



DEGUSTAZIONE

Il trentino secondo Vallarom



di **Paolo Valente** pubblicato il 11 luglio 2024

Chi è solito frequentare le montagne trentine conosce il significato della parola “Maso”, un termine che deriva dal latino “mansus” magione e che sta a indicare una o più abitazioni circondate da campagna coltivata o da bosco. **Vallarom** è un maso nel più autentico dei significati: una casa abbracciata da vigneti e da boschi. Le prime notizie di questo insediamento risalgono alla fine del ‘400; viene citato in un documento dei Castelbarco come uno dei sei masi costruiti per segnalare al castello di Sabbionara la presenza di eventuali truppe nemiche.



Dal 1963 il maso è di proprietà della famiglia **Scienza** che lo ha restaurato e piantato attorno le prime vigne già con l'idea di creare un'azienda agricola. Nel corso degli anni la famiglia si è sempre occupata del maso fino ad arrivare alla produzione di vino. Le condizioni pedoclimatiche sono infatti favorevoli per la coltivazione della vite; l'azienda sorge in provincia di Trento, nel comune di Avio, su un conoide di deiezione di matrice calcarea e su una rara morena del Norico. Attualmente Vallarom è condotta da **Filippo Scienza** insieme alla moglie **Barbara** e al figlio **Riccardo**.



Famiglia Scienza

La formazione enologica di Filippo è avvenuta presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, il Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole de Beaune in Borgogna e presso la School of Agriculture, Purdue University California USA; a questa si sono aggiunte le esperienze avute presso cantine italiane ed estere. Tutto questo bagaglio tecnico, a cui si unisce la sua capacità di essere in sintonia con i ritmi della natura, gli ha permesso la realizzazione di vini molto bevibili ma dotati di personalità e carattere. Vallarom produce quattordici differenti referenze, tutte riconoscibili per la loro naturalezza e carattere, e opera in regime biologico e vegano certificato. In occasione delle *25 vendemmie* di **Vallarom** si è tenuta una degustazione di vecchie annate che ha spaziato sull'intera gamma di produzione. La produzione degli spumanti Metodo Classico comprende la linea **VÒ Brut** dosaggio zero millesimato nelle versioni Blanc del Blancs con prevalenza Chardonnay e nella versione Rosé da salasso da uve Pinot nero. Entrambe le versioni riposano sui lieviti per circa trenta mesi. I vini della linea 72 prevedono una maggiore permanenza sui lieviti (72 mesi) e sono declinati anch'essi nelle versioni Blanc de Blanc e Rosé. Abbiamo avuto modo di assaggiare una versione affinata 120 mesi, millesimo 2012 sboccato nell'aprile 2023. Dorato brillante con un perlage fine e delicato, esprime già al naso la sua struttura: frutta a pasta gialla matura, agrume candito, avvenni vegetali, di spezie e di zafferano. Zafferano che ritorna anche al sorso dalla piacevole morbidezza e persistenza. Tutte le componenti sono perfettamente integrate nella delicatezza e nell'eleganza. Buona la persistenza che chiude con un finale quasi piccante.



Altro pilastro della produzione Vallarom è rappresentato dallo **Chardonnay** che fermenta e matura per dieci mesi in barrique. Tra le annate che abbiamo potuto assaggiare, quella che ci ha maggiormente colpito è stata la 2008. Dal luminoso colore dorato si presenta con un olfatto sottile ed elegante, senza alcuna deviazione del tempo, frutta a pasta gialle e frutta candita accompagnano

anche il sorso pieno e, al tempo stesso, scorrevole; dotato di buona freschezza e mineralità, chiude la lunga persistenza con un accenno amaricante.



Il **Pinot Nero** assume, in Vallarom, due differenti versioni: la prima con una maturazione in barrique per circa dodici mesi e la seconda, la riserva che porta in etichetta la firma di Filippo Scienza, prevede un periodo più lungo in barrique una parte delle quali nuove. Abbiamo particolarmente apprezzato l'annata 2008 e l'annata 1999. Entrambe della linea classica mostrano profili olfattivi simili caratterizzati da note di tostatura, accenni balsamici e fumé, di spezie che nella 2008 sono completati da frutta nera matura che nella 1999 diviene agrume amaro. Acidità e mineralità sono intriganti in bocca. Lunga la persistenza che si declina nelle note della frutta matura anche croccante nella versione più giovane. Affascina la 1999 per il suo essere ancora vibrante e sottile. Interessante la produzione di un vino da un vitigno autoctono quasi scomparso, l'**Enantio** altrimenti detto Lambrusco a Foglia Frastagliata. Una varietà locale della Valle dell'Adige che viene allevata, franca di piede, a pergola trentina sulle rive del fiume Adige su terreni sabbiosi. Dal rosso rubino scarico l'annata 2012 è quella che ci ha colpito maggiormente. Frutta rossa croccante insieme a note vegetali e leggere spezie per un sorso scorrevole e goloso dalla discreta persistenza e dalla buona sapidità. Fermentazione in anfora e maturazione in legno per circa sei mesi.



Fuflus è un inno al territorio e all'Adige che, in una antica mappa del 1700 veniva indicato con quel nome che stava a significare "il fiume che fluttua" in quanto all'epoca privo di argini e che ricorda anche Fufluns, il dio etrusco del vino. Realizzato con uve Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Cabernet Franc, matura in barrique per circa diciotto mesi e per altrettanti in bottiglia prima della messa in commercio. L'annata che abbiamo apprezzato maggiormente è stata la 2014, annata tragica dal punto di vista climatico ma che ora, a distanza di anni, riesce a regalare grandi soddisfazioni a chi ha saputo gestire bene la vigna e il momento di raccolta. Rubino pieno e luminoso, riempie il calice con eleganti sentori di frutta matura, mora e prugna, toni speziati di caffè e pepe e un accenno vegetale tipico del varietale. Al sorso, che appare ancora giovanile, si rivela dalla media struttura e dalla grande eleganza; la freschezza, ancora vibrante, apporta grande bevibilità.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/trentino-secondo-vallarom/>