N. 205 DICEMBRE 2022

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 205 - Dicembre 2022 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - **iquadernidiwinenews@winenews.it**
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

DICEMBRE 2022

IL TRENTODOC

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it

FERRARI

Doc Trento Brut Perlé Rosé Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 71.350
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Società Ferrari f.lli Lunelli
Proprietà: famiglia Lunelli
Enologo: Ruben Larentis

Il Perlé Rosé Riserva 2016, Metodo Classico affinato sui suoi lieviti per 60 mesi, possiede grande chiarezza e incisività olfattiva, ma è forse in bocca dove si provano le sensazioni più convincenti: verticalità, fragranza e sapidità. Con il Perlé base e i Perlé Cuvée Zero 14, Perlé Reserve Nero e Perlé Reserve Bianco, la storica casa spumantistica con base a Trento integra una fortunata gamma di spumanti davvero ben centrati. L'azienda di proprietà della famiglia Lunelli, ha davvero bisogno di poche presentazioni, rappresentando il marchio più solido della spumantistica italiana, capace anche di proporsi a livello globale diventando il brindisi ufficiale della Formula 1 dal 2021.

(fp)

ALTEMASI

Doc Trento Brut

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Cantina Altemasi
Proprietà: Consorzio Cavit
Enologo: Andrea Faustini, Fabrizio Marinconz, Guido Mattiello, Paolo Turra

Questo Chardonnay in purezza Brut di Altemasi è ottenuto dalle uve allevate nei pendii della Valle di Cembra e resta sui suoi lieviti per oltre 36 mesi. La versione 2018 ha spuma persistente e perlage continuo. Al naso, si susseguono toni di frutti e fiori bianchi, tocchi di crosta di pane, mandorla appena tostata e cenni di cioccolato e spezie. In bocca, il sorso è fragrante e intenso, con sfumature agrumate via via più accentuate, che ne definiscono lo sviluppo ed il finale. Fiore all'occhiello della produzione Cavit, uno dei colossi della cooperazione vinicola trentina, Altemasi è casa spumantistica ormai collocata stabilmente tra le migliori Maison del Trentino e non solo.

(fp)

MASO MARTIS

Doc Trento Extra Brut Rosé

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Maso Martis Az. Agricola Biologica
Proprietà: famiglia Stelzer e Giuliani
Enologo: Matteo Ferrari

C'è una personale predilezione per l'Extra Brut Rosé di Maso Martis, Blanc de Noir, che ogni anno si conferma di vivace gradevolezza. La versione 2019 non è da meno: fragoline e mandarino danno freschezza alle note pepate e lievitate, mentre in bocca una bollicina di buon temperamento diffonde sapidità e sapore di arancia e pompelmo, in un gioco dolce e amaro che ben si bilancia a fine sorso. Antonio e Roberta, insieme al fidato enologo Matteo Ferrari e oggi anche alle figlie Alessandra e Maddalena, hanno costruito in trent'anni un piccolo successo trentino in termini di vino e agricoltura, dove l'esuberanza e i sorrisi sono di casa, non solo nei loro spumanti.

(ns)

LETRARI

Doc Trento Brut Riserva del Fondatore 976

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Letrari Società Agricola
Proprietà: famiglia Letrari
Enologo: Lucia Letrari

Chardonnay e Pinot Nero alimentano questo Metodo Classico, che arriva sugli scaffali solo nelle grandi annate, dopo aver sostato 120 mesi sui propri lieviti. Il Brut Riserva del Fondatore 2011 di Letrari profuma di frutti bianchi, tocchi agrumati, fiori di ginestra e camomilla, biscotti al burro e frutta secca. In bocca, il sorso è pieno e di solida struttura, articolandosi fragrante e ben ritmato, fino ad un finale sapido dai ritorni fruttati e dai leggeri lampi speziati. La cantina Letrari, che ha sede a Rovereto e può contare su 14 ettari a vigneto lungo la Vallagarina, è condotta da Lucia Letrari, erede fedele del rigoroso lavoro del padre Leonello, che ha fondato questa cantina nel 1976.

(are)

EDITORIALE

PERCHÉ LE BOLLICINE HANNO UN GRANDE SUCCESSO?

I consumi di vino in Italia continuano a scendere, ma c'è chi va in controtendenza: sono le bollicine. Ma qual è il segreto di un successo che non sembra conoscere limiti? Probabilmente non abbiamo a che fare con un segreto ma, piuttosto, con una serie di elementi, alcuni addirittura codificati dalla storia, altri molto più di superficie, ma che, tutti assieme, costituiscono uno dei trend più interessanti (e in crescita) dell'intero universo in bottiglia (già, perché questo fenomeno non riguarda soltanto l'Italia enoica). Cominciamo con il dire che nell'immaginario collettivo lo spumante rappresenta, più di ogni altro vino, un vero e proprio simbolo. Un simbolo di ricchezza e/ di status a volte, sempre il simbolo della festa, che sia quella in famiglia o quella che arriva al termine di una gara di Formula 1. Un vino, insomma, capace di rallegrare e di regalare un momento di serenità, di cui, naturalmente, tutti e in ogni occasione abbiamo bisogno. Ma capace anche di diventare protagonista in un film, in un romanzo o in una canzone. Oltre a queste fondamentali dinamiche, c'è poi da fare i conti con il suo carattere più intimo e cioè quello di prodotto enoico. Oggi forse più che mai, lo spumante, cavalcando l'ulteriore tendenza che sta caratterizzando lo scenario del buon bere mondiale, e cioè la ricerca sempre più spasmodica di un sorso facile e versatile fuori dai riti un po' datati del cavatappi o del decanter, pare essere la quadratura del cerchio. È un vino che si può approcciare in modo più immediato e la presenza, per l'appunto, della carbonica, lo rendono un prodotto fragrante per sua essenza e quasi immediatamente universale, capace persino di coinvolgere gli astemi.

Buona lettura.

ALLO SCAFFALE

vinitaly VERONA 3-5 APRILE 2023
CARAIBA luxury
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

MASO POLI

Doc Trento Brut Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay. Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agricola Maso Poli
Proprietà: famiglia Togn
Enologo: Goffredo Pasolli

Dietro Maso Poli c'è la famiglia Togn e la loro lunga storia di "négociant d'uva" con Gaierhof. Nel 1978 decidono di comprare questo maso del 1700 per creare un prodotto di nicchia per il loro mercato. Posto sulle colline di Pressano, lungo la strada panoramica che porta da Lavis a San Michele all'Adige, la cantina gode di una vista strepitosa sulla Piana Rotaliana e di esposizione ad ovest: gli ettari che la circondano sono 15 di cui 10 vitati da cui le tre sorelle Romina, Valentina e Martina ottengono diversi vini fermi e questo elegante Trentodoc Brut Riserva, che profuma di fiori di campo, agrumi e crema chantilly e che in bocca è cremosissimo, minerale e saporito, piacevolmente amaricante nel finale. **(ns)**

CESARINI SFORZA

Doc Trento Brut Aquila Reale Riserva

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Cesarini Sforza Spumanti
Proprietà: Cavit
Enologo: Andrea Buccella

Provengono dal vigneto di Maso Sette Fontane, in Val di Cembra, a una quota di 500 metri di altezza sotto le Dolomiti del Brenta le uve Chardonnay con cui Cesarini Sforza produce il suo metodo classico di punta. Creata soltanto nelle annate che permettono una perfetta sanità e maturazione delle bacche, la linea Aquila Reale Riserva è stata appena celebrata con una verticale dedicata agli ultimi 20 anni da parte della casa vitivinicola risalente al 1673. Mantenuta per oltre 100 mesi in affinamento sui lieviti, l'annata 2012 vendemmiata con un leggero anticipo per il caldo estivo presenta sentori fruttati in perfetta armonia con le note agrumate. Al palato si notano struttura, eleganza e verticalità. **(fp)**

SPAGNOLLI

Doc Trento Extra Brut Blanc de Noirs Desio Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.886
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agr. Spagnolli Francesco
Proprietà: famiglia Spagnolli
Enologo: Francesco Spagnolli

Spagnolli è nata dall'intreccio fortunato di grandi saperi: quello contadino del nonno Giuseppe, quello spumantistico del professor Francesco, quello intuitivo dell'amico Luigi Veronelli e infine quello ingegneristico di Alvise, nipote e figlio. Tutto si riconduce a un fazzoletto di terra ripido a Cimone, da cui la famiglia ricava una sola etichetta: il Desio. Una "piccola Epernay del Trentino": 2,5 ettari di vigna ad anfiteatro, piantata su terreno eterogeneo ed esposizione meridionale, dalle uve eccezionali, che nel 2017 erano ricche di acidità. Da qui un dosaggio più elevato del solito, per dare equilibrio ad uno spumante fine ma saporito e sapido, ricolmo di fiori, pompelmo e crema chantilly. **(ns)**

ABATE NERO

Doc Trento Brut Domini Nero

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: Abate Nero Società Agricola
Proprietà: Roberta Lunelli
Enologo: Giancarlo Melchiorri

Ottenuto da Pinot Nero in purezza e affinato sui lieviti per quarantacinque mesi, il Domini Nero 2015 profuma di piccoli frutti rossi, pane appena sfornato, agrumi, con tocchi affumicati a rifinitura. In bocca, il sorso è fruttato e sapido, dallo sviluppo ben profilato e dal finale dai rimandi ancora agrumati. L'autorevolezza che Luciano Lunelli ha impresso alla produzione spumantistica dell'azienda con sede a Trento, 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. **(are)**

LA GRIFFE

ROTARI

Doc Trento Brut Flavio Riserva

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Società Nosio
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Fabio Toscana

Il nome del Metodo Classico trentino della cantina Rotari 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. Un colosso con numeri importanti (2.800 ettari a vigneto per 48.000.000 bottiglie) che opera anche in Sicilia (con Feudo Arancio), offrendo una base qualitativa solida sempre costante e diffusa su tutti i suoi prodotti, realizzando vini di facile approccio, enologicamente perfetti, e che fanno da traino a singolari e significative micro-produzioni, assolutamente encomiabili, come in questo caso. Ottenuto da sole uve Chardonnay, il Flavio fermenta in parte in acciaio e in parte in barrique. La rifermentazione in bottiglia, invece, prevede un lungo riposo sui lieviti di ben 60 mesi. Questa Riserva 2014 non nasconde i tipici profumi di una bollicina di buona evoluzione, 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, pur non mancando di fragranza acida e carbonica ben dosata, che ne dinamizza il ritmo complessivo del suo sviluppo e ne prolunga il finale ricco e intenso dai ritorni fruttati. Punta di diamante del Gruppo Mezzacorona top player cooperativo del Trentino enoico e dell'Italia tutta, la Cantina Rotari è una delle più significative strutture per la produzione di Metodo Classico presenti nella Regione alpina. Una cantina di moderna concezione, dove riposano mediamente oltre 10 milioni di bottiglie di Trentodoc. Il suo tetto "a onda" evoca il susseguirsi dei vigneti coltivati a pergola trentina, allevati praticamente nel cuore delle Dolomiti. Ben articolata la gamma degli spumanti della Maison, divisa in due linee principali - alla base della piramide qualitativa la linea "Rotari" (Brut, Brut Rosé) ed in posizione intermedia la linea "Alperegis" (Brut, Extra Brut, Rosé, Pas Dosé) - più le Cuvée speciali "Cuvée 28" a base di sole uve Chardonnay e "Rotari 40", edizione limitata nata nel 2017 per festeggiare i 40 anni dell'azienda ed uscita con le versioni Rotari 40 anni Prima Edizione (Brut Riserva Millesimato 2011) e Rotari 40 Seconda Edizione (Brut Riserva Millesimato 2013), a cui si aggiunge all'apice della gerarchia di qualità di Rotari il "Flavio", prodotto da sole uve Chardonnay e affinato sui lieviti per cinque anni. **(fp)**

BEST BUY

SIMONCELLI

Doc Trento Brut

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agr. Armando Simoncelli
Proprietà: Armando Simoncelli
Enologo: Enrico Chiasera

Armando Simoncelli ha cominciato la sua avventura spumantistica nel 1977. L'azienda ha sede a Navesel, antico porto sul fiume Adige, poco a sud ovest di Rovereto, in Vallagarina. Con la bonifica del fondovalle e l'arginatura del fiume è rimasta una fertile campagna dove i vigneti hanno trovato un buon grado di acclimatamento. Qui sono coltivati 12 ettari a vigneto da cui si ricavano soprattutto vini fermi e lo spumante oggetto del nostro assaggio. Il Brut 2018 ha profilo olfattivo ben profilato tra tocchi floreali agrumati e di lievito con qualche nota gessosa a contrasto. In bocca, il sorso è tendenzialmente sapido, di buon ritmo e dal finale intenso e ancora agrumato. **(fp)**

ETYSSA

Doc Trento Extra Brut N. 7

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 14.992
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Società Etyssa Spumanti
Proprietà: Giovanni Grandi, Malcolm Salvatori, Stefano Bolognani, Federico Simoni
Enologo: Stefano Bolognani

La Cuvée n. 7 2018, oggetto del nostro assaggio, è un Blanc de Blacs 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. A produrre questo Metodo Classico, un'azienda 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 dai tempi delle superiori. Etyssa è piccola realtà della spumantistica trentina, che ha esordito con la prima cuvée della vendemmia 2012. **(fp)**

MOSER

Doc Trento Brut Nature

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Azienda Agricola Francesco Moser
Proprietà: Carlo Moser
Enologo: Matteo Moser

È tortuosa e piena di scorci meravigliosi la strada che porta alla cantina di Moser, a un passo da Gardolo, poco fuori Trento in direzione nord. E l'occhio, una volta arrivati a Maso Warth, non può che cadere sull'acero, che si staglia fiero sulla Piana Rotaliana, protetto alle spalle dal Montevaccino. I vigneti si trovano qui, ma anche nei ripidi terrazzamenti della Val di Cembra - da cui tutto ha avuto origine (compresa la carriera ciclistica di Francesco Moser) – da cui Carlo e Matteo producono diversi vini fermi e spumantizzati, fra cui il Brut Nature. L'annata 2016 profuma di zenzero, glicine e pietra focaia, mentre il sorso cremoso insaporisce la bocca di mandorla fresca e pompelmo e note salmastre. **(ns)**

CONCILIO

Doc Trento Brut Cuvée 600 Uno

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Cantina Sociale di Trento S.C.A.
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Giorgia Brugnara

Concilio, azienda nata nel 1972 dall'unione della cantina Grigolli con la ditta Boschi e Gamberoni, nel 1990 si è allargata con l'entrata nella compagine aziendale della Cantina Cooperativa Sociale di Trento, che, a sua volta nel 2018, ne ha assunto il pieno controllo. Ricco e articolato il portafoglio etichette di questa realtà che sorge a Trento da cui abbiamo scelto la Cuvée Brut 600. Uno spumante che rimanda con il suo nome all'altezza dei vigneti che circondano Trento e da cui è ottenuto. I suoi profumi sono ben profilati su toni fruttati, floreali e di crosta di pane. In bocca, il sorso è sapido, agile e intenso, terminando con una chiusura che ritorna su toni agrumati. **(fp)**

VINTAGE

BELLAVEDER

Doc Trento Brut Nature Riserva

Vendemmia: 2006
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 150
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Bellaveder
Proprietà: Tranquillo Luchetta
Enologo: Luca Gasperinatti

L'idea di questo Brut Nature Riserva 2006 sboccato nel 2020 si deve da un incontro tecnico organizzato nel 2016 fra enologi e colleghi vignaioli, per testare la capacità di invecchiamento degli spumanti della cantina Bellaveder. Si sboccarono diversi dosaggi e diverse annate per stabilire infine che la capacità del vino di mantenere viva la fragranza andava in qualche modo valorizzata. Nacque così l'idea di un primo cofanetto di 3 annate uscito a Natale 2020 che conteneva il Nature Riserva 2006 e 2007 e il Brut Riserva 2008: un divertissement che si ripeterà ogni volta che si riusciranno a mettere da parte sufficienti etichette da una produzione modesta. Bellaveder possiede infatti 12 ettari a vigneto (distribuiti fra il "Mas Picol" a San Michele all'Adige e i 4 ettari di vigna San Lorenz a Cavedine, in Val dei Laghi), da cui ricava un massimo di 100.000 bottiglie, divise in 16 etichette che si compongono di diversi vitigni locali ed internazionali. Ma il Nature Riserva 2006? Accogliente e vivace, fruttato e floreale con note di gesso e burro, sviluppa una spiccata mineralità al sorso, arricchito da note speziate e ammandorlate nel finale. **(ns)**

L'OUTSIDER

FERRARI

Doc Trento Extra Brut Bruno Lunelli Riserva

Vendemmia: 2006
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.891
Prezzo allo scaffale: € 520,00
Azienda: Società Ferrari f.lli Lunelli
Proprietà: famiglia Lunelli
Enologo: Ruben Larentis

Una bottiglia dal fondo convesso, che non può essere lasciata sul tavolo, ma soltanto tenuta in braccio come un bambino oppure adagiata in un secchiello. Inconfondibile, grazie all'Ntf che ne certifica l'autenticità. Si distingue (anche) per questo il Riserva Bruno Lunelli 2006, il secondo millesimo Ferrari dopo quello del 1995 dedicato come atto d'amore e di riconoscenza da parte degli eredi di terza generazione, i cugini Matteo, Marcello e Carlotta con il fratello Alessandro, nei confronti del capostipite della famiglia. Il lancio celebra due ricorrenze: i cento anni dalla nascita del nonno e i 120 anni di storia della cantina trentina. La Riserva è frutto di un rigoroso lavoro di selezione delle parcelle da cui attingere il miglior Chardonnay di montagna (600 metri di altezza), un assemblaggio magistrale e sedici anni di affinamento. Di questa bollicina d'autore da collezione ne esistono meno di sette mila esemplari. All'interno del cofanetto, oltre alla bottiglia, è contenuta una card con QR code grazie al quale è possibile scaricare, attraverso un'esperienza personalizzata e guidata, il proprio Non fungible token composto in maniera artistica. **(fp)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA VALENTINI

LUNGO RIO DI ANTERMONT, 2 - CANAZEI (TN)

L'Enoteca Valentini a Canazei nel cuore delle Dolomiti (tel. +39 0462 601134) è punto di riferimento dal 1950 per l'offerta dei suoi vini e per quella dei prodotti tipici del Trentino. Oggi Stefan e Christian Valentini hanno introdotto anche un Wine Bar, continuando a proporre una ricca selezioni di etichette, 800 le referenze, provenienti dal Trentino, ben integrata anche da un'articolata selezione del meglio dell'enologia del Bel Paese:

COSA VENDE

Manfred Nossing, Alto Adige Valle Isarco Kerner 2021 - € 18,50
Belle le sensazioni offerte da questo bianco non privo di carattere

Terlan, Alto Adige Terlano Sauvignon Quarz 2020 - € 48,00
Uno dei bianchi di riferimento dell'Alto Adige

Pojer e Sandri, Vigneti delle Dolomiti Palai Müller Thurgau 2020 - € 12,50
Bianco sapido al gusto e avvolgente negli aromi

Eugenio Rosi, Vallagarina Esegesi 2017 - € 24,50
Artigiano del vino che produce etichette di grande personalità

Conterno, Barbera d'Alba Francia 2019 - € 45,00
Sempre di qualità superiore le etichette prodotte da Roberto Conterno

Fontodi, Toscana Rosso Flaccianello della Pieve 2017 - € 98,00
Uno dei Supertuscan di assoluto riferimento

Tedeschi, Amarone della Valpolicella Marne 180 2019 - € 32,50
Sempre ben eseguiti i prodotti della famiglia Tedeschi

Burlotto, Barolo 2018 - € 68,00
Una delle firme storiche del vino rosso più importante del Piemonte

Bruno Grigolli, Trentino Superiore Trilogia Riserva 2017 - € 28,50
Rosso capace id raccogliere in sé finezza e carattere

Falkenstein, Alto Adige Valle Venosta Riesling 2020 - € 21,50
Forse la migliore versione altoatesina del vitigno teutonico

COSA CONSIGLIA

Moser, Trento Brut Nature 2015 - € 34,50
Ben eseguito lo spumante di casa Moser

Pisoni, Trento Brut 2019 - € 19,50
Spumante piacevolmente fresco e saporito

Cesconi, Trento Extra Brut Cuvée Blauwal - € 24,50
Metodo Classico ben articolato negli aromi e dal gusto convincente

Maso Martis, Trento Dosaggio Zero Riserva 2018 - € 36,50
Sempre affidabili le etichette dell'azienda della famiglia Martis

Ferrari, Trento Brut Perlé 2017 - € 29,90
Gli spumanti della storica casa di Trento non deludono mai

De Vescovi, Spumante Pas Dosé Blanc de Noir K500 2014 - € 42,50
Blanc de Noir dal buon impatto complessivo

Revi, Trento Extra Brut Rosé Cavaliere Nero Riserva 2015 - € 32,50
Rosé di buona impostazione, immediatamente godibile

Bellaveder, Trento Brut Nature Riserva 2018 - € 23,50
Dai timbri aromatici ben a fuoco e dal profilo gustativo caratteriale

Methius, Trento Brut Riserva 2017 - € 39,00
Una delle firme storiche della spumantistica trentina

Donati, Trento Extra Brut Cuvée del Drago Riserva 2018 - € 34,50
Metodo Classico ben eseguito dagli aromi fragranti e dal gusto sapido

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO

POJER E SANDRI

Spumante Brut Rosé

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 52.330
Prezzo allo scaffale: € 23,50
Azienda: Az. Agricola Pojer e Sandri
Proprietà: Fiorentino Sandri, Mario Pojer
Enologo: Mario Pojer

Il duo formato da Mario Pojer e Fiorentino Sandri rappresenta l'anima più estrosa e sperimentale del Trentino enoico. E non poteva certo mancare un approccio del tutto originale anche in fatto di spumanti. Il Brut Rosè 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 tostati a rifinitura. In bocca, il sorso è cremoso, consistente e sapido dallo sviluppo incisivo e dal finale lungo su toni speziati e ancora fruttati. Dalla 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, 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.

(fp)

LA SORPRESA

SAN LEONARDO

Doc Trento Brut Blanc de Blanc Marchesi Guerrieri Gonzaga Riserva Privata

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Vitivinicola San Leonardo
Proprietà: Marchesi Guerrieri Gonzaga
Enologo: Carlo Ferrini

Nel panorama enoico del Trentino la Tenuta San Leonardo dei Guerrieri Gonzaga occupa una speciale posizione per la sua produzione di alto livello, soprattutto rossista. Nasce qui infatti uno dei migliori tagli bordolesi all'italiana, costantemente nell'eccellenza assoluta di questa tipologia. Ma nell'azienda con sede ad Avio, 40 ettari a vigneto in biologico per una produzione complessiva di 270.000 bottiglie, si è dapprima intrapreso anche un percorso bianchista e - nel recente passato - si è passati alla realizzazione di un Metodo Classico, ciliegina sulla torta per una realtà costantemente impegnata a realizzare vini raffinati. Si tratta di uno Chardonnay in purezza, che sosta sui suoi lieviti per almeno 36 mesi. La speciale versione Riserva Privata 2015, oggetto del nostro assaggio, possiede bagaglio aromatico dai tratti floreali e leggermente fruttati, con tocchi di pan-brioche e lampi affumicati. In bocca, il sorso è pieno, fragrante, continuo e dalla carbonica fine. Lo sviluppo è ben profilato e sapido e il vino si congeda ampio e persistente, con richiami agrumati e toni gessosi a contrasto.

(fp)

Associazione Italiana Sommelier

SPUNTATURE

L'APPEAL IN CRESCITA DEL TRENTODOC

I numeri non sono tutto ma spesso aiutano a capire un fenomeno. Quantomeno a tracciarne i confini. La crescita esponenziale, nel recente passato, del Trentodoc testimonia la bontà di un lavoro che scava in profondità alle radici di un terroir (squisitamente pede-montano, con 1.154 ettari vitati dedicati alla produzione di Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco e Pinot Meunier, divisi tra 74 comuni viticoli della provincia di Trento, tra Valle dell'Adige, Val di Cembra, Vallagarina, Valle del Sarca, Valsugana e Valli Giudicarie) per offrire al mercato un prodotto dalle caratteristiche uniche. Solo nel 2021 sono state vendute oltre dodici milioni di bottiglie per un fatturato complessivo del settore che ha raggiunto i 150 milioni. E, per il futuro prossimo, le attese sono assolutamente positive. Una crescita che ha nella compattezza delle 64 case spumantistiche, coordinate dall'Istituto Trento Doc, un suo ormai consolidato baluardo. Ma non solo. C'è la Fondazione Mach, impegnata nella formazione dei tecnici e nella ricerca scientifica. E poi ci sono i vini. Accomunati da determinate caratteristiche, ma differenziati da lavorazioni e maturazioni diverse, come nei dosaggi e nella moltitudine di interpretazioni, a formare una policromia all'insegna della qualità e del richiamo ad un territorio, che vede un crescente interesse vero le Riserve e le loro evoluzioni, seguite dai Brut Nature e i Rosati. Una storia che WineNews segue ormai da un lustro, considerando questo ultimo numero, a partire dagli speciali del 2018, 2019, 2020 e 2021. Continuando a trovare vini significativi sia tra le nuove che tra le vecchie aziende. Spumanti che, al di là delle esigenze editoriali, meritano almeno una citazione come nel caso dei prodotti di Gaierhof, Monfort, Salizzoli, Cantina Rotaliana, Cantina di Riva, Marco Tonini, Vidi, Cantina di Trento.

PAROLA DI RISTORANTE

RIFUGIO MARANZA

STRADA PER MARANZA, 23 - PASSO DEL CIMIRLO (TN)

Tel: +39 328 4811438
Sito Web: www.rifugiomaranza.it

Il Rifugio Maranza, ristorante a pochi chilometri da Trento, immerso in un bosco a mille metri d'altezza, è condotto dallo chef Paolo Betti, che lavora in larghissima parte con materie prime prodotte nel proprio allevamento biologico, guadagnandosi meritatamente la presenza nell'alleanza dei cuochi di Slow Food. Cucina decisamente dai sapori di territorio a partire dal tagliere di salumi tipici - Luganega e Kaminwurst di pecora, pancetta coppa e speck di maiale - e nell'offerta di formaggi: nostrano di Lavarone, nostrano del Primiero, Casolet della Val di Sole. Tra i primi da segnalare le tagliatelle di farina integrale (ancora prodotta "in casa") all'uovo d'oca, finferle fresche e chips di segale e tra i dolci "la rosada": un budino della tradizione fatto con panna, miele e uova servito con crumble al cioccolato e coulisse di lampone.

(are)

LA TOP 5 DEL "RIFUGIO MARANZA"

1° **Villa Corniole,** **Trento Brut Salìsa - € 38,00**
Buona fragranza e vivacità nel sorso di questo Metodo Classico

2° **Methius,** **Trento Brut Riserva - € 70,00**
Una delle etichette più rappresentative della spumantistica trentina

3° **Maso Martis,** **Trento Brut Madame Martis Riserva 2011 - € 150,00**
Conquista con continuità l'eccellenza assoluta

4° **Pojer e Sandri,** **Spumante Brut Rosè - € 40,00**
Sempre dotati di carattere i vini dell'azienda di San Michele all'Adige

5° **Ferrari,** **Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva 2009 - € 190,00**
Uno dei simboli della spumantistica italiana

IL BUONO DEL TERRITORIO

CASOLET DELLA VAL DI SOLE PRESIDIO SLOW FOOD

CASEIFICIO SOCIALE PRESANELLA
VIA QUIRINO BEZZI, 7
MEZZANA (TN)

Tel: +39 0463 757282
Sito Web: caseificiopresanella.com

Il formaggio Casolet, Presidio Slow Food, porta nel nome la sua origine latina: "caseulus", ovvero piccolo formaggio. Gli abitanti di alcuni paesi della Val di Sole, Rabbi e Pejo in Trentino, come Celentino, dove appunto si produce il caseulus, venivano chiamati "casoletti". Si tratta di un cacio di montagna a pasta cruda e tenera fatto con latte vaccino intero. Un tempo si produceva solo in autunno, quando le mandrie erano già scese dagli alpeggi e le mungiture giornaliere erano scarse: era il formaggio di casa per eccellenza, piccolo, versatile, da consumare in famiglia nei mesi invernali. Le forme più tradizionali hanno ancora oggi uno scalzo di circa 10 centimetri per 10 circa di diametro, in totale un chilogrammo scarso di peso, ma ne vengono prodotte anche di altre taglie, a seconda della disponibilità di latte. Per la produzione di questo formaggio viene utilizzato latte intero, travasato nella caldaia di lavorazione e scaldato. Dopo l'aggiunta del caglio, si lascia riposare la cagliata per poi romperla in granuli, quindi viene agitata. Si lascia successivamente depositare sul fondo la massa e si travasa negli stampi. Gli stampi sono rivoltati più volte nello stesso giorno a temperatura ambiente. Il giorno successivo si immergono le forme in una salamoia per alcune ore oppure si salano le forme a secco per 3 giorni. Ottima la versione proposta dal Caseificio Presanella, che dal 1979, raccoglie 38 soci conferenti, proprietari di piccole aziende situate nell'Alta Val di Sole, producendo formaggi come questo, testimoni della tradizione più profonda del Trentino.

(fp)

INFORMAZIONI:

Alessandro Regoli: +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

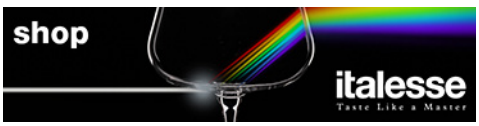
Sito: www.winenews.it - Email:

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

Foto di copertina: © Silvia Sommadossi - 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 iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it