

TRENTODOC



TRENTODOC

LA DEGUSTAZIONE

LA CRESCITA COSTANTE

Euposia ha degustato **tutte le nuove annate** di Trentodoc, i **Millesimati** e le **Riserve**. E questi sono quelli che più ci hanno emozionato. Con una sorpresa:
Francesco Moser

Letrari Riserva 2006 Brut

Per sontuosità, eleganza, potenza espressiva è uno dei vini-cult di questa degustazione. L'impatto al naso è di assoluta importanza con una nota molto marcata di crosta di mela al forno, fiori bianchi, uva passa e una nota finale di cedro. In bocca è cremoso, con note mielate.

Sta davanti a tantissimi, blasonati, Champagne senza alcun timore reverenziale.

In degustazione: 91

< Qual è il grande tema degli spumanti (e qui prima o poi bisognerà anche dire basta a questo casino tutto italico su come vengono chiamati i vini da fermentazione in bottiglia o in autoclave: spumante non va bene, ricorda troppo bar di squallide periferie urbane? bollicine? nemmeno, banalizza troppo vini "importanti"? Talento nel caso di metodo classici? altra follia pura, nessuno di noi ha mai chiesto un talento al cameriere; coi nomi delle denominazioni d'origine e quindi Franciacorta, Trentodoc, Prosecco - in due versioni, Docg e Doc, Alto Adige, Asti, Oltrepo, Crusac....? vogliamo dire che tutto questo per il con-

sumatore medio suona come una assurdità?) per proseguire nella loro assai gratificante crescita?

Banalmente, la destagionalizzazione dei consumi. Ovvero, convincere vieppiù i consumatori che le "bollicine" non vanno aperte soltanto la notte di Capodanno o in caso di matrimoni, nascite, Comunioni e Cresime, ma che possono essere bevute tranquillamente tutti i giorni, assieme al desinare quotidiano. In effetti, è un gran bel bere ed è un invito che, oltre ad aiutare le cantine, ha una sua logicità.

Per questo Euposia, nonostante le feste di fine 2010 siano già un ricordo ahinoi