



DEGUSTAZIONI

Trentino – Rebòro, territorio e Passione



di **Paolo Valente** pubblicato il 20 novembre 2022

Come spesso capita, un progetto prende forma da un'idea che parte da una osservazione.

Nel nostro caso, non una ma due sono le osservazioni.

Prima osservazione:

In Trentino, nella valle dei Laghi in modo particolare, vi è grande esperienza nell'appassimento delle uve per la produzione del Vino Santo Trentino.

Seconda osservazione:

Nella medesima zona c'è un vitigno interessante anche se sconosciuto ai più. Il Rebo. Un incrocio realizzato dal prof. Rebo Rigotti negli anni '50 all'Istituto di San Michele all'Adige. Questo vitigno, incrocio tra Teroldego e Merlot, ha caratteristiche tali da consentirne proficuamente l'appassimento.



L'idea:

Perché non utilizziamo il Rebo per produrre un vino importante che possa rappresentare il territorio?

La realizzazione del progetto è storia recente.

Alcuni produttori, i Vignaioli del Vino Santo Trentino, si organizzano; prima alla spicciolata, poi sempre meglio e fanno appassire il Rebo nelle stesse arelle in cui appassisce la Nosiola per la produzione del Vino Santo.

Un appassimento più breve, 40/50 giorni al massimo, giusto per concentrare i profumi e le caratteristiche organolettiche. Pigiatura, fermentazione e sosta in legno per parecchio tempo, alcuni anni.

Il resto segue: una bottiglia dedicata e un logo da riportare in etichetta.

Così nasce il Rebòro.

L'apparente semplicità non deve far dimenticare la perizia dei vignaioli che lo producono. Secoli di tradizione e anni di pratica.



Una bella degustazione, guidata da Alessandro Torcoli, ha permesso di fare il punto su questo vino.

Rebo Rigotti 2020, Pravis

Da un terreno argilloso a circa 450 metri di quota un vino che sosta in barrique per 12 mesi.

Prodotto con uve fresche (non appassite), Frutta rossa polposa, fiore grasso, spezie e note balsamiche. Buona la freschezza che si accosta all'importante tannicità. Un vino dinamico dalla buona lunghezza aromatica.

Rebo 2018, Gino Pedrotti

Terreno con argille, sabbia e limo a 250 di altitudine, nei pressi del lago di Cavedine. Parte delle uve subiscono un leggero appassimento. Matura in tonneau per 24 mesi.

Frutta nera matura con accenni sotto spirito. Floreale, balsamico. In bocca l'appassimento dona struttura. Un vino pieno dal tannino concentrato ma morbido, ancora giovane, fresco e persistente.

Rebòro 2015, Maxentia

Leggero residuo zuccherino (7 grammi/litro), 50 giorni di appassimento, un mese di macerazione e 4 anni in tonneau. Prima annata prodotta. Grande la struttura già percepibile al naso di frutta matura e passita, cuoio, tabacco, fiore macerato, accenni agrumati e balsamici. La bocca si conferma dalla buona acidità, carezzevole ed equilibrato con un bel tannino perfettamente integrato e concentrazione di frutto.



Rebòro 2015, Francesco Poli

Da agricoltura biologica e biodinamica. Appassimento di 40 giorni, 3 anni in tonneau, residuo zuccherino 2 grammi/litro. Prodotto solo nelle annate migliori: 2010, 2012 e 2015.

Grande personalità con un tannino maggiormente in evidenza, ottimo bilanciamento tra le componenti anche grazie all'avvolgenza data dall'appassimento delle uve.

Rebòro 2013, Giovanni Poli

Seconda annata, da tre vigneti su terreno argilloso-marnoso. Appassimento 40 giorni e tre anni in tonneau di rovere.

La nota balsamica stuzzica il naso insieme a sentori più evoluti di frutta in confettura, tabacco, cuoio, radice. In bocca spicca la densità del frutto, l'acidità guida il tannino elegante, buona persistenza.

Rebòro 2011, Pisoni

Prima annata, 50 giorni di appassimento, tre anni in barrique. Residuo zuccherino 5 grammi/litro. Da agricoltura biologica e biodinamica.

Una nota scura contraddistingue l'olfatto giocato su frutta passita, pepe, cuoio, sottobosco, accenni tostati e di erbe amare. In bocca pieno, non pesante, con acidità e tannino sinergici, persistente.



<https://vinodabere.it/trentino-reboro-territorio-e-passione/>