



DEGUSTAZIONE

Trentino – I primi 50 anni di Cesarini Sforza



di **Paolo Valente** pubblicato il 8 luglio 2024

Ogni anniversario è un momento importante per la vita di ogni persona o azienda. Ma quando si arriva al traguardo del mezzo secolo, la ricorrenza ha bisogno di un festeggiamento degno di questo nome.

Così è stato per **Cesarini Sforza**, azienda trentina, che ha voluto celebrare con i propri dipendenti e con alcuni ospiti i primi **50 anni di vita** presentando una cuvée di assoluto prestigio.



Cesarini Sforza: uno dei pionieri del Trento DOC

Nasce nel 1974 per volontà di alcuni imprenditori vitivinicoli trentini, tra cui il **Conte Lamberto Cesarini Sforza**, che diede il nome all'azienda che dedica il suo marchio, l'Aquila, alla casata della città di Trento di cui è lo stemma.

Il primo spumante Metodo Classico è del 1976 a base Chardonnay, mentre è del 1985 il Rosé da uve Pinot Nero coltivate nella Valle di Cembra. Nel 1986 esce la prima **Riserva Aquila Reale**, da sole uve Chardonnay coltivate sopra i 500 metri.

Nel 2001 Cesarini Sforza viene acquisita da Cantina di La-Vis; nel 2019 il passaggio a Cavit, che dà inizio a una fase di grandi investimenti sia nella struttura produttiva sia nella valorizzazione del brand: dagli acquisti di macchine di ultima generazione all'installazione di un impianto fotovoltaico, simbolo di attenzione alla sostenibilità ambientale.



Il treno storico

Per l'occasione è stato organizzato un viaggio da Milano a Trento a bordo di un treno storico appartenente alla Fondazione FS Italiane. Tre carrozze e un locomotore degli anni Settanta, gli stessi in cui prendeva vita Cesarini Sforza, hanno percorso i duecento chilometri di distanza tra le due città ad un ritmo lento, inusuale per chi è abituato ad andare sempre di fretta. Ritmo lento così come è lento, e lungo, il percorso che le bottiglie di Cesarini Sforza svolgono nel buio delle cantine per diventare uno spumante Trento DOC.



Aquila Reale Riserva

Nasce nel 1986 con l'obiettivo di realizzare un Metodo Classico capace di rappresentare l'energia e la forza del territorio trentino; nel 2001 diviene un vero e proprio cru, prodotto con sole uve Chardonnay e solo nelle annate in cui le uve raggiungono una perfetta sanità e maturazione.

Il vigneto di Aquila Reale si trova in **Val di Cembra**, presso il **Maso Sette Fontane**, un luogo fin dal 1700 dedito alla produzione di uve pregiate. Posta a una quota di circa 500 metri sul livello del mare, su un terreno leggermente calcarei ricchi di scheletro, la vigna è coltivata a pergola trentina ed esposta ad Ovest.

La buona escursione termica tra giorno e notte assicura la concentrazione dei profumi preservando l'acidità; le caratteristiche del vigneto fanno sì che il processo di maturazione avvenga lentamente e che le uve apportino al vino eleganza e finezza.

I grappoli vengono raccolti manualmente e lavorati con un torchio Marmonier; gli acini pressati interi in maniera molto delicata permettono di ottenere un limpido mosto fiore. Dopo la fermentazione alcolica, il tiraggio avviene inizio estate e le bottiglie vengono mantenute per oltre 90 mesi in affinamento sui lieviti.



Limited Edition Aquila Reale Riserva 2004

Cesarini Sforza ha voluto celebrare questo anniversario con un prodotto unico: un Trento DOC probabilmente irripetibile per le sue caratteristiche di lunghezza di affinamento sui propri lieviti, ben 19 anni. Un'edizione limitata con una **tiratura esclusiva di 1200 bottiglie**.

Le uve Chardonnay (utilizzate in purezza) provengono dal vigneto Maso Sette Fontane, in Val di Cembra, ad un'altitudine di 500 metri. Le uve, raccolte nella prima decade di settembre hanno beneficiato, dopo un iniziale inverno piovoso, di un clima regolare con buone escursioni termiche. Dopo la fermentazione, una parte dei vini è stata affinata in legno circa sette mesi. Tiraggio maggio 2005, sboccatura 2024, dopo 228 mesi.

Il calice, nell'elegante colore dell'oro antico, è solcato da un perlage fine e dalla lunghissima persistenza. Raffinato e complesso, si presenta con sentori di agrume candito, mandarino, a cui si aggiunge una nota che rimanda al Calvados e alla frutta secca. Segue un accenno floreale. Pieno, ancora vibrante, con la freschezza che invoglia alla beva. Lunghissima la persistenza che rimanda alla mela con una delicata nota di vaniglia e di legno e con accenni di burro nel finale. Cremoso al palato, sconta la giovane sboccatura che lascia le componenti morbide e l'acidità leggermente separate dal resto del vino. Un grandissimo prodotto che necessita ancora di bottiglia per esprimersi al massimo delle sue potenzialità.



<https://vinodabere.it/trentino-i-primi-50-anni-di-cesarini-sforza/>