

Arunda Vivaldi, la casa vinicola che da trent'anni spumantizza solo con il metodo classico

## Bollicine d'autore

La specialità della casa sono le esclusive bollicine prodotte con il Metodo classico in quasi trent'anni di storia. L'azienda Arunda Vivaldi si erge a 1.200 metri d'altitudine in quel di Melitina, a soli 15 chilometri a Nord di Terzano, il noto centro vinicolo altoatesino, nei pressi di Bolzano e Merano. Adagiata su un tranquillo altipiano, la cantina, fondata nel 1979 dai coniugi Joseph e Marianne Reiterer, tutt'ora mantiene le caratteristiche di azienda familiare, espressione della storia e di un territorio immerso in uno scenario idilliaco di boschi e montagne. È un ambiente ancora incontaminato dove il particolare microclima, l'aria limpida e pura offrono le condizioni ideali per una maturazione ottimale dei vini.

Proprio in questo scenario - spiega Josef Reiterer - abbiamo voluto creare la nostra piccola azienda, la più alta cantina d'Europa dedicata al metodo classico, dove utilizziamo i sistemi in uso nella zona dello Champagne da quasi tre secoli: una seconda fermentazione del vino in bottiglia e un lunghissimo affinamento sui propri lieviti, mai inferiore a 24 mesi, ma che nelle riserve arriva fino a cinque anni. Così nascono i blasonati spumanti targati Arunda Vivaldi: bollicine di grande armonia, frutto di una grande passione, di cure artigianali e di una naturale vocazione per la qualità, senza compromessi.

A ribadire il forte legame con la terra d'origine, la scelta di chiamare la cantina con il nome di un monte della Val Venosta, Cima d'Arunda e il fatto di battezzare i vini Vivaldi, dal nome del grande musicista, per destinarli a mercati specifici, testimonia la volontà della famiglia Reiterer di evidenziare le proprie radici e l'attaccamento tenace alla terra d'origine e nel contempo il de-

siderio di comunicare con gli appassionati di vino di tutto il mondo. Per scelta - spiega l'enologo altoatesino - non abbiamo vigneti di proprietà e vinifica tre varietà d'uva, lo Chardonnay, il Pinot bianco e il Pinot nero, provenienti da vignaioli di fiducia che operano, in stretta collaborazione con l'azienda, in diverse zone dell'Alto Adige Terzano (Appiano monte, Cornaiano e Pochi di Salorno), ciascuna dotata di grande vocazione alla qualità. Sono uvaggi dalle caratteristiche analitiche e organolettiche diverse, espressione di terroir e microclima differenti che consentono all'azienda altoatesina di ottenere cuvée composte con minuziosa attenzione, di notevole complessità e della grande ricchezza d'espressione. Nella cantina di Melitina si svolgono tutte le fasi di spumantizzazione e di affinamento. La produzione si aggira in media sulle 70 mila bottiglie all'anno: circa il 50% della produzione spumantistica metodo classico altoatesina è etichettata Arunda. L'azienda commercializza i suoi prodotti prevalentemente in Italia, ma le sue etichette si possono degustare anche in Germania, Arabia Saudita, Stati Uniti e Giappone. L'export rappresenta il 20% del fatturato. Ambiziosi gli obiettivi per l'anno in corso. Nel 2008 la produzione dovrebbe crescere di ben 20 mila bottiglie per attestarsi sulle 90 mila unità. Ampia anche la gamma che comprende attualmente ben otto diversi "metodo classico", ciascuno dotato di proprie caratteristiche organolettiche e pensato per appassionati di bollicine dai gusti e dalle esigenze diverse e per momenti diversi di consumo, dall'aperitivo tavola o come.

Per alcuni vengono realizzati calibrati assemblaggi tra uve bianche (Chardonnay e Pinot bianco) e uve nere vinificate in bianco (Pinot nero), alcu-



Joseph e Marianne Arunda Vivaldi

ni sono del Blanc de Blancs solo a base di Chardonnay. Una nota particolare per l'ultimo nato, il rosé Excellor con il pregiato Pinot nero dell'Alto Adige, il principe dei vitigni, che verrà presentato al "Vinitaly" presso lo stand D2, padiglione 6. Continuando con le notazioni tecniche, per alcuni vini che vanno a comporre particolari cuvée, la fermentazione e l'affinamento avviene in piccoli fusti di rovere francese, una metodologia scelta per dare maggiore spessore, struttura e complessità alle bollicine, ma senza sacrificare il brio e la naturale piacevolezza.

La cantina altoatesina è spesso meta e punto d'incontro di persone di diversa provenienza, lingua e cultura, che, grazie al linguaggio universale del vino e agli effervescenti prodotti di punta, riescono a stabilire una comunicazione istantanea.

La Camera di Commercio scaligera presenta le migliori Doc e Docg

## I gioielli enologici veronesi

Camera di commercio di Verona e Als Veneto insieme per far conoscere ai visitatori della 42a edizione del "Vinitaly" le migliori Doc e Docg della provincia di Verona. Per il terzo anno consecutivo, l'ente camerale scaligero propone uno stand interamente dedicato alla degustazione didattica delle eccellenze enologiche veronesi, in collaborazione con l'Associazione italiana sommelier del Veneto. In vetrina i vini premiati all'ultimo concorso enologico "Verona Wine Top" che vengono successivamente inseriti nell'omonima guida.

Nell'edizione 2007, sono state ben 113 le etichette vinidrici che saranno presentate al pubblico in occasione della più prestigiosa manifestazione fieristica, secondo un preciso calendario, all'interno di uno spazio allestito nel padiglione 5, stand C8-D8. In calendario sedici momenti di degustazione guidati, durante i quali operatori e appassionati del buon bere potranno conoscere la migliore offerta enologica veronese, un panorama davvero completo per tipologia di vini, dai bianchi ai rossi, dagli spumanti ai passiti. Le degustazioni didattiche, assolutamente gratuite, si potranno prenotare direttamente allo stand. La degustazione dello scorso anno ha fatto registrare il tutto esaurito: 468 i partecipanti e oltre 3 mila bicchieri serviti. Quest'anno, visto il successo del 2007, è stato incrementato il numero di

posti disponibili per ogni singola sessione degustativa.

Intanto la Camera di Commercio si sta apprestando a organizzare l'edizione 2008 del concorso enologico i cui vincitori saranno inseriti nell'edizione 2008 della guida "Verona Wine Top". La competizione, autorizzata dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, che avrà luogo dal 3 al 5 giugno, è riservata ai vini veronesi Docg e Doc divisi per singola tipologia. Ogni campione di vino dovrà essere fatto pervenire alla Camera di Commercio entro il 12 maggio. L'organizzazione tecnica del concorso è affidata all'Associazione Enologi anatomici Italiani (Assoenologi). Al concorso del 2007 sono stati iscritti 372 vini (il 19% in più rispetto al 2006) in rappresentanza di 137 aziende (il 37% in più rispetto alla precedente edizione). Durante le varie sessioni di degustazioni, gli 80 commissari, provenienti da tutta Italia, hanno compilato ben 3.720 schede di valutazione e attribuito 52.170 giudizi parziali, utilizzando oltre 4 mila bicchieri. Le operazioni di selezione seguono il metodo "Union Internationale des Oenologues", con degustazioni alla cieca nelle quali ogni vino viene degustato da due diverse commissioni. L'obiettivo del concorso è quello di premiare, ma soprattutto di far conoscere, in Italia e nel mondo, agli operatori del settore, ma anche al gran-



de pubblico degli appassionati quanto di meglio possa offrire il territorio veronese in fatto di vini.

Questa guida - spiega il presidente della Camera di Commercio di Verona, Fabio Bortolazzi - è ormai diventata un punto di riferimento per gli operatori internazionali del settore per conoscere l'incredibile offerta enologica veronese. Viene editata in italiano, tedesco e inglese, e presenta le eccellenze delle 12 Doc e Docg veronesi, etichette che hanno superato una severa selezione e raggiunto un punteggio minimo di 85 centesimi al concorso "Verona Wine Top". Stampata in 35 mila copie, la prestigiosa guida viene distribuita in tutte le principali manifestazioni enologiche del settore, in Italia e all'estero, e l'augurio dei promotori è che possa diventare sempre più un'importante carta del vino utilizzata dai buyer internazionali. In attesa dell'uscita della nuova pubblicazione, il prossimo autunno, è possibile richiedere una copia dell'ultima edizione gratuitamente online. È sufficiente inviare una e-mail all'indirizzo [wine@polver.com.it](mailto:wine@polver.com.it), specificando l'indirizzo postale del destinatario. E, inoltre, disponibile il carnetto "Verona Wine Top" dove la guida ai 100 migliori vini di Verona" si abina a un filmato promozionale sulle eccellenze dell'intera filiera vitivinicola della provincia veronese.



Un mix di coraggio, passione e duro lavoro nelle bottiglie targate 'Il Nappo'

## La riscoperta degli autoctoni

Per realizzare le grandi imprese ci vuole coraggio e passione ma anche intuizione e duro lavoro. Certamente Luigi Favaro, poi coadiuvato dal figlio Gian Paolo, aveva in mano questi ingredienti e le idee ben chiare quando, negli anni Ottanta rilevò una piccola azienda agricola del Friuli Venezia Giulia, situata in una splendida zona collinare dalle grandi potenzialità.

Fu così che circa venticinque anni fa, nella zona dei colli orientali del Friuli, in territorio di Spessa di Cividale, furono gettate le basi di quella che oggi è una splendida realtà tra le aziende produttrici di vino di qualità. L'azienda di cui si sta parlando è Il Nappo, che si estende su una superficie collinare morenica di oltre settanta ettari che, dalla valle del Natissone si affaccia sulla pianura friulana, dall'alto dai suoi 300 metri. I terreni, formati durante il terziario con il ritiro dei grandi ghiacciai alpini, sono in gran parte costituiti da un complesso marnoso-arenario, ricco di calcare, di fosforo e di potassio. Un'azienda che, grazie al magico mix tra il soleggiamento e la fresca brezza marina, non può

che produrre uve di gran qualità e, di conseguenza, vini di spiccata personalità, dai colori intensi e dai profumi persistenti che tradiscono inconfondibilmente la terra da cui hanno origine.

La conduzione dell'azienda, tesa alla costante ricerca dell'eccellenza, vuole produrre vini che esprimano al meglio le caratteristiche del terroir dal quale provengono e che quindi contribuiscano a valorizzare il grande potenziale del fertile suolo dei Colli Orientali del Friuli. L'azienda Il Nappo produce mediamente una quantità di vino che varia dai 4.000 ai 5.000 ettolitri l'anno nelle varie tipologie, tutte a denominazione d'origine controllata, tra cui è opportuno ricordare lo Schioppettino, il Cabernet Franc, il Refosco dal peduncolo rosso, il Pinot grigio, il Chardonnay, per finire con la Ribolla gialla e con il Verduzzo friulano.

Un capitolo a parte merita il Picolit doc, che prodotto in millecinquecento bottiglie per annata, è indubbiamente la perla preziosa delle cantine del Nappo. È un vino pregiato e quasi introvabile che da sempre ha

delliziato i palati dei principi e dei Papi. Il vitigno del Picolit è delicato e soggetto ad infezioni crittogamiche: un grappolo porta a maturazione non più di 15 acini e quindi la sua coltivazione richiede il massimo livello d'attenzione e competenza. Tale vitigno è certamente antichissimo, tanto che alcuni autori lo ritengono coltivato anche al tempo dei Romani. Fra gli esaltatori del Picolit troviamo anche il grande Carlo Goldoni, il quale lo definisce "la gemma enologica più splendente del Friuli e fratello del Tokay (riferendosi al Tokay ungherese, naturalmente), delizia del palato esigente di papi, cardinali e imperatori".

Il Nappo, come spiega il titolare Gian Paolo Favaro, ha deciso da tempo di seguire la strategia della qualità. L'unica che oggi permette di stare sul mercato con dignità, e sottolinea che il futuro deve essere affrontato con una seria pianificazione ed un'attenta programmazione degli interventi di base. I programmi riguardano il ringiovanimento dei vigneti e la sostituzione delle viti un po' stanche con vitigni autoctoni che fanno parte



della tradizione, tra i quali anche il Tocai, per riscoprire una tipicità. In questo percorso fatto di qualità e di ricerca, il Nappo ha sviluppato un'iniziativa molto interessante con l'apertura di spazi aziendali a Pordenone, in via Erto, a Udine, in Piazzale D'Annunzio e a Trieste in via Coronio e in viale Campi Elisi, nei quali sono proposti, per il consumo giornaliero, i vini della casa in tutte le gamme di varietà, le grappe Il Nappo di monovitigno, le gubane e un'accurata selezione di prodotti tipici.

**IL NAPPO**  
DAL CUORE DEL FRIULI  
VINI CUELINE ALTE

*Cueline Alte*

IL NAPPO AZIENDA AGRICOLA - VINI DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI  
SPESSA DI CIVIDALE (UD) - ITALY • TEL. 0432-716138 • FAX 0432-716647 • WWW.ILNAPPOVINI.IT

Cerchiamo distributori ed agenti per zone libere - info e-mail: [nappovini@libero.it](mailto:nappovini@libero.it)

**IL PIACERE DI PIACERE**

sempre  
**ARUNDA**

Cantina Trento Metodo Classico - Metodo 32 (Italy)

Tel. +39 0471 668051 Fax +39 0471 668129  
[info@arundavivai.it](mailto:info@arundavivai.it) [www.arundavivai.it](http://www.arundavivai.it)

**VINO NEL PET?**  
**PERCHE' NO!**

**SISTEC**

**SISTEC s.r.l.**  
VIALE TRENTO 105/M  
33077 SACILE (PN)  
TEL +39 0434.789511  
[sistec@sistec-pn.it](mailto:sistec@sistec-pn.it)  
[www.sistec-pn.it](http://www.sistec-pn.it)