

L'ASPI incontra il Trentino a Verona

Marco Larentis, sommelier, formatore didattico dell'Associazione della Sommellerie Professionale Italiana (ASPI) e autore di pubblicazioni tecniche, insieme al vulcanico produttore Mario Pojer dell'azienda vitivinicola Pojer e Sandri hanno condotto un incontro sui vini del Trentino alla Locandina Cappello di Verona. Fabrizio Franzoi, sommelier e coordinatore ASPI di Verona, li ha voluti con sé per l'esordio scaligero dell'Associazione, con il primo incontro culturale gastronomico.

Larentis, trentino doc, con la sua consueta simpatia e il suo proverbiale rigore, ha introdotto la regione dando alcune informazioni generali che riportiamo brevemente. In origine il Trentino era coperto dal mare, poi si formano atolli e barriere coralline spesso sconvolti da eruzioni vulcaniche, fino ad arrivare a venti milioni d'anni fa quando nascono le montagne. Il territorio trentino è pressoché totalmente montano, ad esclusione delle piccole aree pianeggianti situate nei fondovalle percorsi dai fiumi maggiori della Provincia. Il fiume Adige attraversa da nord a sud tutto il Trentino passando dalla piana Rotaliana alla Val d'Adige alla Vallagarina, dividendo il suo territorio costellato di laghi (in totale il Trentino ne conta ben 297) e montagne (oltre il 70% si trova sopra i mille metri) in due parti. Le cime più elevate si trovano nel settore nord-occidentale con le vette del Cevedale e del Vioz. La presenza dei laghi con il loro volano termico e il vento mite del Garda, l'Ora del Garda, contribuiscono a creare un ambiente adatto per la viticoltura. Dal lago di Garda alle terrazze della Valle di Cembra, la vite è parte essenziale del paesaggio trentino. Una viticoltura di montagna che si estende su una superficie che ammonta a 10.033 ettari, che comprende le fa-

sce climatiche più disparate, terreni molto diversi fra loro, e una ventina di vitigni che prosperano fra i 200 e i 1.000 metri di quota.

Ma quali sono i vitigni principali? Tra i bianchi locali spicca soprattutto la Nosiola dall'omonimo vitigno nella Valle dei Laghi e della Val di Cembra. Il suo sapore delicato lo rende il vino più caratteristico dell'intera provincia. Dall'appassimento delle sue uve si ottiene il rinomato Vino Santo Trentino. Tra i vini rossi locali invece si annoverano soprattutto il Marzemino ed il Terolde-



go Rotaliano, un prodotto esclusivo della piana Rotaliana. Il Marzemino invece ha trovato la sua zona di coltivazione ideale sui terreni basaltici della Vallagarina. Tra i vitigni internazionali ci sono invece il bianco aromatico Müller Thurgau, lo Chardonnay, il Pinot bianco ed il Pinot grigio. I rossi di origine internazionale che trovano terreno di coltivazione nel Trentino sono il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon ed il Merlot, adatto al clima delle zone collinari trentine. In Trentino fu fondato nel 1874 l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, oggi parte della Fondazione Edmund Mach, un vero patrimonio per la regione. "Siamo stati i primi - afferma Marco Larentis - ad applicare la confusione sessuale e i primi ad utilizzare i sovesci". Ma passiamo alla parte pratica, una degustazione di venti vini serviti rigorosamente alla cieca. Interessante e fruttifero il dibattito fra Larentis, Pojer e i presenti sulle note organolettiche, sulle possibili marcature di un vitigno rispetto all'altro, sulle probabili zone di provenienza. Abbiamo assaggiato, in ordine: Bellaveder Natur 2012 metodo classico dosaggio zero, Piffer Neno Vulcanite metodo classico dosaggio zero, Brut Riserva Methius Dorigati 2011, Brut Rosé 30 mesi Pojer e Sandri, Trentatré Vallarom 2014, Palai Pojer e Sandri 2015, Manzoni Bianco Fanti 2014, Gewürztraminer Maso Furlù 2015, Schiava Giulio & Mauro 2015, Vin dei Molini Pojer e Sandri 2015, Pinot Grigio Graminé Longariva 2015, Lagrein Kretzer Dorigati 2015, Pino Nero Pojer e Sandri 2015, Poiema Rosi 2013, Teroldego Rotaliano Vigilius De Vescovi 2013, Saros Giulio & Mauro 2009, Dieci vendemmie Pelz, Vin Santo Pedrotti Gino 2001, Merlino Pojer e Sandri. Una serata indimenticabile, alla scoperta di vere perle enologiche e umane.