

TRENTO DOC, LE BOLLICINE CHE RESPIRANO LA MONTAGNA

PAOLO VALENTE

Nel panorama delle zone vitivinicole italiane dedicate alla realizzazione di spuntanti Metodo Classico, il Trento Doc ha assunto un ruolo di massima rilevanza grazie alla qualità dei suoi prodotti e alla loro forte identità territoriale.

Il *pay-off* "Bollicine di Montagna" ben sintetizza l'influenza fondamentale che la montagna riveste rispetto alla produzione delle uve e, di conseguenza, del vino.

Il Trentino è una regione costituita per il 70% da montagne con altitudi-

ni superiori ai 1000 m s.l.m.; questa conformazione geografica svolge un ruolo fondamentale per il clima. Clima del tutto particolare che assomma le caratteristiche di quello alpino, con basse temperature e frequenti nevicate, a quello continentale e con accenni addirittura mediterranei, come la distribuzione delle piogge (in media tra 900 e 1.000 mm annui) concentrata nei periodi primaverili e autunnali.

Il freddo, proveniente dalle Dolomiti, è stemperato dalla corrente mite, l'Orca, che spira dal lago di Garda; le forti

escursioni termiche sono una costante tipica del territorio.

Uno studio durato tre anni ed effettuato dall'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, insieme alla Fondazione Edmund Mach (ex Istituto Agrario di San Michele all'Adige) e al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, svolto all'interno del progetto "Nuove metodologie analitiche per la tracciabilità geografica e varietale di prodotti enologici", ha individuato alcune caratteristiche uniche del Trento Doc. È stato dimostrato come i Trento



Vigneti a pergola a San Michele all'Adige

Doc contengano un numero consistente di determinati composti volatili riferiti alle escursioni termiche degli ambienti montani e non riferiti alla fermentazione. Inoltre, è stato dimostrato come la montagna influenzi le uve trentine indipendentemente dalla quota altimetrica a cui si trovano i vigneti.

STORIA DELLA VITICOLTURA IN TRENTINO

Il legame tra Trentino e viticoltura risale a quasi quattromila anni fa. Nell'insediamento palafitticolo di Ledro sono stati ritrovati alcuni vinaccioli risalenti all'età del Bronzo (1800 – 1600 a.C.). Di particolare interesse la *situla*, un recipiente metallico utilizzato per bere, riferibile alla civiltà reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta sul Dos Caslir a Cembra; su di essa è incisa una tra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino. In quell'epoca, infatti, in Val di Cembra si celebrava il culto di Sileno, vecchio dio della vinificazione e dell'ubriachezza, precettore di Dioniso.

In epoca romana, Plinio il Vecchio attesta come i vini trentini fossero detti "retici" e avessero discreta celebrità. Le viti erano già allevate su strutture di legno che potrebbero essere con-



La tradizionale Pergola trentina

siderate precursori della tradizionale pergola trentina.

Con la sua posizione geografica, il Trentino è sempre stato un punto di incontro tra le popolazioni mediterranee e quelle dell'Europa continentale che ne apprezzavano i vini. I monaci, in particolare, contribuirono a sostenere la viticoltura e definirono stringenti canoni per la coltivazione e la commercializzazione. Nell'*Historia del Concilio di Trento* di Michelangelo Mariani, un intero capitolo è dedicato ai vini; l'autore li elogia annotando: "Que-

la di farli senza studio, tali quali nascono e senza adulterarli".

Il resto è storia recente, con le prime bollicine trentine che nascono a fine Ottocento dalle mani di Arminio Valentini; è del 1899 una pubblicità che certifica l'esistenza di uno "champagne" prodotto in Vallagarina. Nel 1902, Giulio Ferrari, forte di un'esperienza in Champagne e della convinzione che i due territori avessero delle somiglianze, produce le sue prime 200 bottiglie di Metodo Classico trentino. La medaglia d'oro ricevuta dall'Esposizione Universale di Milano del 1906 conferma la bontà dell'iniziativa.

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Sono quattro le uve ammesse per la produzione del Trento Doc: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco, Pinot meunier. Il disciplinare, la cui prima stesura risale al 1993 (prima Denominazione italiana riservata alla produzione di spumante Metodo Classico) e l'ultima revisione al 2019, stabilisce che le produzioni non possono superare i 150 quintali/ettaro mentre la resa in vino non può superare il 70%, vino che deve avere un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore al 9%, elevato al 10% in caso di "Riserva".

La zona di produzione si estende su 74 comuni della provincia di Trento.



Perlage nel calice del Trento Doc

Relativamente alla tecnica di vinificazione, la normativa prevede che la permanenza sui lieviti debba essere, per la versione *Sans Année*, di 15 mesi, periodo che sale a 24 in caso di spumanti millesimati e a 36 per le Riserve che devono comunque essere sempre millesimate. Il Trento Doc è previsto nelle tipologie bianco e rosato o rosé; nulla è previsto in merito alle tecniche di produzione di quest'ultima tipologia.

Rispetto ai tempi di riposo sui lieviti occorre notare come la maggior parte delle aziende trentine prolunghi, a volte anche di molto, la sua durata rispetto a quanto previsto dal disciplinare a tutto vantaggio della finezza e della qualità dei prodotti. Anche le rese per ettaro sono spesso inferiori a quelle stabilite dalla normativa.

Il metodo tradizionale di allevamento della vite è quello della pergola trentina che garantisce un'adeguata esposizione delle uve al sole e permette una perfetta circolazione dell'aria e delle brezze attorno ai grappoli con la conseguente riduzione di umidi-

tà a tutto vantaggio di una maggiore salubrità delle uve. Oggi sono usati anche allevamenti a spalliera, Guyot e cordone speronato. Nei prossimi anni, occorrerà verificare l'impatto del riscaldamento climatico sui differenti metodi di coltivazione e se la pergola trentina saprà confermarsi la forma di allevamento migliore anche se decisamente più onerosa dal punto di vista lavorativo.

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un Trento Doc deve trasmettere al consumatore il territorio di provenienza con le sue caratteristiche di vitigno, suolo e clima. La verticalità dovrebbe essere il suo denominatore comune, una verticalità espressa attraverso mineralità e freschezza.

La sapidità arriva direttamente dai terreni dolomitici sui cui poggiano i vigneti mentre la freschezza è la sintesi del clima con le sue forti escursioni termiche.

Il naso deve riportarci a fragranze fruttate e florali: frutta esotica, frut-

ta matura a pasta gialla, mele *golden*, fiori di gelsomino e poi ancora tutti i sentori tipici della fermentazione in bottiglia ovvero le note di panificazione e di frutta secca tostata, la vaniglia e il cioccolato bianco. Il perlage fine e persistente, ottenuto grazie alla lunga sosta sui lieviti, esalta il vino al sorso. Guidato dalla verticalità, il Trento Doc non disdegna pienezza e struttura, deve risultare dotato di un buon equilibrio tra morbidezze e durezza.

In caso di "Riserva" la struttura risulterà maggiormente accentuata e i sentori si arricchiranno di note tostate, agrume candito e miele.

Una bollicina dai molteplici abbinamenti a tavola. L'aperitivo è il momento ideale per una versione giovane che con la sua esuberanza stuzzicherà l'appetito e con la sua versatilità lo renderà un ottimo compagno di tante preparazioni. Le versioni millesimate, per la maggior parte sintesi di annate eccellenti, si abbinano facilmente a piatti di maggiore struttura dove è necessaria sia la freschezza che il volume. Le versioni "Riserva" sono in grado di

ENOSFERA

Distribuzione nazionale di vini italiani dedicata al mondo dell'Ho.Re.Ca. con particolare attenzione al vitigno Nebbiolo. Enosfera seleziona i terroir più vocati, dando la possibilità ai propri clienti di accedere alle produzioni di artigiani del vino, estremamente rappresentativi del proprio territorio di origine.

VIA UGO LA MALFA, 9 - 41043 CASINALBO (MO)
www.enosfera.com - info@enosfera.com
T. +39 059 512373

#esperienze nebbiolo RISTORANTI

SALOTTO CAIROLI

Via Fratelli Cairoli, 2g, 21052 Busto Arsizio VA

Michela, raccontaci chi sei e come ti sei appassionata al vino

La passione per il vino mi è stata trasmessa dal mio fidanzato Paolo, assieme condividiamo l'amore per gite e viaggi enogastronomici che ci portano alla scoperta di cantine e piatti locali di tutte le regioni italiane, con visite presso aziende vinicole. Questo amore per il vino ha ispirato la nascita del Salotto Cairoli, un luogo dove possiamo condividere il nostro entusiasmo con altri appassionati come noi.

Parlaci del tuo locale e della tua cucina

La cucina del Salotto è pensata per fornire un'esperienza unica al cliente attraverso una proposta enogastronomica curata, che propone abbinamenti armoniosi tra piatti semplici e la nostra selezione di vini. Il menù, composto da piatti semplici, è studiato per favorire la condivisione tra i commensali. Alcune delle portate più apprezzate sono: tartare di carne e pesce, salmone, pinse, alici del Mar Cantabrico e caviale.



Com'è la tua cantina? Sappiamo che hai una grande passione per il Nebbiolo.

La nostra cantina offre un'ampia selezione di vini, con un grande focus su importanti rossi piemontesi e Champagne, sia di grandi Maison che di piccoli Vigneron. Traiamo grande soddisfazione nel condividere con i nostri ospiti le peculiarità dei vini che assaporano, arricchendo l'esperienza con aneddoti raccontati durante il servizio.



Attingendo dalla tua carta vini, cosa proponi ad un appassionato di nebbiolo?

Il Nebbiolo è attualmente molto richiesto in tutte le sue declinazioni, sono vini che incontrano tutti i palati, sia quelli più sofisticati che quelli che preferiscono vini più "facili". Per una bevuta più classica consiglieri un Barbaresco Monversino di Masseria, per una più insolita il Fara di Cavallini, prodotto con Nebbiolo, Uva Rara e Vespolina coltivati ai piedi del Monte Rosa.



Vigneti di Trento Doc in autunno

accompagnare con successo piatti strutturati e dai profumi decisi.

IL VIGNETO SOSTENIBILE

In Trentino, globalmente, circa l'11% degli ettari coltivati (non solo a vite) sono in regime biologico. Anche i vignaioli del Trento Doc fanno la loro parte e sono impegnati a ridurre al minimo, se non azzerare, l'impatto sull'ambiente attraverso, ad esempio, l'uso di concimi organici, l'inerbimento dei vigneti e la lotta ai parassiti affidata agli uccelli che si nutrono di insetti. Studi e sperimentazioni condotte dalla Fondazione Mach hanno confermato che la biodiversità può essere proficuamente applicata anche ai territori di montagna.

IL TERRITORIO

I vigneti dedicati alla produzione del Trento Doc si trovano dai 200 agli 800 m s.l.m. con punte che si spingono fino ai 900 metri. Le matrici dei suoli sono eterogenee e pertanto in grado di conferire alle uve caratteristiche uniche. In termini generali, i versanti maggiormente interessati dalla viticoltura sono principalmente costituiti da detriti calcarei a elevata pietrosità, mentre nelle zone più basse la pietrosità è inferiore e si trovano

accumuli colluviali e depositi morenici o ghiaie fluviali.

Le aree più vocate comprendono:

- Rovereto e la Vallagarina: zona di giunzione tra montana e pianura, tra cultura italiana e tedesca. Sul fondovalle i vigneti affiancati a castelli fortificati mentre in lontananza si scorgono già le Piccole Dolomiti; una fascia di suoli basaltici è presente nella parte centrale della valle.
- Trento con la valle dell'Adige: unica pianura del Trentino solcata dall'omonimo fiume che scorre verso il Veneto e la Piana Rotaliana, patria del Teroldego il vino rosso autoctono per antonomasia, un territorio di 400 ettari di pianura fertile e particolarmente vocata alla viticoltura.
- La Valsugana con la catena del Lagorai che domina il paesaggio puntellato da laghetti incastonati tra prati e

boschi. È percorsa dal fiume Brenta che nasce dai laghi di Caldonazzo e Levico; qui si trovano suoli dalla matrice scistoso-micacea.

- La Valle dei Laghi e alto Garda è la zona più meridionale della regione, paesaggisticamente un gioiello di rara bellezza con i suoi suggestivi laghi che ne mitigano il clima rendendo possibile anche la coltivazione dell'olivo.
- Ultima per citazione, ma senza dubbio non ultima per interesse e qualità dei prodotti, la Val di Cembra: una meravigliosa area vitata dove i vigneti pettinano le colline scoscese che dai 450 arrivano agli 800 m s.l.m.; 700 chilometri di muretti a secco merlano l'incantevole paesaggio iscritto nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici d'Italia. Qui i suoli sono caratterizzati da matrice geologica porfirica. ■

I numeri del Trento Doc

La superficie vitata dedicata alla denominazione supera i 1.100 ettari e rappresenta circa l'11% di tutta l'area vitata regionale. Sono una settantina le aziende produttrici e il valore delle vendite, nel 2022, ha toccato i 180 milioni di euro per un totale di 13 milioni di bottiglie, di cui il 12% di Trento Doc millesimati.

Rispetto a dieci anni prima il valore è quasi triplicato a fronte di un raddoppio del numero delle bottiglie.