

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 157 - Dicembre 2018 - Tiratura: 30.404 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



DICEMBRE 2018

IL TRENTODOC



ABATE NERO

Doc Trento Cuvée dell'Abate Riserva

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Abate Nero Società Agricola](#)

Proprietà: famiglie Eugenio de Castel

Terlago e Luciano Lunelli

Enologo: Luciano Lunelli

ALTEMASI

Doc Trento Graal Riserva

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Altemasi](#)

Proprietà: Cavit

Enologo: Anselmo Martini, Paolo Turra,

Fabrizio Marinconz

MOSER

Doc Trento Brut Nature Blanc de Blanc

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Francesco Moser](#)

Proprietà: famiglia Moser

Enologo: Matteo Moser

DORIGATI

Doc Trento Brut Methius Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Vinicola Fratelli Dorigati](#)

Proprietà: famiglia Dorigati

Enologo: Michele e Paolo Dorigati

È la prova in bottiglia che anche un Abate ha diritto a un piccolo peccato d'orgoglio, che gli verrà certo perdonato, e con assoluzione solenne, vista l'eccellenza degli esiti. Prodotto di punta di un'azienda di dimensioni misurate ma meritata reputazione, lunga sosta sui lieviti e alle spalle una vendemmia che ha fatto felici i vignaioli del Trento Doc, questa Cuvée top di gamma della casa coniuga tattilità importante a finezza della bolla, sensori classici di frutta secca e delicate nuance di pasticceria a bei toni agrumati e un finale speziato che lo rende ancor più intrigante e goloso. Certamente gastronomico, è però anche vino da pura festa del gusto.

(Antonio Paolini)

È il prodotto di punta della produzione spumantistica Cavit, uno dei colossi della cooperazione vinicola trentina. Stiamo parlando del Trentodoc Altemasi Graal Riserva, che ormai si colloca stabilmente tra le migliori interpretazioni di questa tipologia realizzate in Trentino. 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. La versione 2008 profuma di pesca gialla, mela matura e frutta tropicale, con cenni di pan brioche a rifinitura. Il palato è denso e cremoso, maturo eppure fragrante, con chiusura su una delicata e continua trama speziata.

Papà Francesco, carico di fama e gloria (in cantina c'è un magico spazio dedicato alle sue imprese e bici) ora fa un po' il gregario di lusso e un po' sta in ammiraglia. Ma quando c'è da pestar sui pedali e sprintare tocca a Matteo (cantina e vigna) e Carlo (marketing), nipote e figlio, far la volata. Cresce bene casa Moser, dopo l'innesto di gioventù, idee e nuove vigne, mentre sulle storiche (sito in Val di Cembra incluso) si lavora a tutta. E il test di basi e bottiglie in punta delinea bei traguardi. Intanto ecco il Nature 2012, elegante e freschissimo - da vero Moser - dopo la tappa di 60 mesi sui lieviti e, da gran passista, pronto a fare ancora tanta strada.

(Antonio Paolini)

Brand della cantina Dorigati, Methius è sinonimo di Trentodoc di alta qualità, con uno stile e una personalità che ormai gli appassionati hanno imparato a conoscere e apprezzare. Entrando nel merito di questa Riserva 2012, una piccola percentuale di Chardonnay viene affinata fino al tirage in barrique, mentre il Pinot Nero, che entra nel blend, conosce solo l'acciaio. La presa di spuma in bottiglia viene protratta per ben 5 anni. Che vino è? Ha colore giallo paglierino intenso, struttura decisa e rotonda, perlage fine e gran bella persistenza. La materia, insomma, è solo uno strumento a sostegno dell'armonia complessiva e di una decisa silhouette gastronomica.

EDITORIALE

DENTRO IL TRENTODOC

Ci sono uomini che precorrono i tempi e tracciano percorsi. Visionari, certamente, capaci di immaginare il futuro e di costruirlo. Giulio Ferrari è tra questi, tassello indelebile e fondamentale della storia della spumantistica trentina, italiana e, ormai, internazionale. A inizio Novecento, durante i suoi viaggi studio in Champagne, ebbe una grande intuizione: produrre spumanti in Trentino, a partire da vigne ad alta quota. Tutto comincia da allora. Oggi le cose sono molto cambiate, la casa che porta il nome Ferrari è sempre un riferimento assoluto (anzi, più di prima), ma il numero di cantine produttrici in zona si è decisamente infittito, offrendo un panorama articolato e non privo di realtà di alto livello, capaci di produrre etichette di bella personalità e di confortante costanza

qualitativa. Per quanto ci riguarda, salutiamo con favore il fermento che si respira intorno alle bollicine italiane in genere, ma ci piacerebbe che quelle trentine, a partire proprio da una considerazione più consapevole del loro territorio (come già aveva intuito Giulio Ferrari), interessatissimo per la produzione di grandi Metodo Classico di montagna (il disciplinare prevede uve da vigne collocate fino ad 800 metri), fossero ancora di più protagoniste. Lo stile Trentodoc poi, è sempre più riconoscibile e quasi tutti i vini assaggiati in questa tornata sono sembrati coerenti e in deciso accordo con tratti gustativi e olfattivi comuni, oltre che di un livello molto buono. Bene così: sempre più appassionati guardano dalle parti di Trento quando vogliono un grande Metodo Classico italiano. E noi non facciamo eccezione.

Buona Lettura

MASO POLI

Doc Trento Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Maso Poli](#)

Proprietà: famiglia Togn

Enologo: Goffredo Pasolli

Un vino particolarmente importante per questa piccola ma agguerrita azienda a conduzione familiare, in produzione non da lungo tempo, ma già capace di connotare stile e qualità di Maso Poli. Si tratta di un TrentoDoc lasciato sui lieviti per 50 mesi che non nasconde le sue aspirazioni di vino da grande invecchiamento. Colore giallo paglia brillante, con bollicine fini, vivaci e persistenti. Al naso, subito in primo piano gli aromi classici dello spumante: dalle note di lievito a quelle di pan brioche e qualche cenno fruttato, floreale e speziato a contrasto. Al gusto non manca l'agrumo che sostiene un sorso piacevolmente ritmato, continuo e non privo di profondità.

ETYSSA

Doc Trento Extra Brut Cuvée N. 3

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.892

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Etyssa Spumanti](#)

Proprietà: Giovanni Grandi, Malcolm Salvadori, Stefano Bolognani e Federico Simoni

Enologo: Stefano Bolognani

Si prenda l'amicizia, quella solida di 4 ragazzi tutti coi piedi ben piantati in vigna, che si concedono la voglia di sperimentare con le bolle, giusto per il gusto di stapparle con gli amici. Si raggiungano le colline a nord est di Trento, quelle esposte al sole fino al tramonto, ventilate, fresche di notte e composte da rocce di origine glaciale. Infine, la passione, quella per un territorio, una storia, un destino, una professione, tutte unite da un file rouge: l'Adige, che dà quindi il nome al progetto. Ecco Etyssa. Giovanni, Stefano, Federico e Malcolm sono diventati grandi e oggi sono al loro terzo millesimo, che solca il sorso di fiori e agrumi. Un TrentoDoc (finalmente) freschissimo e schietto, come loro.

LA GRIFFE



MASO MARTIS

Doc Trento Rare Vintage Madame Martis Riserva

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Meunier

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 93,00

Azienda: [Azienda Agricola Maso Martis](#)

Proprietà: Antonio Stelzer

Enologo: Matteo Ferrari

Il Maso Martis di Antonio e Roberta ha ormai quasi 6 lustri alle spalle e inizia a dire la sua, con la stessa energica sicurezza che si addice ad un trentenne, che ha accumulato una discreta esperienza di vita, ma che ha ancora vivo l'entusiasmo di gioventù. 30 vendemmie che hanno portato questa piccola cantina trentina a diventare fra le più riconosciute e premiate del TrentoDoc: è di poche settimane fa la notizia che incorona proprio questa loro Madame Martis 2008 come l'unica bollicina italiana ad aver messo d'accordo 4 guide: Gambero Rosso, Vitae, Veronelli ed Espresso. E come si costruisce un tale successo? Con scelte oculate, per rispettare e preservare un tesoro di 12 ettari che attornia il maso e che si trova a nord est di Trento, sulle pendici del monte Argentario: 450 metri di altitudine, terreno limoso e calcareo, ricco di scheletro su roccia rossa trentina, brezza costante (e una vista mozzafiato sulla Val d'Adige e sui tramonti montani), che aiutano una gestione biologica, abbracciata fin da subito e certificata nel 2013. Con scelte coraggiose, per distinguersi dall'onnipresente blanc de blanc degli anni '90: avanti quindi al Pinot Nero e al Meunier, entrambi previsti dal disciplinare, ma al tempo poco utilizzati. Con scelte territoriali, perché quando si hanno radici profonde e passione, si fa squadra con chi ci sta attorno: artisti, associazioni, istituzioni e colleghi hanno qui trovato negli anni supporto per promuovere il Trentino e un certo modo di intendere la viticoltura e i rapporti umani. Tutto questo traccia un segno di distintività, che il mondo del vino sta evidentemente riconoscendo e premiando. La Riserva Madame Martis, arrivata al ventesimo compleanno, è probabilmente il simbolo di tutto questa sostanza. Nata nel 1999, voleva esprimere un territorio e un'annata nobilitati dal tempo, che, si sa, è gentiluomo, soprattutto se può lavorare su materia di qualità. Una cuvée imbottigliata in sole 500 bottiglie all'anno dal '99 al 2003, per diventare 1000 fino ad oggi, giusto per non strafare. E poi il nome: un suadente "Madame Martis", che celebra "la numerosa" presenza femminile in famiglia" (perché ci sono anche le figlie Alessandra e Maddalena, che oggi contribuiscono con le loro sensibilità alla gestione dell'azienda). Insomma: fragranza (Chardonnay), eleganza (Pinot Nero) e morbidezza (Meunier) in un sorso 2008 cremosissimo e largo, supportato da aromi terziari, che, inizialmente un po' eccessivi, poi permettono al vino di sviluppare persistenza e dolcezza: pasticceria, bergamotto, miele, mandorle e un avvolgente finale sapido.

BALTER

Doc Trento Pas Dosé Balter Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Balter](#)

Proprietà: famiglia Balter

Enologo: Paolo Inama

Un lavoro certosino, ben sostenuto dal tipico sottosuolo morenico, dal taglio artigiano della label e dal metodo d'un wine maker come Paolo Inama. Il risultato è espresso a dovere nel vino, fiore all'occhiello aziendale, figlio di Chardonnay e Pinot Nero allevati in parte a guyot e in parte con la riedizione (ammodernata) della pergoletta trentina, saggia risposta ai capricci climatici in corso. Le basi hanno una frazione - misurata - lavorata in legno. Ma è la freschezza nobile del frutto dopo 60 mesi di lieviti e la scelta del dosaggio zero a colpire d'impatto. L'ingresso in bocca è incisivo e il finale, con ricordi di golden e frutta secca, convince e conquista.

(Antonio Paolini)

ENDRIZZI

Doc Trento Dosaggio Zero Masetto Privé Riserva

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Cantina Endrizzi](#)

Proprietà: Paolo e Christine Endrici

Enologo: Vito Piffer

Una casa solida e ambiziosa, in pista dal 1885, e la sua scommessa d'eccellenza sull'asso pescato nel mazzo dei millesimi: un 2008 che, dalla Champagne in giù, sta premiando i più bravi tra gli spumantizzatori. Un blanc de blanc da vigneti di oltre 30 anni, e basi lavorate, in cerca di complessità sinfonica e persistente tensione, parte in acacia, parte in rovere francese e parte in acciaio. La lunghissima sosta sui lieviti ha prodotto una palette aromatica ricca e nobile, con sentori golosi di frutta gialla, tipiche nuance "boulangeres" (pane sfornato, burrosa brioche) e una netta personalità "gastronomica", con un finale gustativo dai palesi accenti balsamici.

(Antonio Paolini)



LA CANNA DA ZUCCHERO
CONVERTE LA LUCE SOLARE
IN SACCAROSIO.
E I CINICI IN CREDENTI.

NOMACORC
CLOSER TO NATURE



FONDAZIONE MACH

Doc Trento Mach Riserva del Fondatore

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.500

Prezzo allo scaffale: € 24,00

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

Proprietà: Provincia Autonoma di Trento

Enologo: Enrico Paternoster

C'è anche la produzione di vino (ovviamente) tra le numerose attività dell'Istituto Agrario San Michele all'Adige, uno dei centri della cultura agraria e viticola più datati e prestigiosi d'Italia. Tra questi merita un posto di primo piano la realizzazione di convincenti spumanti trentini, come dimostra, con continuità qualitativa confortante, la Riserva del Fondatore Mach. Il naso della versione 2012 è decisamente floreale (tiglio) e fruttato (mela, agrumi), senza rinunciare alle tipiche note di lievito accompagnate da tenui cenni affumicati. In bocca, il vino evidenzia una trama morbida e ritmata, di ottima dolcezza fruttata e dal finale leggermente ammandorlato.

LETRARI

Doc Trento Dosaggio Zero Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Letrari](#)

Proprietà: famiglia Letrari

Enologo: Lucia Letrari

Lionello Letrari, che purtroppo ci ha lasciati di recente, è stato uno dei maestri indiscussi per il vino trentino, e non solo per quanto concerne la spumantistica. Fra i suoi molteplici meriti l'aver fondato nel 1976 l'azienda che porta il suo cognome, oggi seguita dagli eredi inclusa la figlia Lucia, anch'essa enologa. Sempre grandi bollicine, quelle aziendali, come dimostra dopo oltre cinque anni di sosta sui lieviti anche questa Riserva non dosata: intensa, balsamica, fresca e tagliente, ma ben articolata al naso e al palato, con ricordi di fiori bianchi, agrumi, mela, mandorla e dolci da forno. Dalla chiusura fine e persistente, tal quale al suo perlage.

(Fabio Turchetti)

VINTAGE



FERRARI

Doc Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

Vendemmia: 1999

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: -

Azienda: [Cantine Ferrari](#)

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Ruben Larentis, Marcello Lunelli

La Ferrari di Trento 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 splendida cantina, chiacchierando con i protagonisti. Insomma, immergendosi e "respirando" a pieni polmoni l'atmosfera di questa solida realtà dal fascino austero, eppure dinamico, costantemente alla ricerca di nuove frontiere. A brillare senza tema di smentita il "solito" Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, certamente una delle pagine più belle e solide dell'enologia italiana. Il Giulio Ferrari, certamente non lo scopriamo oggi, è un grandissimo Metodo Classico, che non teme paragoni anche a livello internazionale. Prendiamo questo 1999 ad esempio: ha profumi eleganti e complessi, attraversati da una scia fresca che torna in un palato croccante e slanciato. Materico, come gli capita spesso, ha anche finezza da vendere ed un finale dalla spinta acida ancora vivacissima, che lascia presagire ancora un'ulteriore potenzialità di invecchiamento. Il solito fuoriclasse, insomma.

L'OUTSIDER



POJER E SANDRI

Vino Bianco Frizzante col fondo Zero Infinito

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Solaris

Bottiglie prodotte: 17.500

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [A. Agricola Pojer & Sandri](#)

Proprietà: Fiorentino Sandri, Mario Pojer

Enologo: Mario Pojer

Mario Pojer e Fiorentino Sandri hanno rappresentato e continuano a farlo una parte non secondaria dell'enologia trentina. Non tanto in termini di secoli sopra le spalle, benché l'azienda abbia preso le mosse nel 1975, un'era fa guardando alla gioventù della storia del vino tricolore, quanto in quelli della fantasia e dell'inventiva enoica. Un percorso fatto di complicità, amicizia, scelte estreme e successi che hanno lanciato l'azienda con sede nelle colline di Faedo tra le realtà più intriganti del panorama enoico tricolore. L'azienda conta su 26 ettari vitati, condotti a biologico, per una produzione media di 250.000 bottiglie, un portafoglio prodotti articolato e originale, che trova nello sperimentalismo, misto alla tradizione, un punto di forza e di distinzione. Ne è un buon esempio il Vino Bianco Frizzante col fondo Zero Infinito 2016, ottenuto da uve Solaris resistenti alle malattie. Un vino intrigante fin dai profumi che sotto un'apparente sensazione aromatica, lasciano passare note floreali e un fragrante fruttato, di mela, albicocca e cenni agrumati. In bocca, lo sviluppo è succoso e fresco.

CESARINI SFORZA

Doc Trento Extra Brut 1673 Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Cesarini Sforza Spumanti](#)

Proprietà: Gruppo La Vis

Enologo: Ezio Dallagiacoma

Data imprescindibile, il 1673, nella genesi di questa cantina oggi facente parte del gruppo La Vis. Il millesimo si riferisce infatti all'anno del matrimonio fra Livia Teresa Cesarini e Federico Sforza di Santa Fiora, unione da cui sarebbe poi disceso il nobile casato: un marchio strettamente territoriale, quindi, pur se la cantina ha mosso i primi passi solo nel 1974. La Riserva Extra Brut (che come tutta la produzione ricorda in etichetta la ricorrenza) arriva dopo sessanta mesi sui lieviti, rivelandosi con fine perlage unito a toni di agrumi canditi, pesca, susina, frutta secca e a un palato perfettamente coerente: sapido, succoso, equilibrato e persistente.

(Fabio Turchetti)

ROTARI

Doc Trento Brut Flavio Riserva

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Mezzacorona](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

2.800 ettari di parco vigneto (tutti appartenenti alle aziende Mezzacorona), praticamente nel cuore delle Dolomiti e una cantina di affinamento architettonicamente in linea col paesaggio circostante, dove riposano mediamente oltre 10 milioni di bottiglie di Trentodoc. Questo, in sintesi, l'invidiabile biglietto da visita della Cantina Rotari, il marchio spumantistico di Mezzacorona, top player cooperativo del Trentino enoico e non solo. La Riserva Flavio Rotari 2008 mostra i tipici profumi di crosta di pane, uniti a sensazioni di ginestra, pesca bianca e leggero timbro fumé. Palato morbido, cremoso, bilanciato e non privo di potenza e articolazione strutturale.



ENOTECA GRADO 12

LARGO GIOSUÈ CARDUCCI, 12 - TRENTO

L'Enoteca Grado 12 di Mario Demattè e Fabio Leali (tel. +39 0461 982496) rappresenta senza dubbio un solido punto di riferimento di grande affidabilità per gli appassionati trentini, con oltre 1.500 referenze che spaziano tra il meglio della produzione regionale, rappresentata fin nei dettagli più reconditi, italiana ed estera, frutto di scelte mai banali e in sintonia con i trend più seguiti:

COSA VENDE

Balter, TrentoDoc Brut - € 16,20

Buone sensazioni aromatiche accompagnano un gusto vivace e fragrante

Fondazione Mach, TrentoDoc Mach Riserva del Fondatore - € 26,20

Un TrentoDoc di solida continuità qualitativa che non delude mai

Maso Martis, TrentoDoc Brut - € 23,40

Prodotto da una piccola realtà, è una delle etichette più interessanti del territorio

Pojer e Sandri, Brut Rosé - € 23,60

Fresco e di grande energia gustativa, punta tutto sulla piacevolezza di beva

Pisoni, TrentoDoc Brut Nature 2014 - € 19,20

Interpretazione rigorosa e incisiva delle bollicine trentine

De Vescovi Ulzbach, Teroldego Rotaliano 2016 - € 16,70

Un rosso dalla calda impronta aromatica e dal gusto ampio e succoso

Foradori, Teroldego Lezér 2017 - € 14,90

Personalità e piacevolezza unite nel sorso di questo rosso vibrante e intenso

Cavit, Trentino Rosso Quattro Vicariati 2015 - € 14,40

Bevibilità al primo posto per questo vino fresco e succoso

Aimery Sieur D'Arques, Brut Blanquette De Limoux - € 15,50

Cremant piacevolmente sapido e ritmato

Gaudinat-Boivin, Champagne Brut - € 36,60

Bella e classica interpretazione delle bollicine più famose del mondo

COSA CONSIGLIA

Cantina Sociale di Trento, TrentoDoc Brut Rosé Zell - € 26,20

Rosé di bella piacevolezza olfattiva a cui si accompagna beva fresca e rilassata

Levii, TrentoDoc Brut 2014 - € 17,70

Molto pulito nei profumi questo spumante di bella energia gustativa

Cobelli, Brut Dosaggio Zero Blanc de Blanc Aldo 2013 - € 35,30

Potenzialità di invecchiamento accentuate, per uno spumante di grande fragranza

Revì, TrentoDoc Dosaggio Zero 2014 - € 18,90

Profumi agrumati e freschissimi, anticipano un gusto arcigno e quasi roccioso

Cesarini Sforza, TrentoDoc Extrabrut 1673 Riserva 2010 - € 25,90

Complessità e ricchezza aromatica e gustativa per le bollicine di casa La-Vis

Francesco Moser, TrentoDoc Brut 51,151 - € 19,90

Lo spumante del campione di ciclismo non poteva che essere un fuoriclasse

Etyssa, TrentoDoc Extra Brut 2014 - € 31,80

Personalità e carattere per queste bollicine rigorose e incisive

Abate Nero, TrentoDoc Brut Domini Nero 2011 - € 29,30

Tra le etichette più affidabili della produzione spumantistica trentina

Fanti, Vigneti delle Dolomiti Bianco Isidor 2016 - € 23,40

Bianco fragrante e complesso che può passare ancora del tempo in bottiglia

La Vigne di Marco Spagnoli, Cabernet Sauvignon Il Ciliegino 2015 - € 17,40

Cremoso e intenso questo Cabernet Sauvignon di bella personalità

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



MARCO TONINI

Doc Trento Nature Le Grile Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 600

Prezzo allo scaffale: € 28,70

Azienda: [Azienda Agricola Marco Tonini](#)

Proprietà: Marco Tonini

Enologo: Marco Tonini

Marco Tonini e i suoi Trentodoc sono una realtà nuova del panorama enologico trentino. Si tratta di un'azienda familiare, collocata nell'area a sud di Rovereto nella Vallagarina di Isera, che coltiva quattro ettari di vigneto a biologico tra i 200 e gli 800 metri di altitudine e vinifica la propria materia prima con metodi attenti ai cicli e agli equilibri della natura. In azienda oltre a Marco lavorano la moglie Paola e i figli Filippo, Anna e Caterina. Lo stile degli spumanti di Tonini è decisamente schietto, capace di rimandare al carattere deciso del territorio da cui sono ottenuti. Una caratterizzazione ulteriore in questa direzione, la offre senz'altro il Trentodoc Brut Nature Le Grile Riserva 2012, a partire da una scelta varietale che sembra far tesoro dell'impostazione altoatesina, accompagnando lo Chardonnay con il Pino Bianco. La lunga permanenza sui lieviti, 60 mesi, fa il resto. Perlage fine e continuo, naso sottile, con vena agrumata, sfumature di erbe, cioccolato bianco e pesca noce. In bocca è vino incisivo, vivace e articolato, di grande sapidità, ben bilanciato e profondo.

LA SORPRESA



BELLAVEDER

Doc Trento Brut Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Agricola Bellaveder](#)

Proprietà: Tranquillo Luchetta

Enologo: Luca Gasperinatti

Bellaveder è una di quelle piccole cantine del Trentino da cui è difficile non restare affascinati. 12 ettari di vigneto a biologico per una produzione di 75.000 bottiglie sono i numeri di questa realtà che sorge sulle colline di Faedo, zona di significativa vocazione enoica della Regione. Il Maso Belveder è contornato dalla vigna, con alle spalle le Dolomiti, e Tranquillo Luchetta, patron della cantina, contribuisce con il suo temperamento vulcanico a rendere il luogo ancora più interessante. La cifra stilistica delle etichette aziendali, spumanti in testa, è sincera e rocciosa, testimone coerente di questo terroir, e si esprime con grande finezza e senza fronzoli. Il Trentodoc Brut Riserva 2013, sui lieviti per 40 mesi, è un "Blanc de Blancs", ottenuto dunque da Chardonnay in purezza, che mette in evidenza subito profumi di pane appena fatto, a cui si accompagnano cenni agrumati, ricordi di mela verde, fiori di sambuco e note leggermente tostate. In bocca, il vino è fragrante e affilato, di grande ritmo e freschezza acida, dal sorso continuo che chiude con una bella nota salina e un ritorno agrumato.

SPUNTATURE

IL BUONO DEL TERRITORIO

CON LA BOLLICINA DI MONTAGNA IL GUSTO CI GUADAGNA

Vigne che vengono coltivate a 700 metri in una Regione che sta puntando molto sul rispetto dell'ambiente e sulla sostenibilità. Il TrentoDoc, la bollicina di montagna italiana sta raccogliendo successi sempre più crescenti anche fuori i confini nazionali, anche grazie al trend complessivo e positivo che interessa tutta la spumantistica tricolore. Un Metodo Classico che aspira all'alta gamma, insomma. Secondo l'Osservatorio dell'Istituto TrentoDoc, il fatturato nel 2017 ha superato i 100 milioni di euro (+14% sul 2016), con una produzione di circa 9 milioni di bottiglie (+11% sul 2016). È una piccola nicchia, d'accordo, e forse è un suo punto di forza, ma il TrentoDoc ha un'identità forte: viticoltura di montagna che dà alle bollicine trentine una personalità spiccata, oltre un secolo di storia per una spumantistica dalle solide basi. In più, ed in generale, le bollicine sono il vino più moderno, più in linea con quello che il consumatore oggi desidera: bere vino insieme, nella socialità e, in questo contesto, gli spumanti sono ideali, anche perché si abbinano in modo perfetto alla richiesta di cibi sempre più leggeri, più delicati, dai sapori più nitidi. Il TrentoDoc deve tuttavia completare un percorso di consapevolezza che lo renda definitivamente la punta di diamante dell'enologia trentina, che si posiziona nell'alto di gamma, in una nicchia, lasciando la fascia bassa di prezzo al Prosecco, che la domina. Poi c'è una confusione da sciogliere: Trento e Doc, attaccato, staccato? Una delle solite criticità all'italiana che, specialmente all'estero, continua ancora a confondere e fuorviare. Decidiamo, una volta per tutte, cosa fare.



LO ZELTEN

PANIFICIO MODERNO

VIA AL PONTE, 10 - ISERA (TN)

Tel: +39 0464 436196

Sito Web: www.panificiomoderno.net

Pasta frolla montata, mandorle, noci, pinoli, fichi, uvetta e canditi. Lo Zelten è il dolce tipico di Natale del Trentino, nato secoli fa come dolce casalingo in cui si mettevano un po' gli avanzi di casa, anche per dargli consistenza nutritiva. È effettivamente una torta che sazia, ricca e sostanziosa, tanto da essere "rara" (appunto "selten", parola tedesca da cui deriva probabilmente il nome) e preparata solo poche volte l'anno, nel periodo invernale, quando era più probabile trovare frutta secca. Anche il Panificio Moderno della famiglia Piffer ne cuoce una sua versione, aggiungendo canditi di cedro e arancia prodotti "in casa", ma soprattutto utilizzando le farine care alla loro filosofia: macinate a pietra e selezionate in collaborazione con agricoltori biologici. Questo lato "consapevole" è quello più intrigante di questa piccola realtà trentina, che nei primi anni duemila, con l'entrata in campo dei figli Matteo e Ivan, ha iniziato con entusiasmo un percorso di sperimentazione trainata dalla voglia di approfondire le materie prime usate, scegliendone di "pulite" e "giuste", ma anche di "sane": ecco quindi la comparsa di lievito madre (con relativo "spaccio" per chi volesse panificare a casa), la ricerca di farine diverse ottenute da cereali coltivati a rotazione, provenienti anche da diverse regioni italiane. Un panificio che ha contribuito a creare rete, fra ricerca e istituzioni, fra panificatori, mulini e contadini sparsi lungo tutto lo Stivale. "Perché il pane è agricoltura - sostengono convinti - è territorio, è ricerca e tradizione, ma soprattutto è condivisione". Proprio come lo Zelten a Natale.

PAROLA DI RISTORANTE



OSTERIA LE DUE SPADE

VIA DON ARCANGELO RIZZI, 11 - TRENTO

Tel: +39 0461 234343

Sito Web: www.leduespade.com

Locale storico specializzato in cucina di territorio, Le Due Spade è la più antica trattoria di Trento, con caratteristica volta a botte, pavimento originale del XVI secolo, pareti e soffitto in legno di fine Settecento. Qui si respirano i sapori della cucina antica del capoluogo trentino, spesso accompagnata da erbe aromatiche ed officinali, nonché da una spiccata attenzione alla selvaggina. È Massimiliano Peterlana a portare avanti la tradizione di uno dei ristoranti più illustri di Trento, con pochi coperti e una cucina tradizionale affidata a Federico Parolari: pappardelle al ragù di vitello, salsiccia e carciofi; salmerino alpino in "tortel de patate" su salsa allo zafferano Trentino e, tra i dessert, la tavolozza dolce agli asparagi con strudel e tortino tiepidi, semifreddo e gelato cremoso. Pane, pasta e dolci sono rigorosamente fatti in casa.

LA TOP 5 DI "LA PINETA"

- 1° Marco Tonini**
TrentoDoc Brut Nature 2015 - € 33,00
- 2° Eredi di Cobelli Aldo**
Dosaggio Zero Aldo 2011 - € 42,00
- 3° Zeni**
TrentoDoc Dosaggio Zero Maso Nero 2011 - € 65,00
- 4° Letrari**
TrentoDoc Brut Rosé Riserva 4+1 2009 - € 58,00
- 5° Revì**
TrentoDoc Extra Brut Rosé Cavaliere Nero Riserva 2011 - € 48,00



**CREDIAMO
NEL FUTURO
DEL VINO.
SEMPRE.**



INFORMAZIONI:



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

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidivinenews@winenews.it



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

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

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 www.winenews.it



Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquisteranno con un click!

powered by Enosocial App



PRESENTA



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI