

Trentodoc, lo spumante metodo classico “figlio” delle Dolomiti

Capodanno si avvicina e per il count down le bollicine di alta quota del **Trentodoc**, il metodo classico italiano nato sulle **Dolomiti**, possono essere una valida alternativa alle blasonate bollicine francesi. Con poco più di un secolo di storia e a 26 anni dal riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata, il Trentodoc è una delle più apprezzate alternative italiane allo **Champagne**. Produzione di nicchia, viticoltura eroica e una forte identità sono le carte vincenti di queste bollicine di montagna capaci di attrarre sempre di più i **wine lovers** di tutto il mondo.

Il Trentodoc ha saputo esaltare fin da subito la forte identità territoriale che contraddistingue queste bollicine di montagna unendo le 54 cantine (e 189 etichette) alleate nel **Consorzio Trentodoc**. Il risultato è un prodotto riconoscibile grazie alle sue caratteristiche distintive determinate dalle diverse altitudini (l'altitudine media dei vigneti si trova intorno ai 450 metri), dal microclima fresco e temperato che influisce sull'acidità dell'uva e dall'effetto termoregolatore dell' "Ora del Garda" (il vento con effetto termoregolatore, fondamentale per la viticoltura, che soffia dall'omonimo lago), dalle forti escursioni termiche tra giorno e notte e, infine, dal terreno caratterizzato a una forte componente calcarea e pietrosa.

La produzione di Trentodoc inizia nel 1902 con la capacità visionaria di **Giulio Ferrari**, studente all'Imperial Regia Scuola Agraria di San Michele, di identificare le analogie rispetto al territorio dello champagne e replicare in quota il metodo di produzione delle bollicine francesi. Le Cantine Ferrari, sono poi passate negli Anni '50 alla famiglia

Lunelli, mentre le orme di Ferrari sono state seguite da numerosi altri viticoltori tanto che, nel 1984, è stato fondato l'Istituto Trento Doc per la promozione delle bollicine di montagna, nel 1993, si è arrivati al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata Doc "Trento", la prima Doc riconosciuta in Italia riservata a un metodo classico e la seconda al mondo dopo lo Champagne.

Oggi la produzione di Trentodoc è affidata al disciplinare che fissa canoni e controlli lungo la filiera a cominciare dai territori dedicati che comprendono la Valle dell'Adige, la Valle di Cembra, la Vallagarina, la Valle del Sarca, la Valsugana e le Valli Giudicarie, incidendo praticamente sul territorio della provincia. Quanto alle uve dalle quali si ottiene il Trentodoc sono lo **Chardonnay** che dona longevità, eleganza e carica aromatica; il **Pinot nero** a cui si deve il bouquet fruttato; il **Pinot bianco** e il più raro e il **Pinot meunier**, in grado di adattarsi a qualsiasi terreno. La vendemmia è svolta manualmente ed è in genere anticipata rispetto a quella di uve legate alla produzione di vini fermi per assicurare il giusto equilibrio tra acidità e zuccheri.

Secondo quanto previsto dal disciplinare, il "vino base", dopo l'introduzione di lieviti e zuccheri selezionati, è affidato a una lenta maturazione in bottiglia, che varia da un minimo di 15 mesi a un minimo di 36 per la riserva ma arriva fino a 10 anni sui lieviti per i Trentodoc più raffinati ed evoluti. Rispetto al sentire comunque che vuole le bollicine un prodotto da godere giovane, sono numerose le cantine che stanno sperimentando affinamenti sui lieviti sempre più prolungati per esaltare la ricchezza e la lunga vita del prodotto. I nuovi trend intrapresi negli ultimi anni dal Trentodoc sono infatti legati a tempi e forme di affinamento. La cantina **Cesarini Sforza**, ad esempio, fondata nel 1974 da Lamberto Cesarini Sforza, conserva per ogni annata mille bottiglie magnum per verificare l'evoluzione del prodotto nel tempo. In un caso, quello dello spumante Lagorai prodotto

dalla cantina **Romanese** (Trento), l'affinamento avviene in acqua, nel Lago di Levico (bandiera Blu d'Europa) dove, a partire dal 2013, 2.000 bottiglie (Dosaggio Zero Lagorai, 100% Chardonnay) riposano per 500 giorni chiuse in quattro gabbie d'acciaio a venti metri di profondità e il vino acquista un perlage con bollicine più cremose e più fini. La temperatura costante del fondale del Lago di Levico, una sorta di cantina naturale, intorno ai sette gradi permette al vino di maturare sui lieviti nelle migliori condizioni anche grazie alla pressione esercitata dall'acqua sul tappo. Un metodo di eccellenza che deve le sue origini al ritrovamento, 10 anni fa, nel Mar Baltico di un antico galeone carico di bottiglie di champagne invecchiate sul fondale marino per oltre 300 anni. È stato proprio questo ritrovamento storico che ha spinto i fratelli Romanese a provare una nuova strada che unisce enologia, territorio e natura.

Tra i trend in crescita nel mercato delle bollicine di montagna, aumentano poi le richieste di **dosaggio zero** (pas dosé o, per chi preferisce, nature), ovvero lo spumante a cui alla fine dell'affinamento in bottiglia, dopo la fase della sboccatura, non viene aggiunto nient'altro (in caso contrario la bottiglia viene rabboccata con il "liquer d'expédition" che costituisce una ricetta segreta per ogni cantina e può evidentemente intervenire sul vino). Le Cantine Revì, fondate nel 1982 da Paolo Malfer ad Aldeno, sono tra i pionieri questo ambito per cui utilizzano uve Chardonnay e Pinot nero. In ascesa anche le vendite di millesimati (prodotto con uve di una singola annata) e rosé.

Vicepresidente dell'Istituto Trentodoc è Carlo Moser, figlio di quel **Francesco Moser** che ha fatto sognare l'Italia intera a cavallo di una bici, campione del mondo, recordman dell'ora (e non è un caso che una delle etichette dell'azienda sia il metodo classico Brut 51,151 dal numero di chilometri percorsi in un'ora il 23 gennaio 1984) e vincitore di 273 corse su strada per professionisti. Viticoltori da generazioni,

Francesco e il fratello Diego hanno acquistato Maso Villa Warth nel 1979 e da lì hanno avviato la produzione di bollicine di montagna (e non solo) e hanno allestito una sala con bici e trofei dello "Sceriffo".

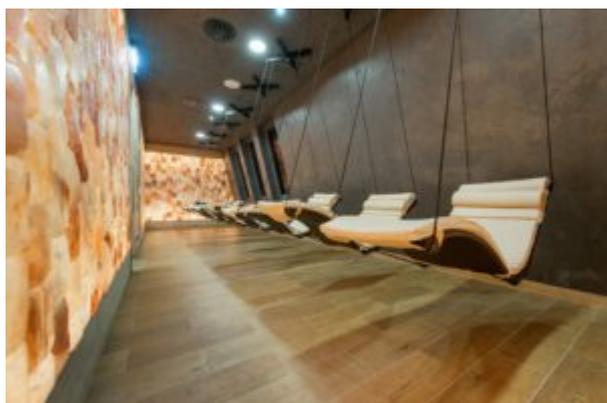
Chi vuole saperne di più su questa realtà così unica (il Trentodoc è la sola area di produzione di bollicine di montagna) e distintiva può programmare un week end lungo o, meglio ancora, una vacanza a Trento e dintorni, magari iniziando da **Palazzo Roccabruna**, nel centro del capoluogo di provincia, sede dell'enoteca del Trentino. Quasi tutte le 53 cantine prevedono visite guidate e percorsi di degustazione che permettono di comprendere meglio il territorio e le sue realtà. Meglio tuttavia informarsi in anticipo sugli orari e prenotare per non rischiare di rimanere a bocca asciutta. Le Cantine Ferrari prevedono addirittura sei proposte di tour per un minimo di due persone e con prezzi compresi, a seconda dei prodotti degustati, tra i 15 e i 48 euro. Per una giornata indimenticabile si può poi abbinare (a iniziare da 70 euro a persona), la visita alla cinquecentesca **Villa Margon**, sede di rappresentanza dell'azienda, e una sosta alla Locanda Margon dove si possono gustare i piatti stellati di Alfio Ghezzi. Pedrotti organizza invece visita in cantina e degustazioni a partire da 12 euro fino a 44 euro; Endizzi propone pacchetti a partire da 10 fino a 26 euro; **Cantine Monfort** da 5 a 20 euro a testa; Maso Martis da 7 a 20 euro. Le 53 meritano tutte di essere scoperte, ognuna infatti ha una sua storia, i suoi valori e i suoi prodotti da raccontare. E sono storie speciali, come il territorio da cui nascono.

Aqua Dome, un'oasi di benessere in quota

Circondato dai ghiacciai tirolesi, l'Aqua Dome è un'oasi del benessere alpino grazie ai suoi 22mila metri quadrati votati al relax dove trascorrere una vacanza andando alla scoperta di questo angolo di Austria, a meno di un'ora da Innsbruck e mezz'ora dalle piste di Sölden dove ha sciato persino James Bond (a cui non a caso è dedicato un museo).



Il centro termale di Aqua dome sorge all'inizio della valle del Längenfeld ed è subito riconoscibile grazie al design futuristico delle sue vasche esterne e, in particolare, delle sue tre "navicelle spaziali", piscine termali che pare galleggino nell'aria, dove si possono alternare getti idromassaggio, acqua solforosa e vasca salina (con un contenuto di sale al 5%).



Qui all'Aqua Dome la *remise en forme* è completa grazie alle dodici vasche e ai tre piani di idromassaggi, cascate, saune e bagni di vapore di ogni tipo e temperatura, stanze al sale e bagni remineralizzanti. Il percorso ideale inizia nel cuore di Aqua Dome, nel "duomo termale", una gigantesca cupola di cristallo dove ci si rilassa circa tra idromassaggi e getti e ci si lascia trasportare dall'acqua verso le vasche esterne. Si prosegue poi verso il "Gletscherglügen" dove tra saune al fieno, panoramiche o finlandesi, piscine salina circondate da pareti di sale, piscine e bagni di vapore alle erbe, accompagnati da *Aufguss* (gettata di vapore), effetti di luce o aromi speziati, e infine oasi relax, ognuno può trovare la ricetta del benessere più adatta per sé. Volendo poi si possono ammirare le luci del crepuscolo in accappatoio, magari sorseggiando delle bollicine in uno dei tre bar del centro, per poi scivolare nell'acqua termale ammirando le luci colorate di quest'oasi di benessere e la stellata che si stende sulle cime dell'Ötztal. Per una vacanza indimenticabile infine si può scegliere di soggiornare presso le terme raggiungibili dalle camere grazie a un percorso riscaldato sotterraneo. Gli ospiti dell'hotel, una struttura a cinque stelle, hanno accesso anche a un'area termale riservata, Aqua Dome 3000, da cui si gode un suggestivo paesaggio sui ghiacciai tirolesi.



Un brindisi a tutta Bottega

Nel mondo, dai duty free alle compagnie aeree, si brinda con i vini Bottega resi iconici dalle bottiglie metallizzate delle bollicine. Un packaging che come raccontato dal capo azienda Stefano Bottega “non è mai stato un artificio fine a se stesso, ma uno strumento per comunicare la qualità del prodotto”. In particolare, le bottiglie metallizzate, in particolare la Gold, richiamano Venezia e la sua raffinata eleganza: una bellezza assoluta e mai stucchevole. “Questa bottiglia ha dato prestigio al Prosecco Doc” sostiene l'imprenditore che poi ricorda come “Le due bottiglie sorelle, Rose Gold e White Gold, contengono nell'ordine un Pinot Nero spumante vinificato rosè e un uvaggio Venezia Doc, nuova denominazione compresa tra le colline di Conegliano e la laguna di Caorle”.

L'idea di proporre un percorso di innovazione anche nella presentazione stessa delle bottiglie nasce tuttavia per Bottega nell'universo della grappa per cui era stata adottata una bottiglia in vetro soffiato per trasmettere un concetto di preziosità del distillato. La grappa spray è nata per regalare l'emozione fuggevole di un assaggio olfattivo, in conformità con l'adagio che la grappa si “assaggia prima di tutto con il naso”. La Grappa Riserva Privata Barricata con l'originale bottiglia a base quadrata e l'etichetta che si sviluppa su due facce ha vinto numerosi premi, tra cui nel 2010 l'Etichetta d'Oro del Vinitaly 15th International Packaging Competition”.

E in effetti Bottega nasce nel mondo della grappa 42 anni fa per poi entrare nell'universo variegato del vino a partire dal 1992. A raccontarlo è lo stesso Stefano Bottega oggi a capo dell'azienda: “L'azienda nasce come distilleria e ancora oggi

sento che le mie radici affondano nelle vinacce da cui deriva la grappa. Tuttavia quello della distillazione è un mondo circoscritto che ha spinto me e la mia famiglia ad approcciare il vino che con la grappa condivide la stessa origine. E dalle colline di Conegliano il primo passo non poteva che essere il Prosecco che nei primi anni '90 non aveva ancora conosciuto il boom attuale, ma era soltanto uno dei tanti vini spumanti del panorama enologico italiano. La crescita del Prosecco e di pari passo quella dell'azienda ci hanno consentito di diversificare e di produrre, oltre a molti altri vini anche i grandi rossi della Valpolicella (Amarone e Ripasso) e della Toscana (Brunello di Montalcino, Bolgheri, Chianti). In Valpolicella, a Valgatara, abbiamo una nuova cantina di proprietà, di cui abbiamo appena terminato la ristrutturazione, conservando l'architettura storica dell'edificio".

La famiglia Bottega è entrata nel vino nel 1992, dapprima commercializzando il Prosecco prodotto da terzi. Nel 2007 con l'acquisizione della sede a Bibano di Godega e di 10 ettari di vigneti coltivati a Prosecco ha iniziato a produrre nella propria cantina che oggi conta oltre 100 autoclavi. Negli ultimi anni nuove acquisizioni a Vittorio Veneto e a Follina hanno portato a 20 ettari i terreni vitati di proprietà nella zona del Prosecco. Nel 2018 è stata aperta la cantina di proprietà a Valgatara in Valpolicella. Sempre dal 2018 è in funzione un'altra piccola cantina a Vittorio Veneto destinata alla produzione del tradizionale Prosecco Colfondo. Dal 2009 ha in gestione diretta a Montalcino una cantina dove vengono prodotti Brunello di Montalcino, Rosso e Sant'Antimo. Oggi oltre ai vini e alle grappe, il portafoglio di Bottega conta anche Limoncino, liquori a base frutta e crema e gin grazie a cui copre quasi completamente la gamma del beverage ed esporta prevalentemente in Canada, Germania, Uk, Olanda, Svizzera, Usa, Giappone e Scandinavia.

Tra i progetti più innovativi una particolare attenzione

meritano i “Prosecco Bar”, un concept ideato da Bottega con la finalità di esaltare le eccellenze del nostro Paese . Nello specifico viene riproposta la filosofia del bacaro veneziano, ovvero di un’osteria informale, dove i cibi vengono presentati sia come “cicheti”, ovvero stuzzichini da consumare al bancone, sia come piatti più strutturati da servire ai tavoli. L’abbinamento con il Prosecco, privilegiato per la sua versatilità, e con altri vini italiani chiude il cerchio. Bottega Prosecco Bar è quindi un’evoluzione di questa filosofia, che estrapolata dalla realtà veneziana, è riproducibile in tutto il mondo. L’asse portante del progetto è il “Perfect Match”, ovvero l’abbinamento ideale tra i cibi tipici delle cucine regionali italiane e i diversi vini proposti da Bottega.

Quanto infine al vino preferito, l’imprenditore non ha dubbi: è il Pas Dosé Millesimato Stefano Bottega, un vino spumante, prodotto con metodo Charmat, che garantisce freschezza e facilità di consumo. Ha la sua cifra identificativa nel basso contenuto di zuccheri e nella prolungata persistenza aromatica, in quanto ha origine da un equilibrato uvaggio che assembla un 80% di uve Glera, le stesse del Prosecco, con un 20% di Chardonnay. Viene spumantizzato in autoclavi d’acciaio, dove in presenza di lieviti selezionati si compie naturalmente l’intero processo di fermentazione. Si può quindi definire un “vino nature”, che accarezza il palato con una struttura essenziale, asciutta e al tempo stesso armonica. Un vino ideale da abbinare alle moeche, ovvero i granchi che tutto l’anno popolano la laguna veneta e che solo per poche settimane all’anno assumono lo stato di moeca, abbandonando nel periodo di muta il vecchio carapace. La tradizione vuole che le moeche si mangino fritte accompagnate da una polentina bianca morbida.

Tutti i trend della nuova stagione dello sci

A Sant'Ambrogio, come da tradizione, si accende l'albero di Natale e prende ufficialmente il via la stagione degli sci e della neve, una stagione sempre più rivolta a un pubblico trasversale. Non solo amanti di sci e snowboard in tutte le loro declinazioni, ma anche sportivi da divano che apprezzano la dolce vita sulla neve oltre che e fan dell'adrenalina a caccia di novità sempre più emozionanti. Magari anche fuori dalle classiche rotte perché Cortina, Courmayeur e l'Alta Badia, tra gli altri, sono una garanziama si può anche sperimentare unendo, ad esempio, arte e sci in Iran grazie ai comprensori come Darbandsar sulle montagne **Alborz** a 60 km da Teheran o in sulla **Sierra Nevada** in Spagna dove le piste sono a 30 chilometri o facendo rotta verso Sud dove la pausa in rifugio è a base di arrostitincini o si può sciare guardando, all'orizzonte, il mare o i lapilli dell'Etna.



Sci in notturna sulle piste del Corvatsch a St Moritz

Per chi poi cerca ritmi più lenti ad Andalo, sulle Dolomiti del Brenta, ci si dedica a corsi di yoga e sci mentre nel comprensorio di **Corviglia**, in Engadina, è stata inaugurata la prima pista al mondo dove si pratica yoga (pista Paradiso), un percorso lungo il quale sono stati sistemati dei pannelli che dividono la discesa in tappe con la proposta di esercizi da

far ovviamente sci ai piedi. Sulla pista del Corvatsch invece ogni venerdì sera si alternano piste a pause in rifugio illuminati dalla luce delle stele sopra St Moritz.



Santa-Cristina-serale-con-Sassolungo-e-Pista-Sasslong-Foto-Matteo-Sala

SKYFLY, SNOWFER E SLEGD OG Ecco quindi che accanto alle classiche discipline della neve si affiancano corse nei boschi su una slitta trainata da una muta di cani come la **Grande Odyssée Savoie Mont Blanc** che a gennaio, per sette giorni, attraversa 750 chilometri e 22 località tra Savoia e Alta Savoia o fughe nella neve a bordo di una fat bike, magari elettrica per fare meno fatica.



Sci di fondo a Courchevel

Per chi ama l'adrenalina poi le novità in quota sono sempre più elettrizzanti come le "Alpine Coaster", sorta di montagne russe direttamente sui versanti come le **Alpine Coaster Klausberg-Flitzer** o quelle presenti sul Latemar o a

Bardonecchia; le zipline da vertigine dove provare a “volare” sull’intero territorio imbragati a cavi d’acciaio (come la **Skyfly di Ischgl** che permette di tornare a valle volando a 50 metri di altezza e con una velocità che arriva fino agli 84 chilometri o la zipline di a Limone in Piemonte dove si corre su un percorso di 2410 metri con un dislivello di 560); le proposte di snowkite (farsi guidare, sci ai piedi, da un aquilone in genere su un altipiano come quello di Campo Imperatore) o di **snowfer** (farsi guidare da una vela su un lago ghiacciato); fughe a cavallo nelle foreste del Parco naturale Adamello Brenta o in heliski al Colle del Lys per poi provare l’ebrezza di circumnavigare il Monte Rosa.



Foto Panorama-Seceda Foto
Werner Dejori

Aumentano poi le offerte di skisafari alla scoperta di un territorio, ovviamente sci ai piedi, come i dieci giorni a caccia del tramonto più suggestivo delle Dolomiti con bagagli a seguito o le proposte guidate tra i 22 comprensori austriaci (dal Tirolo alla Stiria) e i 2750 chilometri delle **Kitzbüheler Alpen** accessibili con la Super Ski Card. A iniziare da KitzSki Kitzbühel dove cresce l’attesa per la nuova Fleckalmbahn, l’impianto più veloce del mondo (7,5 metri al secondo) con gli interni firmati da Pininfarina. A **Courchevel**, nel comprensorio delle 3 Vallées, si può poi persino imparare a guidare un gatto delle nevi (courchevel.com), mentre in Svizzera, oltre a dormire in igloo dotati di ogni comfort a Zermatt, Davos e Gstaad (iglu-dorf.com), si può imparare a costruirli. Non solo con l’avvio della stagione nelle località più glamour delle Alpi sono proposti tornei di polo, golf o pallavolo sulla neve. Come a St Moritz dove sono in programma la 36° **Snow Polo World Cup** (dal 24 al 26 gennaio) e a febbraio

le corse dei cavalli.



Foto Alpine-Coaster-SkiArena-Klausberg-@Heckmair-.jpg

DOLCE VITA IN QUOTA Non mancano gli appuntamenti all'insegna della Dolce Vita, dall'alta cucina, alle degustazioni guidate, fino alla musica passando da centri termali sempre più emozionanti come i **Qc Terme** della Val di Fassa, di Près Saint Didier/Courmayeur e Bormio o l'**AquaDome** un universo con 11 piscine termali comprese tre esterne simili a coppe di champagne a pochi di chilometri di distanza da Soelden, le piste di 007.



QC Terme Bormio Bagni Vecchi, per una pausa dopo lo sci

A **Ischgl**, il tempio dell'après ski, dei concerti e dei party a un'ora da Innsbruck, la stagione si chiude il 2 maggio con la celebrazione dei 25 anni dell'evento "**Top of the Mountains**" a

2320 metri nell'arena naturale dell'Idalp. A **St. Moritz** si fa festa dal 13 al 15 dicembre con musica, eventi che affiancano la gara di Coppa del Mondo di sci alpino femminile. Da non perdere, il 14 dicembre, il concerto gratuito di **Alvaro Soler** atteso, dalle 19.00 in piazza Rosatsch.



Leitner Lounge a
La Villa. L'Alta
Badia non è solo
sci

La Val di Fassa triplica gli appuntamenti di dicembre con l'iniziativa "**RDS – Play the Winter – Val di Fassa**": il 7 e 8 dicembre nella skiarea Ciampac di Alba di Canazei, 14 e 15 dicembre nella skiarea Catinaccio di Vigo e 21 e 22 dicembre nella skiarea San Pellegrino di Moena. La musica torna protagonista anche a fine stagione quando dal 21 marzo all'11 aprile, prende vita sulle terrazze di alcuni dei rifugi più panoramici, il ritmo del "Val di Fassa Panorama Music": dieci concerti (concentrati nei week end) per dieci rifugi che fanno rimbalzare, da una skiarea all'altra, l'eco del country che caratterizza la quinta edizione.



Igloo a Gstaad

L'alta cucina in quota ha un indirizzo ben preciso anche se in quasi tutte le località più glamour delle Alpi oramai vanno di moda festival dedicati a un pubblico gourmet. L'Alta Badia è meta d'elezione: qui infatti vi è il più alto numero di cucine stellate in quota. E, proprio in questi luoghi, l'inizio della stagione è celebrato con la gara di Coppa del Mondo sulla pista della Gran Risa a La Villa. Qui, sulla finish line dell'evento, **Leitner Ropeways** apre le porte (dal 21 al 23 dicembre) a una lounge dove chef stellati e promesse emergenti si alternano ai fornelli per i tre giorni. Da non perdere anche 0 l'edizione invernale del **Trentodoc sulle Dolomiti** che, a febbraio (13-16 a Madonna di Campiglio e 20-23 Val di Fassa), coinvolge le 54 cantine di bollicine di montagna associate all'Istituto.

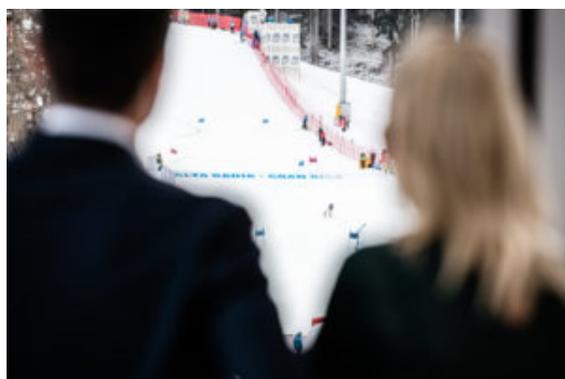


Alagna, paradiso dello sci
free ride

IN ROTTA VERSO SUD Si scia, bene, anche a Sud e spesso con molta più neve naturale rispetto alle forse più tradizionali regioni del Nord Italia. E le vacanze invernali possono

rappresentare un ottimo punto di partenza per scoprire territori, tradizioni e culture da una prospettiva diversa, magari mangiando arrostiticini a bordo pista o il mare all'orizzonte.

A cominciare dalla **Montagna Pistoiese**, a metà strada tra Firenze e Bologna, che, per secoli, ha rappresentato l'unico valico di passaggio dell'Appennino tosco -emiliano. Lo stesso generale cartaginese Annibale, nel 217 a.C. durante la seconda guerra punica, avrebbe attraversato per muovere da Piacenza verso Sud e che oggi è celebrato da un impianto di risalita e da una pista rossa nel comprensorio dell'Abetone dedicata al comandante cartaginese. Proprio all'**Abetone** hanno mosso i primi passi sulla neve icone sportive come Zeno Colò, oro olimpico a cui sono dedicate ben tre piste, Vittorio Chierroni, Celina Seghi e, più recentemente, Giuliano Razzoli. Il comprensorio offre una cinquantina di chilometri di tracciati tra i 1.385 metri di altezza del fondovalle e i 1.940 dell'Alpe Tre Potenze da cui lasciare correre lo sguardo fino a Firenze. Ma l'Abetone non è solo natura, sci, cultura, buona tavola e party (con il Full Moon Party, con discesa in notturna, previsto nelle notti di luna piena). D'inverno si può esplorare il parco con ciaspolate guidate (il sabato e la domenica), camminare su itinerari di nordic walking nei boschi innevati e praticare sci di fondo su 18 chilometri di tracciati.



Alta Badia_SWC Leitner
Ropeways VIP Lounge_by Alex
Moling (2)

Si scia poi anche sul **Gran Sasso**, un gigante di pietra che sfiora i 3mila metri e domina la costa Abruzzese punteggiato da minuscoli borghi medievali spesso palcoscenico di molti file. Come **Rocca Calascio**, un minuscolo borgo medioevale sovrastato da una rocca millenaria dove sono state girate scene di cult come "LadyHawke" e "Il nome della Rosa". Qui sul "**piccolo Tibet**", come è conosciuto Campo Imperatore, il vasto altipiano che sovrasta i borghi di tra Castel del Monte, Santo Stefano di Sessanio e Calascio e immortalato tra l'altro in "...Continuavano a chiamarlo Trinità", si scia su 13 chilometri di tracciati sotto il Corno Grande e il Calderone, il ghiacciaio più meridionale d'Europa e su sessanta chilometri di tracciati agli amanti del fondo tra cui si distinguono i percorsi nei pressi di Castel del Monte, pittoresco borgo dagli stretti passaggi lastricati sospeso tra le vette del Gran Sasso e la valle del Tirino. È la meta per gli appassionati di snowkite, di sci d'alpinismo che da qui possono intraprendere la traversata del Gran Sasso e per i patiti dello sci fuori pista che trovano nei caratteristici canali numerose opportunità per divertirsi avvolti da una neve "powder" che vanta una consistenza ancora più leggera rispetto ai fiocchi del Nord Italia grazie alla vicinanza al mare.



Emozioni forti si provano poi sull'**Etna**, un luogo dove finisce la natura, modificata negli anni dalle colate di lava del vulcano, e inizia il mito. Con 3.343 metri di altitudine e i 50 chilometri di diametro, l'Etna domina sull'intera Sicilia e

la sua inconfondibile forma a cono si staglia nitida già dal Continente, dallo Scilla e Cariddi, o, e si preferisce, dallo stretto di Messina. Sul vulcano attivo più alto d'Europa, a 150 chilometri dalla costa dell'Africa, si scia guardando il mare in ben due aree che offrono anche anelli da fondo e itinerari per sci d'alpinismo, un'esperienza quasi unica.



Trentodoc & Sci

CAMERE CON VISTA: UNA MONTAGNA DI OFFERTE

Per chi sceglie la prima neve (fino alle festività natalizie e, in genere a gennaio dopo l'Epifania), non mancano offerte particolarmente interessanti per provare tutte le novità della stagione.

A cavallo tra Piemonte e Val D'Aosta, nel comprensorio che unisce **Alagna, Gressoney, Champoluc e l'Alpe di Mera** (che in futuro fungerà da ponte per il comprensorio di Cervinia, Zermatt e Valtournanche) si parte con un'iniziativa da non perdere: "Sciare Gratis" valida dal 6 al 24 dicembre; dal 4 gennaio al 2 febbraio e dal 21 marzo al 14 aprile. Trascorrendo una vacanza di almeno tre notti in una delle strutture aderenti alla promozione, sarà possibile scoprire le piste del Monterosa Ski non a caso definite "freeride paradise", con uno skipass gratuito o scontato al 50 per cento

Anche **in Valtellina tra Santa Caterina e Bormio**, fino al 20 dicembre, per chi prenota un soggiorno di almeno quattro notti lo skipass per scoprire le prossime piste olimpiche è

gratuito. **All'Hotel Sport di Santa Caterina** (hotelsport.info), a pochi passi dai 40 chilometri di piste del comprensorio, fino al 21 dicembre, quattro notti in mezza pensione in camera doppia costano 260 euro a testa. Qui il "gusto per la tradizione" regna sovrano: dalla reception alle camere, i legni e la pietra richiamano la tradizione alpina, alle pareti le riproduzioni di antiche cartoline testimoniano il fervore che da oltre un secolo anima la Valfurva e in cantina una preziosa collezione di vini d'epoca.

In Valle Aurina, i 74 chilometri di piste delle skiaree di Klausberg e Speikboden (Skiworld Ahrntal) sono facilmente raggiungibili dal **Wellness Refugium & Resort Hotel Alpin Royal di San Giovanni** (alpinroyal.com). Con l'offerta "Giorni skipass gratis", dal 1° al 20 dicembre 2019 e dal 6 gennaio al 2 febbraio 2020, 4 notti con trattamento Royal inclusive e uso dell'area Wellness & Spa, lo sci safari nell'area Klausberg, lo skipass per 3 giorni per il comprensorio sciistico Skiworld Ahrntal (Klausberg & Speikboden), una corsa sull'Alpine Coaster Klausberg Flitzer, le montagne russe più lunghe delle Alpi Italiane, partono da 452 euro a persona. È compresa l'HolidayPass Premium per usare in modo illimitato tutti i mezzi pubblici in Alto Adige e partecipare ad un ricco programma di attività.

In Trentino, sulle Dolomiti del Brenta il **Solea Boutique & Spa Hotel di Fai della Paganella** (hotelsolea.com), propone la "Settimana bianca al Solea 4 = 3 e 7 = 5" dal 6 al 19 gennaio 2020, con un soggiorno di almeno 4 pernottamenti, una notte è in regalo, restando una settimana le notti in omaggio sono 2. È inclusa pensione $\frac{3}{4}$ e l'accesso al centro benessere. Prezzi a partire da 625 euro a persona per una settimana e da 375 euro per 4 giorni.



My Arbor, un hotel tra gli alberi per sciare sulle piste di Plose (Bressanone)

Sulle Dolomiti, tradizionalmente, la stagione parte con una formula davvero ghiotta valida fino al 21 dicembre: una giornata di soggiorno, sci sui 1200 chilometri del **Dolomiti Superski** e noleggio attrezzatura in omaggio oggi quattro, oppure otto giorni al prezzo di sei.

In Val d'Isarco, al **My Arbor – Plose Wellness Hotel**, l'albergo sugli alberi che domina Bressanone a pochi minuti dai 40 chilometri di piste di Plose, dal 3 novembre al 21 dicembre 2019, il pacchetto "4=3 periodo prenatalizio" costa 522 euro a testa ed è comprensivo di: quattro pernottamenti al costo di tre, buffet di colazione fino a Mezzogiorno, cena *My way to eat* con due menù tra cui scegliere le portate, il numero e l'ordine delle stesse, Cena *My way to eat* a Bressanone a scelta dal menù nel ristorante gourmet Grissino in centro città, aperitivo di benvenuto, accesso al centro benessere **Spa Arboris** di 2.500 mq, programma sportivo, BrixenCard. Si tratta di una nuova struttura costruita su palafitte tra le cime degli alberi che regala la sensazione di essere accolti proprio **in un nido sospeso tra i rami** e con vista sulle montagne. Il **My Arbor – Plose Wellness Hotel** è inoltre parte del circuito dei Vinum Hotel e mette a disposizione degli ospiti **3 degustazioni di vini a settimana con 3 sommelier**, una carta dei vini con **300 etichette** conservate nella cantina di proprietà.



Posta hotel a Corvara, un eden per lo sci , la spa e l'alta cucina

In Alta Badia, all'**Hotel Posta Zirm di Corvara** (postazirm.com), proprio dietro agli impianti del Col Alt da cui intraprendere il SellaRonda, quattro notti al prezzo di tre partono da 576 euro a testa in doppia in mezza pensione. Qui le tradizioni ladine alle spalle oggi si declinano all'insegna del benessere con un'attenzione particolare riservata alla cucina vegana e del feng shui grazie a una zona benessere dedicata di oltre mille metri quadrati.

In Alta Val Pusteria, il **Romantik Hotel Santer** di Dobbiaco (romantikhotels.com) unisce la comodità a un paesaggio senza rivali. La struttura infatti si trova a pochi metri dalla stazione ferroviaria dalla fermata dello Sci Pustertal Express che, in pochi minuti ai vicini impianti delle Dolomiti Tre Cime (Monte Elmo che festeggia quest'anno un nuovo impianto e Croda Rossa) e a Perca al Plan del Corones. Gli ospiti dell'hotel hanno a disposizione l'Holidaypass con cui spostarsi gratuitamente sui mezzi pubblici (treni e pullman) dell'Alto Adige per tutta la durata del soggiorno. Con la proposta "Dolomiti Super Premiere 3 Zinnen" dal 7 al 22 dicembre 2019, 4 notti sono al prezzo di 3 e 8 al prezzo di 6.

I prezzi a partire da 118 euro per persona al giorno con trattamento di mezza pensione in camera matrimoniale che scendono a 98 euro per soggiorni settimanali.

A San Vigilio, vera e propria mecca dello sci, l'**Excelsior Dolomites Life Resort** (myexcelsior.com) dal 5 al 20 dicembre 2019, con l'offerta Dolomiti Super Première 4=3, propone pacchetti a partire da 492 euro in camera doppia comprensivi di quattro pernottamenti al prezzo di tre (o otto al prezzo di sei), con trattamento "Pensione Gourmet Plus" (ricca prima colazione, buffet wellness a pranzo, merenda con dolci e selezione di tisane e cena con 4 menu a scelta), 4 giorni di skipass al prezzo di 3, accesso diretto alle piste da sci del Plan de Corones e Sellaronda, deposito sci interno con scaldascarponi e armadietto personale. Settimanalmente l'hotel, dotato di una skiroom con diretto accesso ai tracciati di Plan de Corones, organizza ciaspolate guidate, gita guidata con lo slittino, skisafari, gara di sci per grandi e piccini, festa con vin brulè e fiaccolata sugli sci. Il resort ha inaugurato lo scorso anno stanze d'autore, ideali per rilassarsi dopo le giornate sulla neve delle Dolomiti. Si tratta delle 16 camere deluxe e suite dell'Excelsior Dolomites Lodge, con la Dolomites Sky Spa per adulti di 500 mq e infinity pool con acqua a 32° sul rooftop. Le grandi pareti di vetro annullano la distanza tra interno ed esterno, con la sensazione di essere avvolti dalle cime dolomitiche innevate. C'è inoltre l'Outdoor Relax Lounge con caminetto e TV sport, un' ampia sauna panoramica, Forest la sauna a raggi infrarossi, terrazza Fanes, Dolomites Indoor Relax Room e spa Lounge.



Bad Moos, sci, terme e piste adrenaliniche sotto le Tre Cime

In Val Fiscalina al **Bad Moos-Dolomites Spa Resort di Sesto** (badmoos.it), in Val Fiscalina, la stagione 2019/20 inizia con lo **sconto** grazie al pacchetto **“Settimane speciali in inverno”**. L’offerta, valida **dal 5 al 22 dicembre 2019** e poi **dal 5 gennaio al 16 febbraio 2020**, e dal 1 marzo al 14 aprile prevede uno sconto del 4% sul prezzo della camera che raddoppia qualora si arrivi di domenica o lunedì. La Dolomiti Super Première, valida dall’8 al 22 dicembre parte da 494 euro a persona in trattamento di mezza pensione in camera doppia (quattro giorni al posto di tre). Dalla struttura **si può uscire già con gli sci ai piedi**: gli **impianti di risalita della Croda Rossa**, appena fuori dall’hotel, permettono di godersi le piste, sempre ben preparate, del **comprensorio sciistico Tre Cime Dolomiti**. Complessivamente: cinque montagne collegate, **110 km di piste** a innevamento garantito e di tutti i livelli di difficoltà, **31 moderni impianti di risalita**. La stagione invernale 2019/20 presenta la **nuova seggiovia a 8 posti Premium “Hasenköpfl”** sul Monte Elmo, che sostituisce quella a tre posti e rende più confortevole la risalita oltrea ad aprirsi su **uno dei panorami più spettacolari** del comprensorio, con vista sulla **Meridiana di Sesto**.



QC Terme Monte Bianco