

Trentino Wine 2010di Susi Bonomi e Paolo Valente | **Il Trentino si presenta all'affezionato pubblico di Milano per il consueto appuntamento con le eccellenze del territorio**

I moderni saloni dell'hotel Nhow di via Tortona si sono trasformati, per un giorno, in una vasta sala di degustazione nella quale numerosi produttori trentini hanno accolto il pubblico milanese.

Tre degustazioni guidate hanno completato il programma fornendo agli appassionati un privilegiato punto di osservazione dell'enologia regionale.

La prima degustazione, condotta da Davide Bonassi, degustatore AIS, ha messo a confronto due vitigni tipici: il Marzemino e il Teroldego Rotaliano.

MARZEMINO

Culla di questo vitigno è la Vallagarina in cui scorre l'Adige. I terreni, in grado di marcare profondamente le caratteristiche organolettiche del vino sono di origine vulcanica, risultato di un disfacimento di tufi e rocce basaltiche. La varietà

Marzemino è da considerarsi autoctona, perché qui ha trovato il suo territorio di elezione, anche se di provenienza orientale

(Asia Minore o Marzmin, un paese situato fra Carinzia e Slovenia). Tipica forma di allevamento è la pergola trentina che, staccandosi molto dal terreno, consente all'Ora, brezza pomeridiana proveniente da Sud, di allontanare l'umidità.

È il vino della quotidianità, piacevole e immediato, ma, nella versione Superiore, riesce ad esprimersi con maggiore complessità. Il Trentino DOC Marzemino è ottenuto da uve Marzemino Gentile o Comune, ampelograficamente distinto dal Marzemino Padovano, altro biotipo della stessa famiglia. Passato alla fama grazie al Don Giovanni di Mozart, l'"eccellente Marzimino" era in realtà un vino diverso: un passito.

I vini in degustazione provengono da due sottozone della Vallagarina che riescono a conferire al Trentino Superiore Marzemino particolari qualità. La sottozona Isera è la più estesa, con 36 ettari, mentre la sottozona dei Ziresi (da "ciliegia") conta solo 7 ettari vitati.

Trentino Superiore DOC Marzemino d'Isera Etichetta Verde 2007, Cantina d'Isera, Isera

Il colore è profondo, rubino con riflessi granata. Buona la consistenza. Al naso si articola in maniera intrigante, con un bouquet molto ricco, in cui spiccano piccoli frutti di bosco a bacca scura e viola appassita; il fondo speziato è indice di un terziario complesso che manifesta sensazioni di caffè e cioccolato chiudendo con una nota di mandorla amara. Fresco, caldo, con un tannino piacevole.

Trentino Superiore DOC Marzemino dei Ziresi 2007, Vivalis, Nogaredo

Colore concentrato, rubino ben saldo con riflessi ancora violacei. Buona consistenza. Al naso ha sensazioni più dolci del precedente: lampone, fragola, ciliegia ben matura. Un ritorno floreale di viola fragrante mostra in questo vino una evoluzione più lenta. Fresco, morbido, vellutato, rotondo con una tannicità che si distende delicatamente. Buon corpo, equilibrato, con un finale che recupera il fruttato.

TEROLDEGO ROTALIANO

È il vino principe del Trentino che nasce dai terreni sabbiosi e alluvionali della Piana Rotaliana, famosa per essere "il più bel giardino vitato d'Europa". Questo vitigno, che dal 1971 dà origine al vino DOC, si esprime al meglio sui terreni formati dai detriti del torrente Noce. Più in profondità si trovano sabbia, ghiaia e ciottoli che, consentendo un drenaggio ottimale, sono in grado di conferire alla zona caratteristiche simili a quelle collinari. Circondato da pareti rocciose che lo proteggono dai venti settentrionali e immagazzinano il calore del giorno per cederlo di notte, il Campo Rotaliano gode di un clima favorevole per la sana maturazione delle uve grazie anche all'Ora, il vento leggero

presente anche in Vallagarina. Il sistema d'allevamento è la classica pergola trentina, singola o doppia, che consente a questo vitigno di sfogare la sua vigoria.

L'origine del nome è sconosciuta: potrebbe derivare dalla varietà veronese Teroldola, ma che geneticamente è differente, oppure da "Tiroler Gold" cioè l'oro del Tirolo, dal nome con cui veniva chiamato a Vienna o, ancora, da un sistema di allevamento cosiddetto a "tirelle", con tutori vivi di gelso a cui veniva maritata la vite. Il Teroldego Rotaliano ha anche riscontri storici importanti, citato nelle cronache del Concilio di Trento del 1673 come un "vino muto che fa parlare". Intorno alla nascita di questo vitigno si narrano leggende curiose secondo le quali le prime viti di Teroldego germogliarono dalle gocce di sangue cadute sul terreno dopo l'uccisione di un drago da parte del Conte Firmian (l'"Hom de Fèr") o di un basilisco ad opera di San Gottardo, patrono di Mezzocorona.

Teroldego Rotaliano DOC Vigneto Lealbere 2007, Zeni, San Michele all'Adige

Ricco di colore, molto concentrato e profondo. Rubino con ancora riflessi violacei. Buona consistenza. Al naso è intenso, vinoso, fruttato con riscontro evidente di lampone e mirtillo maturi, quasi in confettura; una lieve nota di vaniglia. Presenti ancora sensazioni secondarie, fermentative. Fresco, caldo, rotondo in bocca, fine. Tannino appena accennato. Non molto persistente. Il 10% affinato in barrique per 6 mesi.

Teroldego Rotaliano DOC Sangue di Drago 2007, Marco Donati, Mezzocorona

Colore concentrato, rubino. Al naso è sottile, non facilissimo da cogliere, meno intenso del precedente, ma elegante. Fruttato, profumi terziari in evidenza con sensazioni di tostato, vaniglia, cioccolato. Tannino ben levigato con un passaggio in legno che si amalgama in modo interessante con le note fruttate. Affinamento in barrique di rovere francese 16-18 mesi e un ulteriore anno in bottiglia prima dell'uscita in commercio.

Teroldego Rotaliano DOC Diedri Vigneto "Bagolari" 2006, Dorigati, Mezzocorona

Colore fitto, rubino cupo, consistente. Naso abbastanza intenso, con base fruttata: lampone, mora di rovo, ciliegia, prugna, anche se prevale lo speziato: foglie di tabacco, sottobosco, tostato e un accenno di goudron. Si percepisce abbastanza nettamente il floreale: potpourri di fiori secchi, rosa canina. Fresco, caldo, ma anche austero, nervoso, con un tannino deciso. Lungo finale che lascia la bocca pulita. 12 mesi di affinamento in barrique, 6 mesi in acciaio e altri 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Teroldego Rotaliano DOC Riserva, 2006, Cantina Rotaliana, Mezzolombardo

Rubino che vira al granata. Le sensazioni si fanno evolute: corteccia, vegetale secco, pepe, note tostate. Frutta disidratata, prugne secche e potpourri di fiori secchi. Fresco, tannino lievemente ammandorlato, mediamente persistente. L'evoluzione di questo Teroldego, che chiude la degustazione, amalgama tutte le sensazioni con raffinatezza. 24 mesi di affinamento in barrique.

TRENTO DOC SPUMANTE METODO CLASSICO

La seconda degustazione ha visto la giornalista Licia Granello e il sommelier Roberto Agnesi introdurre e dissertare sulle caratteristiche degli spumanti metodo classico prodotti in Trentino, la famosa DOC Trento.

Lo spumante metodo classico trentino rappresenta il 35% della produzione nazionale e le cosiddette "bollicine di montagna" sono il vero vanto della viticoltura regionale. Tutto nasce dalla felice intuizione di Giulio Ferrari che nel 1902 trasferì la tradizione francese in terra trentina dove la latitudine è più bassa, ma l'altitudine di coltivazione più elevata.

Si dice che ogni terra produca secondo le caratteristiche della gente che vi vive ed è così che il Trento DOC è un vino diritto, rigoroso, schietto come la gente del Trentino, come la gente di montagna. Il Trento DOC non assomiglia a nessun altro spumante metodo classico. Ha una sua ben precisa identità.

Trento DOC Millesimato Pedrotti 2005, Pedrotti Spumanti, Nomi

90% Chardonnay, 10% Pinot nero. Si presenta brillante, giallo paglierino tendente al dorato. Al naso la frutta gialla e bianca si fondono alle note di lieviti e di fiori. Complesso, morbido, avvolgente con una decisa freschezza e sapidità. La discreta persistenza restituisce note agrumate.

**Trento DOC Riserva Cuvée dell'Abate 2004, Abate Nero, S. Lazzaro di Meano**

80% Chardonnay, 20% Pinot nero e bianco. Colore paglierino per un naso inteso, fruttato, floreale, erbaceo con riconoscimenti di pera e mela, lime e nocciola, note vegetali e anice stellato. Rotondo, equilibrato con note di agrume; non particolarmente persistente.

Trento DOC Methius Riserva 2003, Methius, Mezzocorona

60% Chardonnay, 40% Pinot Nero. Giallo paglierino con riflessi dorati, luminoso, perlage fine e persistente. Intenso, complesso, erbaceo, floreale di frutta gialla matura e banana, tostato con riconoscimenti di noccioline tostate, spezie orientali, curcuma. Fresco, elegante, fine, corposo, lungo nel finale, leggermente agrumato e ricco di miele.



Trento DOC Giulio Ferrari riserva del fondatore 2000, Ferrari F.lli Lunelli, Trento

100% Chardonnay. Giallo dorato brillante con straordinarie bollicine, fini, numerose e persistenti. Spuma compatta e persistente. Intenso, complesso, affascinante; frutta matura e secca, agrumato, pompelmo rosa, crosta di pane, miele e ancora spezie, cioccolata bianca, pepe bianco. Coinvolgente. Fresco, elegante, fine, lungo nello sviluppo in bocca, perfetto, persistente.

Le grappe sono state oggetto della terza degustazione. Ma questa è un'altra storia...



15 marzo 2010