N. 229

NOVEMBRE 2024

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 229 - Novembre 2024 - 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



NOVEMBRE 2024

IL TRENTODOC

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



MASO MARTIS

Doc Trento Dosaggio Zero Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Maso Martis Società Agr. Biologica
Proprietà: Alessandra e Maddalena Stelzer
Enologo: Matteo Ferrari

Il Dosaggio Zero Riserva è un vino nato nel 2009. Con il Pinot Nero che fermenta in acciaio e lo Chardonnay in barrique, la cuvée così ottenuta sosta successivamente sui suoi lieviti per almeno 36 mesi La versione 2020 profuma di frutta a polpa gialla, lime, frutta secca, pasta frolla e fiori di sambuco. In bocca il sorso è ampio e dinamico, dall'effervescenza vivace che termina in un finale lungo e persistente, dai ritorni agrumati. Maso Martis, di proprietà della famiglia Stelzer, figlie comprese, è senz'altro una perla della spumantistica di montagna trentina e conta su 12 ettari a vigneto coltivati in biologico, per 120.000 bottiglie di produzione complessiva. **(are)**



LETRARI

Doc Trento Brut Riserva del Fondatore 976

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 1.783
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: Letrari Società Agricola
Proprietà: famiglia Letrari
Enologo: Lucia Letrari

Il Riserva del Fondatore, blend a base di Chardonnay e Pinot Nero, arriva sugli scaffali solo nelle grandi annate, dopo aver sostato 120 mesi sui propri lieviti. La versione 2013 profuma di pesca, arancia candita, tè verde, anice, pasticceria e spezie, con tocchi iodati a rifinitura. Il sorso è saporito e profondo, dalla carbonica fine e vivace, che ne allunga lo sviluppo fino ad un finale intenso, agrumato e leggermente affumicato. La cantina Letrari, che ha sede a Rovereto, conta su 12 ettari a vigneto lungo la Vallagarina per una produzione di 130.000 bottiglie. A condurre la cantina c'è Lucia Letrari, erede fedele del rigoroso lavoro del padre Leonello, che l'ha fondata nel 1976. **(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 Nosio
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Fabio Toscana

Profumi ampi e sfaccettati per il Brut Flavio Riserva 2015 - fermentato in parte in acciaio e in parte in barrique con sosta sui lieviti di 60 mesi -, dalle note agrumate di cedro e lime, di fiori di gardenia, salvia, albicocca e frutta secca. La bocca è fragrante, con l'effervescenza ben giocata, ad accompagnare il sorso sapido in un finale lungo e articolato dai ritorni agrumati. Punta di diamante del Gruppo Mezzacorona top player cooperativo del Trentino enoico, la Cantina Rotari è una delle più significative strutture per la produzione di Metodo Classico presenti in Trentino. Una cantina di moderna concezione, dove riposano mediamente oltre 10 milioni di bottiglie di Trentodoc. **(are)**



METHIUS

Doc Trento Brut Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Azienda Vinicola Fratelli Dorigati
Proprietà: famiglia Dorigati
Enologo: Michele e Paolo Dorigati

La famiglia Dorigati 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 media annuale di 100.000 bottiglie. Il loro vino bandiera e senz'altro il Methius Riserva, nato nel 1986 ed ottenuto da un uvaggio a base di Chardonnay - che viene fermentato in barrique - e Pinot Nero, provenienti dalle colline di Faedo e Pressano, che resta ad affinarsi sui suoi lieviti per cinque anni. La versione 2019 profuma di agrumi e frutta gialla con tocchi di fiori di glicine, pasticceria e spezie. Fresco e sapido il sorso, dallo sviluppo vivace e dinamico e dal finale croccante e dai ritorni speziati. **(are)**

EDITORIALE

IL SUCCESSO DEGLI SPUMANTI ITALIANI: TRENTINO PROTAGONISTA

Benché in un momento congiunturale tendenzialmente delicato, il vino italiano ha, nella sua spumantistica, un punto di forza che sembra non conoscere crisi. Ed anche tra le montagne trentine il trend è pienamente confermato, peraltro in un momento di ulteriore più che possibile crescita, e cioè nel finale del 2024, quello storicamente più congeniale alla vendita degli spumanti. Di più. Gli sparkling made in Italy sono sempre più consumati nel mondo con performance sempre più lusinghiere. Da gennaio ad agosto 2024, secondo i dati Istat, gli spumanti italiani nel loro complesso valgono, a livello di export mondiale, 1,47 miliardi di euro, in crescita dell'8,42% sullo stesso periodo 2023. Numeri che fanno il paio con quelli dell'Osservatorio dell'Istituto Trentodoc, che ha rilevato una crescita a valore del 3% nel 2023 per le 67 case spumantistiche del comparto, per un fatturato complessivo pari a 185 milioni di euro, derivato dalla vendita di 13 milioni di bottiglie Trentodoc. Il mercato di riferimento per il Trentodoc resta l'Italia, che rappresenta l'85% del venduto, con il restante 15% rappresentato dagli sbocchi sui mercati esteri, dove sono attivi però due importanti progetti consortili, negli Stati Uniti e in Svizzera. Un percorso virtuoso che WineNews segue ormai da oltre un lustro, considerando questo ultimo numero, a partire dagli speciali 2018, 2019, 2020, 2021, 2022 e 2023. Continuando a trovare vini significativi sia tra le nuove che tra le vecchie aziende. Spumanti che, al di là delle esigenze editoriali di questa newsletter, meritano almeno una citazione come nel caso dei prodotti delle cantine Colli Mori Zugna, Tonini, Cantina Isera, Agririva, Maso Salim, Endrizzi, che presto andranno nella newsletter settimanale "*I Vini di WineNews*".

Buona lettura.

ALLO SCAFFALE

vinitaly
SEE YOU NEXT EDITION
6-9April 2025

sarzi amadè
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966

VCR
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura

VALORITALIA
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

ABATE NERO

Doc Trento Brut Domini

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Abate Nero Società Agricola
Proprietà: Roberta Lunelli, Roberto Sebastiani
Enologo: Andrea Tieffenthaler

Abate Nero, una delle aziende di riferimento della spumantistica trentina, è condotta da Roberta Lunelli e Stefano Sebastiani, producendo 55.000 bottiglie, ottenute dalle uve allevate da fidati viticoltori che le coltivano nelle loro vigne di Lavis e della Valle di Cembra e Trento. Il Brut Domini, Chardonnay in purezza affinato sui lieviti fino a 60 mesi a seconda delle annate, è uscito per la prima volta con il millesimo 2004. La versione 2018 profuma di fiori di campo, camomilla, ma anche pesca, pasta frolla e spezie, con tocchi di pietra focaia. Il sorso è estremamente vivace e si sviluppa agile e saporito, terminando in un lungo finale dai rimandi agrumati e balsamici.
(are)

CANTINA DI CEMBRA

Doc Trento Dosaggio Zero Oro Rosso Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Cembra Cantina di Montagna
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Stefano Rossi

La Val di Cembra corre parallela alla Val d'Adige da sud-ovest a nord-est: è ripida - scavata dal fiume Avisio, è disegnata da 700 chilometri di muretti a secco; è ventilata - grazie ai venti del nord provenienti da Cavalese, mitigati dai venti del sud; è rossa - attraversata da una preziosa vena magmatica di porfido. Dai vigneti di Chardonnay che toccano i 750 metri di altezza, nasce l'Oro Rosso di Cembra - Cantina di Montagna, dedicato a quel suolo che, grazie alle cave, ha permesso a molte famiglie locali di non emigrare. La versione 2018 è un Metodo Classico minerale, che profuma di agrumi e fiori di biancospino; cremoso al palato, ha buona aderenza, freschezza citrina e sapidità scorrevole.
(ns)

BELLAVEDER

Doc Trento Brut Nature Rosé Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Bellaveder
Proprietà: Tranquillo Luchetta
Enologo: Luca Gasperinatti

La cantina Bellaveder conta su 12 ettari a vigneto (distribuiti fra la collina del "Mas Picol" a San Michele all'Adige e i 4 ettari di vigna di San Lorenz a Cavedine, in Val dei Laghi), da cui si ricavano mediamente 100.000 bottiglie all'anno, distribuite su un ricco portafoglio etichette dove, evidentemente, accanto a rossi e bianchi fermi, recita il ruolo di protagonista assoluto il Metodo Classico. Il Brut Nature Rosé Riserva 2019 propone un bagaglio olfattivo vivace dove i rimandi fruttati e floreali incrociano lampi affumicati e tocchi di pietra focaia e lievito. In bocca il sorso è sapido e ben profilato, dallo sviluppo croccante e dal finale su toni agrumati e cenni ammandorlati.
(fp)

MOSER

Doc Trento Extra Brut Blanc de Noirs Blauen

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.700
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Azienda Agricola Francesco Moser
Proprietà: Carlo Moser
Enologo: Matteo Moser

Come per il rosato, anche il Pinot Nero del Blauen proviene dal vigneto Dòs dei Cedri, uva fortunata che gode di una vista notevole sulla Val d'Adige; del suolo di pietra Dolomia in cui radica, ricco di calcio e magnesio; dell'ombra dell'impianto a pergola che le sostiene; della protezione del maestoso Cedro che la sovrasta, simbolo di misericordia e immortalità. In cantina, pressatura a grappolo intero, solo acciaio e vetro, niente malolattica, per ottenere uno spumante appuntito e astringente ma cremoso, che profuma di agrumi e mora, cui si aggiunge un tocco di crema chantilly al palato. Dopo Blauen è arrivato Tracce: segno definitivo del passaggio di consegne dai padri Moser a Carlo e Matteo.
(are)

LA GRIFFE



FERRARI

Doc Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 160,00
Azienda: Ferrari F.lli Lunelli S.p.A.
Proprietà: famiglia Lunelli
Enologo: Cyril Brun

Primo Franco, oggi affiancato in azienda dalla figlia Silvia, realizzò il primo Prosecco millesimato nel 1983. "Fu il primo vino che ho fatto da solo, dopo la morte di papà, che era un personaggio molto noto e stimato - ama ricordare - I suoi vini erano in carta da Gualtiero Marchesi e nel 1978 erano già distribuiti da Meregalli". Ma non solo. La cantina con sede a Valdobbiadene - fondata nel 1919 dalla famiglia Franco - è stata anche una delle prime realtà dell'areale ad intuire le potenzialità complessive dei vini ottenuti da singole "rive", rompendo più di uno schema nel Conegliano-Valdobbiadene, quando una certa consapevolezza di fare vino ancora non era diffusa in zona. Tant'è che, fin dal 1999, proponeva nel proprio portafoglio etichette prodotti ottenuti da vinificazioni parcellizzate. L'azienda ha anche il merito di poter contare su vigneti di proprietà collocati esclusivamente nel territorio storico del Conegliano-Valdobbiadene (ad eccezione di alcuni appezzamenti dislocati nella celeberrima sottozona di Cartizze), da cui escono di media poco meno di 1.000.000 di bottiglie all'anno. Le singole particelle aziendali vinificate separatamente sono 3 e non superano i 4 ettari di estensione totale: a Col del Vent, in parte con ceppi ancora a piede franco; a Valdobbiadene, fra le mura che cingono Villa Barberina, vero e proprio "clos" acquisito nel 2004 e a Rive di San Floriano, 3000 metri di proprietà e 6000 in affitto, con ceppi ottenuti da una rigorosa selezione massale. Testimoni del grande impegno, manifestato fin dagli esordi e per l'aderenza territoriale dei propri vini, dall' intima essenza di "vini da vigneto". L'azienda Nino Franco declina 8 spumanti: il "Primo Franco", fra i primi vini prodotti dalla cantina; il "Rustico," vino bandiera vinificato originariamente col fondo; il "Nino Franco", spumante dedicato al figlio del fondatore dell'azienda Antonio; il "Rive di San Floriano", ottenuto da "single vineyard"; il "Grave di Stecca", anch'esso ottenuto da un singolo vigneto; il "Nodi", che deve il suo nome ai nodi delle piante centenarie del vigneto Col del Vent da cui è ottenuto e il Cartizze, vigneti dalla famosa collina della zona, e il "Faìve", rosato da uve Merlot e Cabernet Franc. Il Valdobbiadene Prosecco Primo Franco 2023 si presenta alla vista di colore giallo paglierino brillante. Al naso, i profumi rimandano alla di frutta esotica e alla mela matura, con tocchi di fiori di glicine e pesca. In bocca il sorso è leggermente dolce, cremoso e continuo, dallo sviluppo ancora fruttato e dal finale fragrante dalla piacevole nota ammandorlata a congedo.
(are)

Area39

BEST BUY



MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

SAN LEONARDO

Doc Trento Brut Blanc de Blancs Marchesi Guerrieri Gonzaga Cuvée Pietra

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 37.500
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Vitivinicola San Leonardo
Proprietà: Marchesi Guerrieri Gonzaga
Enologo: Carlo Ferrini

Nel panorama enoico 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 poi uno nell'universo dei Metodo Classico, a cui dedica 7 ettari di vigneto: ciliegina sulla torta per questa realtà costantemente impegnata a realizzare vini raffinati. Il Blanc de Blancs Cuvée Pietra 2020 profuma di fiori di gardenia, agrumi e pepe bianco affiancati da toni più intesi che rimandano alla frutta esotica, alle erbe aromatiche e alla pasticceria. Il sorso è cremoso e fragrante, dagli accenti sapidi e dai toni fruttati, terminando in un lunghissimo finale balsamico. **(are)**

GAIERHOF

Doc Trento Brut Rosé Siris

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Vinicola Gaierhof
Proprietà: famiglia Togn
Enologo: Goffredo Pasolli

La cantina della famiglia Togn e la loro lunga storia di "négociant d'uva" con il marchio Gaierhof a Roverè della Luna (ma c'è anche l'Azienda Vinicola Valdadige e Maso Poli, all'imbocco della Val di Cembra), oggi conta su 110 conferitori di fiducia per un totale di 130 ettari, con i vigneti dislocati in tutto il distretto produttivo provinciale, ma per la maggior parte concentrati nella Valle dell'Adige, in Vallagarina e in Val di Cembra. Il Brut Rosé Siris possiede profilo olfattivo ben proporzionato dai toni di piccoli frutti rossi freschi, con tocchi di pietra focaia e rimandi mentolati. In bocca il sorso è agile e saporito, dallo sviluppo continuo e dal finale arioso su rimandi al melograno. **(fp)**

VILLA CORNIOLE

Doc Trento Extra Brut Rosé Salìsa

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Villa Corniole Società Agricola
Proprietà: famiglia Pellegrini
Enologo: Mattia Clementi

Il Brut Rosé Salìsa 2020, da sole uve di Pinot Nero, profuma di piccoli frutti rossi, crosta di pane e cenni di pietra focaia. In bocca il sorso è sapido e articolato, caratterizzandosi per vivacità e contrasto, fino ad un finale ben profilato dai toni ancora fruttati e dai tocchi agrumati. Il nome del vino è derivato dai quelli delle sorelle Sara, Linda e Sabina, che, insieme al babbo Onorio e alla mamma Maddalena, gestiscono Villa Corniole, di proprietà della famiglia Pellegrini. L'azienda con sede a Giovo, può contare su 15 ettari vitati. È già produttrice di vini fermi, che ben esprime con uno stile coerente, dal buon legame con il territorio d'origine e dal tasso qualitativo in crescita. **(fp)**

ROVERÉ DELLA LUNA

Doc Trento Brut Vervè

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Bianco e Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Roveré della Luna Coop. Agricola
Proprietà: Consorzio Cavit
Enologo: Carloalberto Gasperi, Denis Dalpiaz Denis, Pietro Pasquali

Il paese di Roveré della Luna si trova al confine settentrionale del Trentino, a un passo dall'Alto Adige: una terra di mezzo che ha dialogato costantemente fra tradizioni e culture, tecniche e ricerche diverse. La cooperativa qui è nata nel 1919 grazie a 24 soci fondatori, che hanno traghettato l'azienda agli attuali 300 soci, che conferiscono le uve di 450 ettari distribuiti fra i 200 e i 950 metri di altezza. Oltre a produrre vini bianchi e rossi fermi, il 28% della produzione è dedicata alle "bollicine di montagna", in 3 versioni della linea Vervè: Riserva, Rosato e questo Brut, che nella versione 2020 ha tonalità di lime, ananas e mora in caramella, e dal sorso citrino e dissetante, di notevole finezza cremosa. **(ns)**

VINTAGE



CESARINI SFORZA

Doc Trento Extra Brut 1673 Riserva

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Società Cesarini Sforza Spumanti
Proprietà: Consorzio Cavit
Enologo: Andrea Buccella

L'Extra Brut 1673 Riserva 2013, nasce in Val di Cembra da solo uve Chardonnay coltivate in vigne poste a una altitudine compresa tra i 550 e i 670 metri, maturando sui suoi lieviti per 70 mesi. Giallo dorato brillante alla vista e dal perlage ancora fitto, profuma di fiori appena appassiti, cedro candito, tè verde, erbe di campo, miele e spezie. In bocca il sorso è morbido e avvolgente dallo sviluppo continuo e dal finale lungo, dai rimandi alla frutta secca. Cesarini Sforza, fondata nel giugno del 1974 dal Conte Lamberto Cesarini Sforza e da altri imprenditori, è da fine 2019 passata al gruppo Cavit. Il nome di questa realtà ormai ben consolidata nel panorama della spumantistica trentina, si ricollega ad un antico matrimonio, celebrato nel 1673, fra Livia Teresa Cesarini e Federico Sforza di Santa Fiora da cui nacque il casato dei Cesarini Sforza. L'azienda, con sede a Trento, mette sul mercato una produzione di 1.000.000 bottiglie, ottenute dalle uve provenienti dalla Valle di Cembra, dalla Valsugana e dalla Vallagarina, con alcune delle sue Cuvée più importanti stabilmente tra le più significative prodotte a ridosso delle Dolomiti. **(are)**

L'OUTSIDER



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI

Doc Trento Brut Conte Federico Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 17.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Cantine Conti Bossi Fedrigotti
Proprietà: Conti Bossi Fedrigotti, Masi Agricola
Enologo: gruppo tecnico Masi

È una famiglia antica e per certi versi straordinaria, quella dei Conti Bossi Fedrigotti, che si insediò nei pressi di Rovereto nel 1434. Si arricchisce sfruttando il fiorente trasporto fluviale e raggiunge a fine Seicento un patrimonio agricolo di 250 ettari - compresi di alcune "terre in Fojaneghe". È così, nel 1697, che inizia l'attività vitivinicola della famiglia. Fra alti e bassi (c'entrano gli sgambetti di Napoleone, ma anche l'intraprendenza della nobildonna Luigia) l'impresa resta in piedi, fino ad arrivare agli anni '50 del Novecento, quando il Conte Federico crea il primo "uvaggio bordolese" d'Italia: il Fojaneghe, appunto. Sua figlia, Isabella Bossi Fedrigotti, diventa invece una rinomata e premiata scrittrice e giornalista, che descrive così il legame centenario fra la sua famiglia e le vigne: "Sembrava che la vita dipendesse dalle viti, e così era, in effetti". Anche lo spumante ne faceva parte, prodotto dai Conti fin dall'Ottocento. Oggi è un Brut Riserva dedicato al Conte Federico, dalle note burrose, di idrocarburo, fiori e frutti a polpa bianca, che si diffonde fresco e sapido in bocca, chiudendo su note dolci e balsamiche. **(ns)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ALIMENTARI CAOLA
VIA ARC. MATURI, 1 - PINZOLO (TN)

A Pinzolo, nell'alta Val Rendena, l'Alimentari Caola (Tel. +39 0465 501029) è una bottega storica aperta fin dal 1921. Qui i prodotti tipici della gastronomia trentina sono a dir poco di casa e tra questi non poteva mancare anche il vino della Regione. Per il centenario dalla sua fondazione il locale ha aperto anche uno spazio esclusivo, un'enoteca dedicata anche alle bollicine del Trentodoc:

COSA VENDE

Pojer e Sandri, Vigneti delle Dolomiti Rosso Faye 2019 - € 38,90
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Lagrein: intenso e articolato

Maso Cantanghel, Vigneti delle Dolomiti Bianco Cuvée Sotsas 2021 - € 17,80
Blend a base di Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon intenso e avvolgente

Fanti, Vigneti delle Dolomiti Sauvignon 2019 - € 17,90
Profumi di frutta esotica e spezie anticipano un gusto morbido ed avvolgente

Cesconi, Vigneti delle Dolomiti Rosso Moratel 2020 - € 18,50
Beva gustosa e accattivante per questo rosso dai profumi di piccoli frutti rossi

Francesco Poli, Trentino Nosiola Sottovi 2023 - € 15,90
Ottenuto da una varietà di antica coltivazione, dal profilo gustativo affascinante

Grigolli Bruno, Trentino Superiore Cabernet S. Germano Riserva 2018 - € 44,50
Compatto ed gustativamente articolato, è un rosso intenso e pieno negli aromi

Foradori, Vigneti delle Dolomiti Pinot Grigio Fuoripista 2022 - € 35,50
Note di tè, erbe di campo e pietra focaia, anticipano un gusto sapido e continuo

Moser, Trentino Riesling Renano Warth 2022 - € 19,50
Bianco profumato e dallo sviluppo gustativo agile e dolce

Rosi Eugenio, Vallagarina Cabernet Franc 2021 - € 45,80
Spezie e toni erbacei per un rosso dalla beva fresca e spigliata

Pojer e Sandri, Vigneti delle Dol. Müller Thurgau Monogramma 2021 - € 24,50
Bianco di buona definizione aromatica dai tratti gustativi sapidi e fragranti

COSA CONSIGLIA

Etyssa, Trento Extra Brut Cuvée N. 7 2018 - € 32,90
Spumante dai timbri aromatici ben a fuoco e dal profilo gustativo caratteriale

Comai, Trento Extra Brut Cuvée I 2018 - € 46,80
Buone sensazioni complessive per questa bollicina profumata e ben profilata

Maso Martis, Trento Brut Riserva 2018 - € 44,00
Sempre affidabili le etichette dell'azienda della famiglia Martis

Moser, Trento Brut 51,151 - € 26,90
Lo spumante che ha lanciato l'azienda del noto ciclista campione del mondo

Moser, Trento Extra Brut Tracce Riserva 2011 - € 105,00
Sviluppo gustativo articolato, possiede aromi giocati sul miele e la frutta secca

Revì, Trento Brut Rosè 2020 - € 24,90
Metodo Classico aromaticamente complesso e dal gusto convincente

Mas dei Chini, Trento Extra Brut Rosé Inkino 2020 - € 24,90
Bollicine fresche e leggiadre, per uno spumante di buona armonia

Terre del Lagorai, Trento Dosaggio Zero Victor 2018 - € 34,90
Fragrante e ben ritmato questo Dosaggio Zero

Fondazione Mach, Trento Brut Riserva del Fondatore 2019 - € 29,90
Metodo Classico ben articolato negli aromi e dal sorso saporito

De Vescovi, Trento Pas Dosé Blanc de Noirs K500 2015 - € 38,50
Blanc de Noir stratificato, dal grande impatto gustativo

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



SPAGNOLLI
Doc Trento Extra Brut Blanc de Noirs Disìo

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 47,80
Azienda: Azienda Agricola Spagnolli Francesco
Proprietà: famiglia Spagnolli
Enologo: Francesco Spagnolli

Spagnolli è una piccolissima realtà spumantistica del Trentino, nata nel 1978, che ruota interamente attorno ad un unico vigneto di 2,7 ettari (piantato a 600 metri di altezza sul livello del mare su suoli eterogenei - in prevalenza marne e calcarei - ed esposizione meridionale) situato a Covelo di Cimone, poco lontano da Trento, sul versante sud-orientale del Monte Bondone. Da lì la famiglia ricava due sole etichette: il Disìo e il FrAl. L'azienda è di proprietà del Professor Francesco Spagnolli, già Preside dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e di suo figlio Alvise. Il Blanc de Noirs Disìo 2018, ottenuto da sole uve di Pinot Nero provenienti da ceppi di oltre 40 anni di età, fermenta in acciaio e barrique e poi matura sui suoi lieviti per 40 mesi. I profumi rimandano ai piccoli frutti rossi, agli agrumi, a cenni di frutta secca e fiori appena appassiti, alla crosta di pane e alla pasticceria. In bocca il sorso è deciso e tendenzialmente sapido, dalla carbonica ben dosata e dallo sviluppo articolato e continuo, terminando in un finale ampio e intenso su ritorni agrumati e tocchi affumicati. **(fp)**

LA SORPRESA



ALTEMASI
Doc Trento Brut Gran Cuvée

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Cantina Altemasi
Proprietà: Consorzio Cavit
Enologo: staff tecnico aziendale

Nel portafoglio etichette della cantina Altemasi, fiore all'occhiello della produzione di Cavit - storico consorzio trentino che riunisce undici cantine sociali del territorio, per un totale di 5.250 viticoltori – è stato introdotto recentemente il Brut Gran Cuvée. Protagonista di questo Metodo Classico è lo Chardonnay, vitigno di riferimento nella produzione di Trentodoc. Altemasi Gran Cuvée è il risultato di una selezione di vini riserva di tre annate distinte: la 2018, la 2019 e la 2020. Le uve utilizzate provengono dalla Valle di Cembra, dalle colline di Trento e dall'Altopiano di Brentonico. I vini riserva che compongono Altemasi Gran Cuvée vengono vinificati e conservati in legno durante il primo anno, nel secondo anno subiscono un affinamento in acciaio, e poi un ulteriore anno di maturazione in cemento. Delicatamente floreale, al naso, che rimanda ai fiori di tiglio e ginestra, questo spumante aggiunge anche aromi di agrumi, susina, albicocca, crema pasticciera e spezie. In bocca il sorso è fresco e cremoso di leggera e continua sapidità, con un bel ritorno agrumato nel finale croccante. **(are)**





SPUNTATURE

IL VALORE AGGIUNTO DEL TRENTINO

Il Trentino sta contribuendo attivamente alla crescita dell'appeal del Metodo Classico made in Italy. E la sua strategia, forse prima di tutti, ha compreso l'importanza, accanto all'accrescimento qualitativo delle sue etichette, del promuovere il turismo di qualità, mettendo assieme l'amore per la montagna, lo sport, la gastronomia, la storia, la cultura, gli eventi, e l'attenzione per la natura. Un processo che ha "inglobato" anche gli Spumanti di Montagna, tanto da piazzarsi nel podio delle regioni spumantistiche dopo Veneto e Lombardia, pur rappresentando solo il 2% della produzione nazionale, ma caratterizzandosi proprio per l'appeal del suo territorio. Un territorio nel quale il vino è storicamente motore economico, con gli Spumanti di Montagna a rimarcare un valore identitario difficile da trovare altrove, dove la montagna non è un contorno ma il vero e proprio contenuto dei vini. Certo, le sfide ci sono. La dimensione internazionale del Trentodoc deve ancora crescere, soprattutto in un'epoca in cui gli sparkling sembrano gli unici vini a garantire quote di mercato, grazie alle loro caratteristiche di freschezza, bevibilità e versatilità, non solo nell'abbinamento ma anche nel loro saper stare sui tavoli del bere occasionale. E, certamente, anche il Trentino è interessato dai mutamenti climatici. Con lo spostamento dei vigneti in altitudine, per esempio, che apre uno scenario nuovo, coinvolgendo le comunità locali nell'introduzione della viticoltura in montagna mantenendo il rispetto del paesaggio e degli equilibri territoriali. Un tema che, anche in questo caso, mette in pole-position il Trentino, come dimostra la discussione già aperta sull'Altipiano del Baldo, con la proposta di un nuovo modello di espansione della viticoltura in altitudine in un luogo di particolare pregio naturalistico e dove già alcuni imprenditori stanno investendo guardando al futuro.

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



ACQUAEFARINA

VIA TORRE D'AUGUSTO, 25 - TRENTO

Tel: +39 0461 416851
Sito Web: www.acquaefarinatrento.com

A dispetto del nome, Klaus Palumbo è un napoletano doc che vive e lavora a Trento da 25 anni. Ex commerciante di abbigliamento, quindici anni fa decide di dedicarsi alla pizza. Il sogno è aprire un locale tutto suo. Cosa che fa nel 2017 con Acquaefarina, portando la vera pizza napoletana nella città della Val D'Adige. Impasto napoletano – farina 0 e 1, lievito madre, acqua e sale – e lievitazione di almeno 24 ore. Fragranza e morbidezza contraddistinguono il disco di pasta. La selezione accurata e quasi maniacale degli ingredienti del topping fa il resto: oltre 20 tipi di olio Evo da usare a seconda dei condimenti, mozzarella aversana, fiordilatte di Agerola, una decina di tipologia di pomodori, salumi artigianali. Carta dei vini ricca di bollicine Trentodoc e di vini campani. Non mancano preziose referenze di Champagne.

(Francesca Ciancio)

LA TOP 5 DI "ACQUAEFARINA"

1° **Pisoni,** **Trento Nature 2020 - € 37,00**
Fragrante e ben profilato questo spumante dalla beva docile e saporita

2° **Cesconi,** **Trento Brut Blauwal - € 45,00**
Proporzionato nello sviluppo gustativo, possiede aromi puliti e freschi

3° **Altemasi,** **Trento Blanc de Noirs 2020 - € 45,00**
Aromi di melograno anticipano un sorso ben profilato, lungo e persistente

4° **Haderburg,** **Metodo Classico Pas Dosé 2019 - € 50,00**
Spumante dal sorso affilato e dai profumi sfumati e fragranti

5° **Elisabetta Foradori,** **Vigneti delle Dolomiti Manzoni Bianco Fontanasanta 2023 - € 40,00**
Vino dai profumi intensi e dal gusto sapido e intrigante

IL BUONO DEL TERRITORIO



CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE DI MASER DE.CO.

CASEIFICIO DEGLI ALTIPIANI

VIA MARCONI, 5
LAVARONE (TN)
Tel: +39 0464 783106
Sito Web: www.caseificiovezzena.it

Ai piedi dei colli Asolani, sull'affaccio che dà verso la Pianura Padana, c'è un borgo chiamato Maser. Qui esistono ciliegi da moltissimo tempo, addirittura dai tempi dei romani, mentre la sua coltivazione è iniziata nel Medioevo. Nei secoli questi alberi si sono diffusi sempre più, tanto da caratterizzarne il territorio e da specializzarne la produzione, con una selezione sempre più attenta delle cultivar. Nel 1961 nasce la cooperativa frutticola asolana, perché ormai l'80% della frutta raccolta in quei territori era costituito da ciliege. Negli anni Ottanta la produzione e la commercializzazione si sposta a Maser e due eventi ne consacrano il legame: la Mostra della Ciliegia di Maser, che si tiene ancora oggi fin dal 1991 (quest'anno era l'edizione n. 32) a maggio nella Villa palladiana di Maser; e l'iscrizione della Ciliegia di Maser fra le Denominazioni Comunali nel 2018, prima nella provincia di Treviso, per dare tracciabilità e un disciplinare a questo frutto di produzione locale. Fra le golosità a marchio SoloTreviso, le Ciliegie di Maser non potevano certo mancare, e finiscono nella loro semplice ma deliziosa confettura fatta di solo zucchero di canna, succo di limone, pectina e ciliegie per 85 grammi su 100g di prodotto. Ma nel catalogo dell'azienda di Montebelluna (che si avvale di produttori di locali e di una propria azienda agricola a Miane, vicino a Combai) c'è ben di più, fra pasta e biscotti, sughi e salse, creme e sott'olii, mostarde, composte e lievitati. Succo di melagrano compreso e cren. E l'immancabile Panettone.

(ns)



INFORMAZIONI:

Alessandro Regoli: +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Nicole Schubert: +39 8004861 - nicole.schubert@winenews.tv

Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608
Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

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 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 © 2000/2024 www.winenews.it







