

Trentodoc: la prima impronta del metodo classico in Italia

Da Luca Turner - 18 gennaio 2016

27



f Like 37 tweet



Giulio Ferrari

Ci eravamo lasciati con qualche consiglio per le feste. Tra un G&T e buoni vini avrete sicuramente sviluppato ancora più curiosità verso vini e spirits. Riprendiamo allora la nostra rubrica sperando continuiate a seguirci.

Oggi scriviamo del Trentodoc. Immaginiamo che tutti conosciate la Franciacorta, per fama e diffusione dei suoi eleganti e spumeggianti vini. Immaginiamo anche che altre zone italiane spumantisticamente vocate e riconosciute per ottime produzioni non ve ne vengano in mente. Questo è il potere e la forza della comunicazione e della promozione di immagine. E' la saggezza di costituirsi in consorzio e riunire tanti abili produttori in un'unica direzione. Come ha ben fatto appunto la Franciacorta. Ma esistono altri casi, meno noti, come per esempio quello del Trentodoc. La zona si identifica facilmente grazie al nome; siamo in Trentino. No, non è una zona nuova. Anzi, forse è la prima che dato i natali a vini spumante in Italia. Di sicuro è la prima denominazione di metodo classico ad essere dichiarata in suolo italico e la seconda nel mondo intero dopo la Champagne, ca va sans dire .

Rigorosamente da metodo classico, come si faceva e come si fa tutt'oggi in Champagne, che sappiamo essere la zona più importante e famosa al mondo per vini mossi. Nel 1902 è Giulio Ferrari (sì quello dei celeberrimi spumanti Ferrari) a dare inizio ad una storia spumantistica a metodo classico di eccellenza, in Trentino, quella terra che a Giulio Ferrari ha ricordato molto la Champagne da lui visitata in lungo ed in largo durante gli studi di agraria ed enologia. Giulio Ferrari intuì che la maggiore altitudine dei vigneti avrebbe conferito una caratteristica di freschezza unica all'uva che sarebbe diventata vino spumante di qualità. Comprese che lo Chardonnay, in particolare, in Trentino, si sarebbe potuto esprimere al meglio delle sue possibilità. Così è stato. E così continua ad essere. Oggi non solo Chardonnay ma anche Pinot Nero, Pinot Meunier (o solo Meunier) e Pinot Bianco.

L'istituto Trentodoc, l'organo che tutela la qualità della produzione degli spumanti, annovera 43 cantine per un totale di circa 9 milioni di bottiglie. Ferrari in primis copre la metà circa della produzione, il resto vede altri pochi grandi produttori e tanti produttori piccoli, tutti accomunati dalla ricerca di una ottima qualità.

Una bottiglia su tutte domina incontrastata non solo sul Trentodoc, ma su tutta le bollicine Italiane, un vero e proprio nettare in grado di competere senza nessun timore con le più intriganti produzioni d'oltralpe, Il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore delle Cantine Lunelli. Attenzione, qui si sale sull'olimpico, una volta assaggiato un "Giulio" cambiano i riferimenti ed i termini di paragone.

Abbiamo conosciuto il Trentodoc, ora siate voi curiosi; noi di LatinaCorriere vi diamo qualche suggerimento ma poi siate voi a segnalarci bottiglie degne di nota.



LE VOSTRE OPINIONI

0 commenti

0 commenti

Ordina per **Meno recenti** ▼

Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

TAG **bollicine** spumante vino



Like 37 tweet

Articolo precedente

Fondi, in via della Ripa il cantiere eterno... della pericolosità. La denuncia dei residenti

Articolo successivo

Cisterna, nasce il Comitato per il Fondo di sostegno sulle locazioni



Luca Turner

Sono nato a Velletri, ho vissuto una prima vita a Gaeta. Una seconda meno stanziale in movimento tra Italia ed Europa. Ora vivo e lavoro a Milano da più di dieci anni, scrivo professionalmente da quattro. Mi muove una profonda passione per il mondo del vino e per tutta la gastronomia. In realtà nutro anche un particolare trasporto per l'automobile, per la fotografia, per l'arte. Amo il bello ed il buono. Sono di natura curioso, amo ricercare, radici e storie, tanto di persone quanto di aneddoti e curiosità. Prendo questo spazio come un ritorno alle origini e vi racconterò un po' di me attraverso le storie degli altri.

ARTICOLI CORRELATI