

## LA DEGUSTAZIONE

LA CRESCITA  
COSTANTE

Euposia ha degustato tutte le nuove annate di Trentodoc, i Millesimati e le Riserve. E questi sono quelli che più ci hanno emozionato. Con una sorpresa:  
Francesco Moser

< Qual è il grande tema degli spumanti (e qui prima o poi bisognerà anche dire basta a questo casino tutto italico su come vengono chiamati i vini da rifermentazione in bottiglia o in autoclave: spumante non va bene, ricorda troppo bar di squallide periferie urbane? bollicine? nemmeno, banalizza troppo vini "importanti"? Talento nel caso di metodo classici? altra follia pura, nessuno di noi ha mai chiesto un talento al cameriere; coi nomi delle denominazioni d'origine e quindi Franciacorta, Trentodoc, Prosecco - in due versioni, Docg e Doc, Alto Adige, Asti, Oltrepo, Cruasè....? vogliamo dire che tutto questo per il con-

sumatore medio suona come una assurdità?) per proseguire nella loro assai gratificante crescita?

Banalmente, la destagionalizzazione dei consumi. Ovvero, convincere vieppiù i consumatori che le "bollicine" non vanno aperte soltanto la notte di Capodanno o in caso di matrimoni, nascite, Comunioni e Cresime, ma che possono essere bevute tranquillamente tutti i giorni, assieme al desinare quotidiano. In effetti, è un gran bel bere ed è un invito che, oltre ad aiutare le cantine, ha una sua logicità.

Per questo Euposia, nonostante le feste di fine 2010 siano già un ricordo ahinoi

## TRENTODOC



lontano, torna sulle "bollicine delle Dolomiti" quel Trentodoc che ha ingranato una marcia in più e sta scalando le classifiche per vendite e per qualità.

Il nostro giornale, nel corso della recente rassegna dedicata al Trentodoc che si è svolta a Palazzo Roccabruna sede dell'Enoteca provinciale, ha testato tutti i campioni presentati dai produttori, più alcune vecchie annate davvero eccezionali che confermano, per l'ennesima volta, come la scelta di virare sulla produzione di spumanti metodo classico abbia basi solide non soltanto nel capostipite Ferrari, ma vi sia stata una sorta di contaminazione positiva che ha coinvolto un numero significativo ed ampio di produttori e di coltivatori. Fra le novità del Trentodoc l'ingresso ulteriore di produttori fra i quali Francesco Moser, indimenticato campione di ciclismo, detentore del record del mondo e attento vigneron.

In tutto i campioni degustati sono stati 49, più nove "introvabili", ovvero le annate oramai scomparse dal mercato e tenute con grande cura nei caveaux delle cantine atesine: annate che risalgono sino al 1992. La degustazione è partita dai base, con giacenza sui lieviti per disciplinare di quindici mesi, per proseguire coi Millesimati, almeno 24 mesi di giacenza sui lieviti, e con le Riserve che sui lieviti stanno 36 mesi obbligatoriamente.

Alta la qualità media, in modo particolare sui Millesimati e sulle Riserve, anche se nei Base si sono trovati vini assai interessanti e molto godibili, in linea con quella dichiarata volontà di presentare etichette per un consumo più easy e, appunto, quotidiano. Queste le segnalazioni di Euposia, i vini che più ci hanno entusiasmato.

**Balter Brut**

Gradevole impatto visivo, bollicine fini in catenelle continue. Al naso immediate sensazioni di crosta di

pane appena sfornato, di mele golden e fiori gialli. In bocca è ampio, caldo e rotondo. Armonico. Note fruttate di mela golden e di caramello.

**In degustazione: 85**

**Cantina d'Isera Selezione 1907 Brut**

L'enologo (e direttore) Fausto Campostrini ha voluto realizzare uno spumante che valorizzasse lo chardonnay allevato nei vigneti più alti dai suoi soci cooperatori. La Selezione ha debuttato col centenario della cantina ed ha ottenuto significativi risultati in competizioni internazionali. La nuova annata proposta si presenta con un corredo olfattivo assai importante: assieme ai fiori, ritroviamo note caratteristiche come la mela golden, il lievito, assieme ad una gradevolissima nota aggrumata di cedro. Al palato emergono anche erbe officinali, ancora la mela - sebbene più verde - note aggrumate di pompelmo e un finale che vira su una nota gradevolmente

## LA DEGUSTAZIONE

## TRENTODOC

più amara.

Di bella persistenza e mineralità.

**In degustazione: 86**

#### Conti Wallemburg Corte imperiale Brut

Altisonante nel nome; importante nel bicchiere. Al naso note di glicine, fiori bianchi, agrumi e crema pasticcera.

Il palato è al primo impatto leggero, ma poi cresce di intensità e di valore. Di bell'equilibrio, lascia emergere note di pane tostato, frutta ed un finale aggrumato assai convincente.

**In degustazione: 87**

di nocciola e di bella mineralità.

**In degustazione: 88**

#### Maso Martis Brut

Anche in questo caso un vino facilmente riconoscibile per forza e carattere, che non lascia mai delusi. Impatto importante all'olfatto di frutta con leggera tostatura. In bocca è ampio, importante con una nota finale di nocciola e agrumi.

**In degustazione: 87**

#### Moser 51,151 Brut

Le cifre stanno a ricordare un momento storico per il ciclismo italiano, quel-

L'impatto al naso è di una florealità spiccata ed importante. Gelsomino, fiori bianchi, erbe medicinali. Mela e una leggera nota di agrumi. In bocca presenta una bella acidità, è ampio ed armonico. Tipiche note fruttate; finale sapido con mela e pompelmo in evidenza.

**In degustazione: 88**

#### Simoncelli 2007 Brut

Iniziamo con questa cantina di Rovereto la serie dei millesimati. Bell'impatto visivo, con perlage assai fine. Al naso è un'esplosione di fiori e frutti a pasta bianca. Al palato emergono la mela, la pera williams, una certa vinosità e un finale nuovamente floreale. Molto femminile.

**In degustazione: 85**

#### Cavit Altemasi Milles. 2006 Brut

Un altro storico produttore di metodo classico, un vino che soffre un po' della concorrenza del suo "fratello maggiore" Graal (che però vede un 30% aggiunto di pinot nero e un'aliquota di mosto elevare in barrique), ma che resta per noi ai vertici del Trentodoc.

Naso aggrumato, con note floreali, di mela golden e crema pasticcera.

Palato ampio, corposo, di lunga persistenza, con una bellissima spalla acida. Sapido e minerale sul finale.

**In degustazione: 87**

#### Cesarini Sforza Spumanti

##### Tridentum 2005 Brut

Lievito, crosta di pane, mela golden e finale di nocciola. I descrittori tipici di un metodo classico di qualità con una nota di mineralità importante e caratteristica.

**In degustazione: 88**

#### Ferrari F.lli Lunelli

##### Perlè 2004 Brut

Le uve della linea Perlè provengono tutte dai migliori vigneti di proprietà,



#### Ferrari F.lli Lunelli Maximum Brut

Dalla casa del capostipite è lecito attendersi sempre il massimo. Le attese vengono mantenute anche da Maximum che si presenta perfetto nel bicchiere, con un bell'impatto olfattivo dove ritroviamo tutto quello che un metodo classico di altura deve avere: freschezza, acidità, note immediate di frutta e fiori. E' complesso, ricco al naso.

E così lo ritroviamo al palato, con una gradevole nota di crosta di pane appena sfornato, di torta di mele con un finale

lo fatto di fatica, sudore e lacrime e non di anabolizzanti e doping. Francesco Moser resta uno dei volti puliti del nostro sport.

E così è questo suo metodo classico: forza e carattere. Ma non aspettatevi muscolarità pura; no, la forza sta piuttosto nel carattere assolutamente unico ed originale di questo Trentodoc che si stacca completamente dai "colleghi" ed affronta un percorso proprio. Una fuga in solitario, se vogliamo restare nel ciclismo.

condotti secondo rigidi criteri tanto in campo che in cantina.

Il risultato è un altro "classico" che fa da punto di riferimento per tutta la spumantistica atesina. All'olfatto, che è sontuoso e potente, note di burro, di crosta di pane, di nocciola ed agrumi. Il palato è altrettanto ricco, con frutta sotto spirito, mele al forno e cedro. Sapido su un finale minerale.

**In degustazione: 90**

#### **Fondazione Edmund Mach Riserva del Fondatore 2006 Brut**

Da uno dei centri d'eccellenza della ricerca europea sul vino, proviene questo superbo metodo classico. Caldo, ampio, cremoso. Già al naso evidenzia sensazioni importanti di fiori e frutta con una bella nota aggrumata. Il palato è equilibrato ed elegante.

**In degustazione: 85**

#### **Letrari Riserva 2006 Brut**

Per sontuosità, eleganza, potenza espressiva è uno dei vini-cult di questa degustazione. L'impatto al naso è di assoluta importanza con una nota molto marcata di crosta di mela al forno, fiori bianchi, uva passa e una nota finale di cedro. In bocca è cremoso, con note mielate.

Sta davanti a tantissimi, blasonati, Champagne senza alcun timore reverenziale.

**In degustazione: 91**

#### **Abate Nero, Cuvée Riserva dell'Abate 2005 Brut**

Anche in questo caso la lunga permanenza sui lieviti (cinquanta mesi) ha portato ad uno spumante ricco, potente. Frutto di un blend fra Pinot nero, Pinot bianco e Chardonnay svolge una parte della maturazione in legno. Viene prodotto soltanto nelle migliori annate. Da comprare senza esitazione. Non c'è molto altro da dire.

**In degustazione: 91**

#### **Cantina d'Isera, Selezione 1907 Riserva 2005**

Già al naso è importante, con una gradevole sensazione di fieno ed erbe officinali; palato coerente e complesso con mela al forno, uva passa, note di miele. Un altro must nei prossimi acquisti.

**In degustazione: 93**

#### **Endrizzi Riserva 2005 Brut**

E' il metodo classico che il Challenge di Euposia 2010 ha premiato come "miglior italiano" in un'edizione assai ricca per i colori nazionali.

Riprovato a distanza di diverse settimane dalla degustazione del Challenge ha confermato il buon giudizio iniziale del panel più completo dei degustatori: Chardonnay al 60% poi Pinot nero; un'aliquota del vino matura in barrique e sui lieviti sta per cinque anni. Minimo dosage.

Finale gradevolmente di mandorla.

**In degustazione: 90**

#### **Rotari Riserva 2005 Brut**

Un vino inaspettato per finezza, equilibrio e freschezza. Ottima presenza visiva, bell'impatto olfattivo. In bocca ha note di miele, uva passa e macedonia di frutta.

**In degustazione: 90**

#### **Accademia del Vino Cadelaghet, Accademia Riserva 2003 Brut**

Ammettiamo la colpa di non aver conosciuto prima questo produttore. Ma se la sua produzione è coerente e in linea con questa Riserva dobbiamo colmare la lacuna in fretta. Arriva praticamente in coda alla degustazione, a palato stanco e degustatori con la testa già altrove, ma si impone per vivacità e carattere.

Bella nota di mandorla dolce al palato. Finale assai lungo. Molto convincente.

**In degustazione: 89 >**

## LA GRANDE VERTICALE

### Gli introvabili, ovvero le annate d'antan che testimoniano della forza della tradizione

Delle annate storiche del Trentodoc, Euposia aveva già scritto alla fine del 2009, presentando una decina di spumanti di vecchi millesimi. Durante "Bollicine su Trento" si è potuto "mettere mano" a nove vini divenute praticamente introvabili: Metius, Methius Riserva 2002; Abate Nero, Riserva Cuvée dell'Abate Nero 2001; il Fondazione E. Mach, Riserva del Fondatore 2001; Letrari, Riserva 2000; Rotari, Flavio Riserva 1998; Cesarini Sforza, Millesimato 1996; Cavit, Atemasi Graal 1995; Ferrari Elli Lunelli, Giulio Ferrari 1994 e Balter, Riserva 1992.

Diverse le date di sboccatura: in qualche caso è stata fatta pochi giorni prima della degustazione; in altri il degorgement risale anche a qualche anno precedente. Non tutti gli spumanti avevano svolto, in fase di fermentazione, la malolattica.

Cosa ha entusiasmato di più? Un cenno va dato sicuramente al decano Balter, sboccato da pochi giorni, che nonostante i quasi vent'anni sulle spalle ancora mostrava una verve acida ed una forza ancora invidiabili; in evidenza, ma siamo alla conferma, anche Letrari, sboccato nel 2007 con bellissime note di burro, nocciola, frutta sotto spirito. Complessivamente, la conferma della qualità intrinseca del Trentodoc che, nelle diverse annate, ed a distanza di anni è capace di mostrare sempre il lato migliore.

