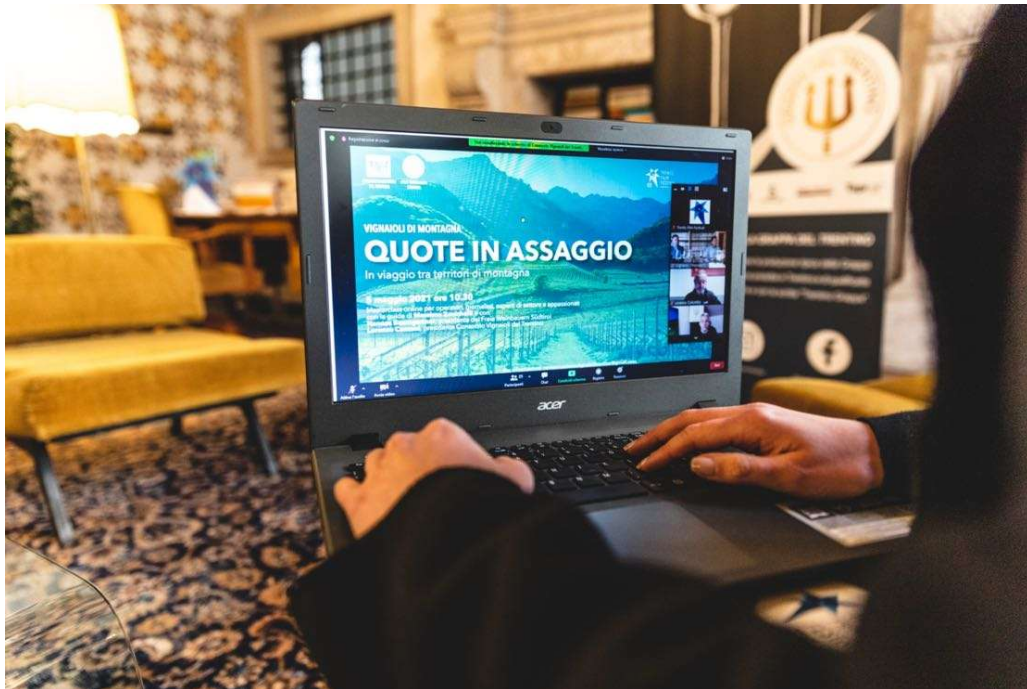

ViniPlus

DI LOMBARDIA

Viaggio tra Trentino e Alto Adige in compagnia dei Vignaioli di Montagna



Degustando

di Paolo Valente - 18 maggio 2021

Siamo sempre stati abituati a considerarli due territori diversi e separati, ma cosa accomuna Trentino e Alto Adige? Niente di più facile. Sono due territori di montagna. E la montagna è anche il filo conduttore del Trento Film Festival che da anni promuove la montagna di tutto il mondo e in tutte le sue espressioni attraverso l'arte cinematografica.

Da qui nasce l'idea di una Masterclass dall'evocativo titolo "Vignaioli di Montagna // Quote in assaggio: in viaggio tra territori di montagna" inserita nel programma della 69° edizione del Trento Film Festival e organizzata dal Consorzio Vignaioli del Trentino e da Freie Weinbaumer Südtirol.

*Quello tra l'uomo e la montagna è un rapporto complesso e delicato, ha ricordato **Mauro Leveghi** presidente del Trento Film Festival, rapporto che unisce un Festival Cinematografico così come il lavoro che i vignaioli portano avanti ogni giorno all'interno delle proprie aziende.*

*Il Trento Film Festival da sempre si è prefisso di portare alla luce le difficoltà del vivere in montagna, difficoltà che i vignaioli superano ogni giorno. La collaborazione tra vignaioli trentini e altoatesini non è affatto scontata, sottolinea **Lorenzo Cesconi** presidente del Consorzio Vignaioli del Trentino, perché ci sono differenze anche culturali tra le due realtà, differenze che i vignaioli vogliono però accantonare per portare in giro per il mondo i loro vini che, come ha sottolineato **Massimo Zanichelli** nell'introdurre la degustazione, "portano con sé la tipica luce delle giornate soleggiate nelle valli".*

La degustazione, tre vini trentini e altrettanti vini altoatesini, ha messo a confronto sei diversi territori e varietà che questo territorio esprime.

*Il viaggio è iniziato da Pressano con il **Trentino DOC Nosiola 2019** di **Vignaiolo Fanti**.*

Una varietà tradizionale trentina, purtroppo oggi poco coltivata, che non ha paura dello scorrere del tempo in bottiglia come hanno dimostrato tante degustazioni di vecchie annate.

Elegante e fine al naso, racconta di fiori di campo e di sole che si riflette nel calice. Un vino asciutto e diritto, dalla sapidità quasi tagliente, minerale; buono il supporto della freschezza e la lunga persistenza rimanda alla frutta matura. Mostra un potenziale ancora parzialmente inespresso.

*Con il **Vigneti delle Dolomiti IGT Müller Thurgau 2019** dell'**Azienda Agricola Simoni** ci*

trasferiamo in Val di Cembra dove i terreni porfidici rosati costituiscono la patria della varietà.

Paglierino con riflessi verdolini, al naso emerge una decisa aromaticità con fragranti note minerali e erbacee, menta, pompelmo e ancora frutta gialla. Ottima l'integrazione tra sapidità e acidità. Un vino verticale come lo sono i terreni da cui proviene. Piacevole finale succoso.

*Dalla Valle Isarco proviene il **Südtirol Eisacktaler DOC Riesling Kaiton 2019** dell'azienda **Kuen***

***Hof**. Questo vino, prodotto per la prima volta nel 1996, è stato una sorta di pioniere nella valorizzazione di questo vitigno in una zona non tipica.*

Il delicato e luminoso color giallo paglierino si riflette nella purezza dei profumi che rimandano alla montagna e alle sue erbe e bacche. Verticale, minerale al limite del pietroso con un accenno di idrocarburo. Succoso, gustoso e sapido, acidità affilata.



La degustazione prosegue con i vini rossi.

*Dalla collina di Santa Maddalena, nel cuore dell'area elettiva della Schiava, un **Alto Adige DOC Santa Maddalena Classico 2019** di **Weingut Untermoserhof**.*

Il classico colore rubino scarico accompagna l'altrettanto classica nota speziata, elegante e sottile. Completano il bouquet sentori di piccoli frutti rossi fragoline, mirtilli ed erbe aromatiche. Un tannino leggerissimo ed elegante integra la buona sapidità. Fresco e persistente per una piacevolezza immediata.

*Torniamo verso sud, in Val di Non dove la viticoltura deve ritagliarsi spazio tra le piantagioni di mele, con un vitigno autoctono dalle antiche origini, il **Vigneti delle Dolomiti IGT Groppello di Revò El Zeremia 2018** di **El Zeremia**.*

Un rosso rubino pieno tinge il calice che profuma di croccante frutta di bosco rossa e matura, una leggera speziatura e un animo selvatico e di sottobosco si trasformano, al sorso, in un tannino ben presente anche se elegante e integrato con la freschezza che ne stempera la densità.

*Dall'area di Appiano arriva l'ultimo vino in degustazione, il Pinot Nero, vitigno internazionale, che trova nelle vallate altoatesine una sua dimensione ormai tipica e riconoscibile. **Alto Adige DOC Pinot Nero Pigeno 2017** di cantina **Stroblhof**.*

Luminoso alla vista e dal caratteristico colore rubino con accenni granati. Sentori di frutta nera e rossa con accenni speziati definiscono l'olfatto elegante e preciso. Buono il corpo, supportato da sapidità e freschezza decisa. Diritto e raffinato.

<https://www.aislombardia.it/viniplus/degustando/viaggio-tra-trentino-e-alto-adige-in-compagnia-dei-vignaioli-di-montagna.htm>