

ENOLOGIA

Oggi il consorzio conta oltre 60 iscritti. Tutto era partito nel 1987 grazie alla passione di alcuni «pionieri»
Degustazioni per tutti i palati con prodotti anche stranieri

L'evento dopo gli appuntamenti a Rovereto, Mezzocorona e Lasino si concluderà oggi con la festa di chiusura al laboratorio culinario «Il Silenzio»

Del buon vino per festeggiare i 30 anni

A Palazzo Roccabruna iniziativa dell'Associazione Vignaioli del Trentino

GIADA DA ROIT

Territorialità, artigianalità, qualità e sostenibilità: ecco i valori che risiedono in un buon bicchiere di vino. Lo sa bene l'Associazione Vignaioli del Trentino che ieri a Palazzo Roccabruna ha festeggiato il compleanno con tante degustazioni enologiche. L'evento «Trent'anni trentini. Buon compleanno vignaioli!» ha ricordato la storia dell'associazione, iniziata nel 1987 grazie alla passione di alcuni «pionieri» e culminata due anni fa nella costituzione di un Consorzio che ad oggi conta oltre 60 iscritti. Palazzo Roccabruna ha ospitato per l'occasione una mostra aperta fino alle 22, nella quale i vignaioli del Trentino si sono presentati attraverso i loro vini, le loro storie e i valori in cui credono. Banchi di degustazione tematici divisi per tipologie, varietà e parole chiave hanno condotto i partecipanti in un itinerario del gusto anche con un tuffo nel passato. Così la parte dedicata agli spumanti trentini ha ricordato che dopo la pionieristica esperienza dello «Champagne Valentini» di Calliano, fu Giulio Ferrari all'inizio del

XX secolo a riconoscere la vocazione del Trentino come terra di spumanti. Ma i calici hanno raccontato soprattutto le storie di quei vignaioli che, uniti, coltivano circa 500 ettari di vigneto dal Lago di Garda alle Dolomiti. Dai ripidi terrazzamenti della Valle di Cembra alle dolci colline di Trento, dalla piana Rotaliana ai pendii della Vallagarina. Sapori che racchiudono i caratteri del territorio Trentino, che nella sua diversità territoriale e morfologica, spazia dal clima mediterraneo del lago di Garda a quello delle Alpi, offrono una certa complessità ai vini trentini. Non sono mancati vini per ogni palato: dal metodo classico ai bianchi di montagna, dai rossi strutturati fino ai grandi vini dolci. Un lungo pomeriggio all'insegna delle bollicine tra le splendide sale del palazzo Roccabruna: «Vogliamo festeggiare questo nostro compleanno e vogliamo farlo con tutti gli appassionati del vino buono, onesto ed espressivo», le parole dell'associazione. Così, per gli amanti della bacca rossa: Teroldego, Marzemino, Schiava, Cabernet, Merlot, Lagrein, Pinot Nero, Rebo, Gropello Di Revò, Moscato Rosa e Enantio solo per citarne alcuni. Mentre,

per gli intenditori della bacca bianca, i più amati: Nosiola, Chardonnay, Gewürztraminer, Müller Thurgau, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling e Sauvignon. Non solo vini trentini, ma anche internazionali: vini francesi e tedeschi hanno chiuso il cerchio degustativo. All'interno del percorso una sala è stata dedicata ai giovani vignaioli, partiti da zero o che hanno ereditato l'attività dalla famiglia: presenti una ventina di etichette. E che in un bicchiere di vino si possano leggere le storie più belle di una terra e delle persone che la vivono lo sa bene Sandro Sangiorgi, uno dei più profondi e sensibili protagonisti della cultura del vino e dell'alimentazione in Italia, che in occasione della mostra, ha presentato il suo ultimo libro «Il vino capovolto» in un dialogo con il giornalista Nereo Pedersoli. L'evento ha preso il via venerdì, interessando Trento, Rovereto, Mezzocorona e Lasino con tre degustazioni delle eccellenze enologiche trentine, e si concluderà oggi alle 17 e 30 con la festa di chiusura al laboratorio culinario «Il Silenzio» (Rovereto), punto di affezione della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.



Molti hanno accolto l'invito a degustare speciali etichette