



VINIFERA, IL FORUM SUI VINI ARTIGIANALI ALPINI

Nella sonnacchiosa Trento finalmente qualcosa si muove. Grazie all'associazione Centrifuga (speriamo che il senso di accelerazione contenuto nella parola porti a stimolare il confronto positivo in questo Trentino vitivinicolo così lento e contrastato al suo interno) e al valido supporto di Federica Schir come ufficio stampa, ha preso via il primo forum centrato sui vini artigianali alpini e prealpini. Cinque giorni di conferenze, dibattiti, seminari, visite in cantina, degustazioni guidate e in chiusura, durante il weekend, una mostra mercato, con la presenza di cinquanta vignaioli nel grande salone di Trentofiere. I produttori provenivano dall'arco alpino, dalle regioni italiane Trentino Alto Adige, Lombardia, Piemonte, Veneto, Friuli, Liguria, ma anche da Austria e Slovenia e hanno presentato ad un pubblico stranamente giovane (quanti ragazzi e ragazze, che gioia!) e curioso circa duecento etichette. Un migliaio di persone nella due giorni trentina hanno potuto apprezzare ed eventualmente acquistare vini figli di un territorio difficile, impervio, spesso abbandonato per la poca remuneratività e gli immensi sacrifici richiesti. I visitatori sono potuti entrare in contatto con una viticoltura artigianale fatta di passione e tanto lavoro, con vigne estreme, situate su ripidi pendii, arditi terrazzamenti, ad altitudini quasi impensabili e in condizioni limite per la sopravvivenza stessa della vite. Una viticoltura che, pur essendo limitata in superficie e in produzione, ha un valore immenso per la custodia e la cura del territorio, per la salvaguardia di un prezioso patrimonio di vitigni autoctoni, per la biodiversità e la sostenibilità ambientale. L'incontro con questi vignaioli di montagna, che hanno condiviso il racconto di una quotidianità di grande impegno, con un lavoro manuale di tante ore (impossibile la meccanizzazione), con basse rese e tanta, tanta passione e sensibilità a contrastare le difficoltà di ogni giorno, è stato interessante. Ritengo che puntare il faro su questo tipo di viticoltura sia importante, soprattutto per le generazioni future, che anziché fuggire devono poter restare, sostenendosi, a continuare l'opera dei padri. Forse i vitigni resistenti potrebbero essere un aiuto in questa direzione, alcuni ci stanno lavorando. Girando fra i banchi abbiamo scoperto alcune realtà che non conosceamo e ritrovato delle certezze. Tra queste ultime i vini di Terre di Pietra di Marcellise, uno più buono dell'altro: difficile scegliere. Tra le scoperte, l'azienda di Andrea Martinelli di Mezzacorona, appena tre ettari di proprietà di cui uno deve ancora entrare in produzione. Un'azienda storica alla sesta generazione, ma che conferiva le uve alla cantina sociale. Andrea nel 2013 decide di imbottigliare. I suoi Teroldego Rotaliano (con vigne che arrivano fino ad 80 anni) e i suoi Lagrein sono davvero di una finezza e di un'eleganza sorprendenti. La Chimera di Stefano Turbil, in Valle di Susa con vigneti fra i 600 e i 750 metri, produce un metodo classico a dosaggio zero AE da uve autoctone avanza davvero unico. Ed ecco un elenco degli assaggi che ci sono rimasti particolarmente impressi: il Rossese Posau '16 e il Perinaldo '16 di Rosmarinus; il Pinot nero riserva '14 di Brunnenhof; il Grill Sarni Rosso '15 di Eredi Cobelli Aldo; il Brut Nature di Bellaveder; il vino santo Nobles di Francesco Poli.