

Storie di
ECCELLENZA^Λ
Persone, Imprese, Successi

VAI AL MAGAZINE

LATEST



NEWS

Enter keyword...



BLOG



Ecco le nostre storie di
eccellenza
Di Mauro Pigozzo

I PIÙ LETTI DEL GIORNO

75mila visitatori all'Antica Fiera di Godega,
Guzzo: «Mai così tanti, c'è voglia di
ripartire»

Nasce "In punta di piedi" la rete delle
donne della calzatura della Riviera del
Brenta

A 7 anni pasticciare d'eccezione per
realizzare l'uovo dei ...sogni

AL LAGUNA SKY RESTAURANT IL RISVEGLIO
DEI SAPORI

VINITALY. ALLA SCOPERTA DELLA
GRANDE BELLEZZA DEI SITI UNESCO DEL
VENETO

I PIÙ LETTI DEL MESE

Nasce "In punta di piedi" la rete delle
donne della calzatura della Riviera del
Brenta



A Vinitaly l'omaggio a Nereo Cavazzani

Redazione 12 Aprile 2022 0 Comments

A 100 anni dalla nascita del celebre enologo trentino (promotore anche "dell'imbottigliamento sterile a freddo"), una biografia ne ripercorre la vicenda umana e professionale. Una figura che ha cambiato la spumantistica italiana e che ha ideato un metodo di spumantizzazione che porta il suo nome e viene realizzato dalla trevigiana Astoria Wines".

Alla presentazione (nella foto) erano presenti con la famiglia Polegato, anche il figlio di Nereo, Paolo Cavazzani, il curatore Angelo Rossi, e alcuni degli autori: Stefano Ferroni, Rosaria Benedetti, Raffaele Fischietti, Albino Armani.

Si è tenuta oggi allo stand Astoria a Vinitaly la presentazione del libro "Nèreo Cavazzani, appunti per una biografia critica del vino trentino". In occasione dei 100 anni dalla nascita dell'enologo trentino, Tiziano Bianchi e Angelo Rossi hanno curato un libro corale in cui sedici autori raccontano una storia personale e professionale ma anche il complesso contesto dell'evoluzione della viticoltura trentina. Il ricordo è quello di un "uomo libero" e integerrimo nelle sue convinzioni, che ha pagato la sua integrità con una sorta di ostracismo professionale proprio nella sua regione.

Cavazzani però ha saputo lasciare una traccia importante non solo in Trentino, ma in tutto il mondo enologico. A lui si devono infatti alcune importanti migliorie nelle lavorazioni in cantina, come l'applicazione del sistema di imbottigliamento sterile a freddo, e in generale, come ha ricordato Angelo Rossi "Cavazzani ha insegnato a tutta Italia come si trattano i vini buoni; se oggi a Vinitaly non ci sono più i vini ossidati, è soprattutto merito suo".

Curiosamente, la prova maggiore della sua eredità è uno spumante non trentino: l'unico

spumante che si può fregiare della dicitura "Metodo Cavazzani" è della trevigiana Astoria Wines. "Con Astoria, Cavazzani ha collaborato per oltre 15 anni – ha raccontato Paolo Polegato, Presidente di Astoria Wines – lasciando un'impronta importante nel nostro lavoro di spumantizzazione, anche nel Prosecco. Per questo siamo orgogliosi di continuare a ricordarlo con un vino che lui stesso ha immaginato." "Kalibro", un blend di Chardonnay e Pinot Nero, è realizzato seguendo rigorosamente il suo metodo, e il risultato è uno spumante che ha una personalità unica e una storia da raccontare" ha aggiunto Filippo Polegato.

Cavazzani sosteneva che bisogna lavorare bene già in vigneto, perché è la qualità delle uve il requisito fondamentale per un buon spumante: con questa premessa, la lunga fermentazione in autoclave poteva eguagliare in risultati una lunga fermentazione in bottiglia. Il "metodo Cavazzani", detto anche Charmat Lungo, unisce quindi elementi del metodo classico e del metodo charmat, per creare uno spumante nuovo, qualitativamente importante. Roberto Sandrin, l'enologo di Astoria che ha lavorato con lui giorno dopo giorno, ha ricordato un uomo educato e riservato, col senso dell'umorismo, che dell'imbottigliamento a caldo diceva "il caldo serve solo a fare il tè di camomilla" ma molto serio, preciso e rigoroso nella tecnica, per cui il suo metodo richiedeva "un anno di autoclave, ossia 365 giorni, non un giorno di meno."

Una figura importante che ha creduto nel suo lavoro e lasciato una traccia fondamentale ma con grazia, "un gigante dal passo di fata" come l'ha definito nel libro Davide Bortone (direttore di winemag.it).

Share this article:



Redazione



Previous Post
**AL LAGUNA SKY
RESTAURANT IL
RISVEGLIO DEI SAPORI**

Next Post
**Vinitaly 2022: il Consorzio
Vini del Trentino presenta
le linee guida per il
Bilancio di sostenibilità**

LEAVE A REPLY

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Comment

Svelati i 5 migliori brand di maglieria italiana

Come attenuare il prurito anale? Vediamo cause e consigli utili

MOLTO RUMORE PER NULLA, una riflessione del critico Boris Brollo

Una guida completa sull'estrazione di Bitcoin!

I PIÙ LETTI DELLA SETTIMANA

"SUONI PARALLELI": UN CONCERTO CHE VALE DUE Sabato 9 aprile alle 20,45 al Teatro Duse di Asolo – ingresso libero su prenotazione

OLIMPIADE TALENTI MECCATRONICI: AGLI ISTITUTI "GIORGI-FERMI" DI TREVISO, "MARCONI" DI PADOVA E "MEUCCI-FANOLI" DI CITTADELLA GLI «STUDENTI OLIMPIONICI»

TONALE ALFA ROMEO STEFANO BERARDINO, L'ARTISTA DEI MOTORI, CELEBRA IL NUOVO SUV DI CASA ALFA ROMEO

PROSECCO DOC al 54° VINITALY Per animare con le bollicine più amate del mondo la più importante manifestazione di respiro internazionale dedicata al Vino Per Pasqua Mignon alle Mura non rinuncia a pastiera e colomba

FOLLOW US!



COMMENTI RECENTI

LifeCoach su Come funzionano i nuovi percorsi di crescita personale