

# Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 217 - Dicembre 2023 - 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



DICEMBRE 2023

# IL TRENTODOC



### MASO MARTIS

Doc Trento Brut Madame Martis Rare  
Vintage Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Meunier

Bottiglie prodotte: 1.250

Prezzo allo scaffale: € 115,00

Azienda: [Maso Martis Società Agricola](#)

Proprietà: Stelzer Alessandra e Maddalena

Enologo: Matteo Ferrari

Il Brut Madame Martis Rare Vintage Riserva 2013 è di colore giallo paglierino brillanti dai riflessi. Fitto, stratificato e intenso il suo patrimonio aromatico, che sa di frutta esotica fresca, ananas in particolare, gelsomino, glicine, agrumi gialli canditi, camomilla, crema pasticcera e sale. In bocca la carbonica è fine, persistente e vellutata, per un sorso avvolgente e dal bel ritorno agrumato, che si congela con un finale lungo, sapido e compatto. Maso Martis, di proprietà della famiglia Stelzer, figlie comprese, è senz'altro una perla della spumantistica di montagna trentina e conta su 10 ettari a vigneto coltivati in biologico, per 90.000 bottiglie di produzione complessiva.

(are)

### MOSER

Doc Trento Extra Brut Rosé

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Azienda Agricola Francesco Moser](#)

Proprietà: famiglia Moser

Enologo: Matteo Moser

Le uve di Pinot Nero, che compongono questo rosato della cantina Moser, provengono dal vigneto Doss dei Cedri a Maso Warth, riconoscibile da maestoso Cedro che svetta sui filari ordinati della sua collina. Piantato nel 1980, ospita le viti più antiche di questa porzione settentrionale delle colline di Trento, dove - da allora - ha sede anche la cantina. I suoi grappoli vengono pressati interi e il loro mosto è messo a fermentare in acciaio; il vino sosta poi per 3 anni sui lieviti. L'annata 2018 profuma intensamente di iris e frutti di bosco, mostrando un lato dolce ma anche ispido; in bocca sviluppa una cremosità intensamente agrumata e sapida, che chiude su note ematiche e astringenti.

(ns)

### ALTEMASI

Doc Trento Brut Blanc de Noirs

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Cantina Altemasi](#)

Proprietà: Consorzio Cavit

Enologo: Paolo Turra

Fiore all'occhiello della produzione [Cavit](#), [uno dei colossi della cooperazione vinicola trentina](#), Altemasi è la sua casa spumantistica ormai collocata stabilmente tra le migliori Maison del Trentino e non solo. Il Brut Blanc de Noir è ottenuto dalle uve allevate nei pendii della Valle di Cembra e resta sui suoi lieviti per oltre 36 mesi. La versione 2019 possiede delicati sentori di ciliegia in apertura, a cui fanno seguito rimandi ai fiori di campo freschi, note di vaniglia e cannella, agrumi, lieviti e tè. Fragrante e ben dosata la carbonica, ad ampliare un sorso dalle suggestioni speziate e saline, mentre nel finale persistente, tornano aromi fruttati e sensazioni sapide.

(are)

### ROTARI

Doc Trento Brut Blanc de Blancs Flavio  
Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Nosiso](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

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 2015 profuma di miele, frutta bianca matura, fiori appassiti, lievito, e tocchi affumicati. In bocca il sorso è cremoso, pur non mancando di fragranza acida e carbonica ben dosata, terminando con un 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.

(fp)

## EDITORIALE

### UN PERCORSO VIRTUOSO

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 easy e versatile, fuori dai riti un po' datati del cavatappio del decanter, pare essere la quadratura del cerchio. È un vino che si può apprezzare 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. Ma al di là di questa solida componente, in Trentino, soprattutto nel recente passato, non si è soltanto approfittato di un trend, qualcuno direbbe di una moda. Si è cercato, e pare con successo, di [costruire un vero e proprio "sistema", che potesse anche mettere al riparo dalle incertezze del futuro](#) (ed oggi, lo sappiamo bene, lo scenario economico e politico è preoccupante e sta creando grandi insicurezze). [Si è lavorato per creare una compattezza tra le 64 case spumantistiche, coordinate dall'Istituto Trentodoc](#), dove ci fosse lo spazio per il produttore artigianale come per il top player i cui prodotti sono sul podio della Formula 1 e le grandi cooperative del territorio, ago della bilancia fondamentale per l'economia di tutta una Regione. Ma non solo. C'è anche la Fondazione Mach, impegnata nella formazione dei tecnici e nella ricerca scientifica. E poi, evidentemente, ci sono i vini. Accomunati da determinate caratteristiche, ma differenziati da lavorazioni e maturazioni diverse, a [formare una policromia all'insegna della qualità del Metodo Classico e del richiamo ad un territorio](#).

Buona lettura.

## METHIUS

Doc Trento Brut Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Vinicola Fratelli Dorigati](#)

Proprietà: famiglia Dorigati

Enologo: Michele e Paolo Dorigati

Il Brut Methius Riserva è nato nel 1986 ed è ottenuto da un uvaggio a base di Chardonnay - che viene fermentato in barrique - e Pinot Nero provenienti dalle colline di Faedo e Pressano, restando sui suoi lieviti per cinque anni di media. La versione 2018 profuma di frutti bianchi e rossi, crosta di pane e spezie. In bocca il vino si muove dinvolto tra carbonica e acidità vivaci, che lo rendono croccante ed incisivo. La famiglia Dorigati, pioniera della spumantistica di montagna, è una delle firme storiche del Trentino enoico ed oggi è condotta dai cugini Paolo e Michele, che gestiscono 10 ettari di vigneto per una produzione di 100.000 bottiglie sempre di ottima esecuzione.

(fp)

## CESARINI SFORZA

Doc Trento Noir Nature 1673

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Cesarini Sforza Spumanti](#)

Proprietà: Consorzio Cavit

Enologo: Andrea Buccella

Eleganza e complessità caratterizzano il Cesarini Sforza 1673 Noir Nature, un Metodo Classico realizzato esclusivamente con uve di Pinot Nero, coltivate nei ripidi terrazzamenti dell'alta Val di Cembra trentina, che nella versione non dosata sviluppa l'essenza più pura del Trentodoc e del Pinot Nero. Dopo l'affinamento sui suoi lieviti e la realizzazione della cuvée, il vino passa al tiraggio che segna l'inizio del percorso in bottiglia: qui, oltre alla seconda fermentazione, lo spumante riposerà sui lieviti per 48 mesi. Al naso 1673 Noir Nature offre subito sentori di frutta tipici, pepe e orzo che si evolvono in sensazioni più complesse e speziate. In bocca ha una persistenza lunga e sapida.

## ABATE NERO

Doc Trento Brut Domini Nero

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 7.500

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Abate Nero Società Agricola](#)

Proprietà: Roberta Lunelli

Enologo: Andrea Tieffenthaler

Ottenuto da Pinot Nero in purezza e affinato sui lieviti per 45 mesi, il Domini Nero 2017 è spumante ampio e complesso al naso, dove emergono i profumi di lampone, frutta gialla matura, iris, maggiorana, pasticceria, agrumi canditi e roccia bagnata. In bocca il sorso è fine e sapido, dalla carbonica composta, e dal finale agrumato con piacevole nota balsamica di chiusura. Abate Nero, una delle aziende di riferimento della spumantistica di montagna trentina ed oggi condotta da Roberta Lunelli e Stefano Sebastiani, produce complessivamente 70.000 bottiglie, selezionando le uve allevate da fidati viticoltori che le coltivano nelle loro vigne di Lavis e della Valle di Cembra.

(are)

## SIMONCELLI

Doc Trento Brut

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agr. Armando Simoncelli](#)

Proprietà: Armando Simoncelli

Enologo: Enrico Chiasera

Richiama profumi e sapori chiari, questo Chardonnay in purezza di Simoncelli, unico Trentodoc fra le referenze prodotte dalla cantina (fra 3 bianchi, 5 rossi e un rosato da Schiava). Fiori di campo e di taglio, scorza di limone, un accenno di mela e di crema chantilly e infine di iodio, accolgono l'olfatto, mentre in bocca esordisce cremoso e dolce, ben bilanciato da sensazioni asprigne e da sapori erbacei e agrumati; un sorso capace di lasciare il palato piacevolmente pulito. È dal 1977 che Armando Simoncelli (oggi aiutato da tutta la famiglia) cura e vinifica le uve delle sue vigne a sud di Rovereto: circa dodici ettari in località Navesel che ospitava l'antico porto sul fiume Adige.

(ns)

## LA GRIFFE



## LETRARI

Doc Trento Dosaggio Zero Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Letrari Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Letrari

Enologo: Lucia Letrari

L'enologo Leonello Letrari muove i suoi primi passi professionali a partire dal 1961, quando sperimenta uno dei primi uvaggi bordeaux italiani. Nel 1963 l'attenzione si sposta verso la spumantizzazione, che lo vede protagonista di uno dei primi Metodo Classico trentini con il marchio "Equipe5". È il 1976, invece, quando, insieme alla moglie Vittoria, inizia il suo percorso personale nel mondo enoico trentino, creando quella realtà produttiva che oggi conosciamo come l'azienda vitivinicola di famiglia. Nel 1987, Lucia Letrari, fresca enologa diplomata alla Fondazione Edmund Mach, comincia a lavorare con il padre. Nasce in questi anni la prima cuvée Trentodoc a marchio Letrari e l'idea di produrre un rosso ottenuto da una "selezione", composta dalle uve Marzemino provenienti da piccole partite di qualità. Segue poi l'introduzione del rosso "Ballistarius", ottenuto da un blend di uve internazionali e locali. Nel 2017, dopo la scomparsa del padre, prendono in mano definitivamente la cantina di famiglia Lucia e Paolo Emilio, coadiuvati, a loro volta, dai propri figli Martina Ludovica, Margherita, Maria Vittoria e Maria Emilia. Oggi, l'azienda con sede a Rovereto è una solida compagine della spumantistica trentina e conta su 23 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie, distribuite, evidentemente, soprattutto, su una ricca gamma di spumanti composta da: 976 Riserva del Fondatore, Cuvée Blanche, Dosaggio Zero, Brut, Brut Rosé, Quore Riserva, Quore Pienne Riserva, Dosaggio Zero Riserva (oggetto del nostro assaggio), Brut Riserva e 4+ Rosé Riserva. Spumanti plasmati dal microclima dolomitico della Vallagarina - a sua volta caratterizzato dall'Adige e influenzato dall'Ora del Garda - che esprimono vini fragranti e raffinati, sempre ben centrati e segnati da una esecuzione ineccepibile. A questi, si aggiungono anche, come la storia aziendale impone, i vini fermi: Moscato Rosa, Chardonnay, Pinot Grigio, Marzemino, Marzemino Selezione, Teroldego, "Maso Lodron" (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot), Cabernet Franc e "Ballistarius" (ancora un blend a base di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot), declinati con stile moderno e accattivante. Il Trentodoc Dosaggio Zero Riserva 2017 è nitido e complesso al naso e mette in fila rimandi aromatici di fiori appassiti, agrumi, lime in particolare, susina e albicocca, ma anche sfoglia dolce, mandorle salate e spezie. Al palato l'acidità è vivace e affilata, la carbonica setosa e ben dosata, a spingere uno sviluppo dal bel frutto croccante, fino ad un lungo finale appagante dai rimandi speziati.

(fp)





## TENUTA SAN LEONARDO

Doc Trento Brut Blanc de Blancs Marchesi Guerrieri Gonzaga Cuvée Pietra

Vendemmia: 2019  
 Uvaggio: Chardonnay  
 Bottiglie prodotte: 25.000  
 Prezzo allo scaffale: € 30,00  
 Azienda: [Azienda Vitivinicola San Leonardo](#)  
 Proprietà: Marchesi Carlo Guerrieri  
 Gonzaga  
 Enologo: Carlo Ferrini

Il Marchesi Guerrieri Gonzaga Brut Cuvée Pietra 2019 rifermenta in bottiglia per 36 mesi. I suoi profumi rimandano ai fiori e ai frutti bianchi, con tocchi di agrumi canditi, e pan-brioche. In bocca il sorso è sapido, fragrante e cremoso, dall'allungo finale persistente e vivace. Nel panorama enico del Trentino la Tenuta San Leonardo occupa una speciale posizione per la sua produzione di alto livello, soprattutto rossista. Ma nell'azienda con sede ad Avio, si è dapprima intrapreso un percorso bianchista e - nel recente passato - si è passati alla realizzazione di Metodo Classico, ciliagina sulla torta per questa realtà attorniata dalle Alpi, costantemente impegnata a realizzare vini raffinati.

(fp)

## LEVII

Doc Trento Brut Riserva

Vendemmia: 2016  
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
 Bottiglie prodotte: 5.000  
 Prezzo allo scaffale: € 31,00  
 Azienda: [LEVII Società Agricola](#)  
 Proprietà: Simone Berasi  
 Enologo: Mattia Filippi

Questa volta non siamo in Val di Cembra o Val d'Adige. Siamo nella Valli Giudicarie, fra Stenico e Bleggio, dove i cugini Cesare e Simone Berasi hanno iniziato a fare vino nel 2012, a partire da una vigna ereditata, e poi altre, anche abbandonate. Oggi vivono di 21 ettari e 115.000 bottiglie, a confermare la vocazione della zona, chiamata nel dialetto locale "Levii" - le viti. Il Brut Riserva proviene da vigna Prada: 700 metri di altezza, esposizione a Sud, pendenza del 40%, escursioni termiche decise. Ora del Garda costante. La versione 2016 profuma di fiori, gesso e piccola pasticceria; in bocca la cremosità è sapida e ha il gusto dell'albedo, del mango, della mora in caramella e di erbe di campo.

(ns)

## ROVERÉ DELLA LUNA

Doc Trento Extra Brut Vervé Riserva

Vendemmia: 2016  
 Uvaggio: Pinot Nero e Bianco, Chardonnay  
 Bottiglie prodotte: 2.100  
 Prezzo allo scaffale: € 29,00  
 Azienda: [Cantina Roveré della Luna](#)  
 Società Cooperativa Agricola  
 Proprietà: Consorzio Cavit  
 Enologo: Carloalberto Gasperi

Ottenuto da un uvaggio a base di Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco, il Vervé Riserva 2016 è in parte fermentato in barrique, rifermentando successivamente in bottiglia per oltre 60 mesi. Al naso si susseguono aromi di fiori bianchi, frutta esotica fresca, miele e lieviti, con tocchi affumicati e speziati. In bocca il sorso è tendenzialmente ricco e cremoso, dalla carbonica ben dosata e dal finale fragrante ed intenso su ritorni fruttati e speziati. La Cantina Roveré della Luna nasce nel 1953 come cantina sociale, ed oggi raccoglie 300 soci conferitori, che coltivano 430 ettari a vigneto, dislocati ad altezze variabili sulla superficie del mare che vanno dai 200 ai 950 metri.

(fp)

## TENUTE VIDÌ

Doc Trento Brut De la Cros Riserva

Vendemmia: 2016  
 Uvaggio: Chardonnay  
 Bottiglie prodotte: 2.000  
 Prezzo allo scaffale: € 37,50  
 Azienda: [Tenute Vidi](#)  
 Proprietà: famiglia Vidi  
 Enologo: Vito Piffer

Il Brut De la Cros Riserva 2016 - Chardonnay in purezza che proviene dalla Valsugana, dalla Val d'Adige e dalla Val di Cembra - appare di un bel giallo paglierino brillante e profuma di fiori bianchi e fragole, con tocchi di crosta di pane e lievi rimandi erbacei. In bocca è sapido e leggero, dalla carbonica misurata, a renderlo immediatamente piacevole nel suo fragrante sviluppo, fino ad una chiusura ancora saporita e dai rimandi fruttati. L'azienda della famiglia Vidi con sede a Verla di Giovo è una giovane realtà che, per adesso, oltre al vino oggetto del nostro assaggio, produce altri tre spumanti: Brut, Pas Dosé (entrambi Chardonnay in purezza) e Brut Rosé (uvaggio di Chardonnay e Pinot Nero).

(fp)

## VINTAGE



### FERRARI

Doc Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Collezione

Vendemmia: 2004  
 Uvaggio: Chardonnay  
 Bottiglie prodotte: 4.230  
 Prezzo allo scaffale: € 700,00  
 Azienda: [Ferrari F.lli Lunelli S.p.A.](#)  
 Proprietà: famiglia Lunelli  
 Enologo: Ruben Larentis

Solo in annate davvero eccezionali e dopo quasi 18 anni, le uve Chardonnay del Maso Panizza si trasformano in Giulio Ferrari Collezione, una sfida al tempo che dura dal lontano 1902, quando Giulio Ferrari avviò la sua produzione di metodo classico, in una Trento ancora sotto l'Impero Austro-Ungarico. Fu un visionario e da appassionato dello Champagne andò spesso in Francia per selezionare lo Chardonnay con cui creare spumanti longevi e di qualità sulle colline del Trentino. Bruno Lunelli acquistò (indebitandosi) la sua cantina, suo figlio Mauro proseguì le sperimentazioni nascondendo le bottiglie per provarne l'invecchiamento e così nacque nel 1972 la prima Riserva del Fondatore dedicata a Giulio Ferrari, con 7 anni sui lieviti. La sfida al tempo nel 1995 portò alla nascita del primo Giulio Ferrari Collezione la cui terza edizione è relativa all'annata 2004: una meraviglia dalle note terziarie balsamiche, con elementi speziati, frutta secca, miele e agrumi canditi, dall'eccezionale energia e dal finale armonico e persistente. [L'epopea di Giulio Ferrari prosegue, una storia di passione e dedizione che sfida il tempo.](#)

(Chiara Giovoni)

## L'OUTSIDER



### TERRE DEL LAGORAI

Doc Trento Dosaggio Zero Victor

Vendemmia: 2018  
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
 Bottiglie prodotte: 2.000  
 Prezzo allo scaffale: € 34,00  
 Azienda: [Terre del Lagorai](#)  
 Proprietà: D. Capra, S. Dalledonne, E. Dandrea, F. Sandri, M. Trentinaglia, Q. Purin, C. Staudacher  
 Enologo: Stefano Dalledonne

Sono in tanti, stanno in alto e molto a destra della denominazione del Trentodoc. I 7 soci delle Terre del Lagorai nel 2016 si mettono insieme per dare un'identità a (parte delle) uve che fino a prima conferivano. Cinque di loro possiedono già aziende agricole, coltivando piccoli frutti, mele, fragole e, ovviamente, grappoli, in vigne piantate a nord di Borgo Valsugana, sul Lagorai appunto, e ad Olle, a sud del paese. Un progetto impegnativo, che ha avuto bisogno di una cantina nuova e di tanta sperimentazione. Oggi 10 ettari dei 50 totali vengono vinificati "in casa", dando vita a 50.000 bottiglie suddivise in 7 etichette: 3 spumanti e 4 vini fermi, a base Chardonnay, Pinot Nero, Kerner e Solaris. I 3 spumanti si chiamano (in tedesco) come i proprietari che si sono succeduti al maniero austro-ungarico Castel Ivano, dove ha sede la cantina: Karl (come Carlo Staudacher, attuale tenentario e socio), Franz (il nonno) e Victor, il padre. Victor, appunto: nella versione 2018 c'è la dolcezza del talco e dei frutti gialli maturi, l'asprigno dell'agrume a bilanciare; il sorso è minerale, dall'effervescenza aderente e dal sapore pulito di bergamotto.

(ns)



### LA DISPENSA DELLE DUE TRAVI

VIA DEL SUFFRAGIO, 20 / VIA TORRE VERDE, 66 - TRENTO

L'Enoteca [La Dispensa](#) (tel. +39 0461 096502) si trova proprio di fronte alla Locanda delle Due Travi a Trento, e propone una vasta offerta dei vini del Trentino enoico - passando in rassegna le cantine più prestigiose dell'areale - disponibili anche al ristorante. Ovviamente c'è spazio per i vini più significativi provenienti dalle altre regioni d'Italia e propone una interessante selezione di bollicine francesi:

#### COSA VENDE

**Pol Roger, Champagne Brut - € 80,00**

Una delle Maison più significative della Champagne

**Maso Furli, Trentino Gewürztraminer 2022 - € 24,00**

Bianco profumato e appagante nel suo sorso

**Endrizzi, Vigneti delle Dolomiti Chardonnay Masetto Doré 2016 - € 31,20**

Vino dai profumi intensi e dal gusto ricco e intenso

**Rosi, Vallagarina Rosato Riflesso 2022 - € 13,20**

Vino immediatamente piacevole sia al naso che negli aromi

**Foradori, Vigneti delle Dolomiti Teroldego Granato 2019 - € 58,20**

Un vero e proprio classico della produzione rossista trentina

**Tenuta Volpare, Trentino Pinot Nero 2021 - € 22,40**

Rosso che sa esprimere i tratti fondamentali della varietà borgognona

**Tenuta San Leonardo, Vigneti delle Dolomiti San Leonardo 2017 - € 112,00**

Uno dei migliori tagli bordolesi prodotti in Italia

**Sandrone, Barolo Aleste 2014 - € 112,00**

Barolo raffinato e dal piglio stilistico modernista

**Bertani, Amarone della Valpolicella Classico 2009 - € 88,00**

Probabilmente il migliore Amarone oggi prodotto in Valpolicella

**San Guido, Bolgheri Sassicaia 2008 - € 416,00**

Il vino italiano più famoso al mondo

#### COSA CONSIGLIA

**Bellaveder, Trento Nature Riserva 2019 - € 32,00**

Timbri aromatici ben a fuoco e profilo gustativo caratteriale

**Baldessari Bio Nativus, Spumante Dosaggio Zero - € 28,80**

Spumante dal gusto croccante e dai profumi intriganti

**Dall'O, Trento Pas Dosé Magnifico 2022 - € 25,60**

Buone sensazioni per questa bollicina profumata e dalla bocca agile

**Franz Haas, Spumante Pas Dosé 2017 - € 43,20**

I vini altoatesini di Franz Haas non deludono mai

**Pojer e Sandri, Spumante Extra Brut Cuvée 17/18 - € 41,60**

Sempre dotati di carattere i vini dell'azienda con sede a San Michele all'Adige

**André André, Spumante Brut Gran Cuvée 2018 - € 24,00**

Bollicine fresche e leggiadre, per uno spumante di buona armonia

**Maso Martis, Trento Brut Riserva 2018 - € 44,80**

Sempre affidabili le etichette dell'azienda della famiglia Martis

**Methius, Trento Brut Riserva 2017 - € 51,20**

Uno dei vini e delle firme storiche del Trentino enoico

**Ferrari, Trento Brut Rosé Perlé 2013 - € 61,60**

Grande incisività olfattiva e bocca di gran verticalità, fragranza e sapidità

**Cesconi, Trento Extra Brut Cuvée Blauwal - € 30,40**

Metodo Classico ben articolato negli aromi e dal gusto convincente

### LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



#### FONDAZIONE MACH

Doc Trento Brut Riserva del Fondatore Mach

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Fondazione Edmund Mach](#)

Proprietà: Provincia Autonoma di TN

Enologo: staff tecnico aziendale

C'è anche la produzione di vino (ovviamente) - sono 65 gli ettari vitati a disposizione - tra le numerose attività dell'Istituto Agrario San Michele all'Adige, uno dei centri della cultura agraria e viticola più prestigiosi d'Italia, fondato nel 1874 e che oggi porta nel nome, anche quello del suo fondatore ottocentesco. Oltre al lavoro di ricerca, l'Istituto è ormai tradizionalmente riconosciuto anche per la realizzazione di convincenti spumanti trentini, come dimostra, con continuità qualitativa confortante, la Riserva del Fondatore Mach, vero vino bandiera di questa realtà dai molteplici settori operativi. Si tratta di uno spumante prodotto a partire da un uvaggio a base di Chardonnay e Pinot Nero, lasciato sui suoi lieviti per 40 mesi. La versione 2019 possiede bagaglio aromatico decisamente floreale (tiglio) e fruttato (mela, agrumi), senza rinunciare alle consuete note di lievito, accompagnate da tenui cenni affumicati. In bocca il vino evidenzia una trama morbida e ritmata, di convincente dolcezza fruttata, che il suo sorso pieno e sapido conduce fino ad un finale avvolgente e leggermente ammandorlato.

(pf)

### LA SORPRESA



#### VALENTINI

Doc Trento Brut Rosé

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Valentini di Weinfeld](#)

Proprietà: Vivallis Società

Cooperativa Agricola

Enologo: Flavio Cristoforetti

Arminio Valentini fu uno dei pionieri della bollicine trentine, che iniziò a produrre nel 1899 ed esportare con successo anche in Austria (come Champagne Valentini da Calliano, Trento), tanto da fregiarsi del titolo nobiliare "di Weinfeld" - vigneto. Nel 1949 l'azienda viene acquisita dalla Società Agricoltori Vallagarina (cantina cooperativa fondata nel 1908, trasformata nel marchio Vivallis nel 2004 e composta oggi da oltre 700 soci e 950 ettari di vigneto), che decide di preservare la storia di Valentini, dedicandogli una linea di soli 3 spumanti: un Brut di Chardonnay in purezza; la nuova Riserva Arminio, cuvée bianca di Chardonnay e Pinot Nero; infine il Brut Rosé: Chardonnay e Pinot Nero provenienti da vigne far i 400 e i 650 metri di altezza, vinificati separatamente e poi uniti in blend prima della seconda fermentazione e la permanenza sui lieviti di 24 mesi. La versione 2020 profuma di frutta tropicale, tamarindo compreso, mora e rovi, con un accenno di sanguinella; il sorso è piacevolmente astringente e sapido, dallo sviluppo fresco e dalla chiusura delicatamente dolce.

(ns)

## SPUNTATURE

### ATTENTI ALLE SORPRESE

Il mondo delle bollicine italiane sta diventando sempre più importante. Sono oltre 1 miliardo le bottiglie che circolano in un anno degli spumanti tricolore (dati Icqrf, 1 agosto 2022 - 31 luglio 2023). E se ad occupare la prima posizione c'è il Veneto, grazie al fenomeno Prosecco - con oltre 700 milioni di bottiglie prodotte - seguito dal Piemonte - con oltre 200 milioni - ecco al terzo posto emergere il Trentino, che, insieme all'Alto Adige, piazza una crescita del +16% che lo colloca sul podio, precedendo addirittura la Lombardia (+13%). Di più. Guardando alle specifiche denominazioni, se il Prosecco Doc mantiene la testa (con una crescita del 3,05%) e anche l'Asolo Docg continua a crescere (4,89%) insieme alla Franciacorta (9,71%), il Trento Doc sta avendo a dir poco un'impennata (19,27%) superata solo dall'Alta Langa Docg (20,33%). Sono numeri che dovrebbero far riflettere sul percorso virtuoso intrapreso dalla spumantistica trentina, capace di posizionare correttamente il produttore artigianale, il top player internazionale e la mega cantina cooperativa, dentro un disegno qualitativo in grado di offrire un prodotto leggibile anche dal punto di vista del territorio (tanto da poter parlare di "bollicine di montagna"). Una storia che WineNews segue ormai da oltre un lustro, considerando questo ultimo numero, a partire dagli speciali del [2018](#), [2019](#), [2020](#), [2021](#) e [2022](#). 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 della Cantina di Cembra, di Maso Poli, di Elio Endrizzi, di Tonini, della Cantina di Aldeno, della Cantina di Trento, di Gaierhof, di Endrizzi, di Opera Val di Cembra e di Monfort, che troverete raccontati nei prossimi *Vini di WineNews*.

## IL BUONO DEL TERRITORIO



### SUCCO DI MELE ANTICHE BIOLOGICHE

**AZIENDA AGRICOLA  
PETRI ALESSANDRO**  
VIA DEI SPIAZZI DI ZIVIGNAGO, 29  
PERGINE VALSUGANA (TN)  
Tel: +39 349 3552775  
Sito Web: [www.aziendapetri.it](http://www.aziendapetri.it)

L'azienda della famiglia Petri è situata a Pergine Valsugana tra i 500 e i 600 metri di quota ed è suddivisa in 4 zone di coltivazione lungo le sponde del torrente Fersina e nei dintorni di Zivignago. Nel 2011 l'azienda è passata nelle mani di Orfeo, figlio di Alessandro Petri, che, fin dai primi anni '80, bandiva l'uso dei prodotti chimici per la difesa delle colture. Oggi - dopo oltre 20 anni da questa fondamentale scelta - l'intera produzione aziendale è certificata a biologico e progressivamente si stanno affacciando nelle pratiche di lavorazione dei terreni e delle piante i principi della biodinamica. L'azienda nel tempo si è dedicata con grande impegno al recupero di decine di varietà di mele antiche e ormai dimenticate, che rappresentano la produzione più caratteristica di questa realtà, oltre a garantire un significativo giacimento di biodiversità. Il succo di mela, forse il prodotto più noto di questa realtà, viene prodotto mettendo insieme tutte le varietà di mele coltivate in azienda. Si tratta di un prodotto squisitamente - è proprio il caso di dirlo - artigianale, il cui gusto può variare da un lotto all'altro a seconda della sua composizione in termine di mele. Essendo, infatti, le varietà antiche soggette ad una produttività discontinua, la composizione può variare a seconda della loro disponibilità. Si tratta di un prodotto dal sapore molto differente da quello dei classici succhi commerciali. Viene venduto in bottiglie di vetro da 0.7 l, non subisce alcuna filtrazione ed è pastorizzato. (fp)



## PAROLA DI RISTORANTE

### OSTERIA DEL PETTIROSSO

CORSO BETTINI, 24 - ROVERETO (TN)

Tel: +39 0464 422463

Sito Web: [osteriadelpettirosso.it](http://osteriadelpettirosso.it)

L'Osteria del Pettirosso, aperta dal maggio del 2001, si trova nel centro storico di Rovereto. Il locale propone una vera e propria "simbiosi" con i vini del suo territorio, accompagnata dalla valorizzazione dei piatti tipici della tradizione culinaria trentina, utilizzando, quando è possibile, i prodotti di stagione. Ma non solo. All'Osteria la tradizione viene spesso tradita rivisitando con fantasia e un pizzico di pazzia le ricette che le generazioni precedenti hanno lasciato alla contemporaneità, mescolando certezze, necessità e scoperta. Ecco allora la tartare di carne salada profumata al limone con burrata, crostini di pane e olio EVO del Garda, i canederli con speck e lukanica trentina, burro di malga e trentingrana e l'hamburger di Manzetta Prussiana, con verdure grigliate, patate al forno e salsa barbeque fatta in casa.

### LA TOP 5 DI "OSTERIA DEL PETTIROSSO"

- 1° Etyssa, Trento Extra Brut Cuvée N. 7 2018 - € 40,00**  
Blanc de Blancs dai profumi centrati e dalla bocca fine e fragrante
- 2° Cesconi, Trento Extra Brut Cuvée Blauwal - € 40,00**  
Metodo Classico ben articolato negli aromi e dal gusto convincente
- 3° Maso Martis, Trento Dosaggio Zero Riserva 2017 - € 45,00**  
Acidità ben calibrata, sorso pieno, succoso e di bella continuità
- 4° Cembra, Trento Dosaggio Zero Oro Rosso 2017 - € 40,00**  
Spumante piacevolmente fresco e saporito
- 5° Letrari, Trento Brut Riserva 2016 - € 50,00**  
Brut dai profumi freschi e articolati e dal gusto sapido e reattivo



# 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)

