

E' NELL' "ANIMA" IL SEGRETO DEL VINO TARENTINO

di Enzo Merz - Gran Maestro della Confraternita della Vite e del Vino e Giornalista

Da anni si discute sul futuro del vino trentino, da tempo messo in discussione, soprattutto ora in periodo di crisi generale sia per quanto riguarda il settore economico sia per quanto riguarda il suo essere. La qualità del vino si propone come veicolo principale per la sua promozione?

O è necessaria invece una politica esclusivamente basata sul prezzo del vino? O si deve pensare ad una promozione del prodotto, attraverso tutti i media, che ne possano esaltare le qualità che possano esistere o meno? Secondo me, invece, il vino deve poter raccontare il Territorio da cui proviene, la fatica di chi ha coltivato la vite, le stagioni che si sono intercalate, il vento che ha asciugato gli acini, dopo una breve pioggia, il passaggio dal caldo del giorno al freddo della notte consegnando al futuro vino il profumo e l'eleganza. Questo mi aspetto dal racconto del vino: che mi sappia far vedere la sua anima e la sua profondità sensoriale. Come fare? Cantina La Vis per prima ha iniziato a voler conoscere il suo Territorio, realizzando una mappatura dei terreni della propria zona, cercando di individuare le zone più vocate e determinare con questo i vitigni migliori per dare un risultato alla ricerca ed al prodotto che verrà posto in vendita dopo la lavorazione e la trasformazione in Cantina. E' chiaro che non tutti i terreni sono destinati alla qualità superiore, né che si possa piantare ovunque qualsiasi tipologia di vitigno e coltivare con qualsiasi sistema di allevamento delle viti. In questo momento, secondo me, in Trentino, vengono coltivate troppe varietà e vengono prodotte troppe tipologie di vini, pensando forse che aumentando l'offerta si possano accontentare di più i consumatori.

Il mercato globale si è ancora di più diviso in grandi settori:

- chi beve vino senza conoscerlo (solo per il gusto di bere alcool) trova sempre più offerte dal mercato e ad un prezzo sempre

più conveniente

- chi sceglie il vino secondo il rapporto qualità-prezzo trova ancora più offerte di prodotto, dove la scelta si basa sulla fascia di prezzo ma anche e non ultimo come il prodotto è esposto e come viene recepita la sua conoscenza, da parte del consumatore,

- chi invece sceglie il vino secondo la sua personale conoscenza o attraverso la segnalazione del personale specializzato dell'enoteca, pur trovando un'offerta molto vasta, è più facile che possa fare una buona scelta e alla fine sia soddisfatto soprattutto, dopo l'assaggio del vino, dell'acquisto fatto.

Come dicevo prima il vino deve poter raccontare la propria storia e questo lo può fare se tradizionalmente il vitigno è legato al

territorio. Legati al territorio sono, prima di tutto, i vini autoctoni, come ad esempio la Nosiola, il Teroldego, il Marzemino, l'Enantio, oppure i vitigni storici che si sono acclimatati in Trentino e che da anni danno risultati incredibili come: il Lagrein, che potrebbe essere definito autoctono, lo Chardonnay, il Müller Thurgau, il Traminer, o in questi ultimi anni il Sauvignon Bianco, il Pinot Nero, od il Riesling. Senza parlare del prodotto che

da tempo rappresenta il meglio della produzione trentina, parlo del "TRENTODOC" o ancora dei grandi uvaggi tipo bordolese, sia rossi che bianchi, dove noi trentini vantiamo un fatto indiscutibile di essere stati i primi in Italia ad aver affrontato questa tipologia di vini.

E' evidente che non tutte le varietà e le bottiglie di vino possono confrontarsi con la fascia alta del mercato e non sarebbe del resto produttivo. Colpire

la **fascia media**, che è la fascia più grande, e la **gamma alta** del mercato con un vino ottimo che rappresenti il territorio, che lo sappia raccontare e che sia offerto al pubblico ad un prezzo ragionevole, con uno slancio alla **fascia altissima** con i prodotti migliori, più esclusivi, che comunque sappiamo da sempre proporre, questa è la strada corretta da perseguire. Questo potrebbe, a mio avviso, favorire notorietà e successo economico a chi produce e persegue un'attenta politica produttiva in campagna, sia a quanti sono impegnati alla sua scrupolosa trasformazione.



CONOSCI TE STESSO... ED IL MERCATO DI RIFERIMENTO

di Nicola Cattaneo - Business Development Manager Gruppo La-Vis

La nostra società è sempre più frenetica e sembra non avere più tempo per nulla. Il mondo del vino, anche quando si tratta di affari, mantiene però per sua natura, la necessità di darsi del tempo soprattutto nei momenti più significativi.

La degustazione, in questo senso, è lo spazio sacro per comprendere i profumi, il gusto, la cultura, la raffinatezza, la forza e la delicatezza che un territorio può esprimere.

Questo momento privilegiato consente di raccontare le storie, le esperienze, la vita e quindi tutto l'universo che ci circonda. Ed è in questo istante che due mondi si possono incontrare e decidere di compiere un tratto di strada assieme, là dove la diversità può diventare ricchezza nella capacità di comprendere ed interpretare le esigenze dell'altro. La bellezza del Trentino è sicuramente data anche dalle molteplici soluzioni che può offrire e dalla sua unicità, capace di raccogliere i favori di clienti da angolature differenti. Nel mondo anglosassone, ad esempio - dal Nord America all'Inghilterra - il Pinot Grigio resta un prodotto ancora molto in voga: è ancora oggi un biglietto da visita che consente di presentare un territorio, uno stile oppure altre varietà che risultano essere sconosciute. Essendo il mondo anglosassone un riferimento anche come stile di vita, condiziona nei gusti anche altre realtà che si aprono solo oggi ad un mercato internazionale, per cui vi troviamo dinamiche di vendita molto simili.

Per quanto concerne le bollicine italiane "il fenomeno prosecco" consente ai prodotti nostrani di avere una maggiore visibilità che in passato. Infatti la delicatezza e il frutto del Pinot Nero Rosè, la maggiore complessità e classe del

TRENTODOC, sono attributi che ci differenziano e danno mostra di sé per qualità e raffinatezza.

Vi sono economie emergenti quali la Russia, abituate a pasteggiare a Vodka, che si stanno avvicinando sempre di più al vino: proprio questi territori di difficile penetrazione, sia per la distanza che per il complesso sistema burocratico, stanno iniziando ad appassionarsi all'aromaticità dei nostri bianchi e all'eleganza del Pinot Nero. Ogni nazione fa storia a sé: vi sono mercati in cui si deve sottostare alle regole ferree, alle volte incomprensibili del monopolio, altri in cui la legge è ormai dettata della Grande Distribuzione, altri in cui è importante partire illustrando in una cartina geografica la complessità del nostro territorio. A volte ci accade di imbatterci in distributori che condividono con noi la passione per il Trentino, l'emozione di contemplare i paesaggi della Valle di Cembra, l'interesse per vini esclusivi ed autoctoni quali la Nosiola.

In una nostra etichetta è raffigurato un bassorilievo del Castello del Buonconsiglio di Trento: un marmo nero lucido in cui specchiarsi con attorno la frase in latino e greco già pronunciata dall'Oracolo di Delfi "Conosci te stesso": in questo rapporto sempre più profondo con il mercato e quindi "con l'altro", l'importanza delle scelte del passato, dell'aver piantato le varietà in un determinato terreno, dell'aver optato per determinate tecniche di coltivazione e/o di vinificazione, delle attese in cantina avendo cura che il vino faccia il suo percorso: al meglio.



LA-VIS APRE LA VIA RUSSA.
I PROGETTI QUALITÀ
PRESENTI IN
UN'IMPORTANTE CATENA
DI SUPERMERCATI
MOSCOVITI.

Azbuka Vkusa. E' questo il nome della catena russa che sta proponendo le eccellenze trentine del Gruppo La-Vis in terra sovietica. Catena che conta nell'area moscovita più di 40 supermercati, nel 2011 ha già proposto 20.000 bottiglie di Ritratti e Masi ad un pubblico qualificato della capitale russa. Si tratta infatti di una sorta di "botteghe dell'eccellenza" in cui selezionate etichette di vino assieme ad altri ricercati prodotti di qualità vengono organizzati in moderni negozi che hanno fatto della proposta d'élite la loro mission e rappresentano in assoluto in terra russa, un riferimento in chiave anche manageriale. Müller Thurgau, Chardonnay e Pinot Grigio ma anche Traminer, Sauvignon e Pinot Nero le referenze di maggior richiesta dal cliente. Per La Vis una nuova occasione di essere in terra straniera ambasciatore dell'eccellenza vitivinicola trentina. Politiche rigorose di brand che riconoscono e qualificano il lavoro in vigna dei Soci ma che pure contribuiscono alla riconoscibilità della nostra terra oramai tappa del turismo ricco di quel Paese.

SI SCRIVE ECOSTENIBILE, SI LEGGE ETICA E RESPONSABILITÀ

di Corrado Aldrighetti - Responsabile Tecnico Viticolo La Vis

Il Trentino quale tipica regione alpina, è caratterizzato da una elevata variabilità di condizioni ambientali. Le differenze climatiche e pedologiche dipendono infatti dai fattori topografici e morfologici del territorio quali l'altitudine, la giacitura, l'esposizione, la pendenza dei declivi, il tutto condito attraverso una specifica tecnica colturale adatta ad ogni specie coltivata. Dal punto di vista viticolo la conoscenza, del suolo, delle varietà, delle tecniche di coltivazione, le interazioni tra il vitigno e l'ambiente sono fattori fondamentali per il risultato all'insegna della qualità dell'uva e del vino. La Vis, che da diversi anni rappresenta il 15% della superficie viticola trentina, grazie al Progetto Zonazione, ha saputo ottenere prodotti differenziati, di ottima qualità per il mercato globalizzato, individuando per ogni vitigno la propria determinata zona, valorizzando nel contempo, attraverso i vari progetti territoriali, l'impegno e la professionalità dei Soci-viticoltori. Per essere competitivi e redditizi si deve giocare la partita sul piano della qualità, del prodotto autentico e fortemente legato all'identità del territorio.

Nel corso di questi ultimi anni, inoltre, da parte dei responsabili dalla Cantina in collaborazione imprescindibile con i Soci - produttori, si è concretizzata una tesi di fondo legata al concetto della "sostenibilità", tema attorno al quale si snoda e si snoderà il profilo della competitività produttiva e commerciale del settore vino a livello internazionale e della responsabilità sociale e di impresa. Il futuro della vitivinicoltura di La Vis passa attraverso la generazione di "un nuovo valore aggiunto", dato proprio dalla combinazione di tre diverse e finora sempre distanti sostenibilità: quella economica, quella ambientale e quella sociale.

Attraverso il tema della sostenibilità si sono evidenziate delle esigenze da parte dei produttori e consumatori - intesa come attività imprenditoriale "durevole" nel tempo, la quale assicuri, da una parte la conservazione delle risorse naturali impiegate ed in particolare del terreno, dell'acqua e dell'aria (sostenibilità delle risorse), dall'altra le condizioni di salubrità dei prodotti e dei processi di produzione (sosteni-

bilità per la salute dell'operatore e del consumatore) e per ultimo ma non per importanza, una produttività sufficiente per gli stessi viticoltori (sostenibilità economica). Gli anni 90, si sono caratterizzati per l'adesione al Protocollo Vitivinicolo Trentino, strumento molto efficace nella generalizzazione della qualità del vino, nonché l'introduzione di un metodo biologico, su tutta la superficie vitata, della confusione sessuale per le tignole.

Ed infine gli anni 2000 dove è sorto, all'interno della base sociale, un gruppo via via più numeroso attento alle tematiche ambientali, adottando tecniche di coltivazione sostenute eticamente dai valori dell'ecosostenibilità.

La Vis convinta delle peculiarità dei propri vini, prodotti in ambienti di montagna, conscia dell'enorme patrimonio culturale e colturale che va difeso per garantire continuità nella produzione sia in termini di quantità che di qualità, progettualemente è impegnata a perseguire obiettivi per salvaguardare tali prodotti ed il loro contributo all'economia locale.

La viticoltura La Vis sta percorrendo la strada della sostenibilità economica e ambientale, garantendo al consumatore una filiera che permette la tracciabilità del prodotto ottenuto in qualsiasi momento, aprendosi al confronto con i propri consumatori assicurando salubrità dei propri prodotti con la massima trasparenza.

Tutto questo nella convinzione che taluni territori viticoli, con le loro peculiarità, rappresentano sicuramente una realtà concreta e unica dove giocano emozioni, sensazioni e il piacere che tale territorio trasmette. Il risultato: vini che ne sono l'emblema ma allo stesso tempo anche un valore economico maggiore e duraturo.



Il sovescio a Maso Franch



PIERLUCA ARDITO, EXECUTIVE DI MASO FRANCH E TENUTA MONACELLE, CHEF DELL'ANNO 2011

Un riconoscimento importante per "uno chef che esprime al meglio, attraverso i suoi piatti, la cultura gastronomica italiana". E' questa la motivazione del premio consegnato a Pierluca Ardito, miglior chef d'Italia, in sintonia con la filosofia di "Solida", che ogni anno premia i migliori professionisti tra le 10 categorie professionali più importanti del mondo dell'ospitalità e dell'accoglienza italiana, tra cui troviamo appunto la Federazione Italiana Cuochi, l'Associazione Italiana dei Direttori d'Albergo, l'Associazione italiana dei Capi Ricevimento e l'Associazione Italiana degli Housekeeping.

Pierluca Ardito, pugliese doc, a soli 32 anni è già uno degli chef più importanti del panorama italiano. Ardito è Executive Chef di Tenuta Monacelle in Puglia e del Gourmet e Relais Maso Franch in Trentino nonché socio della società NHL Management Srl, società di consulenza e gestione alberghiera.

AL RISTORANTE "LE GIARE" DI POZZA DI FASSA IL PREMIO TERRITORI LA-VIS UNIVERSITÀ DI PARMA MIGLIOR PARTNER TERRITORIO-CULTURA PER LA RICERCA SVILUPPATA SULLA CULTURA SOCIALE ED ECONOMICA DELLO CHARDONNAY ITALIANO: ORIGINE? IL TRENINO

Si è celebrata lo scorso 4 luglio la fase finale del Premio Territori La-Vis che ha riunito i ristoranti finalisti nella splendida cornice di Maso Franch. Una lunga selezione aveva portato il presidente di giuria Paolo Tegoni (ordinario di Metodologia di Degustazione Critica, Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Università degli Studi di Parma) ad individuare 5 proposte di altrettanti ristoranti che si erano distinti nella proposta di abbinamento ai vitigni Chardonnay e Pinot Nero interpretati secondo lo stile La-Vis. Ritratti, Dos Caslir, Cesarini Sforza Spumanti, Simboli questi i possibili abbinamenti suggeriti che i diversi chef dovevano sposare ai prodotti del proprio Territorio. Vincitore assoluto il Ristorante "Le Giare" di Pozza di Fassa che ha proposto il piatto "sa di tappo" risotto cotto con il brodo di sughero mantecato con Vezzena stagionato, uva candita e confettura di scalogni con Chardonnay Trentino Doc - Ritratti. Entusiasta il commento del prof. Tegoni che ne ha evidenziato la ricerca gastronomica e l'armonia tra tradizione ed innovazione. Ai vincitori l'intestazione di un filare di vigneto nel territorio della Valle di Cembra che potranno visitare con clienti in ogni momento.

Territori
Espressioni d'arte, cultura ed economia nel Gruppo La-Vis



Masocher

INIZIATIVE DELLE VINOTECHICHE 2011

di Rosario Pilati - Responsabile Vinoteche Lavis e Cembra

Abbiamo scelto di rimettere al centro dell'attenzione il **Vino**, decantandone le caratteristiche qualitative, che nascono dal magico connubio fra Vitigno, Ambiente e Lavoro dell'uomo. Il vino si sa, si esalta a tavola, e quindi come sempre, non mancherà di volta in volta l'abbinamento con la migliore cucina del nostro territorio, a partire da Maso Franch - Gourmet e Relais a Giovo, ma non solo.

Queste sono le tappe:

Siamo partiti ad aprile scorso, con una serata nella Stube della nostra Cantina dedicata ai vini bianchi di lungo corso, spaziando dagli autoctoni agli aromatici e ai fruttati, di volta in volta splendidamente abbinati alla cucina di Maso Franch.

A maggio con il tradizionale appuntamento "**Cantine Aperte**", è stato presentato il percorso di La Vis sulla frontiera della "Viticoltura Ecosostenibile".

A giugno Maso Franch si è prestato per una serata particolare dedicata ai "**Vini dei Masi**". Un percorso alla scoperta e abbinamento delle migliori selezioni di vini prodotte in alcuni piccoli vigneti posti attorno ad antichi Masi, da cui prendono il nome.



A luglio, stessa location, "**Adagio con Gusto**" a cura dell'A.P.T. Pinè-Cembra serata nella quale la cucina del Maso ha, questa volta, esaltato i **Vini di Montagna prodotti da Valle di Cembra - Cantina di Montagna**.



Da non mancare il **26 Agosto** nell'accogliente Stube della nostra Cantina a Lavis: "**Il Pinot Nero ovvero la montagna si tinge di rosso**". Una serata alla scoperta di questo fantastico vino dalle mille sfaccettature con uno sguardo sulle nuove frontiere di coltivazione.



Terminiamo in autunno con il tradizionale "**DiVin Ottobre**", in collaborazione con la Strada del Vino delle Colline Avisiane, di cui non mancheremo di darvi dettagli prossimamente sulla sezione del sito dedicata o con la newsletter.

Sempre ad **Ottobre** ripartiranno i corsi di **Avvicinamento al Vino**, per chi interessato consigliamo di affrettarsi nelle iscrizioni in Vinoteca.

Continuano inoltre le promozioni mensili:

Dal 5 al 24 settembre protagonisti i vini Bianco e Rosso dei Sorni, Sauvignon DiCembra, Merlot e Rosato Simboli. Prezzi assolutamente convenienti riservati ai titolari di Carta *Storie di Vite* disponibile in Vinoteca. Richiedetela subito!

Per ogni eventuale ulteriore informazione, prenotazioni e iscrizione ai corsi potete contattare Vinoteca Lavis al n° tel. 0461/440150 o via mail: vinoteca@la-vis.com. Vi aspettiamo numerosi!

NUOVO NATO IN CESARINI SFORZA SPUMANTI: TRIDENTUM RISERVA EXTRA BRUT



PRODOTTO INTRIGANTE E RAFFINATO, HA GIÀ CONQUISTATO I CONSENSI ENTUSIASTI DEI DEGUSTATORI PIÙ IMPORTANTI

"Prerogativa era rappresentare il Territorio dal quale proviene, l'alta collina e la montagna, contraddistinto da una viticoltura talvolta complessa ma sempre affascinante ..." così commenta Giorgia Brugnara responsabile enologico, l'ultimo nato in Cesarini Sforza. Tridentum Riserva Extra Brut è innanzi tutto TRENTO DOC un emblema che raccoglie tradizione ma sempre più è invece interprete di modernità rappresentando il top della produzione spumantistica italiana, un Metodo Classico quindi che ben esprime la lunga tradizione trentina in questo campo. Venite a degustarlo presso le nostre Vinoteche!



LA VIS

RITRATTI *Ritratto di un vino nasce dalla terra*
Ritratto Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT
Trentino Doc Müller Thurgau Ritratti
Trentino Doc Chardonnay Ritratti
Trentino Doc Pinot Grigio Ritratti

Ritratto Rosso Vigneti delle Dolomiti IGT
Trentino Doc Cabernet Sauvignon Ritratti
Trentino Doc Pinot Nero Ritratti
Trentino Doc Merlot Ritratti

La selezione Ritratti comprende le grappe:
Grappa Trentina di Pinot Nero,
Chardonnay e Cabernet Sauvignon.

I MASI

Trentino Doc Müller Thurgau Roncador
Trentino Doc Gewürztraminer Clinga
Trentino Doc Sauvignon Tratta
Trentino Doc Nosiola Rosabel

Trentino Doc Lagrein I Baldazzini
Trentino Superiore Doc Marzemino d'Isera Nailam
Mandolai Vigneti delle Dolomiti IGT

SORNI

Genuine espressioni di un territorio altamente vocato

Trentino Doc Bianco dei Sorni
Trentino Doc Rosso dei Sorni

I Sorni comprendono anche la Grappa Trentina dei Sorni

SIMBOLI Grandi Vini Trentini

Trentino Doc Chardonnay
Trentino Doc Müller Thurgau
Trentino Doc Nosiola
Trentino Doc Pinot Grigio
Trentino Doc Gewürztraminer
Trentino Doc Riesling

Trentino Doc Pinot Nero
Trentino Doc Cabernet
Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT
Trentino Doc Merlot
Rosato Vigneti delle Dolomiti IGT

Novello di Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

STORIE DI VITE

Trentino Doc Chardonnay
Trentino Doc Pinot Grigio
Trentino Doc Nosiola
Trentino Doc Müller Thurgau

Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT
Trentino Doc Merlot
Trentino Doc Cabernet
Trentino Doc Marzemino
Trentino Doc Rosato

PERCORSI D'ALTURA

Trentino Doc Sauvignon
Trentino Doc Müller Thurgau
Trentino Doc Riesling
Trentino Doc Chardonnay
Trentino Doc Pinot Grigio
Trentino Doc Gewürztraminer
Trentino Doc Pinot Nero



VALLE DI CEMBRA Cantina di Montagna

COLLEZIONE PRODUTTORI
Trentino Superiore Doc Müller Thurgau "Vigna delle Forche"
Trentino Superiore Doc Pinot Nero "Vigna di Saosent"

DOS CASLIR
Trentino Doc Müller Thurgau "Dos Caslir"
Trentino Doc Pinot Nero "Dos Caslir"

DICEMBRA

Trentino Doc Müller Thurgau
Trentino Doc Chardonnay
Trentino Doc Sauvignon

Trentino Doc Pinot Nero
Schiava "Valvalè" Vigneti delle Dolomiti IGT



ST. ANDRAE

I VINI DELL'ALTO ADIGE

Südtiroler - Alto Adige Doc Gewürztraminer
Südtiroler - Alto Adige Doc - Blauburgunder
Südtiroler - Alto Adige Doc Lagrein



POGGIO MORINO

TENUTA IN SCANSANO
Morellino di Scansano DOCG
Morellino di Scansano DOCG Riserva
Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP



VILLA CAFAGGIO

TOSCANA
Toscana DOCG Chianti Classico
Toscana DOCG Chianti Classico Riserva
San Martino IGT Toscana
Cortaccio IGT Toscana
Olio Extravergine di Oliva



SPUMANTI

CESARINI SFORZA
Aquila Reale - Trento DOC
Tridentum Riserva Extra Brut - Trento DOC
Tridentum - Trento DOC
Tridentum Brut Rosé - Trento DOC
Cuvée Brut - Trento DOC
Cuvée Brut Riserva - VSQ
Cuvée Brut Rosé - VS
Cuvée Dolce - VSAQ

Direttore responsabile: Marco Zanoni
Redazione: Tiziana Dallago, Rosario Pilati, Marco Raengo.

Domande, curiosità o suggerimenti? Scrivete alla redazione:

Cantina La Vis - Redazione di Profili
Via Carmine, 7 - 38015 Lavis (Tn)
Tel. +39.0461.440111 fax +39.0461.440244
cantina@la-vis.com www.la-vis.com

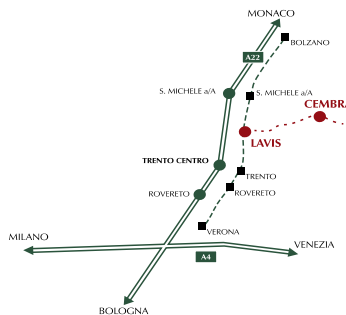
RICORDATI DI RITIRARE LA TUA CARTA STORIE DI VITE PRESSO LE VINOTECHICHE. PER AVERE DIRITTO A OFFERTE ED EVENTI DEDICATI.



Via Carmine, 7
38015 Lavis (TN) - Italy
Tel. +39.0461.440150
Fax +39.0461.440235
vinoteca@la-vis.com
www.la-vis.com



Via IV Novembre, 72
38034 Cembra (TN) - Italy
Tel. +39.0461.680010
Fax +39.0461.682177
vinotecacembra@la-vis.com
www.cantinavalledicembra.com
orari: 8.30-12.30/15.00-19.00
chiuso la domenica



Novità

LA VINOTECA LAVIS FA ORARIO CONTINUATO
dal lunedì al sabato
dalle 9.00 alle 19.00

Per ridurre il consumo di carta e contenere ulteriormente l'impatto della nostra attività sull'ambiente, Profili è disponibile in formato elettronico. Per continuare a ricevere la tua copia, iscriviti nel nostro sito:

www.gruppo-la-vis.com