



CEMBRA, RISPETTOSA CONVIVENZA TRA UOMO E NATURA

dicembre 12, 2024 - Paolo Valente – Highlights – Wine

La Val di Cembra, pur essendo facilmente raggiungibile, a pochi chilometri da Trento, è un luogo incantato, dal panorama affascinante. Una lunga sequela di colline ripide, quasi completamente vitate e magnificamente terrazzate da secoli di duro lavoro compiuto da migliaia di viticoltori che, rendendo “pianeggiante” ogni pendio, hanno recuperato terra e l’hanno dedicata alla viticoltura. Ancora oggi è tutto un fiorire di vigneti, ora a pergola, ora a spalliera.



Ci troviamo a un'altitudine compresa tra i 500 e i 900 metri con pendenze anche superiori al 40%; l'esposizione prevalente è Sud e questo garantisce un'ottimale insolazione; le forti escursioni termiche contribuiscono al profilo aromatico dei vini mentre una quasi costante ventilazione concorre alla salubrità delle uve. Sullo sfondo, sull'altro versante della valle, nelle zone meno soleggiate ed esposte a Nord, i boschi che tappezzano i pendii sono squarciati dalle cave di porfido, roccia che caratterizza una parte significativa dei terreni che, per il resto dei casi, sono franco-sabbiosi.



Stefano Rossi

È in questo contesto, di rispettosa convivenza tra uomo e natura, che, dal 1952, opera Cembra, Cantina di Montagna. Nata per iniziativa di alcuni coraggiosi viticoltori, oggi raccoglie dentro di sé tutto l'expertise dei suoi 300 soci che gestiscono circa 300 ettari vitati. Dal 2020 la Val di Cembra è iscritta al Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici e i suoi muretti a secco giocano un ruolo fondamentale sia per la tutela del territorio da eventi atmosferici violenti che a protezione della biodiversità; tra le pietre trovano rifugio numerosi insetti e rettili, oltre tantissime specie floreali, che lavorano in sinergia per il mantenimento in equilibrio dell'ecosistema.



Trecento famiglie che valorizzano e custodiscono questo territorio, percorso da oltre settecento chilometri di muretti a secco, coltivando i vitigni della tradizione. Una cantina che ha studiato a lungo questo areale e che ha selezionato solo le migliori uve per la creazione di una linea di sei etichette che raccontano l'anima autentica della valle.

DEGUSTAZIONE

ORO ROSSO 2019 DOSAGGIO ZERO RISERVA

Trentodoc



Chardonnay in purezza, vigneti tra i 600 e i 750 m s.l.m., 48 mesi sui lieviti. Esuberante nel calice giallo paglierino, delicato al naso con freschi riconoscimenti floreali e vegetali, si caratterizza per un sorso guidato dall'acidità e dalla mineralità. Un vino deciso, dal buon corpo e dall'eccellente tensione. La buona persistenza chiude con un finale leggermente amaricante.

MÜLLER THURGAU 2022

Trentino Doc



Müller Thurgau in purezza coltivato tra i 700 e i 900 m s.l.m., fermentazione e maturazione in acciaio. Giallo paglierino con pennellate tendenti al dorato, risulta all'olfatto elegante e complesso, alle note floreali e di frutta a polpa bianca si uniscono sentori vegetali, di agrumi, pompelmo in particolare, e uno sbuffo minerale. L'eleganza si riconferma all'assaggio che evidenzia anche grande piacevolezza di beva; persistente e in ottimo equilibrio tra acidità, sapidità e mineralità.

RIESLING 2022

Trentino Doc



Riesling renano in purezza coltivato tra i 500 e i 650 m s.l.m., fermentazione in acciaio e maturazione di una piccola frazione in botti di rovere francese. Una mini-verticale (2022, 2021, 2020) per apprezzare le capacità di resistenza al tempo del vitigno. L'annata 2022 si caratterizza per le sue note giovanili, di agrume, per la sua sapidità e la freschezza che rimanda al varietale, pompelmo; buona la persistenza che chiude con una nota fresca di frutta tropicale. La 2021 si colloca, anche dal punto di vista organolettico, in mezzo e appare, in questo momento, priva di una sua propria identità. Ha perso la freschezza giovanile senza aver ancora acquisito la maturità, d'altra parte ancora in erba, dell'annata precedente. La 2020 ha iniziato il suo percorso di evoluzione; si iniziano a percepire i primi sentori che rimandano all'idrocarburo che emergono dalle note fruttate esotiche, dal passion fruit e dal pompelmo. Note che si ritrovano anche al sorso dalla buona persistenza. Complesso ed elegante rivela integrazione tra le componenti e grande espressività.

PINOT NERO 2021

Trentino Doc



Pinot Nero in purezza coltivato tra i 500 e i 600 m s.l.m., fermentazione in anfore, botti di legno e acciaio; maturazione per 12 mesi in piccole botti di rovere francese. Dal colore rosso rubino abbastanza intenso, si manifesta nella tipicità del vitigno, ampio e fresco con un deciso fruttato rosso anche vagamente sotto spirito a cui seguono spezie, note balsamiche e accenni della sosta in legno. Piacevole l'ingresso in bocca, goloso, ricco, scorrevole. Tannini morbidi e ottima persistenza che chiude con una nota finale di frutta nera. Un vino convincente e dalla grande versatilità in abbinamento.