STRADA VINO TRENTINO

Testata: Corriere.it - Blog Nuvola del Lavoro
Data: 18 luglio 2015

La nuvola del lavoro

di Corriere - @Corriereit

cerca nel blog

Cerca

I fratelli che tornano a fare vino in Valsugana

18 LUGLIO 2015 | di Sara Mauri

VINO (+5)

Il tempo stimato per la lettura di questo post è di 11 minuto\i.

di Sara Mauri

Giorgio e Andrea Romanese non vengono da una famiglia di viticoltori. La storia della loro azienda, nata nel 2009, ha tutto il sapore del ritorno ai ritmi della terra. Quando decidono di avviare l'attività e vinificare la loro uva, **hanno solo un prato coltivato a vigna.**

L'uva, allora, viene coltivata e venduta a cantine sociali più grosse che comprano da diversi produttori. Quando i loro genitori vengono a mancare, Andrea e Giorgio si ritrovano una vigna di 20 anni ed iniziano a lavorare la terra, rimboccandosi le maniche. **Giorgio e Andrea hanno 30 e 35 anni e sono due fratelli.**

Giorgio si diploma all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, un centro di ricerca famoso per la mappatura del Dna della vite. Andrea, invece, segue una formazione tecnica e diventa geometra. Mentre Giorgio si dedica completamente alla azienda agricola appena nata, Andrea lavora in uno studio tecnico e **dedica alle vigne il suo tempo libero.**

LA NUVOLA DEL LAVORO

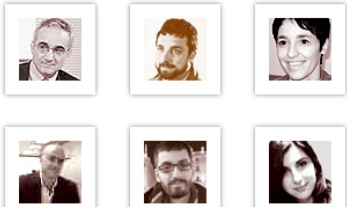
Un istantanea di ritratti, un collage di esperienze e di vissuti. Gli occhi puntati sulla generazione perduta, come la definiscono i pessimisti. E le antenne dritte sulle occasioni di smentita. Non un lamento collettivo, ma una piazza dove manifestare idee e proposte. Si occuperà di professionisti, di partite Iva, di startupper, di contratti atipici. E avrà come riferimento il web 2.0, i social network, gli indigeni digitali, i geek, i lurker, la platea di Twitter e quella di Facebook, le community professionali LinkedIn e Viadeo.

Facebook Twitter LinkedIn oppure scrivi

LA NUVOLA DEL LAVORO / POST CORRELATI

"Io, ricercatrice, per essere felice allevo...
Le 30mila bottiglie di vino di Giuseppe, ex ingegnere
Le colpe delle cantine sociali nella viticoltura piacentina
Ricominciare da un corso da florovivaista.
La storia di...
Elisabetta, la signora della biodinamica

NUOVOLA CREW



> *Giorgio, invece, si divide tra la cantina e la campagna. All'azienda agricola Romanese, producono tre tipi di vino: lo Chardonnay, dal vitigno bianco con cui producono lo Spumante Trentino con il Metodo Classico (Trentodoc); il Müller Thurgau, un vino fermo e aromatico e, il vino rosso REBO, varietà scoperta dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che nasce dall'incrocio tra due vitigni, Merlot e Teroldego.*

"Certi appezzamenti richiedono cure attente e quasi maniacali" -dice Giorgio- "basilare è la fase di maturazione". La decisione di vinificare in proprio deriva da vari motivi. Uno, il più evidente, è quello di vedere il nome Romanese scritto sulle etichette. Un altro, contingente, è **il drastico calo, in questi anni, dei prezzi di vendita dell'uva**.

Già, perché, la crisi e l'eccedenza di produttori, hanno ridotto i ricavi derivati dalla vendita dell'uva. Altro motivo, non meno rilevante, è la volontà di dare un impulso per "**riqualificare una zona dalla lunghissima tradizione viticola**". Prima della Prima Guerra Mondiale, infatti, le aziende vinicole della Valsugana riempivano le cantine di Vienna.

"Mettersi in gioco" e partire con l'attività, per i ragazzi non è stato facile. Dal punto di vista burocratico è complicato: il vino è un prodotto alimentare molto controllato. Però, dice Giorgio "**è giusto che ci siano controlli**, perché se non ci fossero non potremmo tutelare la qualità del prodotto".

> *Nei primi anni bisogna rientrare degli investimenti fatti nei macchinari. Il loro Spumante si chiama Lagorai, perché Lagorai è il nome della catena montuosa vicina e rappresenta le terre incontaminate e selvagge del Trentino. Del resto, Giorgio e Andrea sono viticoltori di montagna, legati alla loro terra: il loro spumante è custodito da un lago.*

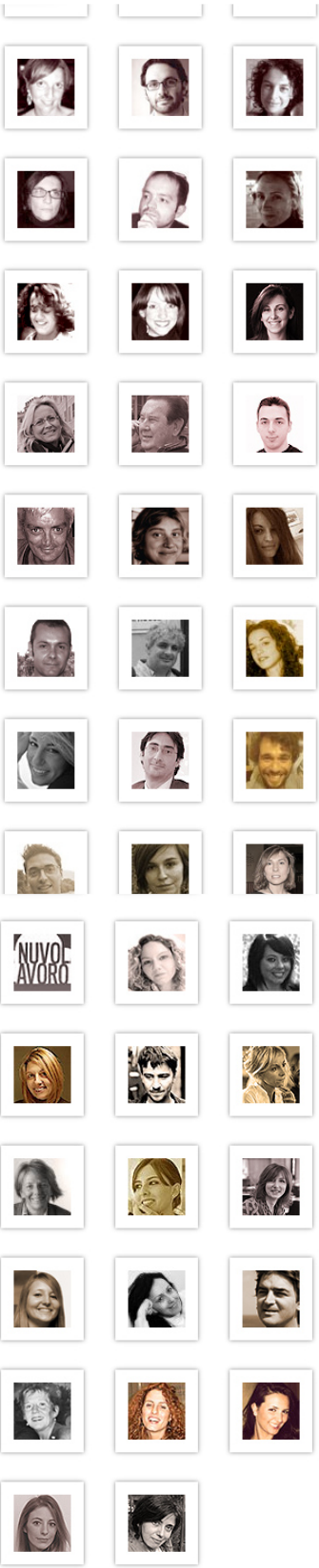
Già, perché, parlando con un'associazione di sub, Giorgio e Andrea, scoprono che nel lago di Levico (un lago alpino, bandiera blu), esiste una fascia batimetrica a temperatura costante (8 e 10 gradi) sia in inverno che in estate: è il posto ideale per l'affinamento dello loro spumante. Il mese scorso, **terminato "l'affinamento", hanno recuperato le bottiglie dal lago.**

Contrariamente a quello che si può pensare, l'acidità è una cosa molto importante per un vino bianco e per uno Spumante Metodo Classico. In montagna, lo Chardonnay, "si esprime bene" e **mantiene l'acidità** (caratteristica importante per mantenere il vino fresco e giovane anche dopo un lungo invecchiamento).

I vigneti Romanese sono situati **a 600 metri di altitudine**: qui non esistono vigneti pianeggianti, le vigne corrono lungo un'impalcatura orizzontale (a differenza delle file dritte verticali del metodo Guyot, qui il metodo è la pergola trentina, studiata per appezzamenti in pendenza). L'estate è molto corta, gli inverni sono molto rigidi.

> *Il vino deve riposare a temperatura costante. La prima fase di produzione è la potatura: inizia d'inverno e, dato che l'appezzamento di terreno è grande e a lavorarci c'è solo Giorgio, questa fase dura due mesi. La potatura viene seguita dalla legatura che dura 15/20 giorni e serve a dare stabilità alla vite.*

Marzo e aprile sono i mesi del "risveglio vegetativo": le gemme germogliano e i germogli vanno contenuti all'interno di fili di ferro. Aprile, maggio, giugno sono i mesi in cui le piante devono essere affiancate a un tutore (palo). Giorgio **spera sempre che la ripresa vegetativa sia spostata un po' più verso l'estate**: quando la gemma è chiusa, anche con il freddo non subisce molti danni.



I PIÙ LETTI

Le gelate tardive, invece, possono compromettere o ridurre la produzione: siamo a marzo. Dopo aver "direzionato" la crescita delle piante, Giorgio deve selezionare i grappoli migliori per ridurre la produzione ed eliminare gli altri. La selezione dei grappoli viene fatta quando l'uva è ancora verde: "tagliamo i grappoli e lasciamo solo i migliori, così tutti i nutrimenti si concentrano su meno frutti". Limitando la produzione dell'uva, **la qualità del vino risulta migliore.**

Durante i primi giorni di luglio, invece, avviene la "sfogliatura": si tolgono le foglie che non lasciano filtrare la luce del sole. Alla fine di settembre, dopo aver analizzato l'acidità e il punto zuccherino dell'uva, bisogna cogliere in fretta i grappoli: è la stagione della vendemmia. **Durante la vendemmia il lavoro è moltissimo.**

> *L'uva viene, poi, pressata: per lo Chardonnay la pressatura è soffice, per il Müller è più decisa. Il mosto viene fatto fermentare in tini d'acciaio a una temperatura controllata tra i 17 e i 18°. Dopo 15 giorni, il mosto si trasforma in vino. Lo Spumante metodo Classico e il vino fermo seguono due diverse strade.*

Lo Spumante Metodo Classico (come il Blanc de Blancs francese) verrà svasato e rinvasato più volte affinché la parte solida si depositi sul fondo e il vino diventi trasparente (11° alcolici). Ad aprile, Lo Chardonnay viene imbottigliato (con il tappo "corona") e si aggiungono lievito e zucchero per **la "presa di spuma".** Secondo il metodo Champenois, le bottiglie devono stare 2/3 anni a bassa temperatura, al buio, con il tappo "corona".

Il fondo del lago Levico è perfetto. Qui, i lieviti trasformano lo zucchero in altro alcool (12,5°) e bollicine. **La produzione è di 8000/10000 bottiglie l'anno** compresi tutti e tre i vini (2000 bottiglie di solo spumante). L'azienda agricola Romanese fa parte della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (www.tastetrentino.it), un'associazione che conta più di 350 soci, nata per favorire rapporti di rete (tra enti, aziende produttive, strutture ristorative e ricettive) e per valorizzare i prodotti enogastronomici e il territorio trentino.

Il lavoro dei fratelli Romanese è scandito dai ritmi della natura, segue le stagioni. La vendemmia è la festa di fine di un lavoro durato un anno. "In una settimana, insieme ai frutti, raccogliamo soddisfazioni". La zona della Valsugana, a fortissima tradizione vitivinicola, particolarmente vocata alla produzione di vite a bacca bianca, **negli anni ha perso importanza, orientandosi verso la coltivazione di mais e mele**. Da qualche anno, però, sta riprendendo l'antica tradizione.

Twitter: SM@SaraMauri

2 Il ventenne Carlo, coltivatore di mais (di successo)

3 Lidl assume 400 persone

4 Speed Interview: colloqui a tempo

5 I contratti "zero-hours" conquistano Londra

I PIÙ COMMENTATI

1 "Ho 49 anni: non posso lavorare più?"

2 Le 10 professioni che il mercato cerca ma non trova

3 "Ciao Milano: per fare l'avvocato, divento frontaliere"

4 I contratti "zero-hours" conquistano Londra

5 Speed Interview: colloqui a tempo

LA NUVOLA DEL LAVORO / CONTATTACI

Gian Paolo Prandstraller
Anna Soru
Francesca Basso
Maria Egizia Fiaschetti
Anna Zinola
Antonio Sgobba
Leonard Berberi
Emanuela Meucci
Barbara Millucci
Debora Malaponti
Silvia Ilari
Filomena Rucci
Ilaria Morani
Irene Bonino
Sara Bicchierini
Ivana Pais
Concetta Desando
Alessio Ribaudo
Enrico Marro
Chiara Albanese