

# FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

## SPECIALE

**Il vino  
è sempre  
più bianco**

## ECCELLENZE

**La Cozza Dop  
nasce a Scardovari  
alla Foce del Po**

Foto: Ikka Mirabelli



**VEUVE CLICQUOT**  
**La Garden Gastronomy**  
**x La Grande Dame 2015**

## SANTA VENERE

### Vurgadà e Vescovado autoctoni calabresi



**F**are sì che l'autoctono calabrese venga conosciuto e apprezzato in tutto il mondo per esaltare la propria terra. È questa la mission di Santa Venere, cantina pioniera del vino biologico a Cirò, in Calabria. Una produzione di 218 mila bottiglie, fatturato di 800.500 euro ed export per il 50% della produzione. Sono i numeri della cantina che nel 2022 ha investito 800 mila euro per la costruzione di un'ala nuova della struttura destinata alla lavorazione del metodo Classico e per il 2025 ha in programma l'impianto di cinque nuovi ettari di vigneto su terreni già di proprietà, puntando sempre su vitigni autoctoni come guardavalle, zibibbo e marsigliana nera. L'Azienda agricola si estende per circa 150 ettari sulle colline dell'antica terra di Cirò, in provincia di Crotone. Oggi è guidata dai fratelli Giuseppe e Francesco Scala; il nome Santa Venere viene dal torrente che attraversa la proprietà. Un importante impulso all'attività è stato dato anche dalla scelta di operare in regime biologico.

Per farlo ci si è rivolti a Riccardo Cotarella, che li ha seguiti

fino al 2016; oggi è un suo collaboratore di fiducia, Massimo Bartolini, l'enologo al fianco dei fratelli Scala. L'idea, fin dall'inizio, è quella di puntare sui vitigni autoctoni per esaltare il territorio, una svolta moderna ed efficace applicata anche all'immagine dei prodotti. Tra i vini dell'azienda si distinguono Vurgadà, che fa parte della Linea Top, e Vescovado, della Linea Cru. Il primo, prodotto per la prima volta nel 2004, è un nerello cappuccio al 95% e nerello cappuccio appassito al 5%, a coltivazione biologica. Alla vendemmia effettuata nella prima decade di ottobre segue un periodo di affinamento di sei mesi in barrique di rovere e sei mesi in bottiglia. Vurgadà 2021 ha sapore consistente, robusto, tannico morbido ed elegante. Vescovado è un bianco prodotto al 100% con uva guardavalle per la prima volta nell'annata 2008; è frutto di una vendemmia settembrina e di un processo di vinificazione a temperatura controllata (14°C) per circa 15 giorni. Matura cinque mesi in serbatoi di acciaio e affina due mesi in bottiglia. Vescovado 2022 ha sapore è fresco, secco e sapido.



## CHAMPAGNE

### Bollinger R.D. 2008 solo nelle grandi annate

**È** arrivato sul mercato, distribuito dal Gruppo Meregalli, Bollinger R.D. 2008. Nasce con un tempo di maturazione estremamente lungo, più di quattro volte superiore ai requisiti della Denominazione per ottenere una trasformazione infinita degli aromi. A pochi mesi dalla sboccatura, è un blend di Pinot Noir (71%) e Chardonnay (28%) prodotto solo nelle grandi annate come la 2008 caratterizzata da precisione e particolare ricchezza. Bollinger R.D. 2008 ha un colore dalle sfumature dorate e profumo intenso di aromi di pasta di mandorle a cui si aggiungono note di composta di albicocca, miele e mollica che accompagnano le sfumature fresche di bergamotto. Il palato si apre in un'effervescenza ricca e precisa: sapori di prugna mirabelle e pesca della vigna completano le note di agrumi. È uno Champagne molto vivace che si apre mostrando tutta la sua complessità. Il finale salino combinato alla nocciola fresca infonde in bocca una lunga persistenza.



## PORTO

### Golden Age Taylor's Very Old Tawny 50 anni

**G**olden Age, un Very Old Tawny 50 anni di Taylor's, è un Porto che matura per mezzo secolo in botti di rovere nelle cantine di Taylor's, autentiche cattedrali del Porto vicino al fiume Douro, costruite secoli fa e che forniscono le condizioni ideali per il lento e dolce invecchiamento di questo distillato. La lunga maturazione in legno dona il caratteristico colore ambrato, un naso ricco di aromi complessi, rotondo e con sentori maturi. Estremamente fine e ben bilanciato, svela una grande eleganza e complessità. Color castagna con riflessi ambrati e dorati, si annuncia con sentori fini, ricchi e molto delicati, seguono note di rum e uvetta, chiodi di garofano, noce moscata e punte di pepe nero macinato; prugne, mela cotogna e albicocca aprono il palato in cui poi arriva scorza di limone e d'arancia che portano freschezza e acidità che bilanciano la ricchezza di questo eccellente Porto che chiude con note di ananas, passion fruit, e lychees equilibrate dalla noce di cocco tostata, mandorle e burro. La texture del vino avvolge il palato e il finale è lunghissimo e persistente. Taylor's è importato da Rinaldi1957.



## CANTINA DI TRENTO

# Cuvée 601, TrentoDoc minerali ed eleganti

Gli spumanti TrentoDoc sono il fiore all'occhiello della cantina che vanta una linea di etichette di pregio come la Cuvée 601 che si declina in 601 Brut, 601 Dosaggio Zero e 601 Rosé. I vini di Cantina di Trento sono distribuiti da Rinaldi1957

**C**on l'acquisizione di Concilio nel 2018 la Cantina di Trento ha completato la propria organizzazione che parte dal vigneto per arrivare al mercato. L'obiettivo è valorizzare al massimo la qualità delle uve nel pieno rispetto delle peculiarità del vino trentino e della sua storia. I vigneti delle Dolomiti, con ambienti pedoclimatici diversi e terreni con matrici calcaree, porfiriche e basaltiche, si trovano ad altitudini particolarmente elevate, temprati da forti escursioni termiche e accarezzati dai venti temperati del Lago di Garda. È un territorio che può essere estremo per la viticoltura e che l'uomo ha dovuto interpretare facendo coesistere tante micro aree viticole. Le zone collinari di Trento e la Vallagarina, con la loro dolce morfologia, sono state orientate alla viticoltura per la produzione di vini eleganti, minerali e fruttati.

I vini sono prodotti da Cantina Sociale di Trento grazie al prezioso contributo di figure professionali competenti che costituiscono il gruppo tecnico: ognuno lavora in sincronia e coinvolgimento e segue l'intero ciclo di lavorazione del vino mettendo a frutto anni di lavoro e ricerca e applicando le tecnologie che consentono di ottenere il massimo della qualità nel rispetto delle peculiarità del vino trentino. Nelle due sedi di Trento e Volano si pianificano le strategie produttive in relazione alle esigenze enologiche, alla vendemmia e all'approvvigionamento di materie prime.

In questo territorio ai piedi delle Dolomiti nasce lo spumante TrentoDoc, un metodo Classico dalle distinte peculiarità il cui disciplinare prevede la rifer-



mentazione in bottiglia quale unico sistema di produzione. Gli spumanti TrentoDoc sono il fiore all'occhiello della cantina che vanta la Cuvée 601, così chiamata perché tributo ai tanti vigneti in collina altimetrica e alle complessità ambientali che danno origine alla vocazione (l'orografia e il suo contesto

d'intorno, l'esposizione, il sottosuolo, la ventilazione, ecc...). Sono tre gli spumanti che la compongono: 601 Brut, 601 Dosaggio Zero e 601 Rosé.

601 Brut è ottenuto da uve chardonnay prodotte a 350-600 metri di altitudine. Dal colore giallo ha un profumo complesso ed elegante, fragrante di frutta con note di lievito; il sapore è fresco, cremoso e di buona struttura, la spuma è fine, ma briosa; ottima la persistenza finale. 601 Dosaggio Zero, chardonnay in purezza da vigneti a 350-600 metri di altitudine, 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 leggera sensazione acidica viene perfettamente equilibrata dalla nota cremosa data dalla permanenza sui lieviti e dal lungo periodo di affinamento. Ottima persistenza nel finale. 601 Rosé è ottenuto da sole uve pinot nero coltivate in piccoli appezzamenti situati sopra la parte est della città di Trento, a quote tra i 400 e i 650 metri di altitudine. Si contraddistingue per il colore rosa tenue dai riflessi lucidi, profumo fresco, con note fruttate e floreali e un lieve sentore di lievito. Dal perlage fine e persistente, al gusto risulta fresco, elegante, ben strutturato e lievemente minerale.



BLEEDING HEART RUM COMPANY  
**DON PAPA**  
SINGLE ISLAND

# SUGARLANDIA IS CALLING

◆◆◆  
THE SPIRIT OF DON PAPA  
LIVES ON IN US ALL



DISTRIBUITO IN ITALIA DA



RINALDI 1957