

# Una Riserva ricca di piacere

Rispetto delle uve nella vigna e poi tocco delicato e cura dei dettagli in cantina sono alla base di un Talento trentino di valore

**A**ppena pochi mesi fa i nostri esperti hanno avuto modo di assaggiare e apprezzare il Trento Doc Riserva 2003 di Letrari, uno dei Talento che senza complessi di inferiorità se l'erano battuta in una degustazione alla cieca con uno Champagne da più di 120 euro e ne erano usciti con un giudizio alla pari. Cosa che, considerando l'abissale differenza di prezzo, equivaleva a una netta vittoria. Poi è arrivata in redazione l'annata 2004, i nostri esperti l'hanno assaggiata e l'hanno trovata ancora migliore.

## Ricco e armonico

All'esame visivo il vino appare con un colore giallo paglierino attraversato da brillanti sfumature di verde, la tonalità tipica dei bianchi più giovani. E già questo, a quasi cinque anni dalla vendemmia, è un ottimo segno. È una indicazione che il vino ha mantenuto la sua freschezza originaria ed è maturato senza diventare "vecchio". La spuma è elegantemente cremosa e persistente. Molto fine e di bella vivacità e continuità anche il perlage.

Il profumo è intenso e ar-

monico. Nel ricco bouquet si distinguono in primo piano gradevoli fragranze fruttate che ricordano gli agrumi canditi, cui fanno da contrappunto ricche note di nocciola tostata. In seguito emergono stimolanti accenti balsamici di erbe aromatiche che si focalizzano in una sensazione di salvia, mentre le note date dagli almeno 48 mesi di affinamento a contatto con i lieviti si manifestano con una elegante sfumatura

**Le uve dell'azienda provengono da vari piccoli vigneti come questo di Borghetto all'Adige.**



### Trento Doc Talento Brut Riserva 2004

Letrari

Via Monte Baldo 13/15

38068 Rovereto (Tn)

tel. 0464.480200

fax 0464.401451

www.lettrari.it

19 euro



che ricorda la pasta frolla. A completare il tutto, un tocco appena accennato di fiori bianchi.

In bocca è fresco e morbido, con un buon equilibrio tra l'acidità e la notevole struttura. Decisamente secco, lascia la bocca con una piacevole sensazione di pulizia e asciuttezza che invoglia a berne un altro sorso. Di ottima persistenza il finale, nel quale tornano a farsi sentire gli aromi fruttati già sentiti al naso, arricchiti da un lieve accento di mandorla.

Nel complesso, risulta quindi un vino di grande gradevolezza, ottimo da bere come aperitivo ma anche perfettamente degno di essere messo in tavola ad accompagnare antipasti e piatti di verdure o pesce, ma anche di carni bianche. In pratica, con un menù che non comprenda carni rosse, un vero vino da "tutto pasto", come sanno esserlo i Talento più ricchi e strutturati.

### Annata e territorio

La principale differenza rilevata dai nostri degustatori rispetto all'annata precedente è nella migliore eleganza. Eleganza che si esprime all'olfatto con una maggiore sottigliezza e integrazione dei profumi. Sul palato è un equilibrio più spostato verso la freschezza e il gusto secco a dare una sensazione complessiva di accresciuta finezza e bevibilità. «*La diversità è tutta nell'andamento climatico durante la stagione vegetativa*», spiega Lucia Letrari. In Trentino come in gran parte dell'Italia, il 2003 è stato un anno climaticamente molto anomalo. Dopo un inizio di primavera normale e in alcune zone un po' piovoso, la stagione si è normalizzata. Per poi, all'inizio dell'estate, sfociare in una lunga ondata di caldo che ha impresso una improvvisa accelerazione alla maturazione delle uve.

## L'Azienda

Fondata nel 1976 dall'enologo Leonello Letrari e da sua moglie Maria Vittoria, l'azienda è oggi guidata dalla loro figlia Lucia, enologa che come il fratello Paolo ha ereditato dai genitori la passione per il vino. Tutti i vini sono prodotti con le uve provenienti dai vigneti di proprietà, costituiti da vari appezzamenti in località diverse della Vallagarina, area dal clima molto felice per la coltivazione dell'uva, percorsa come è da correnti d'aria di

origine mediterranea che creano un microclima particolarmente temperato, tanto da permettere anche la coltivazione degli ulivi. La produzione del Talento che, oltre alla Riserva base, un rosé e una speciale "Riserva del Fondatore 976" in tiratura molto limitata, occupa un posto rilevante in una strategia aziendale che, con 25 diversi tipi di vino ha fatto della diversificazione dei prodotti la sua filosofia.



• **Un vino equilibrato,**  
• **perfetto come aperitivo**  
• **ma ottimo anche a tavola**  
•••••

I viticoltori si sono dovuti organizzare in fretta e furia per vendemmiare con grande anticipo rispetto al normale calendario della vendemmia. In ogni caso, le uve arrivate a maturazione dopo un ciclo vegetativo complesso rispetto alla norma hanno spesso messo in difficoltà le cantine. Quella che gli specialisti chiamano maturazione fenolica, cioè lo sviluppo negli acini delle sostanze che daranno al vino gusto e aromi, è infatti meno influenzata dalla temperatura rispetto alla maturazione degli zuccheri. Così una stagione vegetativa accorciata rende difficile ottenere vini con

un buon equilibrio. Visti i risultati ottenuti nella degustazione precedente, bisogna riconoscere che Lucia Letrari – la quale oltre a gestire la cantina è anche enologa – se l'è cavata benissimo nonostante l'annata difficile.

«*Nel 2004 però è stata tutta un'altra cosa*», ricorda. «*Abbiamo avuto un'annata più prevedibile, nella media di quello che ci aspettiamo nella nostra zona, con una vendemmia a settembre, non anticipata in agosto come nel 2003*». A parte le date della vendemmia, però, fra un'annata e l'altra non ci sono state radicali differenze nella vi-

nificazione. Con la voce a tratti coperta dal suono della brezza e delle onde del mare della Sicilia, dove l'abbiamo raggiunta telefonicamente interrompendo la sua vacanza, Lucia Letrari ci spiega che la sua filosofia è di lasciare che le uve si esprimano di anno in anno senza forzature in cantina. «*Lavoriamo solo con le uve dei nostri vigneti e l'unico intervento tecnologico è il controllo della temperatura in fermentazione*».

### Cura dei dettagli

La cuvée finale nasce da vini base ottenuti con uve chardonnay per circa il 60 per cento, mentre il rimanente 40 per cento è costituito da pinot nero. Tutte le uve sono vinificate in bianco, cioè separandole immediatamente dalle bucce. Una piccola parte dello chardonnay, fra il 7 e l'8 per cento, fermenta in barrique. Tenendo conto che poi si aggiunge il pinot nero, si tratta di una parte veramente minima del vino complessivo, appena quel tanto che basta per dare una leggera pennellata al gusto senza modificare in maniera apprezzabile l'apporto dell'uva. Cosa abbastanza insolita per gli spumanti italiani, nel vino base da chardonnay si lascia poi svolgere la fermentazione malolattica. Questa fermentazione secondaria, praticamente universale nei vini rossi, è opera di batteri che trasformano l'acido malico, dal gusto molto aspro, nell'assai più morbido acido lattico. Nella produzione di bollicine è un lusso che ci si può permettere solo se si hanno a disposizione uve che garantiscono un'ottima acidità. La trasformazione, infatti, rende più ricco e complesso il gusto del vino, ma il rischio è una riduzione della freschezza. Rischio che, visti i risultati della degustazione, non sfiora minimamente questa piacevolissima Riserva. 🍷