

ed una finale dove ritornano note floreali, di frutta a pasta bianca e pesca. Note minerali e sapide sul finale, lungo e persistente.

CONCILIO

600UNO BRUT

La famiglia Grigolli iniziò nel 1860 l'attività di vendita nel fondovalle dei vini delle colline atesine; oggi attraverso successive aggregazioni ha raggiunto una posizione di rilievo nel panorama enologico del Trentino. Questo chardonnay in purezza nasce dai vigneti che circondano Trento a circa 500 metri slm; un Trentodoc che si ispira alla tradizione oramai consolidata delle bollicine delle Dolomiti e non si scosta molto dallo stile imperante. Se nel passato ci si lamentava che era difficile trovare un tratto distintivo comune fra i Trentodoc, oggi questo equilibrio, questo minimo comun denominatore esiste e 600Uno ne è la prova: equilibrio, freschezza, eleganza senza eccedere nella forza. All'olfatto, 600Uno ha un'impronta assai gradevole, molto classica, con lievito e brioche; il palato presenta una bella acidità con note fruttate e citrine in perfetto bilanciamento. Sul finale tornano note più dolci, di crema pasticcera, e di frutta secca.

FERRARI FRATELLI LUNELLI

MAXIMUM BRUT

Sulle cantine Ferrari non c'è poi molto da aggiungere rispetto a quanto Euposia in più servizi ha raccontato negli ultimi dieci anni. Siamo in presenza di uno dei fondatori del metodo classico in Italia, di certo il primo per importanza e standing sui mercati di tutto il mondo. Estrema cura nelle coltivazioni e in cantina, sfida qualitativa

alle grandi maison francesi senza alcun timore reverenziale. Maximum sta al cuore della scala gerarchica della collezione Ferrari, a metà via fra l'entry level Brut e il Perlé che nasce esclusivamente nei vigneti di proprietà in alta collina. Maximum invece è un blend da diversi vigneti che raccolgono il meglio dei due versanti della valle dell'Adige con "escursioni" anche in Val di Cembra. Chardonnay in purezza e ben 36 mesi sui lieviti. Brioche, crema e fiori bianchi all'olfatto; note di pesca e pompelmo al palato, finale minerale di grande intensità. Un bravo soldatino che fa il suo dovere sino in fondo, rappresentando assai bene cosa può e dev'essere un Trentodoc.

GAIERHOF

SIRIS BRUT

A Roverè della Luna, sulle pendici del monte Gaier, si trova l'azienda guidata dalla famiglia Togn. Le uve vengono raccolte in vigneti di altura nelle zone di Sorni, Pressano di Lavis e in alta Val di Cembra. All'olfatto emergono con decisione profumi di fiori, crema pasticcera. Il palato è diretto, tagliente, con frutta bianca in evidenza e finale aggrumato e sapido.

MOSER

51,151 BRUT

Francesco Moser opta per un blend per il suo metodo classico: allo chardonnay aggiunge un'aliquota del 10% di pinot nero. Certo, questo Trentodoc è uno di quelli più immediatamente riconoscibili di tutto il parterre atesino: la sua nota leggera, floreale, con sentori di fieno tagliato, di pera Williams sono uniche. Un Trentodoc al "femminile"

con grazia ed eleganza. Oramai, non è più un exploit quanto una solida presenza.

PEDROTTI SPUMANTE

BOUQUET BRUT

La famiglia Pedrotti lavora con dedizione e precisione ai suoi vini; di tradizione consolidata sta puntando con decisione al Trentodoc e questo Bouquet rappresenta l'entry level della maison di Nomi. Chardonnay in purezza, Bouquet è un vino giovane e fresco, con venti mesi sui lieviti. Ottimo impatto olfattivo con profumi intensi di fiori e di fieno appena tagliato, fruttato di pera bianca e lime. Palato coerente, con finale di frutta secca.

ROTARI

CUVÉE 28 BRUT

Chardonnay e pinot nero al 10%. Il 28 in etichetta indica il tempo, in mesi, di permanenza sui lieviti in bottiglia. La selezione delle uve avviene fra le molte masse che provengono dai 2mila500 ettari di vigneto di proprietà dei soci della Cantina cooperativa Mezzacorona. Ha una bellissima impronta olfattiva con profumi di fiori bianchi ed una leggera nota di sandalo. Secco, di bella acidità, al palato presenta nota aggrumate che si fondono in un fruttato più tipico e in note di nocciola e frutta secca sul finale.

SAN MICHAEL

SAN MICHAEL BRUT

San Michele all'Adige, un gruppo di professionisti che fa uno spumante essenzialmente per soddisfare la propria passione, un metodo classico che cresce e che "impone" di venir presentato al mondo, una cantina

piccola nel centro dell'abitato di San Michele all'Adige. E per fortuna che è uscito dalla cantina, e dalle tavole dei pochi soci appassionati., diciamo noi, perché questo è il miglior Trentodoc non millesimato di questa batteria. Chardonnay all'80% e poi pinot nero. Un olfatto pieno, ricco, mela gialla al forno, con profumi di brioche appena sfornata. Eppoi un palato con un'impronta assai decisa, diretta, dove ritorna il fruttato e una sensazione più erbacea e speziata sul finale. Di grande complessità. Ci è piaciuto molto, ca va sans dire.

VIVALLIS

VALENTINI DI WEINFELD BRUT.

L'unica cosa negativa di questo chardonnay in purezza è che la sorte l'ha fatto arrivare al cronista dopo un vino che ha saputo lasciare un ricordo quasi indelebile. Ma è soltanto un attimo, poi anche questo Valentini di Weinfeld mostra un carattere non secondario e non pochi pregi. Intanto, Vivallis: ovvero più di un secolo di tradizione produttiva, grazie all'impegno in Vallagarina di don Giovanni Panizza. Questo Trentodoc è dedicato a Arminio Valentini di Weinfeld che produsse nel 1899 il primo spumante trentino che venne promosso da un Padre dell'unità di questa nazione, Cesare Battisti. Soltanto aver ricordato, e salvaguardato, questo nome (oltre alla cantina Valentini che fa parte oggi del patrimonio di Vivallis) meriterebbe qualcosa di più di una semplice recensione.

Ma questo vino è capace di parlare da solo, senza ricorrere ai fasti

ed alle glorie del passato che, pure, ci sono. Le uve provengono da vigneti, a bassa resa, nelle zone più alte della Vallagarina. Al naso note floreali e d'agrumi, al palato una bella spalla acida, il fruttato aromatico dello chardonnay e belle note finali di frutta secca e crosta di pane. Sapido e lungo.

TRENTODOC MILESIMATI

CANTINA TOBLINO ANTARES BRUT 2010

Cantina di Toblino presidia l'Alto Garda e la microregione della valle dei Laghi, l'habitat ideale per la Nosiola e le sue mille interpretazioni; una zona vocata all'agricoltura di qualità, all'interno di un contesto paesaggistico unico, bellissimo, dove nel volgere di poche centinaia di metri la natura offre panorami spettacolari diversissimi fra loro. Questo chardonnay in purezza ha maturato 36 mesi sui lieviti, proveniendo da vigneti posti in posizione collinari, esposte a mezzogiorno con forti escursioni termiche fra giorno e notte. Il risultato è, di conseguenza, un olfatto assai ricco che alle note di fiori e frutta gialla aggiunge note aggrumate molto persistenti; il palato vanta una buona spalla acida, è coerente con la buona impronta olfattiva ed ha un finale salato con note di frutta candita.

CANTINA DI ALDENO ALTINUM BRUT 2010

Due cooperative nate nel secolo scorso hanno trovato la forza di mettersi assieme - immaginiamo al termine di non pochi patimenti - e di dar vita ad una realtà più

forte ed organizzata recuperando in questo il senso comune della provenienza longobarda e germanica di gran parte delle sue famiglie originarie. Le uve provengono sia da vigneti ubicati sul fondovalle scavato dall'Adige sino alla sommità, a circa 700 metri slm, delle montagne che ne determinano il corso. Le uve - chardonnay al 90% e pinot nero - di questo Trentodoc provengono dal conoide di Aldeno. Più di trenta mesi sui lieviti per questo metodo classico che è, oggi, uno dei migliori Trentodoc in circolazione e che ci ha particolarmente impressionato in questa degustazione. Anche in questo, nell'affiancare ai nomi storici nuovi ed interessanti protagonisti, il Trentodoc mostra una vitalità davvero eccezionale.

Marcato, diretto, sin cremoso all'olfatto, con un'impronta alcolica importante, e profumi di fiori gialli, di fieno, di mela golden matura e di anans.

Al palato conferma l'ottima impressione al naso, un palato ricco, ampio, caldo, con un bellissimo finale sapido e minerale. Ottimo, davvero.

SIMONCELLI BRUT 2010

Blan-de-blancs che nasce in un famiglia con duecento anni di coltivazione della vita nella Vallagarina, in località Navesel, un antico porto fluviale sull'Adige. Dal 1977, i Simoncelli lavorano per il proprio brand e questo metodo classico si presenta con un impatto importante all'olfatto, ma - soprattutto - con un palato importante ed armonico,