

# [Agraria Riva del Garda: sorsi trentini affacciati sul grande lago](#)

scritto da Riccardo Isola | 18/12/2020



**Dal 1926, ma con impronta vitivinicola dal 1957, la cooperativa opera in questo straordinario territorio attraverso l'opera di 350 soci conferitori di vino e olio. Abbiamo degustato 4 vini Cantina di Riva e vi raccontiamo le nostre impressioni**

L'**alto gardesano trentino** rappresenta un territorio dalla grande e antica vocazione vitivinicola. Punta terminale di quello straordinario specchio d'acqua dolce alpina che unisce e racconta di un terroir unico e fertile di materia e risultati. La valorizzazione di questa ricchezza si rispecchia nei soci conferitori dell'azienda **Agraria Riva del Garda** che, ogni anno, conferiscono 35.000 quintali di uva: 60% per la produzione di vini bianchi, 40% per vini rossi. Il tutto puntando su una **grande attenzione alla sostenibilità e al rispetto ambientale** grazie all'adozione di ripartizione varietale e progressiva conversione biologica della produzione.

Il fattore centrale e determinante della filosofia produttiva è, così, quella dell'**enodiversità** all'insegna di un amore e di un rispetto che si fanno lavoro e quotidianità enologica. C'è anche una parentesi, molto importante, dedicata all'olivicoltura ma non è oggetto di questo articolo.

## **Agraria Riva del Garda, le caratteristiche della Valle del Sarca**

I **vini della Cantina di Riva** trovano origine sia da vitigni autoctoni che internazionali. E la loro culla naturale è la **Valle del Sarca**, d'origine glaciale, che porta in dote **terreni particolari e perfetti per la viticoltura**. Particolarità, per esempio è quella dei **conoidi**, formazioni ad altissimo contenuto di argilla, che donano carattere potente ai vini (Merlot su tutti). **Altro ingrediente fondamentale** nella definizione del dna enologico di queste terre è, ovviamente, lo stesso **lago di Garda** che in estate permette di abbassare la temperatura del territorio per poi, in inverno, permettere una mitigazione consistente in funzione della latitudine del territorio.

Infine non si dimentichi la **distribuzione regolare delle precipitazioni** e la presenza continua dei venti che accarezzano vigne e viti costantemente durante l'anno. Tutti i vini hanno una **marcatura di terziario** data da una vinificazione che abbraccia spesso il legno.

## **Vini Cantina di Riva: degustazione di 4 etichette**

Di seguito una nostra immersione in alcuni dei prodotti della **Cooperativa**.

### **MC Millesimato «Brezza Riva Trento» Doc Riserva 2016**

Siamo nell'alto tennese, in terreni poco profondi e calcarei, in cui domina lo Chardonnay allevato nella tradizionale pergola trentina. Le uve per il **Brezza Riva Trento** sono raccolte a mano in leggero anticipo di maturazione; dopo una pressatura soffice senza diraspatura, il mosto ottenuto non contiene fenoli e decanta per circa 12 ore. Quindi parte la fermentazione in acciaio (85%) e in parte in barriques di rovere francese (15%), fino alla primavera. La presa di spuma arriva in primavera dopodiché la seconda fermentazione avviene unicamente in bottiglia. Il vino matura sui propri lieviti per trentasei mesi prima della sboccatura.

Si presenta di un **giallo paglierino brillante** con **perlage molto fine**, numeroso e persistente. Al naso immediato il ricordo di panificazione a cui si accostano sentori di frutta (mela) e tropicalità (ananas). Sorsi fragranti, eleganti, si stagliano leggiadri grazie all'effervescenza fruttata che rende il sorso croccante, lungo e in chiusura elegantemente amaricato. Il **Brezza Riva Trento** è un pa dosè con un residuo zuccherino inferiore a 2 grammi litro (Punteggio: 91/100).

### **«Loré» Chardonnay Trentino Doc Vigna Loré 2018**

il **Loré di Cantina di Riva** è un bianco molto sensuale al sorso, frutto di un blend tra Chardonnay (85%) e Manzoni Bianco (15%). Nasce da viti impiantate in terreni di medio impasto con alto contenuto di argilla e presenza di calcare. L'uva raccolta a inizio settembre è stata diraspata e raffreddata a circa 10°C. Dopo una macerazione pre-fermentativa per 4-5 ore, pressatura soffice e stabulazione del mosto a freddo per cinque giorni segue la fermentazione per il 50% in serbatoio di acciaio inox e per il 50% in barrique e tonneau nuovi e di secondo passaggio. Dopo travasi e batonnage settimanali il vino viene assemblato e imbottigliato a luglio. Da qui passano tre mesi di affinamento in bottiglia.

Si presenta **giallo paglierino pieno** a cui segue un tripudio di profumi di frutta gialla matura, fioriture in giallo e speziature dolci. Sorsi ricchi, potenti e suadenti si stagliano al palato con rotonda

eleganza e pienezza di sorso, reso molto accattivante da freschezza e sapidità equilibrata (Punteggio: 89/100).

### «Créa» Merlot Trentino Superiore Doc 2017

Questo Merlot proviene da vigne cresciute in terreni di medio impasto, caratterizzati d'argilla e tendenti al calcareo. La vendemmia si tiene a fine settembre con selezione delle uve. La fermentazione in acciaio avviene con macerazione sulle bucce per undici giorni. In ottobre il vino passa alla maturazione in barriques e tonneau. Dopo tredici mesi l'assemblaggio, per arrivare a gennaio 2019 all'imbottigliamento; segue affinamento in vetro per un anno.

Il **Créa** si presenta di un **vivo rosso rubino** che al naso sprigiona la sua essenza di sottobosco unita a quella di frutta rossa matura. Intriganti le note di liquirizia che si addentrano in sfumature più complesse e dolci. Spiazzante la sferzata di balsamicità. **Al sorso è un vino pieno**, rotondo, in cui i tannini educati si equilibrano con un'eleganza complessiva che esplode tra frutti rossi e chiusure morbide e persistenti (Punteggio: 88/100).



### «Maso Elesi» Pinot nero Trentino Superiore biologico 2017

Per noi, il **Maso Elesi** è la punta di diamante dell'offerta della **Cantina dell'alto Garda trentino**. "Sua maestà" proviene da un unico vigneto (Padaro) posto alla base del monte Baone e attorniato, cosa di non poco conto per il risultato finale e per la salubrità della stessa vigna, da un bosco di lecci. I terreni di medio impasto hanno buona presenza di argilla (che donano presenza organolettica) e calcare (per la freschezza).

Vendemmiate agli inizi di settembre le uve, subito diraspate, passano in acciaio e in piccoli tini in legno di rovere. Dopo una macerazione pre-fermentativa a freddo si passa alla macerazione sulle

bucce per una decina di giorni. In ottobre si entra nella culla del barrique e tonneau da 500 litri in rovere francese per l'affinamento. A inizio ottobre, dopo un anno di "riposo", il vino viene assemblato e imbottigliato. Seguono ulteriori 12 mesi di riposo in vetro.

Il Maso Elisei si presenta esattamente come deve essere: un "**Pinot come Trentino comanda**", con quel suo rosso rubino scarico. Al naso è un vivo **concerto di note eleganti e briose**, dalla frutta rossa, con taglienti sferzate di marasca, a quel gentil petalo di rosa che lascia spazio alle speziature mediterranee ma anche a note di bosco (muschio e pietra bagnata). Al sorso è eleganza allo stato puro; i tannini compatti si lasciano addomesticare ulteriormente da freschezza e sapidità che sfiora la balsamicità. Sorsi lunghi, pieni ma verticali, che rimangono con una sensazionale persistenza gusto-olfattiva. Tra i 4 vini Cantina di Riva degustati, questo è quello che ci ha colpito di più. Intrigante sensualità enoica (Punteggio: 93/100).

**Agraria Riva del Garda s.c.a.**

Loc. S. Nazzero, 4 Riva del Garda (TN)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)