



Castel Toblino, culla e luogo simbolo del Vino Santo Trentino

La Cantina di Toblino nei giorni scorsi ha voluto dedicare una intera giornata al vino simbolo della Valle dei Laghi: Sua Maestà il Vino Santo Trentino. Dapprima il rito, sempre emozionante, della ritappatura (presente il notaio Falqui Massida) delle annate 1971 e 1972, quindi una degustazione verticale di alcune bottiglie storiche di Vino Santo della Cantina di Toblino: a cominciare dalla più «giovane» (annata 2001 dal colore brillante, con note suadenti di frutta secca, non stucchevole in bocca) per finire con la più longeva

IL VINO SANTO TRENINO NETTARE RARO E PREZIOSO

(annata 1967 dal colore ambrato con note tostate di caramello, datteri, carruba e, in bocca, una intrigante esplosione di miele di castagno) passando per l'annata 1994 (vivace, intensa, agrumata), l'annata 1988 (ancora sapida e lunga in bocca), l'annata 1980 (balsamica con note

piacevolissime di fichi secchi) e l'annata 1974 (dal colore ambrato con note, al naso e in bocca, di uva sultanina e frutta secca). Un nettare raro e prezioso - ha ribadito il presidente della Cantina di Toblino Bruno Lutterotti - che merita di essere valorizzato come uno dei vini bandiera del Trentino.

Il Vino Santo è il vino che supera la stagionalità e si trasforma in magia. Nosiola e Vino Santo Trentino, due modi, due stili diversi di interpretare la Nosiola che da umile vitigno diventa regina. Un passito d'alto lignaggio che ha la sua zona d'elezione nella Valle dei Laghi. Un vino che riesce

a conciliare fragranza, immediatezza, semplicità con una gamma di aromi e sentori unici: diventa suadente, passionale, longevo e pure... santo. A fine degustazione tutti a tavola per assaggiare alcune specialità dell'Hosteria di Toblino: il tagliere degli affettati firmati Bronzini

(Bleggio) e dei formaggi accompagnati dallo spumante millesimato Antares e un pantagruelico piatto unico (ravioli alla panna con lo speck, scaloppa al pepe, smacafam e patate al forno), piatto abbinato alla Nosiola 2007 Largiller: da applausi. Prosit. **Giuseppe Casagrande**



OGGI A CASTELBRANDO LA CONSEGNA DEGLI «AWARDS ALPE ADRIA» 2015

PERSONAGGI E VINI DELL'ANNO

Primo maggio all'insegna della buona tavola, del buon vino e delle eccellenze enogastronomiche oggi pomeriggio a Castelbrando, l'antico maniero dei conti Brandolini ristrutturato e trasformato in splendida struttura alberghiera dall'imprenditore Massimo Colombari. Per la seconda

volta il ristorante gourmet Sansovino di Tonino Palazzi, fiore all'occhiello di Castelbrando, accoglierà tra panorami mozzafiato, giardini e corti interne, il Meeting internazionale di alta cucina delle regioni di Alpe Adria: Italia, Austria, Slovenia e Croazia. Momento clou dell'evento sarà la consegna degli

Awards internazionali Best of Alpe Adria 2015 ai personaggi, ai ristoranti e ai vini dell'anno. Tra i premiati figurano (premio alla carriera) Gualtiero Marchesi e Giancarlo Moretti Polegato e per i vini il mitico Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, miglior spumante italiano. Prosit. **G. Cas.**

Dal 1978
cucina genuina

RISTORANTE - PIZZERIA

TEX

di Colace Agostino

RIAPERTURA A VATTARO
IL 1° MAGGIO

- ~ Carne alla brace
- ~ Specialità genovesi
- ~ Pansoti alla salsa di noci
- ~ Focaccia al formaggio di Recco
- ~ Pizze

Tel: 0461 848 923
Cel: 3479753852
via Doss del Bue, 31
Vattaro ~ Trento
Chiuso il lunedì

WWW.RISTORANTETEX.IT



G5050501

Agli amici del ristorante "TEX" con la mia complicità **ALPE**