



## I motivi del successo

Come tanti fenomeni industriali, culturali e di costume anche l'enologia ha i picchi storici con i suoi protagonisti al centro della scena. Nel 1995 è stato l'anno del Brunello di Montalcino che è diventato addirittura un'icona. Nel 1988 il principe italiano dei vini è stato invece il nostro San Leonardo che continua a primeggiare in tutte le classifiche e su tutti i palati più sofisticati.

Viene spontanea la domanda: "perché?". Dire che il San Leonardo è ottimo, che questo vino rosso ha scalato subito le vette perché è migliore di quasi tutti gli altri è semplicistico e, soprattutto, non risponde affatto alla domanda. Argomentare che sa dare una sensazione affascinante che altri vini non sanno offrire, in realtà, non spiega nulla. E' quasi una tautologia.

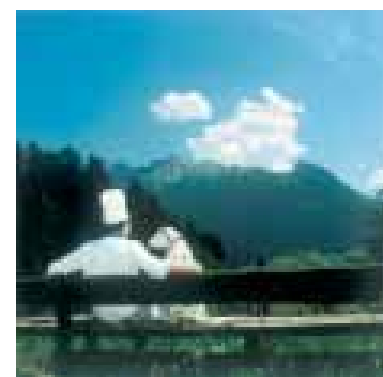
Per paradosso, potremmo dire "sic et simpliciter" che il San Leonardo è ai vertici nazionali e mondiali perché è molto costoso. Non è un paradosso, invece, dire che il prezzo elevato di un prodotto è un ingrediente ineluttabile del successo. Chiediamoci allora il perché è un ingrediente ineluttabile e, soprattutto, se il prezzo elevato è un effetto o una causa del successo. Da un punto di vista dell'immagine

CONTINUA A PAG. 2

## "Malga Panna" brilla la "stella" dolomitica

Sopra Moena, in Trentino,  
c'era una volta una malga.  
Ora è un ristorante di grido

di Giorgio Dal Bosco



**S**opra Moena, in Trentino, al confine tra la Val di Fassa e la Val di Fiemme, sull'ultimo prato al limitare del bosco c'è il ristorante Malga Panna, una bella casa da cui si può ammirare tutta la valle sottostante e, le Dolomiti con la serpentina nera della strada che porta al Passo di San Pellegrino.

Qui, venti anni fa, c'era soltanto una piccola casa colonica con un ristorante.

E ancora più indietro nel tempo quella casa era soltanto una malga le cui mucche davano un latte dalla panna indescrivibilmente buona.

Vigilio Donei, il poco più che ventenne figlio dei proprietari, aveva deciso che quel ristorante non corrispondeva alla sua indole di uomo vincente. Doveva diventare un ristorante stellato.

Lassù in montagna a 1500 metri di altitudine? Sissignori, disse e ripeté a tutti Vigilio. Aveva e ha una convinzione: la ristorazione ad alto livello paga indipendentemente dal posto. Dopo un lustro, ovvero quindici anni fa, il suo Malga Panna, primo tra tutti i ristoranti del Trentino Alto Adige, è diventato un ristorante stellato. Mai un'esitazione e, quindi, anno dopo anno vi è stata la riconferma della "stella".

Il merito iniziale è suo, di Vigilio Donei, che ha progettato, programmato e pianificato tutto come, anziché allestire un ristorante, dovesse costruire una macchina. Punto primo: il cuoco. Doveva essere all'altezza dei suoi propositi ed è andato in Germania. L'ha portato qui a Moena pagandolo fior di



CONTINUA A PAG. 2

Vitaly  
la Bocconi  
del Vino

Il nostro  
nuovo  
blog

Al Mart  
Vincenzo Agnetti  
e Chen Zhen

### I motivi del successo

– è risaputo – l'alto prezzo suggerisce l'idea che quel qualcosa abbia un quid di esclusivo, di "non per tutti". E l'immagine, si sa, conta molto. Dal punto di vista produttivo, invece, il ragionamento è più concreto. Facciamo una rapida panoramica anche storica della nostra filiera: 1) il vigneto che ci dà queste uve pregiate costa molto con professionisti di rango, studi organolettici, macchinari, rischi climatici. 2) cantine ben fatte con botti che reggono la prova del tempo e che sanno mantenere e integrare i tipici profumi dei vini di qualità eccelsa. 3) abbiamo eliminato cinque annate perché non a livello eccelso e pertanto con costi enormi. 4) il lungo invecchiamento sia in barrique che in bottiglia. Basti pensare che è stata appena terminata l'annata 2001.

Questi quattro aspetti richiedono investimenti notevoli che soltanto sensibili margini di guadagno (o capitali propri) possono permettere. Il prezzo elevato, dunque, è causa ed effetto insieme. Per arrivare all'alta qualità devi investire e per mantenerla devi insistere. Sul piano della pura immagine, quindi, il prezzo elevato diventa una testimonianza che il prodotto continua ad essere di alta classe. Aggiungiamo una doverosa postilla. La terra non è tutta uguale. Esistono terre con vocazioni ad un prodotto piuttosto che ad un altro. Ci avviciniamo di un altro passo alla spiegazione del successo del San Leonardo e di quello, incipiente, del fratello minore Villa Gresti. Qui ad Avio, in Trentino, dove produciamo noi, la terra e il clima sono particolarmente generosi. Ma perché, con tutto il rispetto per gli altri produttori della zona, solo il San Leonardo è il ... San Leonardo? Qui si può chiudere il discorso. È questione, per quanto riguarda noi dell'azienda, di amore per la terra, di amore per il nostro lavoro, di amore per il vino che consideriamo non già e non solo un prodotto di mercato, ma qualcosa di più, qualcosa che va oltre le papille gustative per diventare un protagonista, come il pane e l'olio, della storia umana. ■

### "Malga Panna" brilla la "stella" dolomitica



record nazionale (in Trentino sì), ma un forte richiamo.

Paolo Donei e il fratello Massimo, da quindici anni ormai i conduttori e i responsabili di Malga Panna, hanno formato la loro professionalità senza alcun condizionamento del padre. Come è ormai abitudine di tanti chef importanti (ma forse ci vorrebbe un calmiera perché il troppo stropia), anche Paolo spesso è protagonista con la massima disinvoltura negli studi di Rai e di Mediaset nei vari programmi enogastronomici. Ma è perfettamente cosciente – lo dice e lo ripete - che il difficile non è raggiungere il successo, ma saperlo mantenere.

E lo si mantiene non aparendo soltanto in televisione o sui giornali, ma con la costanza della qualità e sperimentando con prudenza nuove vie, aprendo il panorama professionale a nuove esperienze, studiando molto. Nella gastronomia – sostiene – chi si ferma non è perduto, ma rischia di perdersi. Massimo condivide le convinzioni del fratello e aggiunge: "Trovare personale che ti permetta di mantenere e magari migliorare il livello non è facile. Ci riusciamo. Ma diciamo grazie di cuore ai nostri due Luca (Biagiotti e Cattoni) da noi da moltissimi anni, autentici pilastri. E grazie anche a mia moglie Mara". ■

### Se l'enogastronomia è anche storia e cultura

Da alcuni anni Malga Panna, lungi dal soffrire gelosie o concorrenza di altri ristoranti, ha stretto una collaborazione con il ristorante "Fuchiade" (Passo San Pellegrino), con il "Tyrol" (al centro di Moena) e con il "Foresta" (fondo valle a due chilometri da Moena) creando con essi il consorzio "Ristoramoena" (info@ristoramoena.it). Il Foresta, poi, - ricordiamo - ha dedicato nella propria cantina, come abbiamo già scritto in un numero precedente, un elegante tempio al nostro San Leonardo di cui vanta l'intera verticale.

Vantaggi economici a parte nell'approvvigionamento delle scorte alimentari, che sono sempre, inutile dirlo, ai massimi livelli di qualità, e data per scontata la necessità di non poter e dover mai abbassare per nessun motivo l'offerta, il consorzio si è dato

recentemente dei compiti che vanno oltre l'alta qualità delle pietanze, dei vini e dell'eleganza dell'insieme. Si è dato il compito di diffondere la cultura del loro territorio, la cultura, cioè, ladina.

Nati e cresciuti professionalmente nel cuore di una cultura e di una etnia particolari con tanto di lingua riconosciuta e tutelata come una lingua madre (il Ladino), Vigilio Donei, Sergio Rossi (Fuchiade), Michelangelo Croce (Tyrol) e Walter Schacher (Foresta) hanno dato alle stampe uno dei più bei e completi volumi sulla cultura locale. Il titolo è "Sapori e Colori" (216 pagg, edizioni Curcu&Genovese). I tre autori, uno scrittore ladino, un giornalista trentino e un fotografo milanese, hanno condensato nelle pagine di grande formato "tracce di storia, di cultura, di magia attraverso e dentro la cucina ladina di Fassa". Dunque, questo libro che emana un gran fascino in virtù anche del paesaggio dolomitico unico al mondo, è un



Una delizia gastronomica del Malga Panna

panorama culturale esauriente sulla realtà ladina. Il libro racconta le storie delle quattro famiglie del consorzio "Ristoramoena" che hanno fatto grande dal punto di vista gastronomico la Val di Fassa. Vi si leggono le storie di alcuni mitici rocciatori, degli artisti del legno e della pittura, vi sono leggende e tradizioni. Ma vi sono anche quasi cento tra le ricette di maggior successo di ciascuno dei quattro ristoranti promotori del volume. Il libro, dunque, non si limita ad essere una pura e semplice proposta o riproposta degli antichi piatti locali.



La copertina del volume enogastronomico, storico fassano

LA TENUTA SAN LEONARDO INFORMA CHE...

## Il 2003 ci dà grandi soddisfazioni



Sono davvero molti i riconoscimenti dell'annata 2003. I più rilevanti? Il San Leonardo assieme ad altre quattro etichette italiane si aggiudica l'eccellenza su tutte e cinque le maggiori guide enologiche del nostro paese: Duemilavini, Gambero Rosso, L'Espresso, Maroni e Veronelli. Chi ha redatto questa classifica? È stato in primis Wine News, il più importante portale d'informazione cultura enoica del nostro paese diretto da Alessandro Regoli. La medesima classifica in ogni suo aspetto. Ora è uscito anche sullo storico giornale "Civiltà del Bere" diretto da Pino Khail.

La cosa più interessante è che di 18.000 vini presentati ed assaggiati dai critici italiani solo cinque hanno messo tutti d'accordo. Beh, non ci resta che dire "E bravo il 2003!" Anche perché è la seconda volta consecutiva che il San Leonardo si aggiudica la vetta della classifica. ■

## Blog: di tutto, di più e di nuovo...

Ebbene, finalmente dopo molto lavoro apriamo i cancelli del nostro nuovo blog creato con la collaborazione di Evoluzione Telematica di Brescia.

Questa è senz'altro l'esperienza digitale più interessante che abbiamo intrapreso dall'apertura del nostro sito [www.sanleonardo.it](http://www.sanleonardo.it) nell'ormai lontano 1999 (lontano almeno per quanto riguarda la vita di internet nel nostro Paese e nel nostro settore).

Il blog di San Leonardo sarà una sorta di diario, aperto a tutti i nostri amici, che intendiamo riempire con le nostre esperienze giornaliere arricchendolo con fotografie e video girati nella Tenuta, ma non solo. Questo modernissimo strumento di comunicazione, così sintetico ed informale, ma senz'altro così dinamico, ci proietta in un nuovo universo di relazioni permettendoci di comunicare direttamente con tutta quella schiera di appassionati che ci seguono da anni vendemmia dopo vendemmia. A mano a mano che penetreremo questa realtà cercheremo di farla assomigliare il più possibile al nostro modo di lavorare e metteremo tutta la nostra passione per raccontarvi la vita dei campi e delle nostre esperienze in giro per il mondo facendovi partecipare con i vostri interventi.

Assieme alla Gazzetta di San Leonardo, il nostro trimestrale che viene spedito a più di 5000 indirizzi, ed il nostro rinnovato sito web intendiamo rafforzare ed ampliare la nostra comunicazione divenuta così importante per la nostra Tenuta che oggi distribuisce i suoi vini ad un'eletta schiera di appassionati in più di 40 paesi in tutto il mondo.

Ci auguriamo possiate trovare in questo strumento un interessante scorcio sulla nostra vita e comunque vi aspettiamo sempre di persona in azienda per mostrarvi le terre dove nasce il San Leonardo e per farvi trasportare dai profumi e dai colori così rigogliosi della Valle Lagarina.

A presto e scriveteci! ■



### Il San Leonardo al Vinitaly di Verona

Alla 42<sup>a</sup> edizione dell'assise internazionale dei vini, la nostra azienda presenterà ufficialmente per un assaggio il San Leonardo 2003 che sta entrando in commercio ufficialmente in questo mese di Aprile.

Porteremo anche il 2004 per un'anteprima.

Per quanto riguarda il Villa Gresti potrete assaggiare l'annata 2004, peraltro già sul mercato, ed un campione dell'annata 2005. Vi aspettiamo pertanto al Pad. 7 Stand D5.



FERRINI DOCET



### Vinitaly? La Bocconi del vino

"Vinitaly?, promozione e commercializzazione dei vini italiani a parte, è una manifestazione importante anche per la figura degli enologi. Verona è un banco di prova che dovrebbe cercare, semmai, di migliorare ancora nella sua organizzazione. Non solo è importante da un punto di vista professionale nel senso che si ha la possibilità di assaggiare prodotti nuovi confrontandoli ed esaminandoli in una sorta di full immersion. Finalmente, cioè, al di sopra e al di là della nostra comunicazione moderna fondata sulla telematica che velocizza ma che umanamente impoverisce, gli enologi possono guardarsi negli occhi, assaggiare e parlare come usava nei vecchi tempi quando il vino, ancor di più di adesso, rappresentava il collante di tanti incontri amichevoli." Ferrini, questo, non lo dice, ma lo si intuisce: un "buono (o pessimo) questo vino" sentito dalla viva voce del consumatore o dell'enologo vale molto di più di quello scritto per e-mail. Così afferma Carlo Ferrini che conclude: "A Verona, da parte di noi enologi, non ci sono promozioni o bocciature. C'è, e ciò è la cosa più importante, il banco di prova di quale sia l'effettivo rapporto qualità-prezzo di un vino". ■

### Spiluccando

Si sa che: "*Vinum laetificat cor hominis*".

Pochi conoscono, invece, questa deliziosa quartina di F. Redi nel suo "Bacco in Toscana".

*Se dell'uve il sangue amabile non rinfranca ognor le vene questa vita è troppo labile troppo breve e sempre in pene*



# Vincenzo Agnetti:

**Vincenzo Agnetti**  
 Retrospectiva (1967-1980)  
 A cura di: Achille Bonito  
 Oliva e Giorgio Verzotti

dal 23.2.2008 all'1.6.2008

La mostra dedicata a Vincenzo Agnetti (1926-1981) è la prima retrospettiva sul lavoro dell'artista organizzata in un museo italiano. Protagonista delle ricerche più radicali nel campo delle arti visive, Agnetti può essere considerato il maggior esponente italiano dell'arte concettuale.

Dopo una brevissima stagione pittorica nel segno del movimento informale, nel 1960 Agnetti ha iniziato la sua militanza nell'arte contemporanea nelle vesti di scrittore e teorico a sostegno di artisti come Piero Manzoni e di gruppi come Azimuth, attivi nella Milano dei primi anni Sessanta. In seguito, alla fine del decennio, ha proseguito la riflessione teorica sull'arte, la sua funzione e i suoi linguaggi, spostandosi verso una produzione artistica vera e propria, che risente di una natura propriamente mentale e auto-analitica, spesso giocata sul confronto operativo fra l'espressione per immagini e quelle verbali. Nascono così opere che raggiungono in breve un riconoscimento internazionale, attestato dalle prestigiose esposizioni a cui l'artista è invitato, che pongono Vincenzo Agnetti a fianco di artisti simili per intento "decostruttivo" dei



linguaggi espressivi, quali John Baldessari e Joseph Kosuth negli Stati Uniti, o come Daniel Buren e Victor Burgin, in Europa. La morte, che lo ha colto all'età di cinquantacinque anni, ha impedito ad Agnetti di

maturare la sua poetica, tornata negli ultimi anni di vita a pratiche manuali, mutate però dal linguaggio fotografico. ■

*In collaborazione con: Milano, Archivio Vincenzo Agnetti*



## Dal Mart alla Tenuta a pochi minuti d'auto

*Il Mart, il prestigioso museo disegnato 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

### Foto centrale:

VINCENZO AGNETTI

*Progetto per un Amleto Politico*, 1973, installazione, Bellagio (Como), Collezione Franco Ignazio Castelli

### Foto a destra:

CHEN ZHEN, *Exciting Delivery*, 1999

metallo, ruote e camere ad aria per bicicletta, macchinine giocattolo, pittura  
 250 x 130 x 135 cm, Ph. Ela Bialkowska, Courtesy Galleria Continua, San Gimignano-Beijing

### Foto in alto a destra:

GIORGIO DE CHIRICO, *La matinée angoissante*, 1912, Mart, Vaf-Stiftung

# dalla teoria all'arte applicata



## Chen Zhen Il corpo come paesaggio

A cura di: Gerald Matt,  
Ilse Lafer

Mostra co-prodotta con:  
Kunsthalle Wien

dal 23.2.2008 all'1.6.2008

L'esposizione – la prima mostra antologica che si tiene in Italia dopo la prematura scomparsa dell'artista – presenterà al pubblico non solo una ricchissima selezione di opere e di installazioni provenienti da musei internazionali e da collezioni private, ma anche una sezione dedicata ai progetti incompiuti, rimasti purtroppo inediti.

## Anticipazioni

Il 26 aprile si aprirà un nuovo allestimento della collezione permanente del MART a cura di Gabriella Belli e Nicoletta Boschiero dal titolo **100 anni (1950-2000)** dedicato alle ricerche più contemporanee.

Formatosi nel periodo della Rivoluzione Culturale Cinese, Chen Zhen ha vissuto e lavorato fra Shanghai, New York e Parigi. Tutto il suo lavoro oltrepassa i confini comunemente tracciati tra il pensiero orientale e quello occidentale, e sfugge perfino ad una sistematica classificazione sulla base delle etichette associate ai movimenti artistici. Evitando consapevolmente ogni rigida appartenenza e consolidati linguaggi espressivi, Chen Zhen ha collocato alla base delle sue opere la ricerca della sintesi, interrogandosi ad esempio sulla forza e l'universalità del desiderio umano di evitare le guerre in favore della mediazione pacifica. Le sue esperienze dirette del periodo della Rivoluzione Culturale, segnate dall'incontro della cultura cinese con la società occidentale, lo hanno portato a sviluppare un'acuta sensibilità verso il tema della "eterna incomprensione" – come la definiva Chen Zhen – che coinvolge in particolare chiunque si impegni nella ricerca del dialogo. L'esposizione del Mart presenterà dipinti, disegni, fotografie, sculture e installazioni realizzate in più di dieci anni, tra il 1989 e il 2000. Mostra co-prodotta con: Kunsthalle Wien. ■



## Capolavori del primo '900

Opere del primo Novecento dalle collezioni permanenti del Mart  
A cura di: Gabriella Belli  
**MartRovereto, 23 febbraio - 31 agosto 2008**

Ai capolavori del primo '900 è dedicata questa rassegna di circa 80 opere, tutte appartenenti alle raccolte permanenti del Museo. Una mostra che permetterà ai visitatori di proseguire un dialogo con la storia delle avanguardie del secolo scorso, in particolare del *Futurismo* e della *Metafisica* con i maggiori protagonisti da Medardo Rosso a Depero, da de Chirico a Savino, da Carrà a Campigli, e da Sironi a Morandi

## Nuove Acquisizioni

La collezione di libri d'arte di Vanni Scheiwiller  
A cura di: Archivio del '900 del Mart

**MartRovereto, dal 23 febbraio al 6 aprile 2008**

La mostra permetterà di ripercorrere la collezione di libri d'artista dell'editore milanese Vanni Scheiwiller, donata al museo nel 2006. Si affiancherà all'esposizione già in corso "La parola nell'arte" che indaga a fondo le relazioni tra parole immagini nel XX secolo. La collezione di libri d'artista conta 420 opere, nate dall'apporto congiunto di illustri scrittori e poeti da un lato, di pittori, incisori e scultori dall'altro. Fra i primi, compaiono i nomi di Eugenio Montale, Ezra Pound, Clemente Rebora, Camillo Sbarbaro, Alda Merini, Nanni Balestrini, Wisława Szymborska, Cesare Zavattini, Biagio Marin, Mario Luzi, Ghiannis Ritsos, Goffredo Parise, Ennio Flaiano. ■

## Un nuovo marchio collettivo per TRENTODOC

Un marchio nuovo ed una campagna integrata di comunicazione. Passano attraverso questi due strumenti la valorizzazione e la promozione del pregiato TRENTODOC metodo classico, prodotto da 27 aziende spumantistiche. Si tratta di una importante operazione di marketing che vede impegnati l'Assessorato all'Agricoltura, Commercio e Turismo della Provincia Autonoma di Trento, la Camera di Commercio, Trentino Spa, il Consorzio di Tutela Vini del Trentino e l'Istituto Trento D.O.C. metodo classico, che



## IL TRENTINO A VINITALY 2008 Un sorso per scoprire il territorio



Il messaggio pubblicitario

rappresenta tutte le aziende aderenti al progetto. Per questo sono state coinvolte due agenzie, ovvero lo Studio Minale Tattersfield per l'ideazione del logo e la Leo Burnett per la campagna di comunicazione. Il progetto è nato dalla considerazione che il pregiato nettare trentino, pur essendo un prodotto dalle indiscusse potenzialità, non sempre viene associato dai consumatori al nostro territorio. «Le bollicine trentine sono l'emblema della nostra produzione agricola ed il nuovo marchio rappresenta un valore aggiunto alla competitività ed alla credibilità del turismo» sostiene Tiziano Mellarini, Assessore provinciale all'agricoltura, al commercio ed al turismo. ■

Eccoci all'edizione 2008 di Vinitaly, il più importante appuntamento fieristico italiano a carattere internazionale. Il Trentino con i suoi produttori è in fermento. Lo stand di 400 metri quadri, voluto dalla Provincia autonoma di Trento e dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento, si trova come di consueto al padiglione 3, dove è stata allestita un'area istituzionale dedicata alla presentazione e alla degustazione delle tipologie più rappresentative: TRENTODOC, Trentino D.O.C. Nosiola, Trentino D.O.C. Müller Thurgau, Trentino D.O.C. Marzemino, Teroldego rotaliano D.O.C., Trentino D.O.C. Vino Santo e Trentino Grappa. I sommeliers raccontano agli ospiti i vini e, attraverso di essi, li conducono alla scoperta del nostro territorio.

Lo spazio Trentino è un primo momento di contatto con i visitatori, per mettere in evidenza le caratteristiche dei vini, sottolineare le diversità fra una tipologia ed un'altra, parlare del territorio, lasciando poi ai veri protagonisti, i produttori, il ruolo di primo piano, con le nuove proposte 2008. Al TRENTODOC è stato riservato uno spazio

speciale, dove è possibile scoprire l'eccellenza trentina in abbinamento ad una proposta "finger food" curata dallo chef stellato Rinaldo Dalsasso.

Anche a Trentino Grappa è dedicato uno spazio speciale con la presentazione di tutte le distillerie facenti parte dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino. Quella della grappa

è una realtà estremamente importante: un elevato numero di distillatori (oltre 30 su 130 del totale nazionale) per una produzione relativamente esigua (l'8%) fanno sì che il prodotto finale sia al top della qualità, con vinacce lavorate freschissime e grappe ricche di profumi, in piccole, operose, eccellenti, realtà consolidate.



Organizzato da Trentino S.p.A.  
Per info: [progettovino@visittrentino.it](mailto:progettovino@visittrentino.it)  
Tel. 0461 887 131  
Il Trentino a Vinitaly è al pad. 3  
[www.visittrentino.it/vinitaly](http://www.visittrentino.it/vinitaly)

All'interno dell'area istituzionale è ospitata la Fondazione Mach-Istituto Agrario di San Michele all'Adige, motivo di orgoglio per tutto il mondo vitivinicolo e non, vista l'enorme importanza che riveste nella ricerca, nella formazione dei futuri winemakers, nella consulenza e nei servizi a sostegno ai produttori. Presso i desk informativi è possibile ricevere informazioni su ciò che di meglio il Trentino ha da offrire sul territorio: L'Enoteca Provinciale, presso Palazzo Roccabruna, le Strade del Vino e dei Sapori, le proposte turistiche per l'estate 2008, senza tralasciare le informazioni su produttori e distillatori.

Per tutte e cinque le giornate di Vinitaly il TRENTODOC, ha una piazza privilegiata presso il Ristorante D'Autore. Si tratta di una manifestazione ai vertici della qualità culinaria: chef stellati di chiara fama si prestano all'abbinamento del loro cibo con il top della produzione enoica nazionale. Fra i vini proposti il TRENTODOC, presente su ogni singolo tavolo nell'elegante secchiello personalizzato, realizzato da Trentino Spa. Nella sala, inoltre, è allestito uno spazio di esposizione con tutti i TRENTODOC presentati nell'area istituzionale.

Per quest'edizione 2008 numerosi e di prestigio sono i momenti di degustazione e di incontro con il TRENTODOC, simbolo trainante dell'enologia trentina: presso il Palaexpo sono organizzati due momenti di respiro internazionale in cui verranno presentati dieci grandi campioni di questo grande metodo classico. Dopo la presentazione del marchio collettivo dedicato a questo vino, avvenuta a Trento lo scorso novembre, si sente la necessità e il dovere di far conoscere agli operatori nazionali ed esteri il valore del prodotto. Il titolo dei due momenti di incontro è il seguente: TRENTODOC Millesimi e riserve. Le ragioni dell'eccellenza. Dieci "campioni" in degustazione. ■



Il Teatro Sociale, sede da alcuni anni della mostra

## Trento, Teatro Sociale: "La mostra dei vini"

Uno spettacolo esclusivo. In scena tutti i colori, i profumi e l'eleganza dei vini e delle grappe trentine. Al Teatro Sociale e all'Enoteca Provinciale del Trentino presso Palazzo Roccabruna, torna un'occasione unica per conoscere vini e grappe trentine: 72 produttori e 72 edizioni della Mostra Vini del Trentino, una casualità di numeri che la dice lunga sulla consistenza e sulla grande tradizione del mondo vitivinicolo e grappicolo del territorio.

Quattro giornate di degustazioni, per scoprire il territorio, così ricco e variegato quando si parla di vino e grappe. A teatro, dal 17 al 19 maggio palcoscenico e platea saranno occupati dai produttori mentre nell'adiacente Palazzo Festi vi saranno le anteprime (un'anticipazione delle manifestazioni dedicate al vino dei prossimi mesi), gli appuntamenti di cucina con il TRENTODOC, gli incontri di degustazione dell'Associazione Italiana Sommeliers

sez. Trentino, i golosi Laboratori del Gusto Slow Food, gli appuntamenti con O.N.A.V., il Gioco dei Sensi e... novità 2008, dalle sale del Teatro Sociale verrà nominato il miglior sommelier trentino 2008.

Da venerdì a domenica, presso l'Enoteca Provinciale del Trentino a Palazzo Roccabruna, verranno proposti tutti i vini e le grappe presenti al Teatro Sociale, per dare l'opportunità ai visitatori di degustare più tranquillamente, nell'affascinante atmosfera degli avvolti cinquecenteschi. Infine, nella Sala Calepini della Camera di Commercio di Trento, la Confraternita della Vite e del Vino, festeggerà con un grande convegno i cinquanta anni di anniversario dalla nascita, avvenuta proprio durante la Mostra Vini. ■

Informazioni e prenotazioni Trentino S.p.A. - Società di Marketing Territoriale  
Tel. 0461 887132  
progettovino@visittrentino.it  
www.visittrentino.it



La 71ª Mostra dei Vini di Trento si terrà al Teatro Sociale dal 17 al 19 maggio 2008

## Vini trentini a Düsseldorf

I vini del Trentino, spumanti, bianchi e rossi e Trentino Grappa, si sono messi in mostra a «ProWein», la Fiera Internazionale dei vini e dei liquori di Düsseldorf in Germania, che ha chiuso con il solito successo di pubblico. Fiera dedicata agli operatori del settore vitivinicolo, ma aperta anche al pubblico, questo appuntamento è la prima esposizione europea del 2008 e richiama un grande numero di operatori dell'enogastronomia, del commercio e della stampa internazionale.



Lo stand del Trentino a Düsseldorf

Un'occasione d'incontro tra produttori ed importatori, che hanno così la possibilità di conoscere in anteprima le novità 2008 del mondo vitivinicolo.

Le aziende hanno potuto disporre di uno stand rinnovato, voluto dalla Provincia Autonoma di Trento e dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento, organizzato e gestito da Trentino S.p.A, che occupava una superficie di 400 metri quadri. ■



## Raccontano il San Leonardo

*In questa pagina grandi firme della pittura, della fotografia e di ogni espressione dell'arte fissano momenti e aspetti significativi della nostra vita aziendale.*

### Luciano Zanoni

Luciano Zanoni, 64 anni di Caldès, un piccolo paese della Val di Sole in Trentino, è un vero e proprio artista del ferro battuto. “Scolpisce” la natura vegetale come nessuno è mai riuscito. Con le sue opere rende caldo il ferro che è freddo. Ulivi giganti o piccoli, verze e noccioli, cipolle e girasoli, pere e mele sono in alcune collezioni degli uomini più importanti del mondo come, ad esempio, Bill Gates e in Musei d'arte moderna come quello di Georges Pompidou.

Lo scoprì e lo valorizzò molti anni fa Giovanni Testori che sul Corriere della Sera in uno dei suoi tanti spunti di critica estetica sul “fabbro-artista” scrisse: “I colpi di maglio, innamorati e infallibili del fabbro Luciano Zanoni hanno estratto dal magma incandescente del ferro verità di natura che han la forza di porsi davanti a noi come mementi. Concretissimi, solidi, eppure teneri e dolci; da accarezzare, da toccare persino da annusare questi frutti caldesiani contengono – delle pere e delle mele – tutto il sapore. Tutto il profumo e tutto il colore”.

Le mostre personali di Luciano Zanoni spaziano da Milano a Parigi, da Praga ad Innsbruck, da Strasburgo a Los Angeles. ■

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  
Giorgio Dal Bosco

Stampa e diffusione  
Osiride - Rovereto

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