

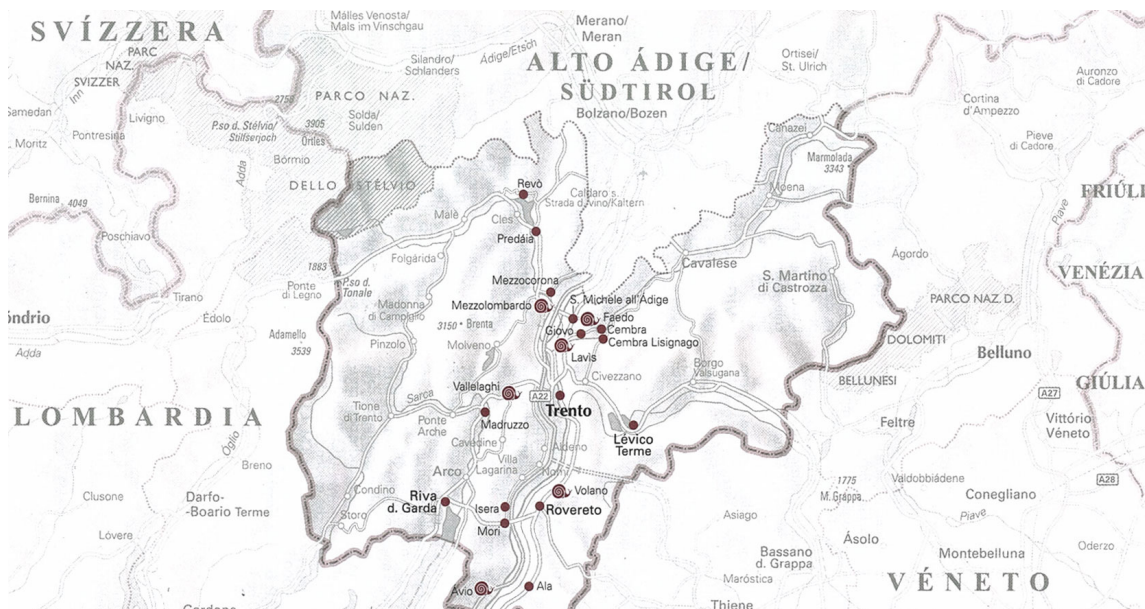


SCELTI PER VOI

GRANDE VINO

TRENTINO

- 294 Nosiola Corylus 2017 (○ 17€)
Cantine Monfort
- 298 Nosiola Largiller 2012 (○ 22€)
Cantina Toblino
- 293 Pragiara 2016 (● 22€)
De Tarczal
- 289 San Leonardo 2015 (● 68€)
Tenuta San Leonardo
- 290 Trentino Müller Thurgau
Vigna delle Forche 2017 (○ 19€)
Cembra - Cantina di Montagna
- 307 Trento Dosaggio Zero Ris. 2012 (○ 28€)
Letrari
- 310 Trento Dosaggiozero Bio Ris. 2015 (○ 38€)
Maso Martis
- 309 Trento Extra Brut Giulio Ferrari
Riserva del Fondatore 2008 (○ 121€)
Ferrari



TRENTINO

In passato abbiamo insistito spesso sulle notevoli potenzialità, in molti casi non pienamente espresse, del mondo del vino trentino: volendo oggi tracciare un sommario bilancio dopo 10 edizioni di Slow Wine vissute sul campo, frequentando quasi quotidianamente le cantine e le vigne di questa provincia autonoma, viene da dire che qualcosa si è mosso. Siamo di fronte a un territorio che in apparenza non ha mostrato grandi segni di dinamismo o di discontinuità con quanto accaduto in passato; utilizzando tuttavia una lente d'ingrandimento più precisa, si nota qualche importante novità che potremmo definire una sorta di piccolo rinascimento della vitivinicoltura trentina. Partiamo da un dato di fatto, rimasto immutato in questo decennio: il mondo della cooperazione in Trentino controlla circa il 90 per cento della produzione vinicola e ricopre quindi un ruolo di enorme importanza nella definizione delle politiche in materia. Gli investimenti in fiumi di vino economico fatti perlopiù in passato da questo comparto produttivo si stanno rivelando oggi azzardati e miopi. Questi disegni commerciali sfuocati hanno comportato nel tempo un generalizzato calo dei prezzi delle uve, che sta giocoforza imponendo a molte aziende agricole di fermarsi a ripensare la propria strategia produttiva. Un ripensamento che per fortuna ha investito anche qualche realtà produttiva di dimensioni rilevanti, segno che un'idea differente di vino si sta lentamente ma progressivamente diffondendo. Se ciò avviene è sicuramente per merito di molti piccoli o piccolissimi produttori, in massima parte associati al Consorzio dei Vignaioli Trentini, capaci di investire in produzioni enologiche di personalità assoluta: il lavoro fatto su nosiola, incrocio Manzoni, riesling – solo per citare i vitigni maggiormente premiati nelle ultime edizioni di questa guida, e senza dimenticare l'eccellente lavoro che si sta facendo attorno al teroldego e al marzemino, e alle certezze qualitative che arrivano da tempo dai tagli bordolesi della Bassa Atesina – ci consegnano oggi un'immagine del Trentino fatta di vini autenticamente territoriali, impeccabili dal punto di vista tecnico, ma soprattutto curiosi e divertenti da bere. Questo movimento ha messo in moto anche una riconsiderazione della geografia dei vigneti trentini nel loro complesso, fino ad oggi compressi e concentrati nella valle dell'Adige, e ha portato, in maniera intelligente e lungimirante, alla riscoperta di territori inconsueti per la moderna viticoltura, ovvero le tante piccole valli laterali dove in passato fiorivano vigne di grande qualità. Speriamo che questi accenni siano solo l'avanguardia di qualcosa di più vasto e duraturo.

le Chiocciole

- 288 Lorenzo Bongiovanni
- 303 Foradori
- 295 Maso Furli
- 292 Pojer & Sandri
- 312 Francesco Poli
- 313 Eugenio Rosi
- 296 Vignaiolo Fanti

le Bottiglie

- 294 Cantine Monfort
- 309 Ferrari
- 307 Letrari
- 310 Maso Martis
- 289 Tenuta San Leonardo

le Monete

- 298 Cantina Romanese
- 298 Cantina Toblino
- 290 Cembra - Cantina di Montagna
- 295 La Vis

AVIO (TN)

TENUTA SAN LEONARDO



Località San Leonardo
Frazione Borghetto all'Adige
tel. 0464 689004
www.sanleonardo.it
info@sanleonardo.it

40 ha - 286.000 bt

VITA I documenti relativi ai primi insediamenti da parte dei monaci risalgono a poco dopo l'anno 1000. Ma è da oltre 300 anni che la famiglia Guerrieri Gonzaga, oggi rappresentata da Carlo e dal figlio Anselmo, cura e gestisce con grande attenzione i possedimenti di Tenuta San Leonardo, un pezzo di storia posizionato nella Vallagarina. L'azienda è un punto fermo della viticoltura trentina di alto livello.

VIGNE Sono 40 gli ettari vitati che sorgono attorno a Villa Gresti, frammentati solamente dai quasi 300 ettari di bosco che funge da protezione naturale nonché da portatore di biodiversità. Le varietà coltivate sono le internazionali cabernet, merlot e carmenère, quest'ultimo un vitigno nel quale Carlo crede fortemente. L'azienda, sempre attenta e rispettosa del proprio territorio, conduce i vigneti in regime biologico da parecchi anni.

VINI Anche se la qualità dei vini è assodata, Tenuta San Leonardo riesce a stupire sempre di più. Il **San Leonardo 2015 GRANDE VINO** (● cabernet sauvignon, carmenère, merlot; 80.000 bt; 68 €) è raffinato e complesso: si apre su note di fragrante frutta rossa che lasciano spazio a quelle di china, alle piccole spezie e al tabacco. L'assaggio è ampio e avvolgente, con un tannino giovanile ma ben amalgamato. Il **Villa Gresti di San Leonardo 2015** (● merlot, carmenère; 18.000 bt; 26 €) non è da meno: i sottili sentori balsamici, di cioccolato e vaniglia si ripropongono all'assaggio, valorizzando freschezza, equilibrio e un complesso finale ematico. Il **Vette di San Leonardo 2018** (○ sauvignon; 98.000 bt; 13 €), unico bianco aziendale, ha profumi tropicali e grande facilità di beva. Il **Terre di San Leonardo 2016** (● cabernet sauvignon, merlot, carmenère; 90.000 bt; 13 €) è appagante e succoso.

FERTILIZZANTI letame

FITOFARMACI lotta biologica, rame e zolfo

DISERBO meccanico, sfalcio

LIEVITI fermentazione spontanea

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biologica

