

e ε u υ p π ο σ ι δ α

◉ **DOM PERIGNON**  
LE ANNATE MIGLIORI  
DA REGALARSI

◉ **LO SPRITZ**  
DAL VENETO AGLI USA

# Trentodoc

## Storiche Bollicine

# Menù di Natale

## Largo allo Zafferano

ISSN 1721-7911



9 771721 791003

Slovenia: sorpresa a Est - Cantina Cesari - Avide iniziativa benefica  
Resoconto B2B - Bordeaux: La Fleur de Gay - Valpolicella Superiore  
Masseria di Altamura - I terroir del Gewuerztraminer - Speciale Novello  
Carmignano - Grana Padano - Cioccolavini: praline all'Amarone

# STORICHE BOLLICINE

Siamo andati a verificare  
l'evoluzione nel tempo di alcune  
vecchie annate di Trentodoc e  
i risultati sono stati entusiasmanti

«Come si fa a capire se i risultati di un territorio o di una specializzazione produttiva, sono permanenti, stabili, frutto di una metodologia consolidata oppure più semplicemente sono frutto del caso e del marketing? Una delle possibili risposte sta - in maniera molto empirica - nell'andare a vedere cosa faceva quel territorio, e cosa producevano quei vignaioli negli anni precedenti. Facendo un po' di tara, ovviamente. Ovvero concedendo a quei vignaioli anche un certo margine di miglioramento nel tempo. Abbiamo fatto questa prova col Trentodoc, il metodo classico primigenio italiano: quel manipolo di vignaioli che sulla base dell'intuizione di Giulio Ferrari e, in qualche caso, su qualche decennio di produzione conto terzi, ha capito che il livello qualitativo raggiunto era tale da permettere anche una via autonoma al mercato. A Napoli, alla Città del Gusto, si è tenuta una degustazione delle Riserve

di Trentodoc: una decina di spumanti d'annata, di alcune delle più rappresentative realtà, con lo scopo di valutare l'evoluzione nel tempo di questi vini, la longevità potenziale oltre che le scelte del vignaiolo e le caratteristiche intrinseche del vino.

Euposia era presente e queste sono le note di degustazione.

## **Cantina di Isera Brut Riserva 2004**

Cantina famosa per i suoi rossi, in particolare il Marzemino di cui è una degli interpreti più autentici, ha impostato recentemente la sua linea metodo classico. Una linea rigorosa, eppure attenta a realizzare un vino di personalità, fortemente legato al suo territorio, ma che non fosse "aggressivo". La piacevolezza, la facilità di beva è stata da subito una delle caratteristiche cercate con determinazione. Non stiamo parlando di un vinello, attenzione. Gli attributi li ha e



matura in barrique. Impatto olfattivo assai importante, di grande complessità e assai caldo ed avvolgente al palato. All'olfatto note di vaniglia e crema, frutta a pasta gialla matura e spezie. In bocca è lungo, con un finale molto persistente ed elegante con note speziate e aggrumate.

#### **Maso Martis Brut Riserva 2002**

I vigneti del maso dominano la piana di Trento e lo fanno con una qual certa autorevolezza che ben si esprime nel bicchiere. Qui il pinot nero diventa l'uvaggio predominante (al 70%) relegando lo chardonnay nella posizione di rincalzo. Una parte del vino base matura in barrique, e sui lieviti questo spumante rimane per 48 mesi. Forte e potente. Al naso delle note convincenti di acacia, mela, pera williams, spezie bianche, vaniglia e una nota silvestre. Cremoso al palato, con un finale lungo ammandorlato, di nocciola.

#### **Mezzacorona Rotari Rotari Riserva Flavio 2003**

Blanc-de-blancs, sui lieviti rimane per sessanta mesi. Il 40% del vino base affina in barrique. Note olfattive di nocciola tostata, di polvere di caffè. E poi frutta a pasta gialla, pesca ed albicocca in confettura. Lungo e persistente.

#### **Cavit Altamasi Brut Millesimato Graal 2001**

Sono le "bollicine dell'anno" e quindi i

margini di discussione diventano risicati. Soprattutto perchè questo Graal - 70% chardonnay, poi pinot nero, 48 mesi sui lieviti - si presenta con una grande eleganza. Al naso note di lieviti, crosta di pane e vaniglia. Fiori bianchi. Al palato è sapido, con note quasi salmastre e di macchia mediterranea, minerale. Di grande freschezza, supportata da una spalla acida ben formata.

#### **Cesarini Sforza Spumanti Aquila Reale Riserva 2001**

Chardonnay in purezza con una permanenza sui lieviti di 72 mesi. Uno spumante essenziale che non concede nulla alla dolcezza ed alla piaggeria. Un vino importante che pretende rispetto. Al naso emergono le note caratteristiche della crosta di pane, poi la crema pasticceria, mela in confettura. Il palato è sapido, con una bella acidità che lo rende ancora fresco, vitale, di lunga persistenza. Note fruttate e speziate, con un finale aggrumato e di mela verde.

#### **Letrari Riserva del Fondatore 1998**

Anche in questo caso, portare l'indicazione "del Fondatore" in etichetta non è peso da poco. Nello Letrari non è infatti una figura neutra nel panorama enologico trentino e nazionale: il primo in Italia, nel 1962 a far affinare un vino in barrique, ben sei anni prima del Sassicaia e uno dei cinque amici che diedero vita al progetto "Equipe 5", la prima vera sfida

(ora nel gruppo Cantina di Soave) al colosso Ferrari nelle bollicine d'autore. Siamo a novanta mesi sui lieviti, con un uvaggio classico di pinot nero e chardonnay. Di grande complessità olfattiva, liquoroso e cremoso, molto lungo. Nocciola, frutta secca, albicocca, ma anche note erbacee, di torta di mele e cioccolata bianca. Finale di buccia di cedro che ritorna al palato su un letto di leggera tostatura.

#### **Ferrari F.lli Lunelli Giulio Ferrari, Riserva del Fondatore, 1999**

Chardonnay in purezza, un singolo vigneto - quello mito di Maso Pianizza, uno dei più alti del Trentino - e cento mesi sui lieviti. Qui siamo davanti ad uno spumante con una marcia in più, il più "francese" fra le Riserve Trentodoc degustate. Una classe superiore per forza, eleganza, capacità d'imporsi al palato. All'olfatto note preziose di frutta secca, nocciola tritata, cocco, albicocca e spezie dolci. In bocca è minerale - con una nuance vezzosamente ossidata - cremoso, avvolgente, sapido e lungo. Di grande persistenza, con note sul finale di macchia mediterranea, quasi balsamiche. Nonostante la potenza sa essere invitante, chiama ad una beva successiva. L'acidità promette una ulteriore capacità di invecchiamento, ma - personalmente - troverei una qualsiasi ragione per non attendere troppo. Life is short, in fondo...>