



RASSEGNA STAMPA

SETTEMBRE 2023

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

 **CANTINA
FRANTOIO**
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA



Essi Avellan è la prima Master of Wine della Finlandia. Ospite del Festival (terrà degustazioni in lingua inglese) commenta la crescita delle bollicine anche nella nostra Penisola: «Presto saranno finalmente accolti come parte del pasto»

«L'Italia è il Paese degli spumanti»

di **DIVINA VITALE**

Tra le maggiori esperte di Sparkling Wine, la prima Master of Wine finlandese, Essi Avellan, arriverà a Trento in occasione del Trento Doc Festival per condurre delle degustazioni in lingua inglese. Autrice di numerosi libri, ha revisionato e ampliato la terza e la quarta edizione della pluripremiata Christie's World Encyclopedia of Champagne and Sparkling Wine di Tom Stevenson. Presiede anche le giurie dell'International Wine and Spirit Competition e del Champagne and Sparkling Wine World Championships.

Che momento stanno vivendo le bollicine?

«I vini spumanti stanno riscuotendo un crescente interesse e consumo in gran parte del mondo. Lo stile del vino si adatta alla tendenza del gusto dei vini meno alcolici e dal corpo più leggero. Anche i vini spumanti sono sempre più considerati "vini" piuttosto che semplici bevande celebrative. Questa piccola rivoluzione dovrebbe condurre ad un ulteriore aumento dei consumi perché gli spumanti saranno finalmente accolti come parte del pasto».

Com'è nata la sua passione?

«Ho lavorato con il vino per tutta la mia carriera e presto ho notato una preferenza di gusto personale per vini eleganti e vivaci, come gli spumanti. Ho iniziato a specializzarmi in Champagne e altri vini spumanti nel 2004 durante i miei studi di Master of Wine, poiché penso che siano una categoria di vino intrigante e un po' fraintesa, con pochissimi specialisti».

Quando lei è diventata Master of Wine non esisteva la comunicazione social in maniera così importante come oggi...

«I social media hanno cambiato molte cose. Mi sento di dire che hanno reso il mondo più piccolo e le connessioni e le discussioni più facili da stabilire. Tutto ciò ha aumentato l'interesse e il coinvolgimento degli amanti del vino con il mondo del vino stesso, i produttori, gli esperti e la comunità».

Viene a Trento in occasione del Festival. Cosa pensa della Denominazione e della sua crescita?

«Sono una grande estimatrice dei vini Trentodoc e sempre entusiasta di tornare qui. Hanno riscosso un enorme successo ai Campionati mondiali di Champagne e Vini spumanti dove sono giudice».

Come vengono percepite le bolle italiane all'estero?

«Riscuotono nel complesso un'impressione molto positiva ed è fantastico poter costruire un percorso sempre in crescita con queste basi. L'Italia è oggi probabilmente il paese degli spumanti più dinamico al mondo e mi aspetto che questa tendenza continui».

Come vanno invece i consumi dopo l'euforia post pandemia?

«Stiamo assistendo a tempi insoliti prima a causa della pandemia, poi della guerra in Ucraina e dell'aumento dei tassi di interesse e dell'inflazione. I prezzi dello Champagne sono aumentati notevolmente nel post-pandemia, questo però, in positivo, sta dando la possibilità agli altri spumanti del mondo di intervenire e farsi scoprire».

Che consigli darebbe sulla comunicazione delle bollicine ora che è diventato un settore così fondamentale per ogni azienda?

«Credo molto nell'educazione al vino, poiché conoscerne di più aumenterà di conseguenza il divertimento e il coinvolgimento con la categoria tutta. Dobbiamo comunicare in modo da rendere il settore desiderabile anche per le prossime generazioni di bevitori di vino che verranno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





«I
prezzi dello
Champagne
sono aumentati
nel post-
pandemia, ma
questo permette
di scoprire
nuovi vini»



Borgo dei Posseri



Cantina Aldeno

Essi Avellan è la prima
Master of Wine della
Finlandia. È anche
tra le massime esperte di
Champagne. Presenta due
degustazioni in inglese, il
22/9 alle 18.30 e il 23/9
alle 16 (Palazzo Bortolazzi)



Cantina d'Isera



Cantina di Riva



L'EVENTO

Il 26 alla «Spiaggia degli Olivi» la cena ispirata al poeta vate caro al Maroni

Agraria e Brunel per D'Annunzio

Alla «Spiaggia degli Olivi» fervono i preparativi per «Vino Gusto Poesia», una cena-evento, annunciata come «unica e irripetibile», organizzata da Agraria in collaborazione con lo chef Peter Brunel.

L'evento, in programma per martedì 26, sarà caratterizzato non solo dalla cena, ma anche da un percorso variegato che condurrà alla scoperta di un luogo da molti definito magico. Ma c'è di più: l'interno menù sarà ispirato al poeta Gabriele D'Annunzio. Ogni portata sarà quindi concepita come un'opera d'arte culinaria e sarà accompagnata dai vini e dagli oli di Agraria.

«Spiaggia degli Olivi» è dal 2020 una location per eventi esclusivi. Simbolo della dolce vita, la spiaggia venne progettata negli anni Trenta da Giancarlo Maroni, l'architetto del Vittoriale degli Italiani. Attrezzata con tutte le comodità di un moderno

stabilimento balneare, venne inaugurata nel 1934 alla presenza dello stesso Vate e presto divenne il simbolo delle vacanze sul lago di Garda e della vita mondana della cittadina lacustre.

Per Agraria - società cooperativa con sede a Riva fondata nel 1926 come associazione con lo scopo di sostenere e promuovere l'agricoltura dell'Alto Garda trentino - sarà un momento pubblico importante. Nell'arco di pochi decenni l'associazione è cresciuta rapidamente con la nascita della cantina nel 1957 e, successivamente, con l'inaugurazione del frantoio nel 1965. Molti rivani ricordano bene la storica sede in viale Lutti, con le file di trattori in centro per la vandemmia. Oggi la società conta sulla sinergia di 300 soci conferitori, che operano tra Riva, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e Ledro, per la produzione di oli extravergini, vini selezionati e spumanti.

Ad affiancare Agraria nell'organizzazione di «Vino Gusto Poesia» ci sarà lo chef Peter Brunel, figura notissima non solo in zona ma in Trentino, classe 1975, capace di conquistarsi proprio a Riva, all'età di 28 anni, la sua prima stella Michelin. Nel corso della sua carriera ha prestato servizio in importanti cucine nazionali e internazionali, arrivando a ottenere, nel 2015 a Firenze, un'altra stella Michelin. Nel 2019 prende vita il suo nuovo progetto trentino, con l'inaugurazione ad Arco del Peter Brunel Ristorante Gourmet che gli permette di ottenere, per la terza volta, la stella.

La cena-evento è in calendario il 26 dalle ore 19.30 alla «Spiaggia degli Olivi».

La prenotazione è obbligatoria entro domenica 24 settembre e può essere effettuata esclusivamente online all'indirizzo store.agririva.it/event/vino-gusto-poesia-26-09/. Posti limitati.

D.P.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Trentodoc in Cantina

Tutti gli appuntamenti nelle case spumantistiche per scoprire i luoghi di produzione del metodo classico e degustare etichette Trentodoc

pag IV

Gli appuntamenti di *Trentodoc in Cantina*

Più di 50 cantine riceveranno il pubblico per eventi dedicati al Trentodoc

In aggiunta agli eventi del Trentodoc Festival, dal 22 al 24 settembre le case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc proporranno un calendario di 76 appuntamenti, più del doppio rispetto alla precedente edizione della rassegna. *Trentodoc in Cantina* costituisce per i visitatori un'occasione imperdibile per scoprire i distretti di produzione delle bollicine di montagna tra esperienze enogastronomiche, degustazioni, attività all'aria aperta, musica, ed eventi a misura di famiglia. Per rendere l'esperienza del Festival ancora più speciale, è anche possibile scaricare l'app Trentodoc, che consente ai visitatori di consultare gli orari e le modalità di prenotazione degli appuntamenti, leggere le schede delle case spumantistiche e

dei Trentodoc in mescita. Venerdì 22, tra gli eventi in programma troviamo *Trentodoc alla scoperta della leggenda del basilisco* di Cantina Endrizzi Elio e F.lli, che comprende la visita guidata alla casa spumantistica, la passeggiata nei vigneti e una degustazione; *Il pesce di lago incontra Trentodoc*, pranzo proposto da Madonna delle Vittorie; *Vecchie bollicine incontrano una giovane brigata* di Bellaveder, un pranzo realizzato dagli studenti del Cfp Alberghiero di Ossana; *Disio: genesi dei Blanc de Noirs*, degustazione organizzata da Spagnolli Spumanti. Sempre venerdì, il pubblico potrà partecipare alla visita in cantina e degustazione Trentodoc in abbinamento a piatti della tradizione trentina cucinati dagli studenti della Fondazione Edmund Mach; a *La sboccatura*

Trentodoc fatta da te!, visita in cantina e degustazione organizzata da Balter; all'aperitivo a bordo piscina con prodotti tipici trentini proposto da Mittestainer, e alla degustazione *Reiff: dall'origine alle prospettive* di Cantina Furletti Gabriele. A seguire, l'aperitivo *Trentodoc in magnum* organizzato da Letrari, il percorso sensoriale per grandi e piccini seguito da cena e osservazione al telescopio *Salim a tutto senso* di Cantina Salim, l'apericena con da performance pittorica *Trentodoc & galà d'eccellenze* di Cantina Sociale di Trento, con l'artista Lorenza Aldrighetti, la verticale di sei annate *A tutto riserva* di Cantina Aldeno. La programmazione di venerdì prosegue con la degustazione di Cantina Salizzoni *Trentodoc riserva Rhodium incontra le crudité di pesce del Trentino*,

l'evento *Bollicine in Hosteria Toblino* di Cantina Toblino, l'aperitivo con musica *A suon di Trentodoc* proposto da Cantina Mori Colli Zugna, e la cena a base di cucina di montagna *Trentodoc e sfumature di Pinot nero* organizzata da Cesarini Sforza Spumanti. Il pubblico del festival potrà partecipare anche a *Pisoni Trentodoc e Centrale Fies*, aperitivo e cena seguiti da spettacolo teatrale organizzato da Pisoni F.lli, a *Cena con degustazione verticale, alla scoperta delle nobili tradizioni trentine* di Conti Bossi Fedrigotti, a *Inkino... al Trentino*, cena in cantina con accompagnamento musicale proposto da Mas dei Chini, alla serata alla scoperta di sei etichette *Un viaggio nel passato, presente e futuro delle bollicine Trentodoc* di Cenci Trentino, e alla degustazione

Fragranze di Trentodoc di Cantina di Riva. Durante la giornata di sabato 23, Trentodoc in Cantina propone *Alla scoperta di Trentodoc Maso Nero*, visita della casa spumantistica e degustazione proposta da Maso Nero; la lezione di yoga all'aperto di Revì; *L'arte del rosato nei Trentodoc Ferrari Rosé*, la visita alla casa spumantistica e degustazione organizzata da Ferrari Trento; e il laboratorio sulla vendemmia per le famiglie realizzato da Pravis. Anche Cantina Mori Colli Zugna e Ress organizzano delle degustazioni, intitolate rispettivamente *#degustatrentodoc* e *Alla scoperta dell'affinamento sur lies*. Sabato, i visitatori potranno anche conoscere le materie prime del territorio durante l'evento di Altemasi *Dalla natura al calice: alla scoperta del 'Foraging*, partecipare al brunch *Illuminati dalla bellezza* di Monfort e a *Trentodoc e pizza, artigiani del gusto* di Pisoni F.lli, visita della casa spumantistica seguita da aperitivo con calice Trentodoc Pisoni e pizza. A seguire, *Il bello e il buono a Villa Margon*, visita a Ferrari Trento e a Villa Margon; *I sentieri dell'oro rosso*, trekking organizzato da Cembra Cantina di Montagna alla scoperta della viticoltura eroica di montagna seguita da degustazione; *Trentodoc Sarnis incontra il castello di Avio* di Viticoltori in Avio,

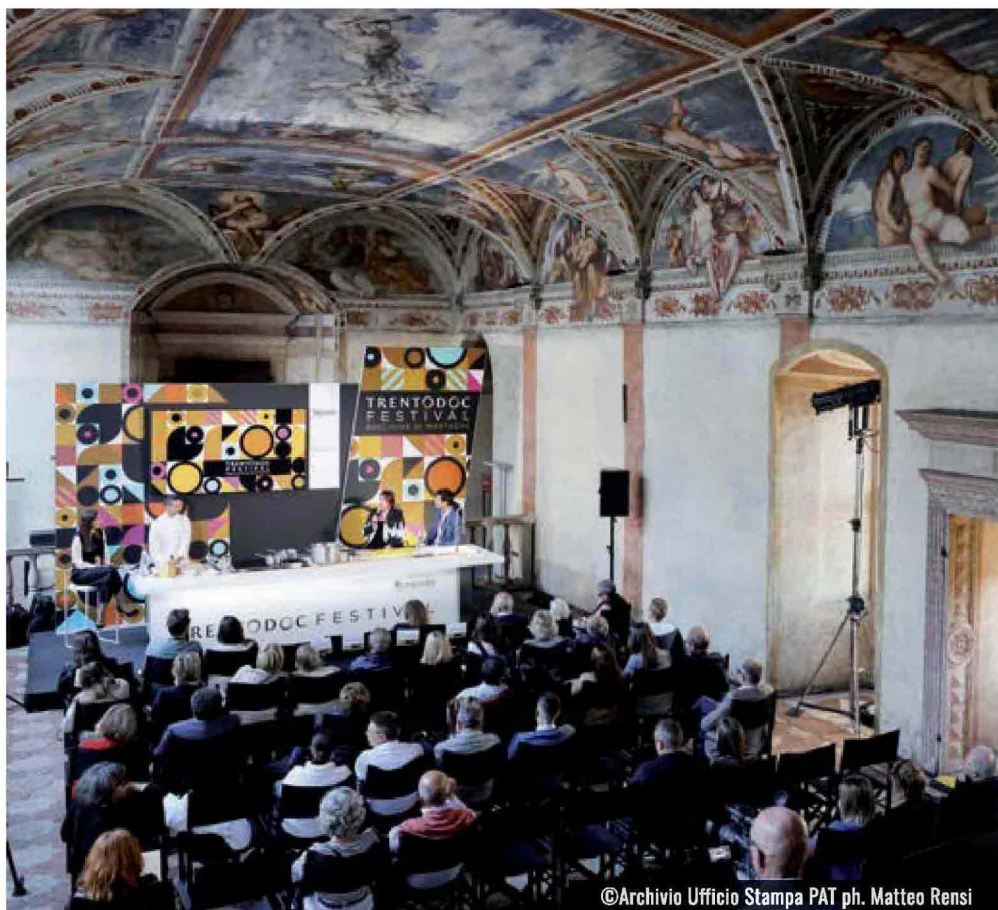
con aperitivo, visita guidata del Castello e cena in locanda; e *Art(e) in vigna*, di De Vigili, percorso artistico tra i vigneti con aperitivo Trentodoc e prodotti del territorio. Infine, Rotari propone *Un nuovo classico*, serata all'insegna delle bollicine di montagna e dello svago, Valentini di Weinfeld organizza *Food & Sparkles*, un pasto a tema Trentodoc, Cantina d'Isera accoglie i visitatori con un *Aperitivo sui lieviti*. Il calendario di eventi di domenica 24 parte con *Enotour, la bollicina che parla*, una degustazione multisensoriale proposta da Borgo dei Posseri; degustazione con musica *Racconti di vendemmia* di Tonini Viticoltori in Isera; la degustazione guidata *Le nostre riserve* di San Michael, e il percorso di degustazione *Revì: dosaggio zero experience* di Revì. A seguire, l'aperitivo *Intrecci* di Maso Martis, e la visita in cantina con percorso di degustazione *Da 0 a 100 mesi di lavorazione sui lieviti* di Endrizzi, seguito dalla proiezione del docufilm sulla Famiglia Endrici della regista Katia Bernardi. Sarà anche possibile godersi l'aperitivo al tramonto accompagnato da musica dal vivo proposto da Moser, e la degustazione con il sottofondo di canti popolari di montagna *Bollicine e canti di montagna* di Corvée. Monfort propone *11 giorni 11 anni*, alla scoperta della vita di Trentodoc

dai primi giorni di fermentazione all'apertura della bottiglia dopo gli anni di affinamento, mentre Borgo dei Posseri organizza *Musica e bolla*, un aperitivo con musica e bollicine di montagna.





©Archivio Ufficio Stampa PAT ph. Matteo Rensi



©Archivio Ufficio Stampa PAT ph. Matteo Rensi



IN CANTINA

Parola agli esperti, che ci spiegano l'impegno per vincere la partita della qualità di fronte ad un mondo in evoluzione: «Decisiva la lotta allo spreco di acqua»

LA SFIDA DEL CLIMA

Il rapporto con la montagna

Esposizione al sole e altitudine sono i temi sempre più studiati

La montagna rappresenta per Trentodoc una cifra distintiva: influenza il clima e la vita delle vigne, anche nelle zone del Trentino con altitudini più basse, provocando grandi escursioni termiche fra giorno e notte, indispensabili per permettere alle uve di raggiungere l'ottimale grado di maturità per la produzione di metodo classico.

Di fronte alla sfida della tutela della qualità di Trentodoc, le case spumantistiche si sono organizzate nella fase di progettazione degli impianti, valutando attentamente esposizione e altitudine, o la tipologia di allevamento a spalliera o pergola, quest'ultima in grado di assicurare ombreggiatura ai grappoli.

Pietro Patton, presidente del Consorzio di Tutela Vini del Trentino, spiega: «Il tema del cambiamento climatico va affrontato in viticoltura sotto vari aspetti: il primo riguarda la gestione delle precipitazioni che spesso si concentrano in poco tempo e rischiano

di compromettere la qualità delle uve; l'altro aspetto riguarda l'aumento delle temperature medie che potrebbe portare ad una maggiore diffusione della viticoltura di montagna rispetto ad oggi. Non per ultimo, va tenuto conto che potrebbe essere influenzata anche la scelta dei vitigni in campo: aree vocate ai vini bianchi potrebbero essere interessanti anche per i vini rossi che richiedono temperature più elevate».

Andrea Faustini, classe 1970, è enologo di Cavit dal 2002. Spiega: «Grazie a Pica, la piattaforma integrata cartografica agri-vitivinicola, dal 2010 abbiamo la possibilità di analizzare molte informazioni relative all'ambiente di coltivazione e alle cantine socie e impostare una viticoltura di precisione. Abbiamo 85 stazioni meteo che ci servono per monitorare temperature e piogge a varie altitudini e impostare strategie di difesa. Con Pica possiamo anche ridurre l'impatto ambientale, ad esempio ridimensionando gli impianti irrigui in base a

terreno e condizioni. Per l'enologo è uno strumento molto utile: se vogliamo organizzare vendemmie su aree selezionate possiamo filtrare i dati per vigneto, altitudine, esposizione, età delle viti, specifici gradi di maturazione delle uve. In questo modo abbiamo una panoramica di tutti i vigneti sui quali vogliamo operare e possiamo comunicare direttamente con i viticoltori per organizzare la vendemmia».

Furio Battelini ha iniziato a operare in cantina nel 1993 dopo essersi diplomato da enotecnico a San Michele all'Adige. Ha poi proseguito gli studi in enologia e viticoltura fra l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, la scuola enologica di Geisenheim (istituita nel 1872) e l'Università degli Studi di Udine. Dopo essersi spostato tra Oltrepò Pavese e Veneto, ma anche in Germania e Australia, è arrivato a Cantina di Riva. Secondo lui è fondamentale la gestione dell'acqua, che va dosata opportunamente nel corso dell'anno: «La mancanza di regolarità

dei fenomeni atmosferici è l'aspetto più critico che riscontro: la piovosità, ad esempio, non è più prevedibile e forti piogge si alternano a periodi di siccità. L'acqua, risorsa preziosa per la vigna, va gestita in modo appropriato e dosata opportunamente nel corso dell'anno. Cantina di Riva è stata molto meticolosa nel monitorare i suoli vitati di competenza: con il progetto Pica di Cavit e la successiva integrazione fatta direttamente da Agraria, è stato possibile tenere sotto controllo tutti i vitati di competenza fornendo parametri che, incrociati con i dati meteorologici, sono utili per la gestione dell'irrigazione». Prosegue Battelini: «Per quanto riguarda il lavoro in cantina, quello che deve fare l'enologo è interpretare l'annata e vinificare di conseguenza perché il prodotto conservi le sue note distintive. Dal 2020 abbiamo una "cantina" di maturazione del Trento Doc nel Lago di Garda a 40 metri di profondità in cui depositiamo circa 1.000 botti-



glie all'anno, che riposano sott'acqua per cinque anni a una temperatura costante compresa tra i 9 e i 13 gradi».

Aggiunge **Matteo Moser**, enologo di Moser dal 2009: «Se la tendenza degli ultimi anni è l'innalzamento delle temperature è necessario fare delle scelte e mettere in atto degli accorgimenti agronomici. Il primo è il riconsiderare e valorizzare maggiormente la pergola trentina, che oltre ad avere una forte caratterizzazione territoriale oggi se gestita in chiave moderna può essere utile per la sua natura "ombreggiata": evita scottature all'uva e preserva la sua acidità. Il secondo accorgimento è sulle rese: meglio avere rese ad ettaro più alte perché se troppo basse causano anticipo di vendemmia ed eccessiva maturità del frutto. Il terzo aspetto, forse il più importante, è il prediligere per le uve da base spumante vigneti a quote altimetriche di media ancora meglio alta collina».

Per **Paolo Dorigati**, enologo della cantina Metius insieme al cugino Michele, l'aumento della temperatura è un'opportunità per lavorare con basi più variegata: «La sfida dell'enologo - spiega - consiste nel saper gestire l'anticipo di maturazione delle uve, fattore negativo per l'abbassamento dell'acidità, ma anche opportunità per lavorare sull'aromaticità e la struttura delle basi spumante. L'aspetto principale generato dai cambiamenti climatici consiste nell'anticipo della maturazione delle uve. Il Trentino ha due grandi vantaggi: gli sbalzi termici e lo sviluppo verticale. Nel primo caso, il nostro territorio gode dell'effetto dolina: grazie alle montagne ci sarà sempre una importante differenza di temperatura tra giorno e notte, soprattutto in fondovalle. Inoltre, non dimentichiamoci che possiamo crescere in altezza per lo sviluppo dei vigneti. Gli ultimi anni confermano un trend dell'aumento delle temperature, fenomeno che può rischiare di generare perdita di acidità nelle uve atte a metodo classico, ma che offre l'opportunità di lavorare sulle maturazioni, come con vitigni come lo Chardonnay, che donano aromaticità e struttura a Trentodoc. Come ci ricordano i migliori produttori di metodo classico, il grande spumante si fa con un'ottima acidità e pH ma anche con l'uva matura: visto che Trentodoc si basa sul concetto di cuvée (quindi sull'assemblaggio di diver-

se partite con diverse caratteristiche e varietà), l'enologo avrà la possibilità di lavorare con basi più variegata grazie a differenti maturazioni.

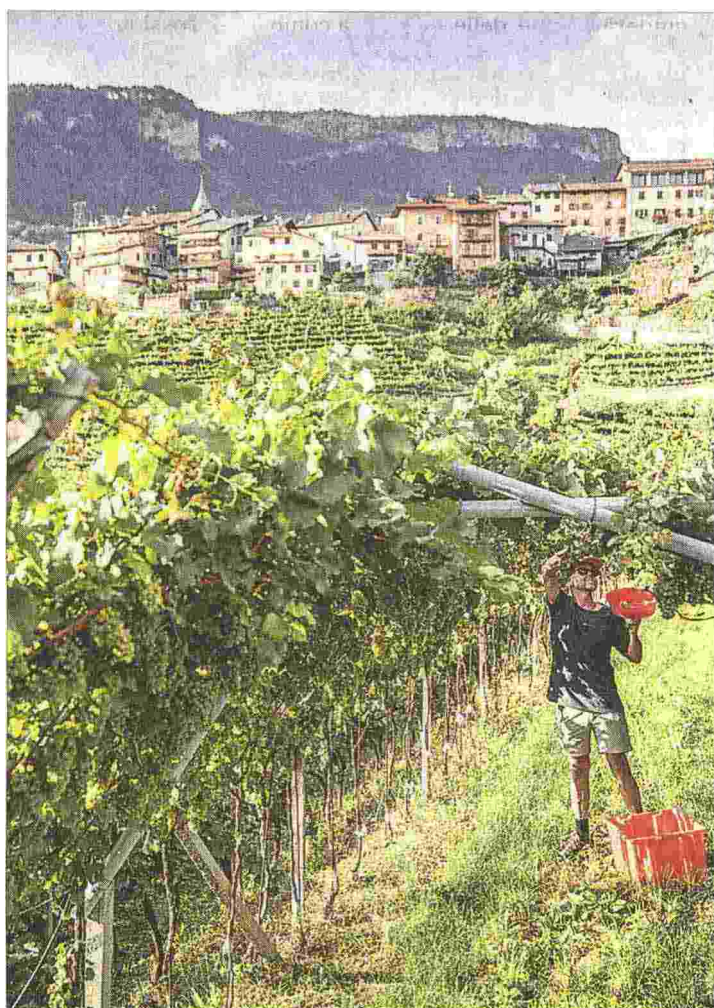




Matteo Moser



Furio Battelini





brand news

GRAND HOTEL TERME DI COMANO

UN MESE DI GUSTO ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO TRENINO TRA GUSTO E TRADIZIONE

OTTOBRE è il mese gastronomico e il Grand Hotel Terme di Comano ha realizzato un mese dove ogni settimana ci sarà una gita e degustazione presso i produttori trentini facenti parte della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, 4 giorni di benessere e gusto per una full immersion nell'autunno trentino.

L'autunno in Trentino fa rima con gusto: non perdeti la nostra proposta autunnale per gli amanti dell'enogastronomia. Quattro giorni nel cuore del Trentino alla scoperta delle eccellenze della regione tra degustazioni, visite e cene a base di prodotti del territorio. L'occasione perfetta per unire la buona tavola al benessere, inclusi nella proposta ci sono come sempre tutti i servizi della Thermal Spa del Grand Hotel Terme di Comano, una delle più grandi del Trentino, compreso un massaggio rilassante agli oli essenziali. Programma di GUSTO

- **Giovedì degustazione dell'oro del lago:** l'olio dell'Agraria Riva del Garda, eccellenza dell'enogastronomia trentina produttrice del pregiato olio DOP del Garda. Giovedì sera cena gourmet al Ristorante Il Parco a tema olio

- **Venerdì cena degustazione dal tema "Sapori dell'autunno trentino"** a cura dell'executive chef Christian Venturini e della sua brigata.

- **Sabato visita guidata e degustazione/pranzo** a cura degli associati della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Sabato sera cena con le proposte di stagione e i menù a base di prodotti freschi, leggeri e di stagione

L'altra novità riguarda uno Speciale Pacchetto Terme e Sci che nasce dalla collaborazione tra il Grand Hotel Terme di Comano, la tua oasi di benessere ai piedi delle Dolomiti di Brenta, e le Funivie di Pinzolo Val Rendena. A pochi chilometri troverai le spettacolari piste di sci della Skiarea Pinzolo-Campiglio-Folgarida Marilleva, oltre 150 chilometri di piste e 58 impianti di risalita di ultima generazione, rifugi e ristoranti, immersi nei panorami da sogno del Parco Naturale Adamello Brenta.

Tutto questo con unico skipass! Dopo lunghe giornate sulla neve immersi in uno dei panorami più suggestivi del Trentino, di ritorno ti aspettano le calde acque della Thermal Spa, dove rilassarti e rigenerarti, e tutte le proposte gourmet a cura dello Chef Christian Venturini. La proposta comprende:

- 4 giorni / 3 notti - 5 giorni / 4 notti o 7 giorni / 6 notti in mezza pensione. Skipass per tutta la Skiarea Pinzolo-Campiglio-Folgarida Marilleva. Transfer A/R per le piste da sci. Accesso alla Thermal Spa di 3500 mq. Proposta valida per soggiorni dal 10 al 22 dicembre 2023 della durata di 4 giorni / 3 notti - 5 giorni / 4 notti o 7 giorni / 6 notti

Prezzo a partire da 500,00 € a persona

