

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

OLIO
L'extravergine
ha bisogno
degli chef

SPECIALI
Amarone 2015
un'annata
da ricordare

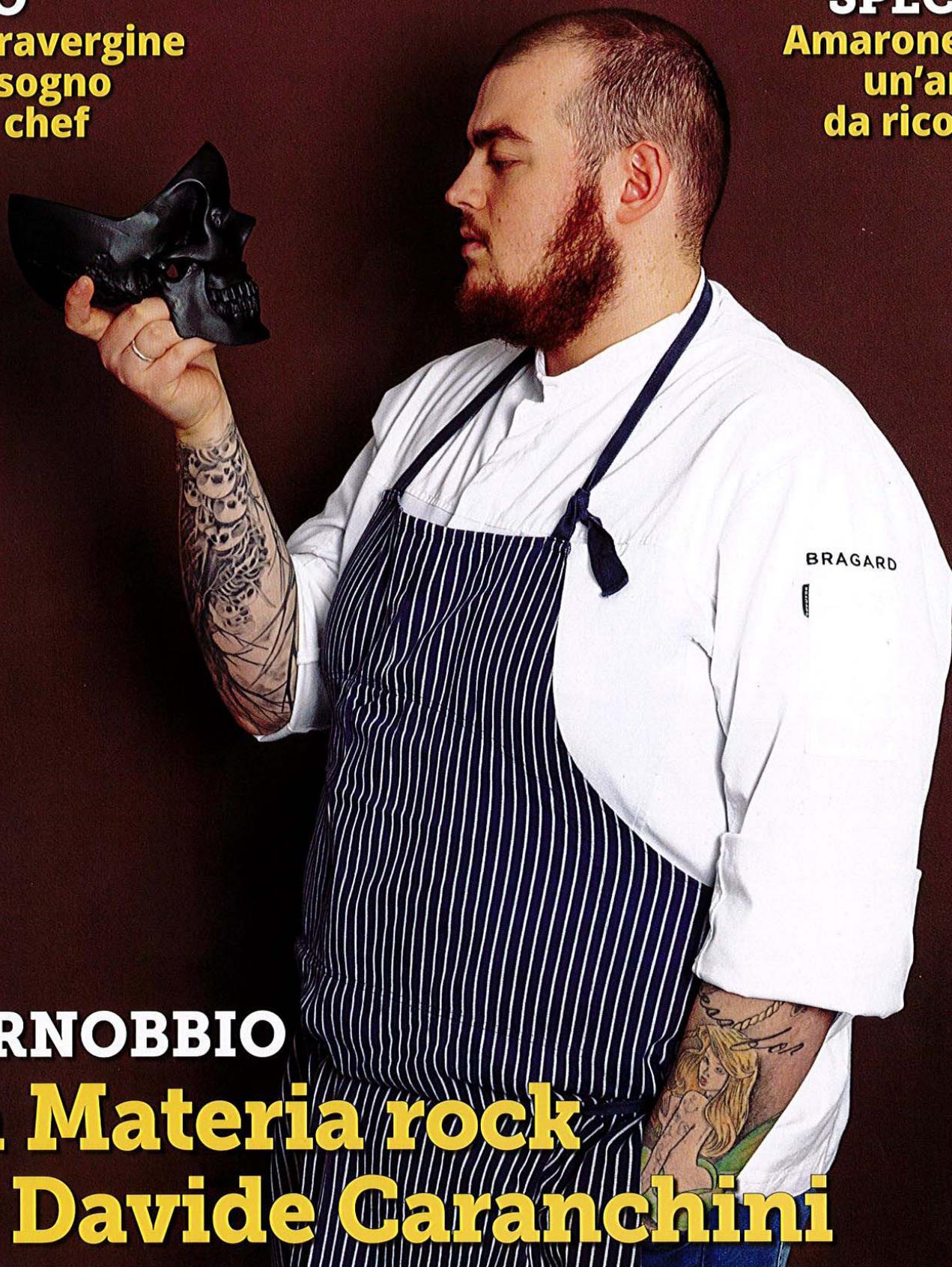


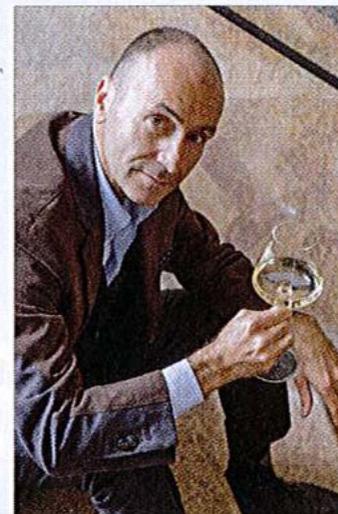
Foto Federica Santeusanio

CERNOBBIO
La Materia rock
di Davide Caranchini

OBIETTIVI

La sostenibilità della Cantina di Trento

La Cantina Sociale di Trento ha chiuso il 2018 con un fatturato in crescita di 15 milioni e 560 mila euro, e una remunerazione delle uve dei soci in aumento del 9%, a fronte di una vendemmia 2017 scarsa (-10%) che fa seguito a quella altrettanto problematica del 2016. Buone notizie invece dalla vendemmia 2018 che si è conclusa con un record produttivo di oltre 110 mila quintali conferiti. La qualità riscontrata è stata generalmente buona con punte di grande livello per i rossi. Tra gli obiettivi futuri c'è la migliore valorizzazione del lavoro dei soci, la ricerca di sempre maggiore di qualità e la tutela dell'ambiente. La Cantina conferma l'orientamento a un costante impegno nei confronti della sostenibilità ambientale, con i protocolli della produzione integrata, della produzione biologica e anche, senza generalizzazioni, tramite l'uso delle varietà resistenti Piwi. Nella foto, il direttore generale Alfredo Albertini.



CANTINA VALPANTENA

Torre del Falasco 2015 e Brolo dei Giusti 2011 puntano alla migliore ristorazione

Tra i protagonisti della Denominazione, la cooperativa veronese produce etichette di pregio grazie all'impegno e alla passione dei soci viticoltori, a una scrupolosa selezione delle uve e a un gioco di squadra che punta alla valorizzazione di ogni vino e di chi lo produce

Cantina Valpantena Verona, che conta 250 soci e vanta un vigneto di 780 ettari nel territorio tra la Valpantena e la Val Squaranto, ha proposto in assaggio all'Anteprima veronese l'Amarone Torre del Falasco Docg 2015, che fa parte della linea storica della Cantina indirizzata all'horeca, ma anche l'Amarone Brolo dei Giusti Docg 2011, la linea di punta riservata alla ristorazione top che ha fatto la sua apparizione sul mercato l'anno scorso, nel sessantesimo anniversario dell'azienda. L'Amarone Torre del Falasco 2015 è prodotto con uve corvina, corvinone e rondinella ed è frutto di un appassimento naturale; il vino ha colore rosso rubino granato tendente al mattone, profumi di prugna matura e cacao e al palato è setoso e armonico. "L'Amarone Torre del Falasco è un gran bel vino, frutto di un'annata che ci ha consentito di avere uve perfette -spiega Luigi Turco, presidente di Cantina Valpantena- È un'etichetta che negli anni ha contribuito a consolidare l'immagine della Cantina come produttrice di vini di qualità elevata, grazie all'impegno e alla passione dei nostri soci viticoltori".

Frutto di una cura ancora maggiore e di una selezione più scrupolosa è l'Amarone Brolo dei Giusti per la cui produzione è stata scelta un'annata importante come la 2011. Le uve corvina, corvinone e rondinella provengono da tre vigneti della Valpantena condotti direttamente dagli agronomi della cantina: l'appezzamento più grande è di 13 ettari e rappresenta un vero e proprio brolo che nella cultura contadina indica un campo protetto da siepi e ulivi e cinto dai tradizionali muretti a secco, una sorta di *clos* francese e, come esso, prezioso. L'Amarone Brolo dei Giusti 2011 è ampio, potente e caldo, con tannini levigati, ma ben presenti che ne confermano corpo, persistenza e rotondità. Gli si accosta il Valpolicella Superiore 2013, dal ricco



bouquet bilanciato da sentori delicati di mandorle e viole, morbido e con un retrogusto asciutto ed elegante. "Questa linea rappresenta il punto di arrivo di un percorso di crescita qualitativa che ci ha portati a essere tra i protagonisti della Denominazione a livello internazionale", aggiunge il presidente. Le bottiglie, con etichetta serigrafata e tutte numerate a mano, sono eleganti e ben riconoscibili. Probabilmente la seconda annata del Brolo dei Giusti sarà proprio la 2015 prodotta con una superselezione delle uve. D'altra parte, di questo Amarone, ottenuto solo in annate eccellenti, se ne producono 8-10 mila bottiglie.

Cantina Valpantena è un'azienda fortemente indirizzata alla valorizzazione delle proprie produzioni e va in questa direzione anche l'acquisizione, condivisa con altre realtà cooperative, della Cantina Giacomo Montresor e della controllata Vidussi a Capriva del Friuli, attiva nel Doc Collio. "Sono aziende che hanno la nostra stessa filosofia produttiva e lo stesso approccio nei confronti dei soci -ricorda Turco- Le acquisizioni rientrano in una strategia di diversificazione dei brand che punta a penetrare nuove fasce di mercato. Abbiamo vissuto anni molto prosperi per la nostra Denominazione e in particolare per la nostra azienda, che continua a essere uno dei principali attori nella produzione di Amarone e Ripasso, con una quota di mercato del 10% -continua il presidente- In questi anni abbiamo puntato a consolidare la nostra posizione e a differenziare la nostra presenza sul mercato con altre Denominazioni e altri brand per essere pronti ad affrontare nuove sfide".

