

ITALIA FOOD

and

TRAVEL

Giovann Attard's
MALTA

*Gustose
Ricette*

Montenegro
**BACIATO
DAL SOLE**

*Le città
dell'amore*

*Un mare
di viaggi wow*

Irresistibile
MELOGRANA

**AMALFI
SUBLIME COSTIERA**

*Oasi ricca
di influenze*
DOPHAR



N.3 LUG/AGO/SETTEMBRE 2023 €4,90

ISSN 2464-9309

30003



CH CT 9,00 CHF

...poichè le parole sono come il vino: hanno bisogno del respiro e di tempo perchè

PAROLE DEL VINO

La Scolca, un sogno senza tempo



Da sinistra: Chiara Soldati. Pagina opposta: vigneti.

La tenuta La Scolca® è stata acquistata nel 1919 dal bisnonno di Giorgio Soldati, che è stato un grande interprete del Gavi DOCG. Oggi conduce l'azienda la figlia Chiara Soldati, quarta generazione con uno sguardo già al terzo millennio.

Il passato ed il futuro convivono in questa azienda che coniuga al meglio la naturalezza di chi vive in questo mondo da sempre con la rapidità di coloro che guardano avanti con la lungimiranza di capitani coraggiosi: mai come nel caso della famiglia Soldati i nomi hanno un significato simbolico. Il nome dell'apezzamento derivava dall'antico toponimo "Sfurca" ovvero "Guardare lontano" e la cascina che vi sorgeva era stata in passato appunto una postazione di vedetta. Il cognome rispecchia in pieno il carattere fiero e tenace dei proprietari e dei loro vini.

L'azienda agricola La Scolca® ha i suoi vigneti nelle più belle posizioni di Rovereto, e il suo Gavi Dei Gavi® è la più alta rappresentazione del vino che si produce in questa microzona. Ma questo esaltante risultato non deriva esclusivamente dalla fortunata posizione delle vigne, ma è frutto anche di pratiche enologiche e viticole vincenti che, a parità di materia prima con gli altri vigneti della zona, consente ai vini La Scolca di avere

una marcia in più. Un'azienda da sempre strettamente legata al "territorio" inteso in senso lato, e proprio nell'accezione del termine terroir non può mancare il 'saper fare dell'uomo' che noi interpretiamo come rispetto per i vigneti dai quali raccogliamo le uve per produrre il nostro Gavi. Un'azienda che ha ottenuto il certificato 'Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata' che certifica che sia i nostri vigneti che i nostri vini rispettano l'ambiente e la salute attraverso la lotta integrata a basso impatto ambientale.

E' caratteristica generale e tradizionale dei vini di La Scolca® rimanere "sur lie" fino all'imbottigliamento, anche dieci anni, come nel caso del "D'Antan"®. Questa procedura riduce fortemente la necessità dell'uso di anidride solforosa, ottenendo un vino fresco, naturale e molto bevibile. Ottenuto il mosto, in fase di vinificazione, la fermentazione avviene in vasche d'acciaio termo controllate.

Successivamente, il vino diventa limpido per decantazione naturale. La cantina dispone di un laboratorio di analisi interno che lavora per il controllo costante dell'uva prima della vinificazione e della qualità dei vini.

il velluto della voce riveli il loro sapore definitivo. Luis Sepúlveda

I TOP DEI TOP

GAVI DEI GAVI ETICHETTA NERA LA SCOLCA



Il prestigioso "Gavi dei Gavi"® La Scolca® è ottenuto attraverso il più rigoroso rispetto della natura, delle più antiche e tradizionali regole di coltivazione, dalla potatura fino alla vendemmia con una severa ed attenta selezione nei vigneti che raggiungono i sessant'anni d'età. In cantina, con tecniche di vinificazione affinate in oltre 100 anni di esperienza, nasce un modello di Gavi tuttora insuperato: un termine di paragone e riferimento, frutto di una lunga tradizione da generazioni. Vivo ed intenso, armonioso ed equilibrato offre una sorprendente freschezza e continuità.

GAVI DEI GAVI LIMITED EDITION 2017 LA SCOLCA



La Scolca da anni sostiene il grande potenziale di invecchiamento del Gavi DOCG sia per i vini fermi sia per gli spumanti. Nel 2000, proprio al vinaly venne presentata la linea di La Scolca D'antan, ed oggi l'azienda propone una riserva in limited edition. Invecchiato in acciaio, il Gavi dei Gavi 2017, ha colore paglierino chiaro con profumo delicato e intenso, lungo, continuo, duraturo, con sapori che variano dal fruttato alla florealità, note di nocciola e pasticceria. Noce al palate mandorla tostata sul finale.

D'ANTAN LA SCOLCA



Ottenuto con una selezione delle migliori cuvée. Questo vino dopo un affinamento che può durare fino a dieci anni, unicamente in serbatoi d'acciaio e sui lieviti autoctoni, giunge alla bottiglia con quella inconfondibile intensità e nobiltà di sensazioni che solo il tempo dona ai Grandi Vini. Da degustare meditando sulle straordinarie sensazioni gustative che fanno riaffiorare alla memoria sapori di ricordi lontani: sorprende il bouquet che evoca la brezza marina, la mineralità della terra, ma anche frutti esotici e miele.



MILLESIMATO D'ANTAN LA SCOLCA



Questo Vino Spumante Millesimato Riserva D'Antan® è prodotto utilizzando lenti e tradizionali metodi di lavorazione artigianali: offre un'inconfondibile intensità e unicità di sensazioni. Con il lungo invecchiamento in bottiglia, di circa 10 anni si ottiene un vino che non sembra trovare limiti di età e che scopre nel tempo un grande e sempre fedele alleato. Un prodotto in cui la sorprendente freschezza si accompagna agli aromi del miele, delle spezie, della frutta secca e ad un lontano ricordo di cioccolato, in un continuo crescendo di armonie. Un vino raro, pensato per intenditori.

Chiara Soldati

Cavaliere del Lavoro e ambasciatrice della filosofia glocal, essenziale per affrontare al meglio il 2023 con un progetto di innovazione a 360°, che appunto partendo dal nostro territorio declini le eccellenze che ci appartengono con uno spirito permeato di internazionalità.

TESTO DI PAMELA RAELI







Ha di recente ottenuto il prestigioso riconoscimento di Cavaliere del Lavoro per il suo impegno sociale e nella difesa del Pianeta. Che cosa significa questo riconoscimento per lei? E per l'azienda La Scolca?

Ottenere questa prestigiosa nomina è motivo di grande orgoglio nonché un ulteriore stimolo per contribuire alla crescita de La Scolca come realtà imprenditoriale rappresentativa del territorio di Gavi con uno sguardo già al terzo millennio. E' un vero onore per me rivestire il ruolo di ambasciatrice del vino tricolore, un risultato che non avrei raggiunto senza la professionalità del mio team e il supporto della mia famiglia, che da cinque generazioni guida La Scolca con passione. E' con loro che voglio condividere questo risultato che ogni giorno ci porta a valorizzare il Made in Italy e soddisfare al meglio i consumatori di oggi e di domani.

Dal legame con il territorio del Gavi alla sostenibilità, sono questi i valori fondamentali per l'azienda. Ma a questi valori se sono aggiunti di altri?

Un must per La Scolca è di certo la famiglia, infatti da sempre mi impegno per conciliare il lavoro all'essere madre. Questo buon proposito si riflette sul benessere e sul rispetto dei principi etici nei confronti del mio team, per dare vita ad un modello di business sostenibile non solo sul versante di sostenibilità ambientale ma anche su quelli di sostenibilità sociale ed economica.

Quanto è importante secondo lei che una cantina prestigiosa come la sua diventi oggi un polo culturale? Non soltanto un luogo di produzione e degustazione, ma anche un luogo di cultura e arte dove gli appassionati di vino possano apprezzare opere d'arte, incontri, dibattiti?

In Italia, più che altrove, il vino risulta essere un'espressione di cultura. Ritengo quindi quasi automatico il fatto di sposare la propria produzione a contesti fortemente connessi ad arte e cultura. Ed è una strada che va percorsa in entrambi i sensi; non a caso sempre più di frequente vediamo il vino inserito in ambiti importanti come musei, mostre, allestimenti.

Non solo arte, ma anche lifestyle. Da sempre la filosofia che la cantina La Scolca persegue è quella di promuovere uno stile di vita consapevole che parte dalla passione per il proprio territorio e arriva alla scelta del bere consapevole, senza trascurare il benessere dell'ambiente. Qual è il futuro del mondo del vino?

Proprio di recente, in una serata a Roma si è discusso su quanto sia necessario agire locale ma pensando all'internazionalizzazione, il che significa valorizzare le eccellenze del nostro territorio, investire nell'hospitality, spingendo lo sguardo oltre i confini nazionali.

Una filosofia quella glocal, essenziale per affrontare al meglio il 2023 con un progetto di innovazione a 360°, che appunto partendo dal nostro territorio declini le eccellenze che ci appartengono con uno spirito permeato di internazionalità.

Il primo obiettivo è rendere sempre più green il profilo dell'azienda, a livello di sostenibilità ambientale e sociale, esprimendo il legame con il territorio come elemento identitario dell'azienda.

Il tutto utilizzando come driver il nostro essere convintamente e orgogliosamente espressione del Made in Italy, simbolo riconosciuto di un lifestyle di altissimo profilo. Tutto questo ci porta inevitabilmente alle nostre strategie di internazionalizzazione per consolidare La Scolca sui mercati classici e posizionarsi sui Paesi emergenti come Kazakistan, Centro America e Turchia, dove cresce sempre di più l'interesse per i vini premium tricolore.

Sono stati lanciati nuovi vini ultimamente?

Un nuovo progetto presentato al Vinitaly 2023 che ha visto nascere un vino bianco Low Alcohol e Low Calories, certificato sostenibile ed interamente con packaging recycled con partner del progetto Nomacorc e Sanfaustino

Un messaggio che si sente di dare ai fedeli appassionati di vino che scelgono La Scolca?

Semplicemente quello di continuare a premiare i nostri sforzi e di diventare i nostri ambasciatori.

