

NOTIZIE

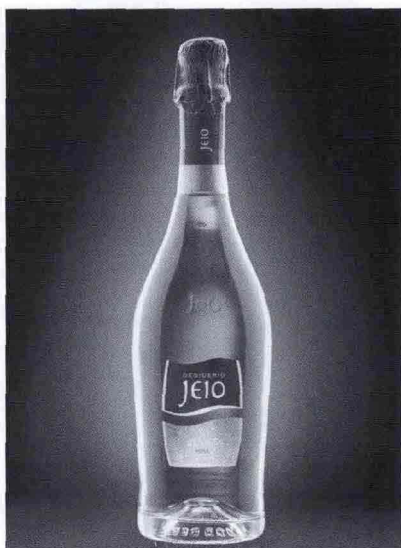
COME, DOVE E QUANDO

“LE MONDIAL DU ROSE”: JEIO ROSE DI BISOL VINCE L'ORO

Il Jeio Cuvée Rosé Brut ha ottenuto l'ambita medaglia d'oro in occasione de “Le Mondial du Rosè”, il prestigioso concorso promosso dall'Union des Oenologues de France e riservata ai produttori di rosato di tutte le regioni viticole del mondo. L'importante rassegna parigina - che rappresenta la sola degustazione professionale inquadrata dalle norme richieste dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin - ha così premiato il Jeio Rosé creato da Bisol, storica famiglia del Prosecco che, grazie ad una lunga tradizione e ad una continua ricerca sia in vigneto che in cantina, dimostra di avere raggiunto livelli qualitativi altissimi nella creazione di Cuvée.

“Il Jeio Rosé nasce tre anni fa, quando avevamo capito il potenziale qualitativo dei nostri vigneti allevati a Merlot e Pinot Nero in zone storicamente note come adatte alla produzione di base spumante” commenta Desiderio Bisol, direttore tecnico e membro della famiglia Bisol “il Pinot Nero qui dava il suo meglio e, inoltre, ci ha sorpreso quanto il Merlot ancora una volta dimostrasse di sapersi adattare a varie interpretazioni”.

“Il vigneto di origine è collinare, addossato alle Prealpi Venete, e presenta terreni con tessitura che passa da medio impasto nelle zone più alte a limoso sabbioso con frazioni ghiaiose nelle aree più basse: questa relazione microclima - terreno - vitigno permette alla bollicina rosata di esprimersi



al meglio sia in freschezza che in struttura, mineralità ed evoluzione”. Gianluca Bisol, direttore generale di Bisol, aggiunge: “Questo oro rappresenta un'ulteriore freccia al nostro arco per la conquista dei mercati internazionali, molto sensibili ai risultati dei concorsi enologici della Francia”.

TOMA DI LANZO E FORMAGGI D'ALPEGGIO A USSEGLIO

Torna, ad Usseglio (To), la Mostra Regionale della Toma di Lanzo e dei formaggi d'Alpeggio. Dal 9 all'11 luglio e il 17 e 18 luglio si terrà infatti la XIV^a edizione di questa rassegna dedicata a prodotti caseari d'eccezione.

Un appuntamento unico ideato per valorizzare i saperi e i sapori della tradizione montanara in cui si potranno conoscere da vicino tipicità locali come la Toma e i torcetti di Lanzo, i formaggi d'Alpeggio, i salami di Turgia, i grissini, le confetture, il miele e il

pane artigianale di montagna. Ma nell'area espositiva di 5.000 mq di questo piccolo paese dell'alta Val di Viù (a soli 60 km da Torino), la grande Mostra-Mercato sarà arricchita dalla presenza di oltre 100 espositori provenienti dal centro e nord Italia, dalla Svizzera e dalla vicina Francia per una “cinque giorni” dedicata al gusto e all'artigianato a 360°.

Tanti gli appuntamenti pensati per un pubblico di appassionati e di curiosi: incontri, degustazioni guidate, presentazioni di libri, laboratori del gusto, visite agli alpeggi, assaggi della cucina valligiana, menu ad hoc nei ristoranti della zona, spettacoli, giochi didattici per bambini e adulti.

E se dal 9 all'11 luglio protagonisti saranno la Regina delle Valli di Lanzo, ossia la Toma, e i prodotti caseari, il 17 e il 18 luglio l'attenzione sarà incentrata sulla VII^a Mostra bovina, caprina e ovina di razze alpine che celebrerà il suo indiscusso Re: il salame di Turgia, vanto di questa valle.

Tra le novità dell'edizione 2010 l'area dedicata ai Formaggi Dop Piemontesi, il concorso sui formaggi tipici valligiani indetto dall'Onaf, il Country Village con i microbirrifici artigianali piemontesi e il raduno delle moto Ducati.

La rassegna è organizzata dal Comune e dalla Pro Loco di Usseglio con il patrocinio di Ministero Politiche Agricole e Forestali, Regione Piemonte, Provincia di Torino, Comunità Montana Valli di Lanzo e in collaborazione con Turismo Torino.

Per maggiori informazioni: www.sagradellatoma.it

VILLA SANDI: MILLESIMATO E CLAXA DUE PROSECCHI PER L'ESTATE

Villa Sandi, della famiglia Moretti Polegato di Crocetta del Montello, sorge ai piedi delle colline trevigiane, nel cuore dell'area della nuova DOC Prosecco. Giancarlo Moretti Polegato ha raccolto l'eredità di una famiglia dedita alla cultura del vino, riuscendo a unire l'innovazione al rispetto e all'amore per la tradizione e il territorio.

A Valdobbiadene, nel cuore dell'area storica Prosecco oggi proclamata DOCG, si trova una delle Tenute dell'azienda vitivinicola con cantina di vinificazione e l'accogliente Locanda Sandi immersa nelle vigne. La zona è nota per la produzione di Prosecco, fiore all'occhiello dell'azienda, a cui Villa Sandi dedica particolari cure e attenzioni, ottenendo un vino fine ed elegante dalle caratteristiche note floreali e fruttate. Vino leggero e versatile, perfetto come aperitivo, ma anche a tutto pasto e in grado di accompagnare le pietanze della cucina mediterranea e internazionale, viene proposto nelle versioni Extra Dry, Dry Cuvée e Brut. Dal 1° aprile il Valdobbiadene Prosecco Superiore è DOCG, origine non solo controllata, ma anche garantita. E così il Prosecco è ufficialmente il vino di un territorio, legato in modo chiaro alle colline che da Valdobbiadene arrivano a Conegliano, lungo un percorso di circa 30 chilometri che alterna morbide colline a ripidi pendii. La nuova denominazione è evidenziata da un restyling delle etichette. Il cambiamento più significativo è, infatti, il rilievo dato al luogo di produzione, che campeggia in primo piano sull'etichetta. Una trasformazione importante e accolta con grande soddisfazione dai produttori dell'area storica di Valdobbiadene-Conegliano, dove la viticoltura è un'arte antica che si pratica da oltre tre secoli e dove i vigneti sono parte integrante del paesaggio.



BONAVENTURA MASCHIO PREMIA I SOMMELIER

Maurizio Pozza di Torri del Benaco (Vr) e Sabrina Tognon di Albignasego (Pd) sono stati premiati quali primi classificati al Master di aggiornamento sui distillati promosso dalla Distilleria Bonaventura Maschio di Gaiarine, azienda leader con il marchio Prime Uve, in collaborazione con i Sommelier dell'AIS rappresentati dal presidente nazionale Terenzio Medri e da quello Veneto Dino Marchi. A premiare i due sommeliers, al Vintaly di Verona, è stato Andrea Maschio con i presidenti AIS. Un centinaio i partecipanti al Master sul tema "Distillati italiani e inter-



nazionali: classificazione, produzione, analisi sensoriale". Una iniziativa fortemente voluta dall'AIS, in particolare da Dino Marchi, Presidente Ais Veneto, allo scopo di offrire ai giovani un'occasione unica per approfondire un'importante tematica legata a specifici argomenti che caratterizzano la loro professionalità.

LOS ANGELES WINE COMPETITION: TERRE DI SAN VENANZIO E' BIG WINNER

Si è tenuta a Los Angeles la premiazione della 71ª edizione del concorso enologico Los Angeles Wine And Spirits Competition, uno di più importanti negli Stati Uniti, a cui hanno partecipato quest'anno circa 3.200 vini in rappresentanza di ben 16 Nazioni e 6 Continenti.

La classifica vede tra i Big Winners la Cantina Terre di San Venanzio Fortunato: il Valdobbiadene Docg Extra Dry si è aggiudicato infatti la palma del migliore Spumante in competizione (Best Sparkling), il riconoscimento del miglior vino per categoria (Best of Class) e, ultima - ma non meno importante - la medaglia d'Oro.

Un premio importantissimo, spiega Gabriele Gregolo - titolare della Cantina assieme alla moglie Monica Ganz - "siamo estremamente soddisfatti perché Best Sparkling è un premio assoluto, un riconoscimento che prescinde dalla tipologia, dal metodo di spumantizzazione e dalla nazione di produzione.

Ma i premi non finiscono qui perché oltre alle tre medaglie consegnate all'Extra Dry, la Competizione di Los Angeles ha premiato il Millesimato Terre di San Venanzio con la medaglia d'Argento, mentre un Bronzo è stato assegnato al Brut: un bottino davvero d'eccellenza che porta il medagliere di Terre di San Venanzio a 33

riconoscimenti, nei primi 3 anni di attività della Cantina.

Un nuovo traguardo che premia la qualità di una lavorazione artigianale, la professionalità ed il certosino lavoro che rende unici gli spumanti Valdobbiadene DOCC della Cantina Terre di San Venanzio Fortunato.

**BORTOLIN ANGELO
SPUMANTI: SUCCESSO
PER IL VALDOBBIADENE
DOCC**

Fruttuoso rientro dal Vinitaly per la Bortolin Angelo Spumanti, cantina di Guia di Valdobbiadene, alla sua decima partecipazione all'evento. Numerose le richieste di contatti dalle regioni del Centro-Sud Italia, molto interessate ai prodotti 100% Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.G. in particolare Roma e Napoli e Perugia, ma anche dalle zone limitrofe alla Svizzera (Como, lecco, Sondrio e Varese) e dalla Liguria. Interessanti opportunità con l'estero si sono aperte invece con la Danimarca, la Germania e la Polonia, Canada, Stati Uniti, Brasile e Giappone.

“E' stato un bell'inizio per la nuova DOCC - spiega Bortolin - che per la nostra azienda significa piena continuità con una tradizio-

ne di famiglia. Abbiamo sempre prodotto spumanti di alta qualità e questo riconoscimento ulteriore non fa che aumentare il prestigio dei nostri prodotti, sempre più apprezzati e premiati”. Tra gli ultimi riconoscimenti ottenuti nel 2010 dalla Bortolin Angelo Spumanti: 5 Medaglie d'Oro al 49° concorso Enologico nazionale di Pramaggiore 2010, 3 medaglie d'argento al Premium Select Wine Challenge

Prowein 2010, 2 gran Menzioni a Vinitaly 2010, 4° Spumante al concorso Bollicine Metodo Charmat di hannover in Germania. Medaglia d'oro ai concorsi dei vini d'annata di Cordignano e San Pietro di Barbozza.

Fondata nel 1968 da Angelo Bortolin, padre di Desiderio, la cantina produce spumanti dal 1983. Divenuto socio di maggioranza dell'attività nel gennaio 2010 Desiderio, 38 anni, è il principale motore dell'azienda insieme alle sorelle Cristina e Paola.

Oltre 300.000 le bottiglie prodotte con una distribuzione che si sta rafforzando molto anche all'estero, la Bortolin Angelo Spumanti continua nel segno della tradizione di famiglia a consolidare la fama nel mondo del Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCC.



© Renato Vettorato 2010

Desiderio Bortolin con il Governatore del Veneto Luca Zaia

Taste VIN/ Come, dove e quando

SPERCENIGO (Treviso)
Telefono 0422.797818



bottega autorizzata
della **Strada del Vino del Piave**

Vini di produzione propria

Cucina casalinga
specialità:
ravioli
trippa
e bolliti misti

**CHIUSO LUNEDÌ
e MARTEDÌ SERA**

DOMENICO



**Trattoria
"DA DOMENICO"
alle Grave**

31020 LOVADINA (Treviso)
Tel. 0422.881261-887138

MENU STAGIONALI
A BASE DI
ASPARAGI E FUNGHI
RADICCHIO DI TREVISO

IN AUTUNNO
MENU DI SELVAGGINA E FUNGHI
IN ESTATE
MENU DI VERDURE
(PEPERONI, MELANZANE, ECC.)

CHIUSURA SETTIMANALE
LUNEDÌ SERA
E TUTTO MARTEDÌ

**IL TRENTO DOC BRUT
DELLA CANTINA D'ISERA**

Sensazioni nitide, pulite, non costruite e assai piacevoli.

Stiamo parlando del Trento Doc Brut di Cantina d'Isera, prodotto caratterizzato dalla proporzione tra profumi floreali delicati e gusti lunghi, persistenti, supportati da una straordinaria bolla fine.

Qual è il segreto di questa splendida e decisa interazione tra gusto olfatto e territorio?

A nostro modesto parere certo rileva l'impiego esclusivo di uve Chardonnay, il lungo tempo di maturazione (40 mesi) sui lieviti ed, è probabile, altri arcani che solo Cantina d'Isera può svelare.

Sta di fatto che risultato ne è un'interpretazione puntuale e delicata del terroir delle uve di origine in un vino che celebra e offre una perfetta e sublime godibilità.

**L'AZIENDA AGRICOLA DAL BELLO:
IL NUOVO ASOLO PROSECCO DOCG**

L'Azienda agricola Dal Bello è stata la prima a festeggiare la nuova DOCG in occasione della fiera Vinitaly a Verona.

Alle ore 12:00 di giovedì 8 Aprile, ovvero nella giornata di

apertura della 44^a edizione della manifestazione, la famiglia Dal Bello ha riunito gli esponenti più importanti della provincia di Treviso per brindare assieme alla nuova denominazione Asolo Prosecco DOCG Superiore, importante riconoscimento che la zona vitivinicola asolana aspettava da anni e che ora ha ricevuto con soddisfazione ed orgoglio.

Hanno partecipato all'evento il Presidente della Provincia di Treviso Leonardo Muraro, il Vicepresidente Floriano Zambon, l'Assessore all'Agricoltura Marco Prodocimo e il Sindaco di Fonte Massimo Tondi.

La famiglia Dal Bello ha voluto i rappresentanti della provincia di Treviso e del paese di Fonte quali testimoni del loro percorso di crescita e del loro impegno nel valorizzare da sempre il proprio territorio. La nuova denominazione è, per l'azienda, la realizzazione di un progetto partito 60 anni fa ed ora divenuto realtà grazie al lavoro costante sulla strada della qualità. Importante la partecipazione all'evento dei clienti, giunti numerosi in fiera dall'Italia e dall'estero, ai quali l'azienda rivolge un particolare ringraziamento per aver appoggiato e sposato il loro progetto. □

