



100% teroldego, la passione di Redondèl



di **Paolo Valente** pubblicato il 8 novembre 2023

Una cantina dedicata interamente al vitigno simbolo della Piana Rotaliana, il teroldego.

Paolo Zanini e la moglie **Mara** gestiscono la cantina **Redondèl** di Mezzolombardo, anzi, come dicono loro, la loro "piccola azienda agricola", sottolineando il concetto di piccola. Sono piccoli e non vogliono atteggiarsi a grandi ma hanno le idee ben chiare. Fanno vino secondo il loro modo di essere e di pensare. Nella semplicità e nella saggezza dalla cultura contadina che il padre Donato ha tramandato a Paolo.

Una cultura contadina fatta di rispetto per la natura e per la vite. Una natura che deve essere ascoltata che, come dice Paolo, è quella che detta i tempi, così come li detta il vino in cantina. L'uomo, il viticoltore e il vignaiolo, non possono far altro che adeguarsi perché c'è un tempo in cui fare le cose, un tempo che non può essere addomesticato dall'uomo ma che l'uomo deve rispettare per conformarsi, adeguarsi, alla natura.

Già il bisnonno di Paolo coltivava teroldego, il vitigno principe della Piana Rotaliana. All'epoca veniva vinificato e venduto in damigiane o in botti. La prima bottiglia è del 2002 per mano di Paolo che, nonostante la contrarietà del padre, inizia a imbottigliare il vino che produce. Inizialmente diecimila bottiglie, oggi il doppio.

Redondèl coltiva solo teroldego nei sei appezzamenti aziendali, in totale cinque ettari. Un teroldego scritto con tre "T" come dice Mara: Territorio, Tempo e Tradizione. Territorio perché è il fondamento, Tempo perché necessita di tempo per esprimersi al massimo delle sue potenzialità e Tradizione perché solo da essa si hanno le giuste indicazioni.

Coltivazione in regime biologico certificato con implementazione di alcune pratiche della biodinamica. I vigneti sono posti tutti sulla riva destra del torrente Noce, a pergola doppia, la classica pergola trentina e i filari sono disposti nel senso della vallata in modo da poter beneficiare del vento che al mattino spira dalle montagne verso sud e nel pomeriggio risale dal lago di Garda verso le montagne, la famosa Ora del Garda.

La Piana Rotaliana è un grande pianoro circondato da montagne a metà strada tra Trento e Bolzano. Si è formata dall'azione di un antico ghiacciaio e poi dall'impetuoso corso del torrente Noce che ha portato a valle detriti e rocce dolomitiche e granitiche. Il suolo è poco profondo e poggia su uno strato di ghiaia e pietre che costringe le piante a spingere le radici in fondo alla ricerca di acqua e nutrimento. Questo, insieme al sistema di allevamento a pergola, ha permesso alle viti di resistere in questi anni di riscaldamento climatico.

I vini di Redondèl, solo quattro etichette, sono schietti e dal lungo affinamento prima della messa in commercio. Esprimono il territorio e il vitigno. Acidità vibrante, tannino che dona volume e struttura, pienezza gustativa e lunga persistenza.

<https://www.zenomag.com/post/100-teroldego-la-passione-redondel>