

L'ITINERARIO GOLOSO

Tra i monti trentini alle sorgenti dello spumante

Dallo Chardonnay al Talento, fra valli e spalliere di viti nella capitale del vino con le vollicine

continua da pagina 29

(...) alla pianura, una via di penetrazione delle identità prima ancora che degli eserciti e delle culture. Ed è singolare come l'Adige scandisca i nomi dei territori. Fino a Merano è Val Venosta, fino a Rovereto e Val d'Adige, poi si fa Vallagarina fino a Verona e infine si confonde nella Val Padana. Non arriveremo fino al passo Resia dove Svizzera, Austria e Italia si danno la mano, perché altre sono le sorgenti che andiamo cercando. Sono le sorgenti del Talento. Si nel doppio significato, sapere e saper fare e di marchio che cerca di affermarsi per designare lo spumante metodo classico italiano. Quel vino che ha retto meglio di tutti alla crisi, quel vino che piace sempre di più e che si sta facendo largo sui mercati mondiali, incalzando lo Champagne che è - data la crisi mondiale - in caduta di vendite. Ma Talento anche nel senso che designa gli spumanti italiani prodotti con il metodo classico. Cioè la fermentazione in bottiglia. A cui i trentini - gente pratica

che bada al sodo e che vuole avere fortemente protetta la propria identità - hanno aggiunto un esplicito Trento Doc Spumante. Lo ha voluto la Camera di Commercio di Trento questo consorzio per tutelare sempre di più la produzione di spumanti di queste valli d'incanto. E i risultati si sono visti. Ma se commercialmente il Trento Doc ha avuto successo è lecito chiedersi che differenza ci sia tra questo vino e lo Champagne in termini di capacità evocative? È una domanda che accompagna questo andare lento perché ad ogni tratto di strada c'è una sorpresa di natura che lascia senza fiato, che incanta. E qua e là tra castelli, arditì campanili, una campagna che pare pettinata e montagne incombenti, maestose, sublimi nel senso classico, si vedono materializzarsi storie di lavoro, di gente che è abituata sudarsi la terra e la vita. C'è poco di allure trasgressiva in tutto questo. Lo Champagne che piaceva a Lautrec che deve la sua fama mondiale all'essere sinonimo di voluttà, pare lontano le mille miglia da queste impressioni territoriali. E allora quale marketing dell'immateriale si può creare per questi spumanti? La risposta il Trento Doc se l'è data: naturalezza e qualità. E davvero è difficile incontrare nel mondo del vino un terroir tanto suggestivo e al tempo stesso tanto spesso di valori.

Si viaggia lungo l'Autobren-

LE TOP IN CANTINA

MEZZOCORONA ROTARI

Rotari, di Mezzocorona, è il tentativo riuscito di fare uno spumante Talento a prezzo popolare (euro 15)



ABATE NERO TRENTO CUVÉE

Abate nero produce spumanti di alta classe. E lo conferma con il suo Cuvée dell'Abate Riserva (euro 27)



FERRARI PERLÉ NERO

Il Perlé Nero è un extra Brut da Pinot Nero esclusivo e conferma lo stile impeccabile di casa Ferrari (euro 60)



LETRARI BRUT RISERVA

Letrari con lo spumante ha cercato di dare frutto e delicatezza. Il Brut Riserva è molto più di una buona bottiglia (euro 28)



DORIGATI METHIUS

Il Methius di Dorigati, blanc de blanc, è gentile, di gran frutto, buona acidità, molto friendly, (euro 32)



POIER E SANDRI BRUT ROSÉ

Il Rosé di Poier e Sandri è croccante, cremoso. Una invidiabile spremuta di melograno. Affascinante (euro 21)



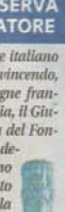
CAVIT RISERVA GRAAL

L'Altomasi riserva Graal è la massima espressione di Cavit. Di buon bouquet e perlage persistente (euro 18)



FERRARI RISERVA DEL FONDATORE

Il primo spumante italiano che abbia sfidato, vincendo, i grandi Champagne francesi. È una bottiglia, il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, alla quale deve molto tutto il vino italiano. È stato l'ambasciatore della nostra qualità ritrovata. Chardonnay in purezza prodotto solo nelle migliori annate ha eleganza, frutto, perlage fine; una bottiglia di assoluta eccellenza che porta la firma della famiglia Lunelli (Euro 81)



CESARINI SFORZA AQUILA REALE

L'Aquila Reale Riserva è la massima espressione di Cesarini Sforza. Molto intenso e profondo (euro 40)



L'ITINERARIO DELLE MONTAGNE DEL TRENTO



nero verso le sorgenti del Trento Doc. Sono le valli che fanno da corona alla città dei princip-vescovi, del Concilio che cambiò la cultura dell'Europa cattolica. del meraviglioso Castello del Buonconsiglio, dove crescono a Chardonnay. Fausto Peratoner una volta ha azzardato un'idea: quello non è più un vitigno internazionale o alloctono per noi trentini lo Chardonnay è ormai diventato un oriundo.

GRAPPOLI FRUTTATI

È vero. Qui le vigne di questo biondissimo grappolo dal sapore di albicocca e pera, che ha un inconfondibile spessore fruttato e che grazie alle fresche arie dell'Adige e alle altezze dei vitigni ha una notevolissima acidità,

base indispensabile per fare spumanti eccelsi, sono ormai ubiqui: sono dei giacimenti. Hanno sfrattato la Schiava che era l'uva simbolo dei terreni morenici e sabbiosi dell'Adige, hanno confinato sul piano Rotaliano o il Teroldego, mentre in Vallagarina, il tratto più ampio dell'Adige trentino resiste il Marzemino. È una viticoltura complessa e complessiva, all'avanguardia comunque. Come tutta l'agricoltura di questa terra sospesa tra acqua e cielo dove le montagne sembrano dei

giganti tutori. Perché anche i meleti hanno la stessa intensità e contribuiscono a disegnare il paesaggio. Ecco se lo Champagne appare sensuale, appare mondanico, anche nelle sue terre di produzione, il trentino Doc esprime natura. Il primo grappolo delle meraviglie del Creato che s'incontrano in questo andare è il Garda, l'apice del lago-mare. Torbole e poi Riva del Garda sono incantevoli in queste giornate di estate. Qui si dà convegno quel turismo mitteleuropeo che ancora ricorda i fasti asburgici. È una tappa fondamentale quella sulle rive del Garda per apprezzare con la dovuta disposizione d'animo l'incontro con lo spumante del Trentino.

do l'eleganza del territorio. Così passata Ala, sempre lungo l'Autostrada, s'incontra il Castello di Avio. Qui ancora non siamo in terra di spumante: qui trionfa il merlot, uno dei migliori d'Italia. Ancora qualche chilometro ed ecco Isera, il cuore della Vallagarina e dirimpetto Rovereto. È una città simbolo della grande Guerra, ma oggi è un centro motore di cultura. Serve al vino, al vino di alta qualità, questo riferimento allo spessore immateriale dei luoghi. Una vista al Mar è d'obbligo per avvertire come

contemporaneità e passato dialoghino. In fondo anche in una flute di spumante Trento Doc si fondono il tempo, eterno di affinamento di fermentazione del vino, e la modernità, immediata ed elegante del gusto. Da Rovereto ed impericarsi sulla sinistra dell'Adige verso Noarna a vedere uno dei castelli più suggestivi di questo territorio che fu di frontiera e che perciò di munizioni ne conta a decine. Castel Noarna ha una leggenda da raccontarci (e oggi anche ottimi vini da far degustare); è quella del processo alle streghe della Santa Inquisizione. Qui si tenne, qui fu pronunciata la sentenza, qui tra queste mura merlate, venne eseguito il supplizio. Perché ri-

STORIA CERTO, MA PER IMMAGINARE ANCHE UNA TERRA POPOLATA DI LEGGENDE.

VERSLO'ADIGE

Si ridedisce verso l'Adige incontrando decine di piccoli specchi di Venera, i laghi che ingentiliscono ancora di più questo paesaggio. E ora ci siamo: siamo nella culla dello spumante trentino. A Martignano gli Stelzer gestiscono la loro piccola esclusiva cantina. Sono tra i pochi ad aver piantato anche pinot nero, pinot meunier e pinot

ON TE

DORMIRE

Il Trentino è terra accogliente. Lungo questo itinerario la prima sosta può essere a Riva del Garda. Due indirizzi: il Feeling Hotel Luise (via Rovereto, 9, quattro stelle tel 0464.350938) con bel parco e centro benessere, il secondo è l'Astoria Park hotel (via Trento, 9 tel. 0464.579657) un quattro stelle con ottimo centro benessere nel quale vengono fatti trattamenti con prodotti naturali delle valli trentine. Pacchetti benessere sotto i 500 euro per tutto il periodo estivo. A Rovereto buona sosta all'Hotel 900 (ha anche un ottimo ristorante). L'hotel è classico ma un'invidiabile collezione privata di opere futuriste (C.so Rosmini, 82/D tel. 0464.435222). Un tuffo alle terme di Comano e consigliabile e qui si può sostare al Grand Hotel Terme (Tel 0465.70142) che è proprio in centro. A Trento la migliore opzione è il Grand Hotel Trento che è proprio in centro città. E un quattro stelle, ma di categoria davvero superiore (Via Alfieri 1, Tel 0461 271000).

MANGIARE

Ancora una sosta a Riva del Garda per approfittare una buona tavola: Al Volti che si trova in via F.lli 73 (Tel 0464.552570 chiuso il lunedì) in pieno centro storico e propone buona cucina di pesci di fiume. Rovereto il ristorante del 900 è una tappa irrinunciabile per una cucina fusion trentino-emiliana, via Rosmini 82 (Tel 0464.435454, chiuso la domenica). Sempre a Rovereto l'Osteria del Pettrosso (4 so Pettini, 24 Tel 0464.42246, chiuso la Domenica) una buona alternativa. Da qui vale la pena fare deviazione per i vini della Vallagarina e un'ottima cucina trentina a Isera alla Casa del Vino in P.le San Vincenzo (Tel 0464.486057; sempre aperti Trento sosta gastronomica a Lo Scigno del Due (P.zza del Duomo, 29 Tel 0461.220030 sempre aperto) e a l'Osteria Le due Spade (via Don Rizzi 11, 0461.234343 chiuso lunedì a pranzo) e donnetti suggestivo locale storico. Infine a Mezzolombardo vale la pena di scoprire il Perbacco (via De Varda 0461.600533 chiuso sabato a pranzo e martedì).