

# OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

## *Approfondimenti Divini*

### OBIETTIVO TRENTODOC

**Mercoledì 3 luglio**

#### **TrentoDoc**

Giulio Ferrari: il padre dei grandi spumanti trentini il cui mito nasce grazie al suo intuito e al sogno di creare in Trentino un vino capace **di confrontarsi** con i migliori **Champagne francesi**. Un vero e proprio pioniere; è lui infatti che per primo intuisce la straordinaria vocazione della sua terra, lui che per primo diffonde lo chardonnay in Italia. È così che comincia a produrre poche selezionatissime bottiglie con un culto ossessivo per la qualità. Vini che da subito entrano nel cuore degli appassionati più esigenti in Italia trovando spumanti così eleganti, fini e sorprendenti. **Non avendo però figli**, Giulio Ferrari cerca un successore cui affidare il suo sogno. Il successore: **Bruno Lunelli** e l'affermazione definitiva. Fra i tanti pretendenti sceglie proprio Bruno, titolare di una famosa enoteca di Trento. Grazie alla passione e al talento imprenditoriale, Bruno riesce in pochissimo tempo - siamo nella prima metà degli anni '50 - a incrementare la produzione, senza mai scendere a compromessi con la qualità, seguendo quella stessa linea tracciata dal fondatore. La tradizione continua e Bruno Lunelli trasmette la passione ai suoi figli. Sotto la guida di Franco, Gino e Mauro, Ferrari diventa leader in Italia e sinonimo del brindisi italiano per eccellenza.

**Il vigneto di Maso Pianizza**, 12 ettari ad un'altezza di **500 metri** sul livello del mare. Qui nasce la Riserva del Fondatore.

Le bugie, se dette a fin di bene, non fanno male a nessuno. Quella della Riserva del Fondatore non è nemmeno la storia di una bugia, ma di una innocua omissione, che alla fine ha portato tanto bene, a tante persone. La storia inizia nel 1972, nelle Cantine Ferrari di Trento. I protagonisti sono tre fratelli, Mauro, Franco e Gino Lunelli. Ovvero i figli di quel Bruno Lunelli, enologo proprietario di una cantina a Trento, che nel '52 aveva ereditato la prestigiosa Maison perché il suo fondatore, Giulio Ferrari, non aveva figli. E giustamente non voleva che il grande nome di Ferrari finisse con lui. Insomma, a partire dal 1970 circa, i tre Lunelli prendono in mano l'azienda e cominciano a rinnovarla, a nutrirla di grandi idee per il futuro. Fra queste grandi idee probabilmente non è contemplata quella di un perlage invecchiato, ma la cosa non ferma di certo l'intuizione di Mauro. Un bel giorno del 1972, il terzo Lunelli mette al sicuro qualche migliaio di millesimati, 100% Chardonnay, e poi aspetta. Il tutto, all'oscuro dei fratelli, ignari che una partita di millesimi stia scampando alla vendita. Avanti veloce fino a otto anni dopo, quando, allo scoccare del 1980, Mauro apre la cantina dei tesori, stappa le bottiglie messe da parte anni prima e le fa assaggiare a Franco e Gino: è festa. Dopo quasi 10 anni sui lieviti, l'armonia raggiunta dal sorso è incredibile. In tutto questo tempo, il lievito ha accompagnato il frutto e ne ha arrotondato l'acidità. Nasce così nell'entusiasmo generale **il Riserva del Fondatore**, chiamato così in onore dell'uomo che per primo ha creduto nel loro padre. Da allora il Giulio Ferrari si è perfezionato fino a raggiungere un livello che ormai non riguarda più soltanto l'enologia **ma prende in causa la filosofia**. Costante imprescindibile da allora: **il vigneto di Maso Pianizza sono gli unici a poter diventare Giulio Ferrari Riserva del Fondatore!!!**

# IL TRENTINO

## Cuvée

### *COSA SIGNIFICA CUVÉE?*

Spesso utilizziamo dei termini nel gergo comune dei quali non conosciamo veramente il significato, soprattutto in ambiti di cui non siamo dei veri esperti. Il termine “Cuvée” è spesso utilizzato nel mondo del vino, ma cosa significa esattamente? In questa breve guida, esploreremo il significato di Cuvée, le sue tipologie e le differenze tra Cuvée e Millesimato.

Cosa vuol dire Cuvée?

Cuvée è una parola francese che significa **“miscela” o “taglio”**. Nell’ambito vitivinicolo, Cuvée indica un vino ottenuto dalla combinazione di diversi vitigni o di vini provenienti da diverse uve o annate. Questo processo consente agli enologi di creare **vini più complessi ed equilibrati**, sfruttando le caratteristiche distintive di ciascun vitigno o annata.

### **Tipologie di Cuvée**

Come per ogni lavorazione che si rispetti esistono diverse tipologie di Cuvée, ognuna con le sue peculiarità. Vediamo le domande più importanti per toglierci ogni possibile dubbio:

#### **Gran Cuvée**

Che cos’è una Gran Cuvée? La Gran Cuvée rappresenta il massimo livello di qualità all’interno della categoria Cuvée. Viene prodotta utilizzando uve provenienti dai migliori vigneti e, spesso, segue un metodo di vinificazione particolare. Le Gran Cuvée sono vini di grande complessità ed eleganza, spesso ottenuti da una selezione rigorosa delle migliori uve disponibili.

#### **Cuvée Close**

Che cos’è una Cuvée Close? La Cuvée Close, detta anche **“Annata Chiusa” “Cuvée di famiglia” o “Cuvée speciale”**, è una miscela di vini ottenuti **da uve della stessa annata**. Questo tipo di Cuvée è particolarmente apprezzato perché riflette l’andamento climatico e le caratteristiche dell’annata in modo più preciso. Spesso, i produttori riservano la **Cuvée Close per occasioni speciali o per esprimere il meglio di un’annata eccezionale**.

#### **Cuvée e Millesimato: quali differenze?**

La differenza principale tra Cuvée e Millesimato risiede nella composizione dei vini. Mentre la Cuvée è una miscela di vini provenienti da diverse uve o annate, il Millesimato è un vino ottenuto esclusivamente da uve raccolte nello stesso anno. Il termine Millesimato deriva dalla parola francese “millésime”, che indica l’annata di un vino. I vini Millesimati sono spesso prodotti solo in anni eccezionali, quando le condizioni climatiche e agronomiche sono particolarmente favorevoli. Questo tipo di vino è considerato un’espressione unica di quell’annata specifica. Dunque, **mentre la Cuvée offre la possibilità di creare vini complessi combinando diverse uve o annate, il Millesimato si concentra sull’esaltazione delle caratteristiche**

**Pas dosé, Dosage zero, Brut no dosé, Brut nature, Extra Brut pas dosé**

**1. Trentodoc Brut Blanc de Blancs Ferrari**

**Giallo paglierino intenso, dal perlage abbastanza fine e persistente. Al naso è gentile, intenso con una nota di frutta matura nella quale si riconoscono sentori di crosta di pane, nocciola e un variegato bouquet floreale. Morbido, elegante e armonioso, ha notevole personalità, intense note fruttate tipiche dello chardonnay cui si accostano belle fragranze di lievito.** Uno spumante di qualità, morbido e delicato, che nasce da sole uve di chardonnay, la cui maturazione sui lieviti dura **per circa 36 mesi** prima di un ulteriore sosta in bottiglia. Un metodo classico per imparare a conoscere quella grazia e quella eleganza che fanno parte da sempre dello stile Ferrari. Una cantina che non ha bisogno di presentazioni, il cui mito nasce grazie all'intuito di un uomo, Giulio Ferrari, e al sogno di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Una superficie vitata che si attesta sui centoventi ettari, per una produzione che sfiora i quattro milioni e mezzo di bottiglie all'anno: vini unici, veri e propri inni alla grandezza di una cantina senza eguali, e di un territorio - quello di Trento - che ha dimostrato di poter offrire alcune dei migliori perlage del mondo

**2. Trentodoc Brut cuvée 28 Rotari. Blanc de Blancs Chardonnay.**

Prodotto solo con uve selezionate e vendemmiate a mano dei propri vigneti nelle zone collinari più vocate del Trentino, Rotari Cuvée 28 **deve il nome al suo affinamento sui lieviti (28 mesi)**, che gli conferisce un carattere deciso ma elegante, fresco. Brut dal profumo intenso ed elegante di frutta gialla matura con note di nocciola e un tocco dolce di vaniglia. La Cantina Rotari è parte integrante della Cooperativa di Mezzocorona. Le brezze d'alta quota, le forti escursioni termiche, la mineralità delle montagne da nord e quelli mediterranei del lago di Garda a sud definiscono un ambiente unico per la coltivazione delle uve alla base degli spumanti Rotari Trentodoc: Chardonnay e Pinot Nero. Un ambiente unico e perfettamente valorizzato grazie all'utilizzo della pergola trentina, che conferisce un aspetto armonico e inconfondibile ai vigneti di proprietà e consente di ottenere un'ottima acidità e struttura dei vini base. È così che fioriscono l'eleganza e la raffinatezza degli spumanti Rotari Trentodoc.

**3. Cuvée Brut Francesco Bellei (intruso) Il Bellei Extra Cuvée Brut è il risultato dei continui studi, della ricerca e dell'esperienza nella produzione del Metodo Classico.. Prodotto esclusivamente con le uve Pinot Nero (70%) e Chardonnay (30%).**

**Giallo dorato e perlage fine e persistente. Al naso offre sentori fruttati e tostati, con note di frutti bianche e lieviti. Al palato entra fresco e sapido, con una bella cremosità caratterizzato da un finale elegante e pulito.** Elaborato secondo il metodo della rifermentazione in bottiglia, lo Spumante Metodo Classico Brut della cantina Francesco Bellei spicca per intensità e finezza di aromi e sapori. Dopo la presa di spuma **affina sui lieviti per circa 18 mesi** prima della commercializzazione, per garantirne l'eleganza e il caratteristico profilo gusto-olfattivo. Nata nel 1920 a Bomporto, in provincia di Modena, la cantina prende il nome dal suo fondatore, Francesco Bellei. Fin dai primi anni '70 Bellei è sinonimo di Spumanti Metodo Classico di altissima qualità, grazie alla felice intuizione di Giuseppe Bellei, innovatore e appassionato vinificatore, amante del

Metodo Classico tradizionale. Oltre al tipico e locale Lambrusco, Giuseppe opta per la ricerca e la selezione di cloni francesi di pinot noir e chardonnay da coltivare e trasformare in originali spumanti metodo classico. Nascono così vini ispirati allo Champagne e al metodo produttivo lento e tradizionale delle migliori Maison francesi, come il Francesco Bellei “BrutRosso” Metodo Classico (risalente ai primi anni '70) e il Lambrusco Ancestrale, una re-interpretazione della rifermentazione in bottiglia grazie a zuccheri naturali e lieviti indigeni. Oggi la cantina Francesco Bellei appartiene alla famiglia Cavicchioli e si trova in provincia di Modena, a Bomporto, in località Cristo di Sorbara, patria dello spumeggiante Lambrusco.

#### 4. Trentodoc Cuvée 601 dosaggio zero Cantina Trento

La denominazione di origine controllata “Trento” si identifica con il **Trentino viticolo** ed impone l’uso del metodo “classico” della rifermentazione in bottiglia quale unico sistema di produzione. Sono utilizzate **le migliori uve di Chardonnay** prodotte sulle colline attorno alla città di Trento ad almeno in vigneti situati tra i 350 – 600 metri di altitudine, con terreno prevalentemente calcareo dall’ottima esposizione. Le uve sono raccolte a mano e vinificate con la più idonea procedura tecnica, pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati a 18°-20C°. Il vino base a fine fermentazione sosta sulla propria feccia nobile fino alla preparazione della cuvée nel mese di gennaio. Da marzo in poi si procede alla presa di spuma in bottiglia seguita dalla maturazione sui lieviti a temperatura controllata **per almeno 20/24** mesi prima della sboccatura. **601 dosaggio zero ha un colore giallo paglierino intenso e un perlage fine e persistente. Il profumo è complesso ed elegante, con buoni sentori di lievito. Al gusto risulta fresco, asciutto e di buona struttura, contraddistinto da spiccate note mature e minerali. La sensazione acida viene perfettamente equilibrata dalla nota cremosa data dalla permanenza sui lieviti e dal lungo periodo di affinamento in bottiglia. Ottima persistenza nel finale.**

#### 5. Trentodoc A...Silvano Brut 2019 Piacentini

*Il vino base viene prodotto con fermentazione a temperatura controllata in vasche d’acciaio. Dopo l’affinamento si procede all’imbottigliamento e alla presa di spuma in bottiglia. Prima della sboccatura, il vino si affina per almeno 36 mesi sui lieviti. **Ha colore giallo paglierino brillante con perlage fino e persistente. Al naso è intenso e fragrante, con ricordi di crosta di pane, fiori bianchi e vaniglia. Sul palato si dimostra ricco, morbido, persistente con finale fresco e fruttato, molto fine ed elegante. L’azienda è partner della distribuzione Premium Wine Selection***

#### 6. Trentodoc Extra Brut Bait N.1 2019 Toniolli Chardonnay.

I fratelli Stefano e Tomaso dirigono la cantina Toniolli, un’azienda familiare situata nella splendida cornice della **Valle di Cembra** in Trentino. Da sempre condividono la passione per la viticoltura, quella stessa passione che li porta a produrre vini di alta qualità attraverso l’utilizzo di tecniche tradizionali e innovative. I loro prodotti sono il frutto dell’amore e dell’impegno per il territorio. Qui il paesaggio è ricco di vegetazione e contornato dai terrazzamenti ricavati su ripidi pendii soleggiati. Ad ogni etichetta dedicano il **bait** del vitigno, piccoli edifici rurali e di ristoro che da secoli, circondati dai terrazzamenti vitati sorretti da muretti a secco, caratterizzano la Val di Cembra rendendola unica ad ogni sguardo. **Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente. Al**

**naso è elegante, con note fruttate di mela golden, ricorda nettamente lo Chardonnay. Al palato è molto secco, fresco e strutturato, nel finale ha una buona persistenza. 24 mesi sui lieviti**

#### **7. Trentodoc Brut Nature 2017 Pisoni. Chardonnay 100%**

Nella Valle dei Laghi, tra il lago di Garda e le Dolomiti del Brenta la famiglia Pisoni si occupa di produrre grappe, distillati e vino dal 1852. Non stupiamoci quindi, se con più di 160 anni di esperienza, ***dagli anni '70 iniziano a produrre spumante metodo classico con risultati soddisfacenti.*** Nature, l'ultimo nato dei loro Trentodoc, uno Chardonnay 100%, rappresenta l'essenza dello spumante metodo classico. Nessuna aggiunta dopo la sboccatura, solo la sapienza della lavorazione e la qualità della materia prima. **Un millesimato con 35 mesi di affinamento** dal gusto pieno, avvolgente e decisamente secco. Nature!! La produzione di Pisoni Trento Doc Metodo Classico, è curata come prezioso tesoro di famiglia. Si impiegano uve provenienti esclusivamente dai terreni di proprietà e, ottenuto il "vino base", le bottiglie vengono accatastate nella fresca cantina scavata nella roccia dove avviene la rifermentazione e il successivo affinamento, che può variare da 24 a 48 mesi. Dopo il "remuage" ogni bottiglia viene aperta per allontanare il deposito di lievito (fase di "degorgement" o sboccatura), tappata ed etichettata. Pisoni Brut Nature è un TrentoDoc ottenuto da sole uve Chardonnay, raccolte e vinificate direttamente dai Pisoni nel pieno rispetto del Metodo Classico a rifermentazione in bottiglia. **Bottiglia che abbiamo trovato: seduta!**

#### **8. Trentodoc Extra Brut Pas Dosé Guido Larcher 2019 Maso Corno. Il vincitore della serata!!!**

Trento DOC dotato di grande freschezza e sapidità. Nel bere si coglie il carattere minerale e stupisce la forte verticalità creata grazie ad una spiccata acidità. **Prevede minimo 30 mesi di riposo sui lieviti** e nessun dosaggio in fase di sboccatura. I vigneti si trovano a Valbona di Ala, in Trentino, sono situati a 500 metri di altitudine e si affacciano sulla Val d'Adige e Vallagarina.. Le viti godono di un terreno dolomitico calcareo con un basso strato vegetale e sono state piantate negli ultimi 30 anni. L'allevamento è a guyot e la vendemmia manuale. Giulio Larcher dà il suo nome alla linea dei Trento DOC di Maso Corno, a testimoniare la vicinanza tra il produttore ed il prodotto, entrambi figli delle montagne. Sulle pendici dei Monti Lessini in fronte alle Piccole Dolomiti, ad un'altezza di 500m slm, si estende Tenuta Maso Corno, un maso-vigneto che, allargandosi a ventaglio su un terrazzo orografico sospeso sul torrente Ala, guarda dall'alto la valle. Nel 2006 Giulio acquista circa cinque ettari di vigneti e da qui inizia a coltivarli grazie anche all'aiuto della sua famiglia, di uno staff di agronomi ed enologi. Educato alla conoscenza attenta del passato ed avvicinosi alla viticoltura per passione, ha lanciato la sua sfida allargando la coltivazione della vite all'intera superficie della proprietà puntando a vini di eccellenza. **Degustare i vini di Giulio Larcher significa compiere un viaggio, assaporare emozioni.**

**Scritto da Urano Cupisti**