

gustoSano

PARLIAMO DI ZUCCHERI
I dolcificanti

I PRESIDI SLOW FOOD
Il sidro dei Paesi Baschi Settentrionali,
Francia

ECCELLENZA ITALIANA
Il pane toscano DOP

€ 4,50 MENSILE #46 Settembre 2018

gustoSano

migliora la tua vita un pasto alla volta

PATATE DOLCI

Un'idea per i picnic di fine stagione

+ più di **90** ricette light

MENÙ A BASE DI QUINOA
In forma dalla colazione alla cena

INOLTRE
Uva, dolcezza d'autunno
Il pane di ieri: riciclare è un'arte
Il pranzo in ufficio è più leggero grazie alle mele
Pesce azzurro, calamari e gamberi, è l'ora del pesce

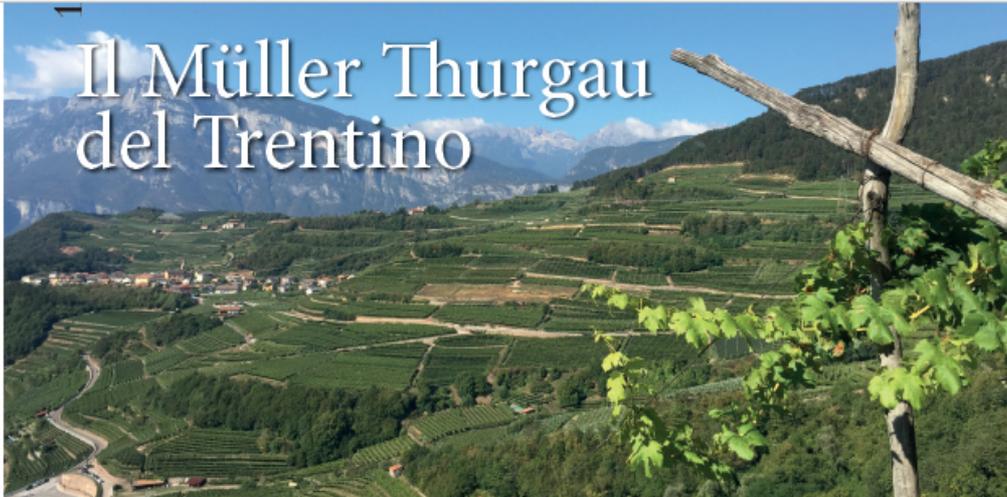
DOLCI DI STAGIONE
Settembre, tempo di dessert memorabili con la frutta

Torre di fichi e patate dolci della Carolina del Nord con formaggio Brie

PRIMA MISSIÒN: 07/09/2018
9 772284 346006
L'UNASIA EDIZIONI



Il Müller Thurgau del Trentino



Il vitigno Müller Thurgau, incrocio tra vitigni a bacca bianca, è stato creato nel 1882 dall'enologo svizzero Hermann Müller, nativo di Thurgau, presso l'Università tedesca di Geisenheim. Fino a non molti anni fa si riteneva che l'incrocio fosse tra il Riesling Renano e il Sylvaner, mentre recenti studi della mappatura del DNA della varietà fanno ritenere che l'incrocio sia nato in realtà da Riesling Renano e Madeleine Royale

TRA LE FRESCHE VALLI TARENTINE, IN VIGNETI COLLINARI PREFERIBILMENTE D'ALTITUDINE, LA VARIETÀ HA TROVATO IL SUO HABITAT IDEALE. In provincia di Trento la superficie dedicata è di circa 900 ettari e rappresenta circa il 9% dell'intera area vitata provinciale, mentre sono circa 220 quelli coltivati in provincia di Bolzano. Le due aree costituiscono la stragrande maggioranza dell'intera superficie nazionale destinata alla varietà. Il territorio della Valle di Cembra, a nord-est rispetto al capoluogo Trento e porta d'imbocco per la Valle di Fiemme, è in particolare dove il vitigno ha il suo territorio di elezione; è infatti un luogo intimamente legato alla coltivazione della vite, come dimostrano i vigneti che ne caratterizzano profondamente il paesaggio. Gli impianti faticosamente conquistati dagli agricoltori su importanti pendenze, grazie alla costruzione degli oltre 700 km di muretti a secco, sono altrettanto faticosamente coltivati, spesso senza gli agi offerti dall'utilizzo di mezzi meccanici.

Ecco perché qui, a ragion venduta, si può parlare di "viticoltura eroica". Le viti di Müller Thurgau hanno un'elevata vigoria, una maturazione spesso precoce ad altitudini inferiori, con un grappolo mediamente compatto, corto, cilindrico e piramidale.

CINQUE PRODUTTORI SI PRESENTANO

Cavit, nome di punta del comparto vitivinicolo italiano, riunisce dieci cantine sociali, collegate a oltre 4.500 viticoltori distribuiti su tutto il territorio trentino, dalle quali riceve e seleziona le materie prime prodotte, controllando ogni fase dalla raccolta, fino alla commercializzazione. Con una produzione che rappresenta oltre il 60% di tutto il vino del Trentino, Cavit firma un'ampia gamma di vini e spumanti ai quali assicura uno sviluppo commerciale e promozionale nei canali della grande distribuzione e del settore Horeca in tutto il mondo,



MÜLLER THURGAU VINO DI MONTAGNA

Alla fine del mese di giugno 2018 si è tenuta a Cembra la 31ª edizione della rassegna Müller Thurgau Vino di montagna. Parallelamente, il 15° Concorso Internazionale dedicato alla varietà ha premiato 4 vini trentini, Cavit, Gaierhof, Villa Comiole e Vivallis, soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, su 18 medaglie d'oro totali per la qualità delle etichette che hanno ottenuto un punteggio superiore agli 85,5 punti. "Per la prima volta - ha commentato Mattia Clementi, Presidente del Comitato Mostra - sono stati premiati anche vini dell'annata precedente, e dunque del 2016".

al punto che la quota export raggiunge l'80% dell'intera produzione. "Siamo stati 'négociant di uve' - commenta Martina Togni, responsabile amministrativa di Gaierhof - sin dalla fondazione della cantina. L'azienda è gestita oggi dalla sorella Romina e Valentina, con suo marito Goffredo Pasoli, enologo che con determinazione ha negli anni cercato di rendere riconoscibili e di carattere i vini dell'azienda. Per questo Müller Thurgau, oltre alla classica zona della Valle di Cembra, sono state scelte le pendici del Brenta e nello specifico la zona del Bleggio, per conferire al vino una sostanziale acidità che stimola freschezza e un intenso profumo floreale con sentori di salvia".

Martin Foradori Hofstätter ha acquistato a novembre 2017 Maso Michai presso Ala, nella Valle dei Ronchi, con 8,5 ettari di vigneti. "Per la mia famiglia - racconta Hofstätter - Maso Michai è un ritorno alle origini trentine, una scelta strategica per il futuro. Il Trentino montano è un territorio che custodisce un'enorme potenziale da scoprire. La varietà Müller Thurgau, insieme a Chardonnay, Sauvignon e Pinot Nero, proviene da vigneti esposti a sud tra gli 820 e gli 890 metri di altitudine, dove l'uva, che matura tardi, ha saputo sorprendere in passato con freschi e longevi vini bianchi".

"Le uve derivano - ci racconta Maddalena Nardin, direttore commerciale di Villa Corniole - da diversi vigneti posti sugli antichi terrazzamenti della Valle di Cembra, su terreni porfirici e in parte calcarei, che nel periodo pre-vendemmiale sono investiti da una forte escursione termica che conferisce alle uve acidità, profumi e aromi unici, oltre a originare un vino con una discreta longevità. Considerato in passato come un vino da consumare giovane, il Müller Thurgau della Valle di Cembra, se coltivato in quota, viene sempre più apprezzato anche dopo un periodo di affinamento in bottiglia di almeno un anno, che esalta maggiormente la mineralità e l'equilibrio del vino".

Vivallis è il marchio che nasce nel 2004, raccogliendo l'eredità secolare della Società Agricoltori Vallagarina - Vallis Agri Scari. L'aggiunta "V" è intesa come viticoltori, vite, vino e vita. Oggi il marchio esprime le forze delle sue radici, che risalgono al lontano 1908, raccogliendo e trasformando la uva provenienti da oltre 800 ettari di vigneti, posti in zone altamente vocate, sapientemente coltivate da 850 soci, guidati da un preparato team tecnico di agronomi ed enologi. Di recente introduzione, il Müller Thurgau ha trovato nella zona d'alta collina di Savignano condizioni che ne esaltano le caratteristiche.

ALLA SCOPERTA DEL MÜLLER THURGAU DEL TRENINO
CINQUE ETICHETTE OTTENUTE DAL VITIGNO IN PUREZZA PER CAPIRE IL CARATTERE



Cavit - Ravina di Trento (TN)

Zeveri Müller Thurgau Trentino Superiore DOC 2017

I vigneti, di 15-20 anni di età, si trovano ad altitudini comprese tra i 550 e i 700 metri nelle Valli del Lano, Giudicarie e sulle pendici del Monte Bondone. Tutte le fasi di lavorazione delle uve, raccolte con un'accurata scelta in campagna, sono svolte in modo da evitare il contatto dell'ossigeno con il mosto, per non ossidare i profumi delicatamente aromatici di questo vitigno, esaltati da un contatto con la bucca per alcune ore. Il vino, prodotto in acciaio inox, viene conservato "sur lies" fino all'imbottigliamento. Esordisce con un giallo paglierino tenue dai riflessi verdolini. I profumi intensi, complessi, aromatici ricordano gli agrumi e la pesca, seguiti da salvia, sambuco e ortica. All'assaggio è secco, piacevolmente fresco, appena sapido, di acidità contenuta con una buona persistenza.



Gaierhof - Roverè della Luna (TN)

Müller Thurgau Trentino DOC 2017

I vigneti si trovano soprattutto in Val di Cembra e nei comuni del Bleggio, in zone collinari di alta quota poste tra i 500 e i 700 metri, con climi freschi e forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, che consentono di esaltare le caratteristiche del vitigno. Le viti sono allevate con la pergola semplice trentina, in terreni fuvio-glaciali, sabbiosi e ghiaiosi. Anche in questo caso a una vinificazione in acciaio a temperatura controllata, con l'utilizzo di lieviti selezionati, segue un affinamento prima della messa in bottiglia. Nel calice ha una tonalità giallo paglierino dai riflessi verdolini. Profumi intensi, netti, fruttati, floreali, lievemente aromatici con sentori di salvia. La bocca con un tenue alcolico di 12,50%, un gusto secco sostenuto dall'acidità che ne stimola la freschezza, la bevibilità.



J. Hofstätter - Termeno (BZ)

Michel Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT 2017

Ottanuto dai vigneti impiantati tra 820 e 890 metri di altitudine attorno al Maso Michel ad Ala in Trentino, dove i terreni sono marnosi, leggeri e soggetti a veloce riscaldamento. Dopo una leggera pigliatura delle uve, separazione del mosto dai sedimenti per predilatazione e fermentazione alcolica in acciaio, affina per qualche mese in acciaio prima di essere imbottigliato. Frutto di una vendemmia poco produttiva, ha una tonalità giallo paglierino brillante nel calice con profumi spiccati di frutta matura, lievi di fiori chiusi da una nota aromatica piuttosto evidente. Al gusto è tipico, equilibrato tra struttura e acidità, con una buona acidità, leggera sapidità e persistenza. Nel retrogusto si ritrova la componente aromatica e una nota di moscato, sovrastata da una buona acidità.



Villa Corniole - Verla di Giovo (TN)

Pietramonte Müller Thurgau Trentino Superiore Val di Cembra DOC 2016

Il vino è ottenuto da una zona di produzione, sita tra i 600 e gli oltre 800 metri di altitudine, particolarmente vocata per la produzione di questo vitigno. Il sistema di allevamento è in parte a pergola trentina semplice, e negli impianti più giovani a guyot. Per tradizione della cantina, i grappoli vengono raccolti manualmente e in maniera selettiva. Sia la fermentazione delle uve a temperatura controllata sia l'affinamento per alcuni mesi sono svolti in serbatoi di acciaio inox. Nel calice ha un colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdolini; al naso è fine e intenso, con sentori di erbe aromatiche, seguiti da sambuco, frutta tropicale e agrumi. All'assaggio è secco, sapido, minerale, con una piacevole acidità, con una chiusura persistente. Tipiche caratteristiche dei vini di montagna.



Vivallis - Rovereto (TN)

Vigna Rio Romini Müller Thurgau Trentino DOC 2017

Questa etichetta è ottenuta dall'accurata vinificazione delle uve Müller Thurgau, provenienti dal vigneto Rio Romini di Riva di Vallarsa in Vallagarina. Impiantato con un sistema di allevamento a guyot, a 750 metri di altitudine, dà in vendemmia una bassa resa. Il clima fresco e ventilato e la particolare esposizione al sole esaltano la carica aromatica del vitigno. I colori e gli aromi di questo vino, tipico frutto delle fatiche di una viticoltura di montagna, s'intarsciano con una netta fragranza, profumi integri complessi. Una sfumatura giallo paglierino brillante precede note che richiamano il fiore della vite, del gelsomino, poi di mela e pesca, seguiti da un leggero soffio di spazzia, con a chiudere salvia e fieno. In bocca è secco, sapido, di piacevole freschezza, un finale di buona persistenza e un'ottima beva.