

€ 4,90

Bimestrale - N. 138 Aprile - Maggio 2014

CUCCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

Le ricette di Marianna Vitale Sud Ristorante

Focus Sauvignon dell'Alto Adige

Amaretto di Mombaruzzo • Vinitaly International

Tenute Cisa Asinari, verticale Barbaresco Gaiun

Matrimonio alla Casina Valadier

Bererosa 2014: anteprima Bardolino Chiaretto



Majerla Chardonnay Dorigati

Semplicità e costanza

Il Trentino, si sa, è la terra che dà vita al Trento, un grande metodo classico, se a questo si aggiunge artigianalità e rispetto delle tradizioni, ecco che nel 1986, dall'intuizione e dalla grande amicizia tra due enologi Carlo Dorigati e Enrico Paternoster, nasce il Methius, uno splendido spumante Trento che si aggiudica da subito grandi riconoscimenti e premi da parte delle guide (compresa la nostra). Ora Carlo non c'è più, ma sarebbe felice di vedere quanta strada ha fatto il suo vino e la sua cantina. L'azienda è principalmente vini fermi ed è nota per le sue interpretazioni del Teroldago Rotaliano: oggi i suoi vini sono esportati in tutto il mondo, fanno il giro delle varie fiere nazionali e internazionali, e a promuoverli ci pensa **Paolo**, figlio di Carlo, (anche lui enologo e viticoltore come gli piace definirsi) che, insieme al cugino **Michele**, conduce l'azienda di famiglia. Siamo andati a trovarli a Mezzocorona, dove ci ha accolto Paolo, con l'entusiasmo e l'allegria che lo contraddistingue, oltre alla professionalità; ci racconta la storia della sua famiglia: "Sono cinque le generazioni che qui si sono avvicendate, sin dal 1858, quando è nata la cantina. Gli edifici risalgono a tre momenti storici diversi, il corpo centrale è della fine del 1800, al quale ne viene affiancato un altro nel 1906, l'ultimo ampliamento è del 1955. Mentre l'attuale locale di vinificazione è stato ristrutturato nel 1998". Qui iniziano a brillargli gli occhi, ci fa entrare e spiega che la cantina si sviluppa su tre piani, al pian terreno, adiacente al cortile interno, attrezzato con le tecnologie, dove oltre a vinificare, avendo dei muri spessi, si può anche conservare il vino senza bisogno di condizionare gli ambienti. Nei piani sotto-



stanti, dove la temperatura e l'umidità sono costanti tutto l'anno, troviamo gli ambienti per lo stoccaggio del vino. È bello vedere le cataste di tutti i vini ma focalizziamo su Majerla, è un bianco importante, il cui nome deriva dal corso d'acqua che scorre vicino ai vigneti, il Ri Maerla. Le uve, una volta giunte in cantina, dopo la pressatura e la chiarifica del mostro, fanno la fermentazione alcolica per metà in acciaio e per metà in legno. Poi il vino matura per sette mesi in piccole botti e per sei in acciaio; non basta, prima della commercializzazione effettua un affinamento di dieci mesi in bottiglia. Una bella azienda a conduzione familiare, dove tradizione e tecnologia vanno di pari passo che ha saputo interpretare il suo territorio e i suoi vitigni con semplicità e costanza. (S.V.)

MAJERLA 2011 TRENTO RISERVA CHARDONNAY DOC



12,5% vol - € 14,00

Uve: chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.000

www.dorigati.it

Bel giallo con riflessi dorati, al naso è intenso nella fusione di frutto e note eredità del legno di maturazione: riconosciamo nocciole tostate e pralinate, arancia, pesca, ananas, mango, banana, susina e albicocca, sfumate da una nuvola di vaniglia che riporta a toni di lieviti da forno e ancora arie di macchia, sfumature minerali di selce e salgemma e aromi dolci di crostate alla frutta. In bocca è fresco e morbido, bilanciato e di bella dinamica gustativa, che riporta il frutto della via diretta, per chiudere con i ricordi agrumati d'arancia e freschezze minerali di salgemma, di grande persistenza. Un vino che accompagna tranquillamente oltre a primi piatti importanti anche secondi a base di carni bianche con salse. Accompagnatelo ad un filetto di maiale ai funghi porcini.