato di associazione in "bollino istituzionale", dando il colpo di grazia al progetto.

## IL BUONO DEL TERRITORIO



### TROTE DELLE ALPI

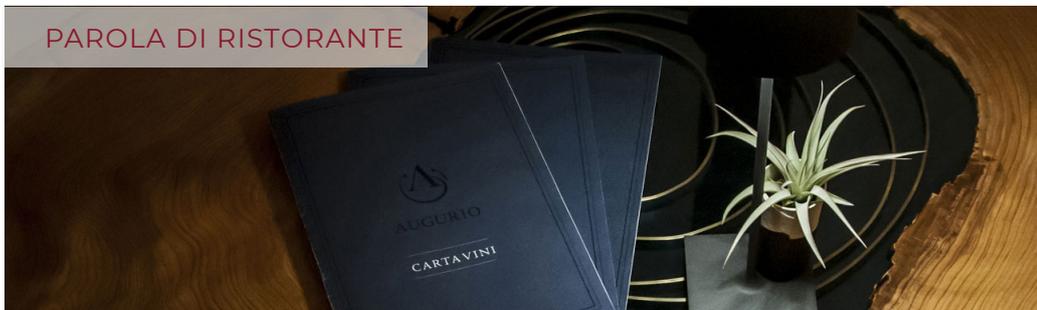
**TROTICOLTURA ARMANINI**  
LOCALITÀ PONTE DEI TEDESCHI, 2  
STORO (TN)

Tel: +39 0465 685622

Sito Web: [www.armanini.it](http://www.armanini.it)

Già all'inizio degli anni 60 del secolo scorso, Santa e Olivo Armanini decidono di acquistare 5.000 metri quadrati di terreno a Storo, nella Valle del Chiese, attratti dalla ricchezza d'acqua di sorgente, ambiente ideale per allevare pesci di montagna selezionati. È qui che, giorno dopo giorno, progettano e creano il primo allevamento, non intensivo, che riproduca fedelmente le fasi di incubazione, nascita e sviluppo di quei pesci che vivono in libertà, a poca distanza, nei torrenti, laghi e fiumi della valle. L'azienda Armanini, tra le prime in Trentino, intuisce le grandi opportunità di allevare trote e salmerini in acque pure di alta montagna. Oggi Andrea, Miriam e Francesco Armanini proseguono l'attività di famiglia, utilizzando il meglio della tecnologia a disposizione ed ottenendo prodotti di altissimo livello a partire dall'allevamento della trota iridea bianca e salmonata, del salmerino alpino e di fonte, della trota fario, della marmorata, della lacustre e della giapponese. Articolato il portafoglio prodotti che va dal lingotto di trota affumicato con erbe officinali biologiche trentine, a ricetta esclusiva e a tiratura limitata, ai filetti d'acqua dolce affumicati, dai bocconcini di trota e salmerino di montagna, marinati in aceto di mele del Trentino, al caviale di trota e salmerino delle Alpi, dalla bottarga di pesce d'acqua dolce al pesce di lago sott'olio, pescato ad hoc nel Lago di Garda da una cooperativa di pescatori locali. Alla linea gourmet si affianca la produzione e la vendita di pesce d'acqua dolce di montagna congelato e, naturalmente, anche quella del fresco giornaliero.

## PAROLA DI RISTORANTE



### AUGURIO

VIA DIETRO LE MURA B, 16 - TRENTO

Tel: +39 0461 090443

Sito Web: [www.augurioristorante.it](http://www.augurioristorante.it)

Il ristorante Augurio si trova nel centro di Trento ed è animato dai fratelli Luca, Mattia e Samuele Augurio, che hanno aperto il loro locale nel 2020. La cucina parte dal territorio, rielaborato con tocchi innovativi mai esacerbati, e da una selezione accurata delle materie, con la micro-serra intelligente che permette di coltivare germogli, erbe e verdure sempre fresche in qualsiasi periodo dell'anno. Costante il dialogo con la cantina, che trova nel "percorso degustazione", il suo incrocio perfetto. Se il menu reinterpreta ricette e ingredienti locali come il salmerino alpino, la trota bianca, l'uovo morbido di montagna, la scottona Rendena, la cucina dell'Augurio non può essere etichettata come tipica: forti le contaminazioni provenienti da altre regioni del Bel Paese, a cui si aggiunge anche qualche eco internazionale.

## LA TOP 5 DELL' "AUGURIO"

- 1° Albino Armani, Trento Dosaggio Zero Clè 2016 - € 45,00**  
Fragrante e teso questo Dosaggio Zero da un'annata di alto lignaggio
- 2° Methius, Trento Brut 2016 - € 65,00**  
Una delle etichette più rappresentative della spumantistica trentina
- 3° Altemasi, Trento Brut 2013 - € 59,00**  
Sempre intenso e appagante lo spumante di casa Altemasi
- 4° Ferrari, Trento Brut Riserva Lunelli 2010 - € 75,00**  
Solido punto di riferimento per chi è alla ricerca del meglio delle bollicine italiane
- 5° Francesco Poli, Trentino Vino Santo Nobles 2005 - € 57,00**  
Seducente e intrigante questo vino antico e raro



# CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



## INFORMAZIONI:

✉ **Alessandro Regoli:** +39 224 9452 - [alessandro.regoli@winenews.it](mailto:alessandro.regoli@winenews.it)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Email:

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

Foto di copertina: © 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](http://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](http://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](mailto:iquadernidiwinenews@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)

