



5 settembre 2017

Se una sera di settembre...Teroldego Rotaliano Doc



Nella splendida cornice del Salone delle Feste di Palazzo Martini di Mezzocorona Onav Trento ha organizzato un incontro dedicato al Teroldego Rotaliano Doc. La serata, organizzata in collaborazione con la Strada del vino e la locale Pro Loco, si è svolta in occasione dell'apertura della manifestazione Settembre Rotaliano che tradizionalmente nel primo fine settimana di settembre anima i due centri di Mezzolombardo e Mezzocorona con una serie di eventi e iniziative, dedicati in particolare al "principe dei vini trentini", appunto il Teroldego Rotaliano doc.



Il Teroldego è un vitigno che presenta delle relazioni di primo grado, come genitore, o secondo grado con una serie di vitigni, in primo luogo Lagrein e Marzemino, ma poi anche Refosco dal Peduncolo Rosso o la Corvina Veronese, ma pure con lo Syrah. E' caratterizzato da un grappolo di grandezza media, allungato, piramidale con due piccole ali, e da un acino medio di forma sferoide, con buccia spessa, pruinosa di colore blu nero, con polpa di sapore

dolce acidulo, priva di qualsiasi nota aromatica. In Trentino è presente da secoli, citato come vino servito alle tavole dei convenuti al Concilio di Trento nella metà del '500. Indicato nel 1874 come "vino fino da bottiglia" dal direttore del neo Istituto Agrario di San Michele Edmund Mach e ravvisato nell'Indirizzo Vitivinicolo del 1954, un documento fondamentale che segnerà per quasi mezzo secolo le scelte varietali del Trentino, come "vino superiore da bottiglia prodotto in particolari plaghe", al pari di Marzemino, Lagrein e Merlot.

All'inizio degli anni '50 il Teroldego rappresentava il vitigno a bacca nera maggiormente presente in Trentino, coprendo con i suoi circa 120 mila quintali quasi un quinto dell'intera produzione; ridottisi nel 2016 a circa 76 mila quintali, il 6,6% del totale. Questo in seguito alla doc riconosciuta nel 1971 che ha circoscritto l'areale alla sola Piana Rotaliana comprendente il territorio comunale di Mezzolombardo e Mezzocorona e la frazione di Grumo di San Michele all'Adige, un territorio di natura alluvionale, ciotoloso e ricco di limo grazie alla presenza del torrente Noce che fino a tutto l'800 formava ampie zone paludose prima che il suo corso fosse incanalato e la confluenza nell'Adige deviata più a sud. L'uva Teroldego è ricca di antociani (poco meno di 5 mila mg/Kg), in particolare malvidina, responsabile del colore rosso dei vini, e peonidina responsabili della gamma dei gialli: è la ragione per cui il vino ottenuto con una macerazione e fermentazione in rosso risulterà di un rosso rubino molto carico, poco trasparente, con un'unghia violacea da giovane.



PIÙ RECENTI



Fabio Zenato (Le Morette): ecco perchè in Lugana sarà una buona annata

6 settembre 2017



Hotel Bacco: Marisa Cuomo e Andrea Ferraioli raccontano i loro incredibili vini di Costiera

6 settembre 2017



Tre appuntamenti in Berlucchi per il Festival Franciacorta

5 settembre 2017



Premio Masi: svelati i nomi della 36ª edizione

5 settembre 2017



Friuli Venezia Giulia... la vendemmia 2017



5 settembre 2017



Il vino Teroldego ha anche una discreta, ma non elevatissima, dotazione polifenolica, arrivando a sfiorare nelle migliori interpretazioni i 2 mila mg/l. Queste due principali caratteristiche (ricchezza di antociani e discreta presenza di polifenoli) ne fanno un vino di medio invecchiamento che presenta un profilo sensoriale più fruttato (mora, mirtillo, amarena...) che floreale con una nota di speziatura e in bocca una giusta struttura sapida che si accompagna ad

un'acidità mai eccessiva. Rispetto ai 30 Teroldego Rotaliano doc presenti alla manifestazione di Settembre Rotaliano, Onav ne ha scelti 8 con l'obiettivo di evidenziare le differenze tra annate differenti e quindi la potenziale tenuta di questo vino nel tempo, oltre alle diverse tecniche di lavorazione adottate dai singoli produttori, sia privati che cooperative di produzione.

I due campioni dell'annata 2015 (**Aziende Agricole Betta Luigino e Marco Donati**), il primo

caratterizzato da lunga macerazione e affinamento per un anno in grandi botti di rovere; il secondo da una fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio e successivo affinamento in barriques di rovere francese per un anno e mezzo, rispecchiano due interpretazioni differenti. Nel primo caso un Teroldego che non nasconde la componente



tannica supportata da buona acidità. Nel secondo una maggiore morbidezza in bocca accompagnata al naso da note speziate evidenti. L'annata 2014, caratterizzata da elevata piovosità in periodo vendemmiale, è responsabile di uve non perfettamente mature con vini meno fruttati, privi spesso di dolcezza, poco strutturati e non sempre equilibrati. Anche per questa annata due campioni: Cantina Roverè della Luna Aicholz (lunga macerazione sulle bucce e un breve periodo di invecchiamento, metà in acciaio, metà in grandi botti tronco coniche di

legno) ed Endrizzi Azienda Vinicola con una Riserva (fermentazione a temperatura controllata per una decina di giorni con successivo affinamento in barrique e successivo passaggio in grandi botti). In entrambi i casi le due cantine hanno saputo sopperire ai limiti dell'annata e in particolare nel secondo campione il vino si presenta caldo, equilibrato con sentori di ciliegia e tabacco dolce.



A seguire **Maso Scari 2013** della cantina Barone de Cles ottenuto da 16 ettari di vigneto nella zona tra le più vocate del Campo Rotaliano, con ceppi a pergola di ottant'anni e nuovi impianti a guyot, con una fermentazione di una decina di giorni e affinamento in acciaio e grandi botti per almeno un anno e mezzo: avvolgente al naso con note di negritella, tabacco e speziatura dolce, elegante ed equilibrato in bocca, dalla lunga persistenza.

Di interpretazione più internazionale il **Clesurae**

2013 – Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, fitto di colore, ricco di sentori empireumatici, caffè in primo luogo, rafforzati da una fermentazione in tini di rovere francese e maturazione per almeno 24 mesi in barrique nuove, che ben si accompagna ad una nota di fumé e pepe nero.

Il **Riserva 2012 "Luigi"** – Cantina Dorigati, frutto di una produzione contenuta (80 q.li/ha) e di una lunga macerazione post-fermentativa di quasi un mese, con maturazione in barrique, successivo passaggio in acciaio e ulteriore affinamento di 24 mesi in bottiglia, si presenta in bocca rotondo e armonico con un ampio spettro speziato al naso.

Da ultimo il **Riserva Mezzacorona Nos 2009** – Mezzacorona, fermentato in acciaio e affinato prima in barrique e poi in grandi botti con una successiva lunga permanenza in bottiglia: vellutato e dolce al palato, capace di conservare ancora note fruttate sapientemente fuse con profumi terziari, a riprova delle potenzialità che un Teroldego Rotaliano doc è in grado di esprimere.