

Certe scelte

di Giuseppe Casagrande

Sta per chiudersi un «annus horribilis» per l'economia mondiale e si apre un 2010 carico di incognite e incertezze. Venti di crisi sempre più minacciosi stanno per abbattersi anche sul pianeta vino. Languono i consumi interni, arranca l'export, le cantine non riescono a smaltire le eccedenze. Piangono le aziende italiane, ma non stanno certo meglio i «cugini» d'Oltralpe: crollo di vendite dello Champagne con sorpasso delle bollicine italiane (che grazie anche alla spinta del fenomeno Prosecco si stanno avvicinando al record di 350 milioni di bottiglie), crollo dei vini bordolesi (un «premier cru» che si vendeva a più di 1.000 euro la bottiglia fino a pochi mesi fa e che oggi costa meno della metà), crollo verticale dei prezzi in Spagna. In Italia diverse aziende, anche le più prestigiose, stanno rivendendo verso il basso i loro listini, mentre si moltiplicano le promozioni e le offerte speciali per cercare di rianimare il mercato. Come uscire dall'impasse? Non tutto il male vien per nuocere. La storia insegna che i cicli negativi spesso offrono delle preziose opportunità per fermarsi a riflettere e ripensare certe scelte. Scelte filosofiche e strategiche. Occorre avviare,

CONTINUA A PAG. 2

El Molin di Cavalese

Profumi e sapori di montagna conditi con creatività d'artista

di Luisa Pachera

Splendido paese della Val di Fiemme, Cavalese offre ai suoi ospiti innumerevoli spunti per una visita di tutto piacere. Il paesaggio è incantevole e stimola chi ama la pratica sportiva e chi ricerca un luogo per rigenerare lo spirito e il corpo. C'è anche un ottimo ristorante dove la tradizione sposa la creatività dosando profumi e sapori in modo eccellente. Il ristorante si chiama El Molin e si trova nel centro storico del paese, in un palazzo suggestivo e ricco di storia. L'edificio, infatti, ha un passato lungo e interessante alle spalle, per un certo periodo è stato sede del Capitanato austriaco e residenza dei principi vescovi,

poi, per molto tempo, è appartenuto ai conti Riccabona di Innsbruck che vi soggiornavano nel periodo estivo. Nel 1950 è stato acquistato dalla famiglia Gilmozzi che vi apre il Romantic Hotel Excelsior. Nelle adiacenze c'è un vecchio mulino con annesso forno del pane che rimane attivo fino al 1975, ultimo tra i 48 che un tempo macinavano granaglie lungo il rio Gambis. Alla fine degli anni Ottanta viene acquistato dalla famiglia Gilmozzi che lo ristruttura nel rispetto delle sue caratteristiche originali seicentesche e lo trasforma in ristorante. È a questo punto che entra in campo Alessandro Gilmozzi,



giovane poco più che ventenne che l'arte della cucina ce l'ha nel sangue, l'ha imparata prima nel ristorante di famiglia e poi a fianco dei migliori cuochi d'Europa. «Amo i sapori e i profumi della mia terra», dice Alessandro Gilmozzi, «ma mi piace anche essere creativo, per questo ho cercato di arricchirmi con esperienze fatte in Francia, in Austria e in Spagna. Ho avuto grandi maestri,

CONTINUA A PAG. 2

**“Terre”
un nuovo vino
dal sapore antico**

PAG. 3

**I capolavori
della modernità
al Mart**

PAG. 4 e 5

**Due Grappe
si vestono
di nuova luce**

PAG. 3

ad esempio, e in tempi rapidi, l'estirpazione, nelle zone non vocate, di quei vigneti che da tempo producono eccedenze di vino che poi finiscono per alterare gli equilibri del mercato. Insomma produrre meno per produrre meglio. Inoltre vanno incoraggiati quei vignaioli che ai vini muscolosi, potenti, superconcentrati preferiscono vini più semplici, morbidi e accattivanti. Vini da bere ogni giorno, insomma, che sappiano coniugare qualità (sulla quale non si può scendere a compromessi) e ragionevolezza sul versante dei prezzi. Vanno cambiate poi le strategie di promozione dell'intero settore vitivinicolo per evitare sprechi di denaro pubblico con finanziamenti a pioggia di manifestazioni localistiche che servono solo per accrescere il potere del «raïs» di turno. Infine, ma non ultimo, si deve investire nella formazione avviando corsi di aggiornamento per creare delle figure professionali in grado di seguire le evoluzioni del mercato globale al fine di incrementare la domanda in favore non solo del vino, ma dell'intero comparto agro-alimentare italiano. Un ruolo importante, in questo cambiamento culturale, dovranno giocare le aziende cui spetta il compito di produrre e vendere non solo un buon vino, ma anche un territorio con i suoi tesori storico-artistici e le sue tradizioni. Il compianto Gianni Masciarelli, mitico vignaiolo abruzzese, amava ripetere: «Io non vendo vini, vendo emozioni». Parole sante.



giocando sui sapori del territorio e sui profumi del bosco, per questo uso cortecce per le cotture, e anche muschi e licheni che ricerco personalmente nella mia valle." Il tutto è dosato con cura, così il successo non tarda a venire e ben presto se ne accorge anche la Guida Michelin che premia El Molin con una sua preziosa stella.

Nel 2005, al piano superiore del ristorante, viene aperta un'enoteca, la *El Molin Wine Bar* che offre i migliori vini in commercio proponendo una cucina più semplice e tradizionale, ma altrettanto di ottima qualità.

Il successo del ristorante El Molin deriva dalla passione di Alessandro Gilmozzi per le nuove tecnologie di lavorazione e cottura, unita alla ricerca delle migliori materie prime individuate, per quanto possibile, sul territorio. È così che nasce quella collaborazione con agricoltori, allevatori e casari che consente la realizzazione di piatti raffinati e nel contempo gustosi, apprezzati da chi ama una cucina creativa che abbia salde radici nella tradizione.

cuochi come Ferran Adrià e Alain Ducasse che mi hanno trasmesso la passione, la tecnica e il rispetto delle materie prime, elementi che ora sono al centro del mio lavoro."

El Molin, quindi, avvia la sua attività con una cucina tradizionale che rielabora vecchie ricette della Val di Fiemme e trentine, poco alla volta, però, evolve la sua filosofia per fondere la qualità dei prodotti con la tecnica e la creatività dell'esecuzione. "Oggi la mia cucina è molto personale", continua Gilmozzi con entusiasmo, "mi piace creare emozioni

L'enoteca El Molin è ricca di 8.000 bottiglie con 1000 tipologie di vino che valorizzano innanzitutto il prodotto trentino, ma anche quello nazionale ed europeo, con qualche fuga nei mondi più lontani.

Capesante El Molin

di Alessandro Gilmozzi

Ingredienti per 4 persone:

5 dl di olio extravergine di oliva
12 capesante pulite e sgusciate
8 foglie di cavolo cappuccio senza nervo
100 g di burro
4 porzioni di tagliolini affumicati di gamberi
8 cialde al sesamo
Alcuni cristalli di sale integrale di Mothia



Cuocere le capesante per 7 minuti in un tegame a bordo alto immerse nell'olio mantenuto a 50 gradi. Stufare le foglie di cavolo cappuccio nel burro per pochi minuti in modo che rimangano croccanti, aggiustare il sapore con sale e pepe.

Disporre il cavolo su un piatto fondo, adagiarvi sopra le capesante asciugate precedentemente con carta da cucina, aggiungere 2 o 3 cristalli di sale di Mothia, i tagliolini di gamberi affumicati e la cialda di sesamo.

Frullare l'acqua del cavolo per formare una schiumetta da aggiungere per ultimare il piatto.

Per preparare i tagliolini affumicati frullare 500 g di gamberi puliti, insaporirli con sale e pepe e stenderli su un foglio di carta da forno con un matterello. Cuocere in forno a 140 gradi per qualche minuto, poi arrotolare e affumicare con fumo fatto con trucioli o rametti di legno non resinoso. Tagliare i gamberi sottili per formare i tagliolini.

Per preparare le cialde di sesamo mescolare in una ciotola 100 g di sesamo bianco tostato, 100 g di sesamo nero tostato, 100 g di parmigiano reggiano grattugiato e 30 g di Alga Nori riscaldata e tagliata a julien. Formare delle cialde e cuocerle in padella girandole fino a che il formaggio è fuso.

Ristorante El Molin

Piazza Battisti n.11, Cavalese (TN) - Tel. 0462 340074
Il ristorante è aperto dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 20.00 alle 22.00
tutti i giorni tranne il martedì e il mercoledì a mezzogiorno

Il Wine Bar è aperto dalle 11.00 alle 14.30 e dalle 18.00 all'una di notte

www.elmolin.info | chef@elmolin.info | booking@elmolin.info

❁ Appunti dalla Tenuta ❁

La Grappa stravecchia e la Grappa bianca rivestono il loro sapore di un nuovo vestito



Per produrre una grappa eccellente ci vogliono materie prime altrettanto eccellenti. Nella Tenuta di San Leonardo quest'ultime non mancano, per questo il mastro distillatore Bruno Franceschini ha potuto dar vita a due grappe morbide ed eleganti, frutto di un'attenta distillazione che prevede l'impiego di piccoli alambicchi nella migliore esperienza artigianale.

Entrambe le grappe vengono prodotte con le vinacce del Cabernet Sauvignon, del Cabernet Franc e del Merlot. Quella bianca è perfettamente

secca ma nel contempo vellutata e piena, quella stravecchia è arricchita dall'aroma e dal colore ambrato che derivano dalla permanenza per almeno cinque anni nelle barriques in cui è stato affinato il San Leonardo. Due grappe squisite che ora si presentano con una veste nuova, una bottiglia realizzata su un modello ritrovato di recente nella soffitta di San Leonardo e risalente all'inizio del XIX secolo. Entrambe sono presentate nelle versioni da 500 ml e da 2 litri.

I successi del San Leonardo 2005

Ancora una volta il San Leonardo si aggiudica riconoscimenti prestigiosi che lo qualificano come uno dei migliori vini d'Italia. Per il nono anno consecutivo, infatti, la *Guida Duemilavini 2010* dell'Associazione Italiana Sommelier (Bibenda Editore) ha assegnato al San Leonardo 2005 il punteggio massimo dei Cinque Grappoli dopo aver valutato più di 16.000 vini prodotti in 1.632 aziende.

Allo stesso modo la *Guida Vini d'Italia 2010*, curata dagli esperti enologi del Gambero Rosso, ha assegnato al San Leonardo 2005 il massimo riconoscimento dei Tre Bicchieri dopo un'attenta analisi che ha visto coinvolte 2.253 aziende con oltre 18.000 vini. È il 14° anno che la Guida del Gambero Rosso attribuisce al San Leonardo il suo riconoscimento più importante, definendolo "un grande rosso che si dimostra ancor più autorevole, importante, indimenticabile. Ogni annata ha un profilo che lo contraddistingue, rendendolo unico".

❁ San Leonardo in Sarnis ❁

Maggio 1915 a San Leonardo

I giorni precedenti l'entrata dell'Italia nel primo conflitto mondiale, sono stati per San Leonardo ricchi di fermento e di trepidazione, la Tenuta infatti si trovava nell'Austria già da tempo belligerante e viveva il malessere della terra di confine. Testimone di questo disagio fu lo stesso marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga, a quel tempo ufficiale del VI Reggimento Artiglieria da Fortezza di stanza a Torino, che approfittando di un breve congedo, rientrò a casa per

aiutare i nonni materni a ripartire dietro le linee italiane. La sortita era alquanto pericolosa, ma il giovane non desistette, arrivò a San Leonardo in borghese e subito si rese conto dei cambiamenti operati dalla guerra. Molti uomini erano al fronte e altri stavano per partire, tutte le famiglie erano toccate dal dolore per qualche parente morto o disperso sul fronte russo. E a questo ora si aggiungeva il timore dell'arrivo dell'Esercito Italiano, la paura delle ritorsioni e delle

distruzioni che ne potevano seguire. Nessuno era tranquillo. Il 2 giugno il marchese tornò in zona come ufficiale e scoprì con gioia che San Leonardo era stato preservato dalle brutture della guerra, un grosso proiettile, infatti, aveva colpito un cedro deodara e altri due erano arrivati fino ai piedi di Villa Gresti, ma i danni erano lievi e non si contavano né morti né feriti. Il giovane si guardò attorno con sollievo, ma la guerra era appena iniziata e il futuro del tutto incerto.

FERRINI DOCET



Terre

Un vino nuovo con l'esperienza di un grande passato

Prodotto con le uve selezionate dei vigneti di San Leonardo, l'80% di Terre matura per 18 mesi in grandi botti di Slavonia, mentre il rimanente affina per oltre 6 mesi nelle barriques di rovere. È un vino che presenta un colore rosso rubino brillante, un gusto asciutto e morbido e una persistenza aromatica che esprime grande eleganza.

Profumato e di bella struttura, Terre è un classico da tavola che si sposa bene con primi piatti a base di salse rosse e scure e paste ripiene, e con secondi piatti di carni alla griglia, carni bianche e formaggi a pasta tenera.



Spiluccando

Gli uomini sono come il vino. Alcuni diventano aceto, i migliori invecchiano bene. (Papa Giovanni XXIII)



Capolavori della modernità Opere dalla collezione del Kunstmuseum Winterthur

Fino al 10 gennaio 2010

Corso Bettini, 43
38068 Rovereto (TN)

Informazioni e prenotazioni
numero verde 800 397 760
tel. +39 0464 438 887
info@mart.trento.it
www.mart.trento.it

Orari

mar. - dom. | 10.00 - 18.00
ven. | 10.00 - 21.00. Lunedì chiuso

Biglietti

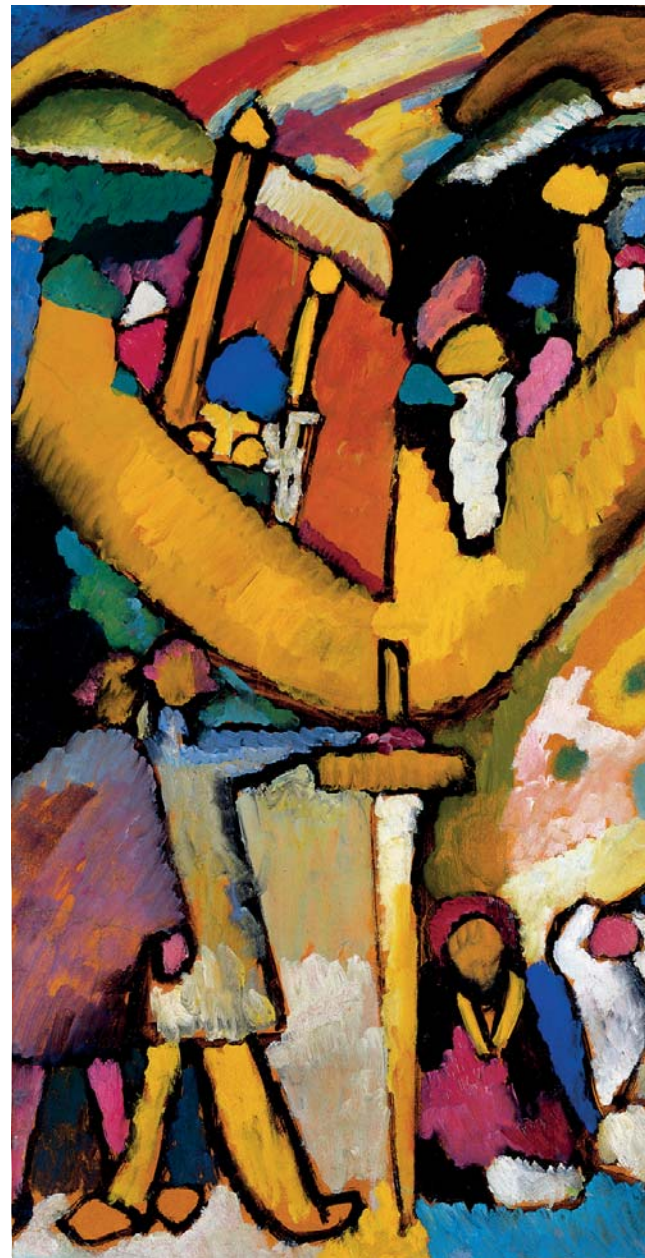
intero: euro 10
ridotto: euro 7
gratuito fino a 18 anni e sopra i 65
scolaresche: euro 1 per studente
biglietto famiglia (valido per tutti
i componenti di un nucleo
famigliare): euro 20
gratuito per gli Amici del Museo
biglietto ONEx4 euro 15,
ingresso a 4 musei di Rovereto,
validità 1 mese

Comunicazione

Mart:
Responsabile
Flavia Fossa Margutti
Ufficio stampa:
Luca Melchionna
0464 454127 cell. 320 4303487
press@mart.trento.it
Clementina Rizzi
0464.454124 fax. 0464.430827
press@mart.trento.it

Il Mart ospita una selezione di capolavori provenienti dal Kunstmuseum di Winterthur, un'occasione unica per poter ammirare grandi capolavori dell'arte europea della prima metà del XX secolo, dall'impressionismo al cubismo, fino al surrealismo e alle ricerche astratte. La collezione, nata da una sapiente campagna acquisti avviata alla fine dell'800 dalla Società di Belle Arti di Winterthur, si è concentrata fin dall'inizio sui capolavori impressionisti di Degas, Sisley, Pissarro, Monet e post-impressionisti. La raccolta presenta anche un importante nucleo di opere dedicato ai pittori Nabis, da Maurice Denis a Vuillard e Bonnard, mentre il simbolismo è rappresentato dai capolavori dei maestri di origine svizzera Félix Vallotton e Ferdinand Hodler. Di grande impatto sono le opere degli artisti delle avanguardie storiche, da Delaunay a Braque, da Picasso a Léger, fino alle ricerche astratte di Kandinsky, Jawelensky, Klee, Mondrian. Il realismo magico e il surrealismo sono documentati da opere di Magritte, Ernst e Tanguy, così come la nascita dell'informale è rappresentata da artisti quali Nicolas de Staël e Asger Jorn, fino ad arrivare alla contemporaneità con una serie di capolavori dell'arte americana più recente, con opere di Robert Mangold, Ellsworth Kelly, Brice Marden.

Hodler - Sguardo sull'infinito



Kandinsky - Studio per Improvvisazione

Eugenio Prati (1842-1907)
Tra Scapigliatura e Simbolismo
Palazzo delle Albere, Trento
Dal 5 dicembre al 25 aprile 2010



E. Prati - Poesia della montagna, 1903

La mostra rende omaggio all'opera del pittore trentino che si è formato e ha lavorato a Venezia, Milano, Parigi e che è presente nelle principali esposizioni internazionali di fine secolo. Il percorso indaga il rapporto fra la produzione pittorica dell'artista e l'arte verista di fine Ottocento e prevede l'esposizione delle sue opere più significative, dai dipinti veristi fino alla sua stagione simbolista profondamente influenzata dalla cultura letteraria e musicale di fine secolo.

Kendell Geers
Irrespektiv
Fino al 17 gennaio 2010

La mostra s'inserisce in un ampio progetto in cui sono coinvolti il Mart e altri prestigiosi musei europei. Il titolo gioca in modo ironico con il termine *retrospettiva* ed esprime lo spirito provocatorio dell'esposizione, condotta all'insegna di un forte impegno sociale e politico. Con i suoi lavori, infatti, l'artista sudafricano Kendell Geers rivendica la necessità di "prendere posizione rispetto al mondo in cui si vive" e con le sue opere esplora i confini politici, sociali e psicologici dell'uomo contemporaneo.

Dal Mart alla Tenuta a pochi minuti d'auto

Il Mart, il prestigioso museo progettato da Mario Botta, si trova a Rovereto a pochi chilometri a nord dalla Tenuta di San Leonardo. Rappresenta lo scrigno dell'arte moderna e contemporanea che organizza lungo l'anno molte e interessanti mostre di artisti di valore mondiale, visitate da centinaia di migliaia di persone. I visitatori del Mart possono, quindi, raggiungere in 20 minuti d'automobile la Tenuta San Leonardo.

Info: 800 397 760
+39 0464 438 887
www.mart.trento.it

Sipario!

Dalla scena al dipinto

Capolavori del XIX secolo

da David a Delacroix, da Füssli a Degas

Dal 6 febbraio 2010 al 23 maggio 2010



Füssli - Gertrude, Amleto e il fantasma del padre di Amleto, 1793

Il cane a sei zampe

Casa d'Arte Futurista

Depero, Rovereto

Fino al 10 gennaio 2010

La mostra, curata dall'Eni in collaborazione con il Mart, ripercorre con fotografie e illustrazioni la storia, l'evoluzione e il significato di uno dei *loghi* più celebri e conosciuti d'Italia, il *cane a sei zampe* creato all'inizio degli anni 50 dallo scultore e pittore Luigi Brogini per promuovere l'immagine dell'Eni in Italia e nel mondo.



Il cartellone pubblicitario vincitore del concorso, 1952

La mostra, realizzata con il sostegno del Musée d'Orsay di Parigi, intende approfondire i rapporti tra arte e teatro nel XIX secolo attraverso l'esposizione di innumerevoli dipinti, bozzetti e scene teatrali provenienti da importanti collezioni pubbliche e private di tutto il mondo. In essa si possono ammirare i capolavori dei più grandi pittori europei dell'Ottocento, come Jacques-Louis David, Jean-Auguste-Dominique Ingres, Paul Delaroche, Eugène Delacroix, Gustave Moreau, che hanno evidenziato le tensioni proprie dell'universo teatrale nella gestualità, nelle ambientazioni scenografiche e nella prospettiva illusionistica dei loro dipinti.

La mostra analizza il cammino che dall'epoca neoclassica si sviluppa attraverso l'età romantica, rappresentata dai drammi storici *messi in scena* da Delaroche o Delacroix, per passare poi alla rivoluzione realista di Honoré Daumier e Edgar Degas, e alla sperimentazione teatrale d'avanguardia che all'inizio del 900 porta i pittori Nabis e i simbolisti alle soglie dell'astrazione.

Opere dalle collezioni permanenti del Mart

Contemporanea 1950-2000

Fino al 22 agosto 2010



Moderna 1900-1950

Dal 17 gennaio al 23 maggio 2010

Due nuovi allestimenti della collezione permanente del Mart del Novecento che mostrano una visione inedita dell'arte italiana e delle sue relazioni internazionali. Il percorso si divide in due grandi capitoli, il primo dedicato all'arte delle avanguardie storiche, tra cui opere di Boccioni, Severini, Balla, Carrà, de Chirico, Savinio, Campigli, Sironi, Castrati, e il secondo alle ricerche più contemporanee, dall'America all'Europa in un percorso di nuove proposte.

In Trentino un inverno da vivere a 360°

Ora il Trentino può fregiarsi anche del marchio di qualità apposto dall'Unesco, che di recente ha riconosciuto le Dolomiti come *patrimonio dell'umanità*, aumentandone il prestigio soprattutto agli occhi di chi non le ha ancora visitate. L'appeal di queste montagne ha una storia antica e suggestiva, che ci riporta alle origini del turismo, un fascino che da fine Ottocento ha continuato ad accrescersi.

In inverno le Dolomiti trentine rappresentano una destinazione ideale per i turisti di tutte le età. Qui si combinano un ambiente naturale irripetibile con un'organizzazione e una rete di infrastrutture all'avanguardia, che favoriscono la pratica dello sci e di discipline quali snowboard, scialpinismo e nordic walking.

Ma accanto allo sport c'è anche dell'altro. Innanzitutto c'è un'offerta pensata per accogliere le famiglie e andare incontro alle esigenze dei bambini. Chi va in cerca del benessere può rivolgersi ai quattro centri termali della provincia e agli hotel che espongono il marchio *Vita Nova - Trentino Wellness*. Tutti offrono un ottimo complemento della vacanza attiva, che può anche diventare una valida opportunità di vivere un periodo di relax e di benessere.



Chi ama la buona cucina può scegliere fra tanti rifugi e ristoranti che sanno conciliare le ricette della tradizione con la creatività degli chef. Un buon bicchiere di vino annaffierà in modo ottimale sapori che possono sorprendere.

Grande spazio è riservato alla cultura, quella a carattere *folkloristico* e quella *alta* che prevede mostre, concerti e convegni un po' ovunque.

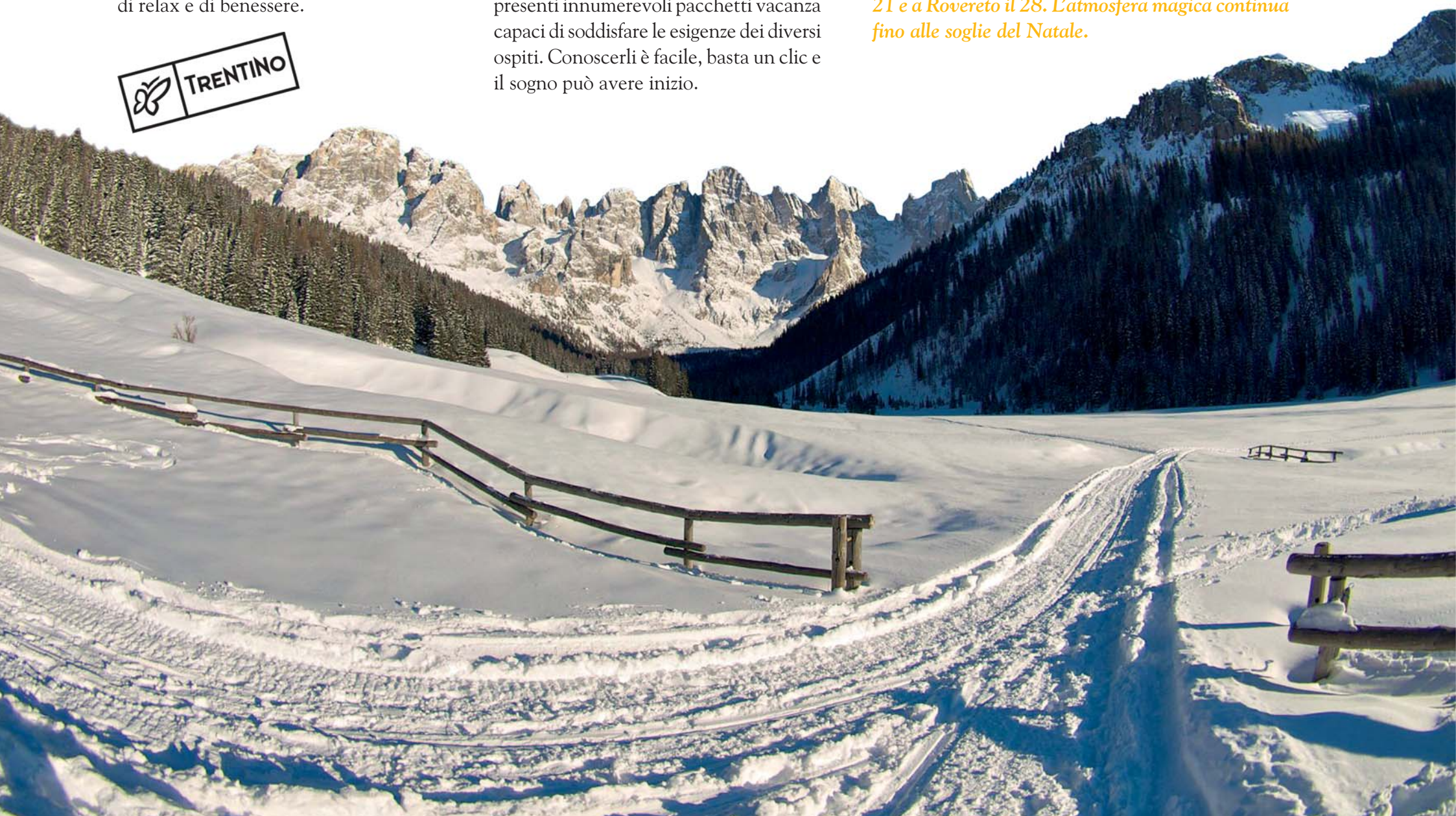
Il contatto con la tradizione è garantito dai mercatini di Natale, che compaiono in ogni vallata con luci e profumi inconfondibili, e dalle feste organizzate in occasione del Carnevale.

Il ricco sistema museale trentino che ha il suo epicentro nel Mart di Rovereto, nel Castello del Buonconsiglio, nel Museo Tridentino di Scienze Naturali e nel Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, in primavera si arricchisce del restaurato Castel Thun, mirabile esempio di architettura castellana della Val di Non in grado di raccontare come si viveva durante il Principato vescovile trentino.

In montagna e in valle ogni territorio ha in serbo proposte turistiche capaci di valorizzare le eccellenze locali, piccoli tesori che meritano di essere conosciuti. A tal fine nel sito internet www.visittrentino.it sono presenti innumerevoli pacchetti vacanza capaci di soddisfare le esigenze dei diversi ospiti. Conoscerli è facile, basta un clic e il sogno può avere inizio.



Le luci dei Mercatini di Natale si accendono ad Arco il 20 novembre, a Trento e a Levico Terme il 21 e a Rovereto il 28. L'atmosfera magica continua fino alle soglie del Natale.



2010, inizio scoppiettante per vini e prodotti trentini

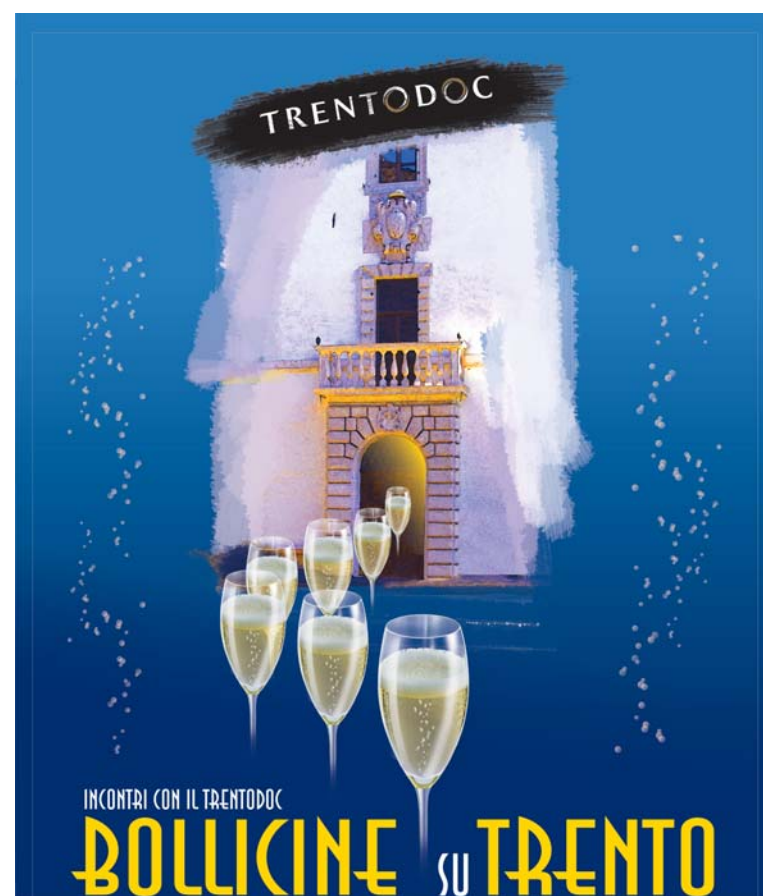
Sono molti e prestigiosi gli appuntamenti specializzati che durante l'inverno e la primavera 2010 porteranno TRENTODOC e i migliori vini trentini in giro per l'Italia e nelle principali esposizioni europee. L'attività dell'Area Produzioni Trentine inizierà a Perugia, in occasione della mostra mercato del distillato *Acquavite d'Italia*, in programma dal 29 al 31 gennaio, un'occasione di promozione culturale e del bere consapevole in cui protagonista sarà uno dei prodotti di punta dell'eno-logia provinciale: Trentino Grappa. A febbraio torneranno nelle principali località turistiche gli appuntamenti con *Gusto Trentino*, un evento che accompagna con regolarità la stagione invernale ed estiva con seminari di approfondimento sui vini, le grappe e i prodotti più rappresentativi del territorio. L'attenzione di

giornalisti, ristoratori e consumatori evoluti, sui vini testimonial del territorio e sulla Trentino Grappa, verrà sollecitata anche in occasione dei diversi appuntamenti di *Trentino Wine on tour*. A cominciare da quello dell'8 marzo, in programma all'albergo Baur au Lac di Zurigo, dove accanto ad un wine tasting libero, sarà a disposizione un ricco programma di incontri fra cui due seminari dedicati ai vini e alle grappe di eccellenza. Il tour toccherà poi i consueti attesissimi appuntamenti di Milano e di Palermo dove saranno presenti anche i produttori. Nei giorni 21, 22 e 23 marzo, Trentino Sprint organizzerà a Düsseldorf uno stand a *Prowein 201*, all'interno del quale Trentino S.p.A. sarà presente con un'area accoglienza in cui i vini e i prodotti del territorio saranno offerti in degustazione.

Due TRENTODOC sono spumanti dell'anno!

Il buon successo di critica riservato al TRENTODOC si sta trasformando, poco alla volta, in un vero e proprio trionfo. Dopo il riconoscimento assegnato all'Altemasi Riserva Graal 2002 dalla *Guida Vini d'Italia* di Gambero Rosso, un'altra etichetta TRENTODOC assurge nell'olimpico dei migliori metodi classici d'Italia. Si tratta di Aquila Reale riserva 2002 di Cesarini Sforza, che il critico Luca Maroni ha deciso di premiare nel suo *Annuario dei Migliori Vini Italiani*. A questo successo si aggiunge quello di altre etichette TRENTODOC che la *Guida dei Vini 2010* ha ritenuto meritevoli dei fatidici tre bicchieri. Un risultato che conferma una grande annata per il vino e lo spumante trentini e la conferma di un trend qualitativo crescente.

Per informazioni: www.trentodoc.com



ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTINO
Via SS. Trinità, 24 - Trento
DAL 26 NOVEMBRE AL 13 DICEMBRE 2009
www.enotecadeltrentino.it



Umbria Jazz e TRENTODOC

La musica, l'ospitalità, l'arte, la storia, la buona cucina e... TRENTODOC, sono questi gli ingredienti della formula di *Umbria Jazz Winter* che dal 30 dicembre al 3 gennaio 2010 attirerà migliaia di visitatori ad Orvieto. In questa occasione il Trentino sarà rappresentato da uno dei propri prodotti simbolo, TRENTODOC, che accompagnerà i numerosi concerti in programma.



Incontri con TRENTODOC

A Trento, a Palazzo Roccabruna dal 26 novembre al 13 dicembre avrà luogo un ampio programma di appuntamenti che vede protagoniste le bollicine trentine. Una tavola rotonda d'eccezione per ricordare come l'eccellenza di TRENTODOC sia interprete di uno stile di vita elegante e raffinato.

Per informazioni: prodotti@visittrentino.it



TENUTA SAN LEONARDO



Il borgo di San Leonardo avvolto nella foschia invernale

Raccontano San Leonardo

Il 6 novembre di ogni anno, nel borgo di San Leonardo, si celebra la festa del patrono deceduto nel monastero di Noblat ben 1.450 anni or sono. La commemorazione inizia in chiesa al tramonto con la benedizione e il bacio della reliquia di San Leonardo e prosegue con una cena molto apprezzata dai residenti e dipendenti della Tenuta resi allegri dai migliori vini della cantina. La serata continua tra musica e scambi di battute e termina con il discorso del marchese Carlo Guerrieri Gonzaga che ringrazia e si complimenta con tutti i collaboratori per l'esito della vendemmia.

Qualche anno fa la festa si protraeva per l'intera giornata, iniziava al mattino con la Santa Messa e continuava con giochi che coinvolgevano un centinaio di persone tra adulti e bambini. Sul viale che porta alla villa erano sistemate le *pignatte* da abbattere a colpi di bastone, poco più in là aveva luogo la sfida della *corsa coi sacchi* e quella più ambita del *tiro a segno*. Fuori dal borgo si giocava a *bocce*, mentre nel cortile interno i giovani si arrampicavano sull'*albero della cuccagna* per cogliere i doni che vi erano appesi. Il pranzo interrompeva per poco i giochi che riprendevano con maggior entusiasmo nel pomeriggio.

All'ora di merenda gli scolari di Masi e di Borghetto si recavano con i loro maestri in villa per bere una tazza di cioccolata calda con dolci, poi tutti tornavano in chiesa per la benedizione e il bacio della reliquia di San Leonardo. Al tramonto la festa continuava col gioco della *tombola* rallegrato da vino e caldarroste a volontà e con il ballo che si svolgeva nella serra poco lontana al suono della fisarmonica. Un modo allegro per salutare l'anno agrario appena finito e propiziarsi l'inverno ormai alle porte.

Editore
Tenuta San Leonardo

Autorizzazione Tribunale di Rovereto
n. 266 del 20/11/2006

Redazione
Tenuta San Leonardo
I-38060 Borghetto a/Adige (Tn)
Tel. 0464 689004 - Fax 0464 682200
www.sanleonardo.it

Direttore responsabile
Luisa Pachera

Editing, Stampa e diffusione
Osiride - Rovereto

**Per qualsiasi commento
o suggerimento
SCRIVETECI
gazzetta@sanleonardo.it**