

Alla scoperta del vino nelle Cantine Ferrari

Pubblicato: Sabato 26 Gennaio 2019



Alcune **Cantine italiane** hanno cominciato da alcuni decenni a modificare il loro lavoro quotidiano, alla ricerca dell'eccellenza. Un chiaro esempio di questo genere sono le **Cantine Ferrari** a Trento. Si tratta dell'eredità lasciata da Giulio Ferrari a Bruno Lunelli, un amante dei vini che ha avuto la fortuna di acquistare una cantina e un'azienda agricola. Oggi le Cantine Ferrari si possono visitare, prenotando direttamente sul sito dell'azienda.

La storia delle Cantine Ferrari

Era il lontano 1902 quando Giulio Ferrari decideva di **dedicarsi alla produzione di vino**, seguendo i grandi artigiani della tradizione francese. Anche in Italia viene importato il metodo classico, che ancora oggi, **attraverso rigorosi disciplinari**, viene utilizzato a Trento e nelle cantine italiane in cui si producono bollicine di qualità. L'idea di Giulio Ferrari era quella di mantenere alta la qualità ad ogni costo, evitando le passioni e le mode del momento. Per fare questo prepara vitigni, pianta vigne e acquista macchinari. Quando vede avvicinarsi l'età più avanzata, essendo senza eredi, decide di vendere la sua azienda a Bruno Lunelli, un enotecario di Trento.

Le cantine Ferrari oggi

Stiamo parlando di una delle cantine **più conosciute d'Italia**, insignita negli anni di titoli di vario genere, che premiano la cantina stessa e anche ogni singola etichetta. Alcune hanno ottenuto diversi premi nel corso degli anni, fino ad arrivare a innumerevoli premi per uno dei vini più pregiati prodotti dalla Ferrari di Trento. Siamo parlando di una cantina che ha deciso di riqualificare interamente le proprie vigne pochi anni fa, ottenendo per tutte la certificazione di produzione biologica. Ma anche di

appassionati di vino, che hanno saputo negli anni **coniugare l'attenzione alla tradizione** alla tensione verso l'innovazione.

I tour in cantina

Sono disponibili diversi tipi di tour presso le cantine Ferrari, **di diversa durata e con diversi livelli di approfondimento**, offrendo quindi diverse esperienze. Si tratta di visite di gruppo, che partono in genere con un minimo di 2 partecipanti, facilmente accessibili in qualsiasi periodo dell'anno. Durante ogni singolo tour si potrà godere dell'assaggio di alcune etichette, partendo dal Brut e dal Perlé, per arrivare ai grandi vini riserva, invecchiati per molti anni prima di essere immessi sul mercato.

La visita

Le visite si svolgono durante la settimana, **dal lunedì al sabato**; eccezionalmente, durante il mese di dicembre, si possono [prenotare](#) visite anche per la giornata di domenica. Nel corso del tour si ha la possibilità di visitare le zone più riservate delle cantine, dove le bottiglie sono conservate a riposare per anni prima di diventare vino Ferrari. Le visite durano circa un'ora. Da notare che all'interno delle cantine vi è, per tutto l'anno, una temperatura controllata, di circa 12°C. Meglio quindi portarsi l'abbigliamento più adatto.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it