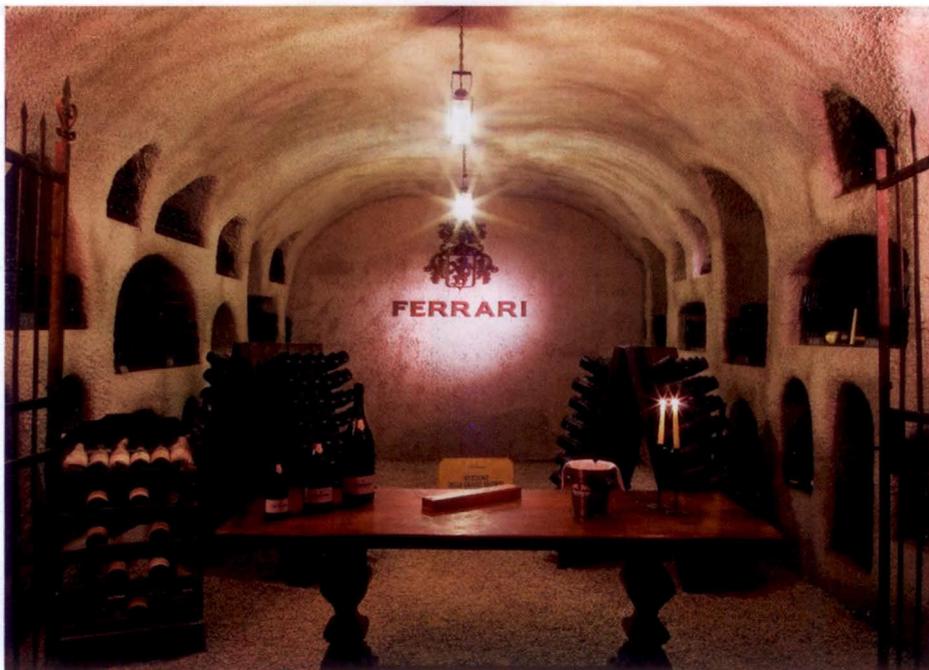


A destra

La sala degustazione di Ferrari, la prima azienda di spumante trentino.

A sinistra

Nella cantina Dorigati si ruotano le bottiglie con il *remuage* manuale, operazione indispensabile nel "metodo classico".



Riserva del Fondatore rappresenta il termine di paragone per i "metodo classico" italiani e si confronta alla pari con i più grandi Champagne. Si tratta di un vino esaltante per struttura, complessità ed eleganza. Capace di notevole invecchiamento (da provare le riserve '93 e '94, oltre al 2001), proviene dal vigneto storico del Maso Panizza e matura sui propri lieviti per un decennio. Dal colore dorato alle bollicine finissime, dal bouquet con le sue sfumature di frutta esotica, cera, caramello e zafferano fino al gusto secco armonico e vellutato, tutto, in questo vino in grado di accompagnare l'intero pasto, racconta l'arte, la passione e il rispetto per il territorio. Di grande classe e carattere anche il Riserva Lunelli: uno Chardonnay in purezza, ottenuto da uve provenienti dai vigneti di Villa Margon, che compie un passaggio in legno prima di maturare almeno sette anni sui propri lieviti. Vino d'importante struttura, da provare con la polenta concia oppure con gli strangolapreti.

Se Ferrari è l'apripista, oggi un numero crescente di piccoli imprenditori e vignaioli ha abbracciato i precetti di qualità e rigore, imbarcandosi in un'avventura effervescente destinata a far parlare delle bollicine trentine. Si tratta per lo più di realtà famigliari con produzioni contenute: fra i prodotti più interessanti c'è il Blauwal di Cesconi, azienda nota per i vini fermi del territorio, che ha deciso di avviare una microproduzione di bollicine di altissimo livello. Si tratta di un vino di grande carattere che effettua la prima fermentazione in barrique al terzo passaggio e la seconda in bottiglia, sui lieviti per almeno quattro anni. Il risultato è un vino da tutto pasto, potente e seducente.

In casa Dorigati, piccola cantina storica di Mezzocorona, brilla il Methius, un Brut Riserva ottenuto da uve chardonnay per il 60% e pinot nero per il 40%, che fermenta in barrique e matura sui propri lieviti per almeno cinque anni. Morbido e pieno, si abbina bene agli antipasti di pesce ed esalta un pranzo a base di pomodori del Vesuvio e mozzarella di bufala del Cilento.

L'Azienda Agricola Balter vive del carattere di Nicola Balter e della figlia Clementina. I loro vini sono autentici e ricchi di carattere. A partire dal Brut Riserva, una cuvée di Chardonnay e Pinot nero che vanta un parziale passaggio in legno e una permanenza sui lieviti di almeno 72 mesi. Piccola produzione (3000 bottiglie), fine, complesso, minerale, di buona struttura, con sentori di biancospino, pesca e caramello. Molto interessante anche il Brut Rosé: Pinot nero in purezza per un vino da provare con i tortelli alle erbe o col ripieno di boraggine.

Abate Nero, di Trento, è una piccola azienda di nascita recente, che nel nome vuole richiamare l'abate francese (un tale Dom Pérignon) inventore dello Champagne. Veri trentini invece i soci dell'azienda, il cui prodotto di spicco, il Riserva Cuvée dell'Abate, è un vino di grande eleganza, figlio del suo territorio, nitido e complesso. Interessanti anche il Brut Rosé e l'Extra Brut. Infine un'altra realtà da poco sul mercato e assai promettente è Opera, in Val di Cembra. Circondata da vigne spettacolari, propone un notevole Brut Millesimato e un Brut Rosé... ma la vera novità è il Pas Dosé, schietto, sapido, quasi austero, che racconta come pochi altri le montagne da cui nasce.

DOVE SI TROVANO I PRODUTTORI**Ferrari**

Via ponte di Ravina, Trento, tel. 0461972311, www.cantineferrari.it

Cesconi

Via Marconi 39, Pressano (TN), tel. 0461240355, www.cesconi.it

Abate Nero

Sponda Trentina 45, Trento, tel. 0461246566, www.abatenero.it

Balter

Via Vallunga Il 24, Rovereto (TN), tel. 0464430101, www.balter.it

Dorigati

Via Dante 5, Mezzocorona (TN), tel. 0461605313, www.dorigati.it

Opera

Via Tre Novembre 8, Giovo, frazione Verla, Val di Cembra (TN), tel. 0461684302, www.operavaldicembra.it

PER INFORMAZIONI

Istituto Trento Doc, tel. 0461219300, www.trentodoc.com