

ISERA

Il Trento doc sugli allori

Le bollicine della cantina sociale entrano nella guida Slow Food. Sejano, il nuovo rosso

ISERA. «Bollicine al loro debutto e subito in evidenza per la cremosità, la rotondità del gusto, le belle note aromatiche e l'elegante perlate». Queste le motivazioni dell'importante riconoscimento ottenuto dal Trento doc 2005 della Cantina di Isera inserito nella "Guida al vino quotidiano 2010" presentata da Slow Food a Torino. Tra i 300 vini di tutta Italia figurano anche le bollicine di Isera selezionate tra migliaia di vini a meno di 10 euro in cantina che esprimono un ottimo rapporto qualità/prezzo. Un giudizio di eccellenza per la Cantina di Isera sempre attenta alla qualità dei suoi prodotti come riconosciuto, tanto per restare nel campo delle bollicine, alla riserva 2004 esaurita in breve



Fausto Campostrini

tempo.

E anche nei momenti di difficoltà di mercato ad Isera non si sta con le mani in mano. Anzi. «Non possiamo aspettare che passi la crisi, noi continuiamo nei nostri progetti per creare sia prodotti nuovi che iniziative le-

gate sempre più al nostro territorio» afferma il giovane e dinamico direttore Fausto Campostrini. E in fatto di progettualità Isera non è certo seconda a nessuno: dalla promozione del Marzemino attraverso il Mart al legame con Oriente Occidente, dall'utilizzo della struttura per eventi al libro fotografico di prossima pubblicazione sugli anni del centenario all'ultimo nato alla Cantina di Isera. Il suo nome è Sejano, in ricordo di Corrado di Sejano, cavaliere legato alla leggenda Castel Corno. Si tratta di un uvaggio con varietà rosse locali ed è in vendita a meno di 4 euro, un prezzo assolutamente competitivo. Motivi per brindare, ad Isera, non mancano: dal Trento doc al leggendario cavaliere.

