

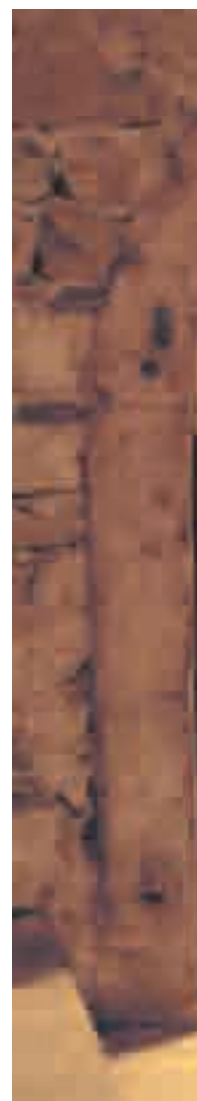
Le nobili bollicine

del Trentino

di Franco Ziliani

**DELLE VENTI MILIONI
DI BOTTIGLIE PRODOTTE
OGNI ANNO NELLE ZONE
SPUMANTISTICHE
ITALIANE
OTTO SONO TARGATE
TRENTODOC**

Prima denominazione italiana riservata alla particolare tipologia di quello che sino a qualche tempo fa veniva tranquillamente chiamato "méthode champenoise" e oggi è stato ribattezzato, autarchicamente, metodo classico, il TrentoDoc è un protagonista importante non solo del panorama vitivinicolo trentino, ma italiano. Delle circa venti milioni di bottiglie di "bollicine nobili" prodotte ogni anno in Italia nelle diverse zone spumantistiche, sono targate TrentoDoc qualcosa come otto milioni. Una produzione progredita e arrivata a questi livelli, negli ultimi anni, perché fino al 2005 la produzione era rimasta sotto i sei milioni di pezzi. Il Trentino negli ultimi due anni ha perso la leadership di principale zona spumantistica metodo italiana e anche se, secondo le previsioni, a fine 2008 il TrentoDoc raggiungerà la quota record di 8,1 milioni di bottiglie (con un incremento rispetto al 2007 dell'4,2%, crescita inferiore rispetto a quella dell'8,7% registrata nel 2007 rispetto al 2006), rimarrà al secondo posto secondo la Franciacorta, agli 8.337.000 pezzi venduti a fine 2007 (e ai dieci milioni circa previsti per fine 2008). La crescita del TrentoDoc vede anche aumentare il numero dei protagonisti: sono 27 le aziende che aderiscono al marchio TRENTODOC; per lo più sono piccole cantine, che propongono i loro metodo classico in piccoli numeri, anche se il 97% circa della produzione è appannaggio di sole quattro grandi case spumantistiche note anche al di fuori del Trentino. A proposito del TrentoDoc va segnalato il progetto di una grande manifestazione dedicata al metodo classico italiano, alle "bollicine nobili" prodotte in Trentino e nelle altre zone spumantistiche italiane, che si svolgerà nella notissima località turistica di Madonna di Campiglio, presso il nuovo Centro congressi, il 21 e 22 marzo 2009 con la regia dell'Ais del Trentino. Sarà una due giorni che nella prima parte prevederà un Seminario di approfondimento tecnico sui metodo classico rivolto ai sommeliers italiani, dove si tratterà anche





Il marchio evidenzia una delle caratteristiche principali del metodo classico, il *rémouage*, l'operazione manuale di rotazione della bottiglia che viene fatta pazientemente dai produttori. Così le due "O" evocano tale movimento rotatorio.

TRENTODOC

di analisi sensoriale e della tecnica di abbinamento cibi-metodo classico, oltre a degustazioni a tema (anche verticali) riservate agli appassionati. Sempre nell'ambito della prima giornata si svolgeranno le selezioni e le fasi finali di un nuovo concorso promosso dall'Ais riservato a sommeliers professionisti e degustatori ufficiali, riservato al metodo classico, che premierà il miglior sommelier esperto e conoscitore di questa particolare tipologia di vini.

Questa manifestazione si completerà poi con un banco d'assaggio dei metodo classico di tutte le aziende trentine produttrici di TrentoDoc e, nella seconda giornata, con un Convegno sul metodo classico, con particolare attenzione alle tematiche dell'innovazione, della commercializzazione, del mercato. Tornando alla nostra degustazione, quali sono le caratteristiche dei migliori TrentoDoc?

Come dicono chiaramente le note d'assaggio si riassumono in un mix ben calibrato di freschezza, sapidità e mineralità, presente nei migliori vini, abbinato a una notevole complessità aromatica e a una buona struttura, ma mai a scapito della piacevolezza.

I risultati non convincenti si hanno invece quando, soprattutto nel caso dei millesimati e di quelli lasciati più a lungo sui lieviti, si cerca un'importanza, una larghezza, una corposità (anche ricorrendo all'affinamento in legno di parte dei vini base) che finisce invece con il penalizzare, tristemente, la beva e rendere i vini pesanti, fiacchi, eccessivi, privi di nerbo. Quando si capirà questa evidenza e si doseranno con intelligenza affinamenti, dosage, liqueur, senza cercare inutili effetti speciali, allora il numero dei TrentoDoc d'eccellenza potrà essere ancora superiore e questa denominazione potrà competere alla pari, come accade ad esempio con i migliori esempi tipo il Giulio Ferrari, con la concorrente denominazione Franciacorta Docg.

TRENTODOC: LA DEGUSTAZIONE

TrentoDoc Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1999 Ferrari

Costoso ma sempre grande questo classico del metodo classico trentino, proposto in qualcosa come venticinquemila esemplari che lo rendono un vino tutt'altro che "virtuale". Colore di bellissima vivacità e brillantezza, un paglierino vivo e traslucido con sfumature verdognole, mostra un naso sottile elegante e nervoso, con sfumature di alloro e cioccolato bianco, in evidenza una bella componente minerale (pietra focaia), nervosa e viva a impreziosire un corredo aromatico caratterizzato da note di fiori secchi, miele, canditi, agrumi, di grande finezza e fragranza. La bocca è viva, salata, di grande dinamismo ed energia e bellissima freschezza, con un'acidità perfettamente calibrata, gusto lungo, pieno, sapido, nervoso, di grande piacevolezza e nerbo. Ha tutto quello che ci si attende da un grande millesimato, la complessità, la finezza, l'equilibrio sottile in tutte le componenti e poi il "sale", la vivacità da vino di grande carattere.



TrentoDoc Brut Riserva del Fondatore 976 1998 Letrari

Peccato che le bottiglie disponibili siano solo 3000 (vendute a meno di 25 euro, grande rapporto qualità prezzo!). Questo millesimato 1998 di Letrari (Chardonnay con una piccola quota di Pinot nero) è davvero uno dei migliori metodo classico mai prodotti in Trentino. Bellissima la vivacità e la brillantezza del colore un paglierino verdognolo, naso inizialmente un po' trattenuto e in sé, con un predominio delle note agrumate, floreali, minerali (pietra focaia) su quelle fruttate, ma poi si apre in una cornice di notevole equilibrio e bella freschezza con sfumature di alloro, rosmarino, cioccolato bianco e un leggero accenno di miele millefiori. La bocca è sorprendentemente piena, strutturata, di grande stoffa, e il vino si sviluppa con ricchezza, espansione, carattere saldo, grande energia, con notevole dinamismo, un'acidità viva ma perfettamente calibrata, una persistenza lunga e una piacevolezza e freschezza davvero notevoli.



TrentoDoc Brut millesimato 2005 Letrari

Quindicimila bottiglie e una prevalenza di Pinot nero sullo Chardonnay per questo millesimato. Bella vivacità di colore paglierino oro brillante multi riflesso, naso vivo, molto fresco, fragrante, diretto e appealing con bella complessità e sapidità e una nitida componente minerale, con bouquet incisivo, molto pulito con note di fiori bianchi, agrumi, una leggera nota tra l'alloro e il cacao in evidenza su un fruttato ben espresso. Al gusto è "croccante" molto diretto ed elegante l'attacco, fresco, vivo, articolato, sapido, pieno di energia, con ottimo equilibrio, bell'allungo, vivacità e articolazione, acidità viva, nervosa ma ben calibrata, lunga persistenza, ricco di sapore, con grande piacevolezza.



TrentoDoc Perlé Brut millesimato 2003 Ferrari

Mezzo milione le bottiglie di questo classico del panorama spumantistico trentino, da uve Chardonnay in purezza. Colore paglierino oro di bella intensità e vivacità si propone con un naso fitto, cremoso, compatto, con sfumature di caffè, cioccolato bianco, spezie, leggera tostatura, che prevalgono su un frutto ben maturo e su una componente agrumata (pompelmo e cedro) molto evidente. Al gusto molto ampio, caldo, strutturato, pieno, con un frutto succoso, una bella consistenza, acidità ben calibrata, piacevole e molto persistente. Vino di interessante impegno e complessità ancora fresco e vivo con buon potenziale d'evoluzione.



TrentoDoc Brut millesimato 2005 Pisoni

90% Chardonnay con un dieci per cento di Pinot nero da vigneti posti su terreni calcarei per questo sorprendente TrentoDoc. Colore paglierino oro intenso brillante, perlage sottile, mostra un naso molto intrigante complesso e strutturato con una componente sapida minerale che innerva una materia ricca e piena. Ottima la fragranza con fiori bianchi, agrumi, spezie, crosta di pane, frutta esotica e accenni di pietra focaia in evidenza. La bocca è piena asciutta, nervosa, incisiva di bella personalità e freschezza, ottima la componente fruttata, succosa, viva, bella l'acidità ben calibrata, per un gusto lungo, pieno, di notevole soddisfazione e dinamismo, con un finale di notevole persistenza e pulizia.



TrentoDoc Brut riserva 2004 Cantina d'Isera

Chardonnay in purezza la formula di quest'ottimo TrentoDoc proposto dalla Cantina sociale d'Isera, più nota per il suo Marzemino. Colore paglierino verdognolo scarico, buon perlage sottile e continuo, si propone con un naso sottile, incisivo, elegante con prevalenza di toni floreali, minerali, agrumati di notevole fragranza e finezza, sfumature di alloro accenni di pietra focaia di grande freschezza e pulizia. In bocca attacco diretto, pulito, incisivo, di grande nerbo e finezza, molto diretto, asciutto, ben secco senza ruffianerie, ha notevole dinamismo, energia, slancio, è molto lungo e salato, con un'acidità viva perfettamente calibrata grande la piacevolezza e la freschezza, molto vivo e gustoso.



TrentoDoc Brut Balter s.a.

Venticinquemila bottiglie e uve Chardonnay in purezza per questo Brut di Balter. Colore paglierino dorato di bella intensità e brillantezza multi riflesso, perlage continuo e sottile, naso molto appealing e maturo con note di fiori bianchi, fieno secco e bella componente agrumata e una certa mineralità salata e appuntita in evidenza, ampio, fragrante, elegante con una certa consistenza di frutto quasi cremosa. La bocca è asciutta, di bella compattezza, ricca, con dinamismo, slancio, bella articolazione, notevole la sapidità e molto bilanciata e viva la componente acida, piuttosto lungo, persistente, con ottimo equilibrio e buona piacevolezza finale, vivo e incisivo.



TrentoDoc Brut millesimato 2004 Azienda vinicola del Revì

Una bella sorpresa le novemila bottiglie (a base di Chardonnay e una quota di Pinot nero) di questa piccola azienda con una ventina d'anni di storia. Colore paglierino oro brillante luminoso splendente multi riflesso, mostra un naso molto compatto, fitto, complesso, secco, strutturato di buona profondità, con note di fiori secchi e fieno, di spezie orientali, mela, agrumi, accenno di liquirizia, cioccolato bianco, caffè, in evidenza a formare un insieme sapido e nervoso. La bocca è asciutta, ricca, ben strutturata, con slancio, energia, bella sapidità, acidità ben calibrata, rotondo e persistente nello sviluppo, con un buon equilibrio in tutte le componenti, nervoso con una persistenza piuttosto lunga e bella pienezza.



TrentoDoc Brut Cantina Aldeno s.a.

Nota soprattutto per i suoi Merlot e Cabernet la Cantina di Aldeno propone un TrentoDoc di buon livello. Perlage abbastanza sottile e persistente, colore paglierino di buona intensità e brillantezza, naso complesso compatto di buona intensità e fragranza, elegante, ampio ben strutturato con note di mela, pompelmo, agrumi e fiori secchi, una bella venatura minerale a formare un insieme aperto e molto piacevole. In bocca attacco asciutto diretto incisivo ben strutturato di buona persistenza, con nerbo, carattere saldo, acidità ben bilanciata, ampio e vinoso.



TrentoDoc Madame Martis Brut riserva 1999 Maso Martis

Un prodotto virtuale, con sole 500 bottiglie e un prezzo d'affezione sui 50 euro per questa selezione particolare che vede un 70% di Pinot nero completato da un 25% di Chardonnay (affinato in legno) e da un 5% di Pinot Meunier e un affinamento di otto anni sui lieviti. Colore paglierino oro intenso con notevole viscosità nel bicchiere mostra un naso compatto, grasso, cremoso di grande ampiezza, calibrata dolcezza e una buona complessità con note di alloro, cioccolato bianco, spezie, una leggerissima tostatura (caffè), caramella d'orzo, caramello, miele a impreziosire il corredo aromatico. La bocca non conferma la freschezza, l'energia dei profumi e tende a denunciare una certa maturità e stanchezza ma il vino, dotato di una notevole cremosità, di una vinosità accentuata, si dispone caldo, ampio, ricco, con una bella struttura e persistenza in bocca regalando una notevole persistenza e un'indubbia piacevolezza.



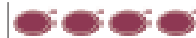
TrentoDoc Pedrotti Brut Pedrotti spumanti s.a.

La consueta formula novanta per cento Chardonnay e una quota residua di Pinot nero per questo Brut di una delle aziende trentine che da più tempo si dedica alla produzione di metodo classico. Colore paglierino oro di buona intensità, naso molto fitto compatto maturo con note di fiori secchi, agrumi, mela, crosta di pane tostato in evidenza, un accenno di miele, alloro e cioccolato bianco e una leggera speziatura. La bocca è ricca, piena, strutturata, buono lo sviluppo, con carattere, nerbo, bella personalità, acidità ben bilanciata, sapidità, notevole lunghezza e persistenza, con equilibrio e ottima piacevolezza di beva.



TrentoDoc Brut riserva 2003 Letrari

Terzo vino questo Brut millesimato (Pinot nero a prevalere sullo Chardonnay) a segnare l'ottima prestazione dei TrentoDoc Letrari nella nostra degustazione. Colore paglierino intenso brillante molto luminoso, si fa apprezzare subito per l'impatto aromatico molto bello fitto solare mediterraneo aperto, con grande sviluppo di frutta esotica, agrumi, leggera speziatura, accenni di miele e pietra focaia, alloro e cioccolato bianco. Al gusto bella densità e cremosità, struttura ricca, vinosità piena e succosa, manca un po' di slancio e finezza, ma la pienezza, il carattere, la consistenza, che non penalizzano mai la piacevolezza, sono davvero notevoli.



TrentoDoc Altemasi Brut Riserva Graal 2001 Cavit

Settanta per cento di Chardonnay e un trenta per cento di Pinot nero provenienti da zone particolarmente vocate per questo Brut riserva Cavit affinato sui lieviti 48 mesi. Colore paglierino verdognolo vivace di bella brillantezza e luminosità, si propone con un naso vivo floreale-vegetale incisivo e sottile ancora con una bella freschezza e vivacità, con accenni di fieno secco, fiori bianchi, miele d'acacia, una bella componente agrumata viva e nervosa a comporre un insieme articolato. La bocca è sapida, nervosa, ancora con acidità mordente, un buon dinamismo, una notevole freschezza ed energia e un finale solo leggermente amaro di buona piacevolezza che richiama la mandorla.



TrentoDoc Academia Brut riserva 2003 Accademia del Vino Cadelaghet

Uve Chardonnay in purezza per questa riserva 2003. Bellissima vivacità e profondità di colore paglierino oro splendente, naso molto caratteristico, compatto, asciutto dalla solarità mediterranea, con note di agrumi, scorza di cedro, arancia candita, una leggera speziatura e accenni di caffè ben dosati in evidenza. La bocca è ampia strutturata di bell'impegno, il gusto largo, pieno, lungo e persistente, con acidità presente e viva ma ben bilanciata, lunga persistenza uno spiccato carattere vinoso. Il risultato un vino complesso, ricco, di notevole stoffa, ma con una bella componente minerale molto nervosa e viva.



TrentoDoc Brut Tridentum 2004 Cesarini Sforza

Ottanta per cento Chardonnay e un venti per cento di Pinot nero provenienti da altitudini diverse (350-600 metri) della zona di Pressano e della Valle di Cembra, e un affinamento sui lieviti variante dai 36 ai 48 mesi. Colore paglierino verdognolo di media intensità spicca per il naso fitto, compatto, ben strutturato, di buona fragranza e freschezza e una componente minerale ben sottolineata. La bocca è ricca, piena, di buona complessità, il gusto equilibrato, sapido, leggermente dolce, con una componente fruttata molto evidente e una buona lunghezza e persistenza. Spumante ben fatto e di buona piacevolezza, difetta solo di un pizzico di complessità.



TrentoDoc Casata Monfort Brut Cantine Monfort s.a.

Anche un cinque per cento di Pinot bianco, oltre ad un 15% di Chardonnay e ad un 80% di Chardonnay provenienti dalle colline di Lavis e Meano (con fermentazione in legno di una piccola parte di mosto) per questo Brut. Colore paglierino brillante di media intensità, naso con prevalenza di toni verdi floreali e vegetali e solo una piccola componente fruttata (mela e pompelmo) in secondo piano. In bocca è ricco, ben strutturato, ampio, più largo e corposo di quanto apparisse a naso, buona la sapidità e il nerbo e la persistenza con finale salato lungo e appuntito.



TrentoDoc Perlé Rosé Brut millesimato 2003 Ferrari

Il miglior TrentoDoc rosé questo Perlé targato Ferrari, duecentomila bottiglie a base di Pinot nero (60%) e Chardonnay (40%). La versione 2003 si propone con bella intensità di colore cerasuolo scarico sangue di piccione-buccia di cipolla, naso abbastanza vivo e succoso giocato su note di ribes e lampone, una buona freschezza sapida e asciutta. La bocca è essenziale, viva, nervosa, con una buona dolcezza di frutto succoso e polposo e una buona persistenza lunga.



TrentoDoc Brut riserva Aquila Reale 2001 Cesarini Sforza



Un Blanc de Blancs questa riserva 2001 di una delle più note aziende spumantistiche trentine. Colore paglierino-oro intenso, naso compatto, complesso, fitto, ma piuttosto evoluto e su note leggermente ossidative, con una notevole presenza di legno, tostatura, vaniglia spezie orientali, che tende a coprire le sfumature di pan brioche e gli accenni di crème caramel. Buona struttura, piena e consistente al gusto, ma il risultato complessivo è penalizzato da una carenza di energia e di freschezza, che condiziona la piacevolezza, con qualche accenno di stanchezza.



TrentoDoc Perlé Nero Extra Brut millesimato 2002 Ferrari



Nuovo ambizioso prodotto per la Ferrari, un inedito Blanc de Noir, da uve Pinot nero in purezza, provenienti dalle zone più alte delle aziende agricole di Villa Margon, Maso Orsi e Maso Valli, affinato quasi sei anni sui lieviti. Un vino impegnativo, condizionato nel giudizio, in questo momento, dalla sua giovane età. Colore molto intenso paglierino oro, naso dove sono evidenti (troppo) note di tostatura di legno, caffè, cioccolato bianco, spezie, con un alcol leggermente in eccesso e pungente e accenni ossidativi, agrumi e miele a comporre un insieme fitto ma statico e poco fragrante. La bocca è ricca, piena, con una buona persistenza, ma la vinosità, l'alcol, la struttura corposa prevalgono sulla freschezza e la piacevolezza. Un vino che richiede assolutamente l'abbinamento ai cibi per essere apprezzato.



TrentoDoc Altemasi Brut millesimato 2002 Cavit



100% uve Chardonnay provenienti da Sorni e della colline di Trento e Valle dei Laghi e una permanenza sui lieviti per 36-48 mesi, con un minimo dosaggio di "liqueur d'expédition" alla sboccatura per questo millesimato di Cavit. Colore paglierino oro di media intensità e brillante mostra un naso compatto, complesso, con note di frutta esotica, agrumi, mela verde, accenno di miele e leggera speziatura orientale, con netta componente vinosa. La bocca è agile, non di grande impegno, con acidità importante non perfettamente bilanciata da una sufficiente materia, ma il vino ha comunque un certo equilibrio, sapidità, una buona piacevolezza.



TrentoDoc Antares Brut millesimato 2002 Cantina di Toblino



Solo uve Chardonnay provenienti da vigneti alto collinari della Valle dei Laghi e 36 mesi di affinamento per il millesimato di questa cantina più nota per la sua Nosiola e il Vino Santo. Colore paglierino verdognolo brillante, naso molto diretto, vivo fragrante, sapido, elegante con una nitida nota agrumata, di fiori bianchi e fieno secco, una leggera nota di pietra focaia a dare nerbo e vivacità, bella finezza ed eleganza. La bocca è asciutta, nervosa, viva, di bel dinamismo ma il vino difetta leggermente di slancio e tende a finire leggermente corto con poca articolazione e allungo.



TrentoDoc Academia Brut Riserva Millennium 2002 Accademia del Vino



Solo una piccolissima quota (5%) di Pinot nero a impreziosire la componente Chardonnay dominante. Colore paglierino oro intenso brillante, mostra un naso ricco, complesso, strutturato, con frutta matura, ananas, pompelmo, mela cotta in evidenza e una leggera nota evolutiva ossidativa. La bocca è piena strutturata, con vinosità accentuata, il gusto ampio e caldo di buona consistenza e persistenza ma il vino difetta leggermente di freschezza e di dinamismo e chiude un po' statico e monocorde.



TrentoDoc Tridentum Brut Rosé s.a. Cesarini Sforza



Pinot nero in purezza per questo Rosé non millesimato. Bella intensità di colore, sangue di piccione buccia di cipolla cerasuolo scarico con brillantezza e varietà di riflessi, naso abbastanza espressivo e succoso con una bella presenza di frutto (lampone e ribes), accenni di salvia e una leggera nota speziata. La bocca è piuttosto semplice ed essenziale inizialmente, poi il vino esprime una buona componente fruttata abbastanza carnosa, un buon equilibrio, una certa piacevolezza, con un finale abbastanza persistente e sapido. Gradevole ma è lecito attendersi qualcosa di più...

