

You have not yet created any primary taxonomy items for this review type (or you have but they are empty).

Settembre Rotaliano 2019: Non solo Teroldego-Mezzacorona -TN



OVERVIEW

Location	7.0
Offerta Vini	7.0
Cortesia del personale	8.5
Sito Web	8.7
Qualità/Prezzo	8.8
Emozione	7.2

Cerca

LATEST REVIEWS

- Il Roccolo: Riviera del Garda Classico Chiaretto DOC 2018 **7.3**
- Bottenago: Anima 2018 Riviera del Garda Classico Chiaretto DOC **7.0**
- Maso Martis: Trento Doc dosaggio zero Riserva 2015 -BIO- **6.9**

In breve...

SETTEMBRE ROTALIANO 30-31-01 SETTEMBRE 2019: NON SOLO TEROLDEGO ROTALIANO Una parete scoscesa domina imponentemente il paese, una roccia a picco alta oltre 30 metri impressiona chi si avvicina al centro storico, siamo nella bella Mezzacorona in Trentino alto Adige, a "Settembre Rotaliano 2019", evento di tre giorni che si svolge dal 30 Agosto al 01 [...]

Publicato 3 Ottobre 2019 da Marzio Dal Toso

FULL ARTICLE

SETTEMBRE ROTALIANO 30-31-01 SETTEMBRE 2019: NON SOLO TEROLDEGO ROTALIANO

Una parete scoscesa domina imponentemente il paese, una roccia a picco alta oltre 30 metri impressiona chi si avvicina al centro storico, siamo nella bella Mezzacorona in Trentino alto Adige, a "Settembre Rotaliano 2019", evento di tre giorni che si svolge dal 30 Agosto al 01 settembre, molto ma non solo, riservato al Principe dei vini della piana rotaliana ... Il Teroldego Rotaliano. Mezzacorona è piccolo centro dalle architetture medioevali fulcro della pianura, che nel 1181 era nominato *corona de Metz*, successivamente nel 1183 *corona de Mez*, mentre nel 1256 *Metzio de Corona*, fino ad arrivare nel 1256 a *ville di Mezo di Corona*. Il toponimo è composto da Corona, che in origine era il nome del castello ora San Gottardo e da Mezzo, nome della Piana Rotaliana. "Corona" riflette il latino *corona* nel suo senso orografico, mentre "Mezzo" è dal latino *medium*, cioè "che sta nel mezzo".



- Orange Wine (Amber Wine) (2)
- Passti (8)
- Rosè (5)
- Rossi (80)
- Sui lieviti (col Fondo) (1)

ARCHIVI

- Ottobre 2019
- Settembre 2019
- Agosto 2019
- Luglio 2019
- Giugno 2019
- Maggio 2019
- Aprile 2019
- Marzo 2019
- Febbraio 2019
- Gennaio 2019
- Dicembre 2018
- Novembre 2018
- Ottobre 2018
- Giugno 2018
- Maggio 2018
- Febbraio 2018
- Gennaio 2018
- Luglio 2017
- Giugno 2017
- Gennaio 2016
- Dicembre 2015
- Giugno 2015
- Novembre 2014

META

- Accedi

Una Manifestazione ben organizzata, che coinvolge tutto il paese mediante la Pro Loco di Mezzacorona mediante la propria capace referente Ingrid Permer e tutto il suo staff, centro che per l'occasione viene addobbato a festa e chiuso al traffico, infatti oltre ad eventi sul Teroldego, ci sono concerti musicali, mostre d'arte (particolarmente interessante la mostra di pittura dell'artista Americano *Phillips Matt* tenutasi a Palazzo Martini curata da *Cellar Contemporary*), svariati stand gastronomici dai piacevolissimi piatti tipici casarecci, spettacoli per adulti e non, giochi di strada e laboratori per bambini, esibizioni cinofile, ciclo turismo, e la sera concerti musicali in ogni dove, e in centro paese, in piazza della Chiesa, musica e danze fino a notte tarda... insomma non ci si annoia certamente!

Al nostro arrivo ci accoglie la professionale e gentile *PR Stefania Casagrande*, che dopo i convenevoli e averci illustrato l'evento nella sua integrità, ci accompagna subito alla degustazione sul Teroldego Rotaliano organizzata da ONAV Trento, che propone 11 espressioni diverse di questo interessante vino rosso. Il relatore descrive il territorio comunicando che la piana Rotaliana si è formata nei millenni dell'antico ghiacciaio, ricca di terreno mamoso, con importanti zone ghiaiose e conglomerati di riporto portati dal fiume Noce, che ha costituito un'importante scheletro drenante; questo ha favorito una particolare presenza di microorganismi benefici definibili "mesofauna" che operano in "complicità" con il vitigno, donandogli caratteristiche organolettiche uniche ed irripetibili altrove. L'**unicità climatica della Piana Rotaliana** è dovuta anche alle alte montagne che la circondano: queste pareti rocciose proteggono le viti dai venti freddi e trattengono il calore estivo. Queste caratteristiche non hanno portato il vitigno ad una grande distribuzione fuori provincia, infatti il Terodego è coltivato prevalentemente, in Sardegna, nel Veneto, in Lombardia, in basilica, in Sicilia e toscana ma sicuramente non porterà il suffisso "Rotaliano", la cui denominazione di origine controllata (DOC) risale al 18 febbraio 1971. L'origine del nome Teroldego potrebbe derivare dall'uva "Teroldola o Tirodola" (citata in un documento del Concilio di Trento) pervenuta dalla vicina valpolicella assieme al gelso (pianta per secoli usata come sostegno della vite) o dalla declinazione fonetica del tedesco "Tiroler gold" ovvero "oro del Tirolo". Il disciplinare, garantendo indice di qualità, prevede che venga imbottigliato 100 % Teroldego, nelle tipologie:

- Teroldego Rotaliano Doc,
- Teroldego Rotaliano Doc Rosato o Kretzer,
- Teroldego Rotaliano Doc Superiore (gradazione alcolica minima complessiva: 12 gradi),
- Teroldego Rotaliano Doc Riserva (invecchiamento minimo: 24 mesi).

Sono 450 gli ettari vitati da questo vitigno a bacca rossa di cui 160 gestiti della Cantina Sociale Rotaliana di mezzolombardo, con prevalenza di allevamento a pergola trentina ed in parte minore a gujot specialmente nelle alture perimetrali; da recenti studi sul DNA, il Teroldego risulterebbe imparentato con il Lagren, il Marzemino e forse anche lo Syrah.

Ma torniamo alla degustazione di Onav del 30 settembre,

- [RSS dei commenti](#)
- [WordPress.org](#)

denominata: LA VERSATILITÀ DI UN GRANDE VINO: TEROLDEGO ROTALIANO DOC coordinata dal Delegato di ONAV Trento Luca Miorandi e relazionata dall'Enologo Paolo Malfer, che partendo dalla storia del teroldego, dal suo ambiente e dalla sua forma di allevamento, ci ha accompagnati nella piacevole degustazione dei 11 vini selezionati. Partendo dal

Teroldego Rotaliano Rosato DOC 2018 di Marco Donati un rosato dallo spiccata struttura per essere un rosato, con note di frutto rosso di bosco e mela stark;

Teroldego Rotaliano DOC 2018 Kretzer della piccola cantina familiare De Vescovi Utzbachche, un altro rosato ottenuto per sgronatura di pigiatura, con buona sapidità e freschezza;

il *Teroldego Rotaliano DOC 2018 Lealbere di Roberto Zeni* gradevole vino rosso di ampia struttura avvolgente, elegante ed equilibrato nell'acidità e sapidità, dalla coda lunga sottile e sinuosa (singolare ed energetico viticoltore, Roberto Zeni è cultore e sostenitore dell'allevamento della vite Teroldego a gujot, in particolare nelle zone pedemontane);

il *Teroldego Rotaliano riserva DOC 2016 Diedri della cantina Dorigati*, con una buona ma piacevole spalla acida, con tannini equilibrati ma presenti con una coda lunga, sottilissima e dal finale speziato;

il *Teroldego Rotaliano riserva DOC 2013 Redondel della cantina Donnato* dall'ampia apertura e corpo, dai tannini piuttosto piacevoli al palato, sentori di prugna, con una lunghezza (coda) persistente di media struttura dalle note balsamiche e dal finale di artemisia;

Clesurae 2012 della Cantina Rotaliana un nuovo prodotto aziendale, una visione alternativa ai normali Teroldeghi assaggiati, dal gusto più "rotondo" ed internazionale, si potrebbe definire "ruffiano", dalla scorrevole bevibilità, con sentori di marasca matura sotto spirito con coda abbastanza lunga dai tocchi finali di pepe nero e cannella.



la sala delle degustazioni libere

Sicuramente una degustazione ONAV con un'organica degustativa ben architettata, che con una certa versatilità faceva comprendere le varie sfumature del vitigno nelle sue diverse interpretazioni, con un discreto servizio di meschita, ambientata in una gradevole location con i soffitti a botte, e preparata con idonei calici per l'assaggio; particolarmente "azzeccata" ed interessante la presentazione di alcuni vini da parte dei rispettivi produttori che donavano esperienza e cultura della loro visione del territorio. Unico modesto consiglio al fine di una costruttiva collaborazione,

l'osservazione che sarebbe stato gradito dai partecipanti un bicchiere dedicato all'acqua ed un pannello sottobicchieri a tema, ma sono puntualizzazioni minime e facilmente risolvibili.

Il 01 di Settembre alle 14.30 presso palazzo Martini, ci attendeva un'interessantissima seconda degustazione di VERTICALE DI TEROLDEGO ROTALIANO DAGLI ANNI '90 AD OGGI organizzata dai giovani produttori di TEROLDEGO EVOLUTION, un'associazione nata proprio dalle giovani idee per evolvere nel Tempo il Teroldego Rotaliano, degna di nota l'interessata richiesta da parte dell'associazione di modificare il disciplinare per abbassare le rese e aumentare la qualità, e di aver aperto la procedura di richiesta della DOCG (che sicuramente il Teroldego Rotaliano meriterebbe); il tutto ovviamente dovrà essere condiviso con le grandi realtà vitivinicole sociali del territorio, nella speranza di una lungimirante visione futura che sicuramente, se attuata con volontà collegiale, porterà grande giovamento a tutta la Piana Trentina.



i vini degustati



sdr

Il clima è sicuramente più informale della serata precedente, e dopo un falso allarme antincendio nei locali, alle 15.00 lo start alla degustazione viene acceso! Ogni produttore presenta la propria azienda, e le motivazioni per cui ha scelto quell'annata di Teroldego da presentare. E subito s'inizia con la degustazione di:

Diedri 1996 della Cantina Dorigatti, che con un granato piuttosto intenso e torbido fa percepire subito l'età del vino, che come afferma il produttore, esprime ancora le peculiarità dello storico vitigno, il Bagolari oggi non più presente. All'assaggio si dimostra ancora di gradevole beva, ovviamente beva di un vino di 23 anni, seppur si denota l'inizio di una fase calante, evidenziata dalle anomale leggere note ossidative e speziate che rendono il sorso emozionante.

Granato 2003 della Cantina Foradori, vecchia annata del Granato che fu, dal colore rubino intenso, dai riflessi granato, profumo di tabacco dolce e caffè, dall'ampia struttura vigorosa e matura, ancora una bellissima esperienza degustativa;

Virgilius 2007 della Cantina Giulius de Vescovi solamente 1000 bottiglie prodotte, dal color granato leggermente scarico, con profumi balsamici, leggermente alcolico dalla spalla acida importante con finale di mirtillo e tabacco;

Gran Masetto 2009 della cantina Endrizzi con il suo bellissimo aspetto di granato intenso con riflessi rubino, ci avviciniamo al naso questo Teroldego che sprigiona intense note di caffè, cacao amaro e marasca sotto spirito, per poi far sentire la sua importante struttura alla bocca, con una potenza piacevolmente complessa, donando una spiccata lunghezza con tocchi di caffè, artemisia, e tabacco.

Teroldego rotaliano 2011 della cantina Gaierhof vino dalla naturale scorevolezza che presenta note di prugna, caffè e tocchi balsamici, ma non persiste molto in bocca;

Sangue di Drago 2012 della cantina Donati Marco, un vino simbolo per la piana rotaliana, già dal nome derivato da una leggenda popolare, ottenuto da vigne a pergola trentina di 75 anni, che con il suo profumo balsamico con note di cacao amaro e artemisia, denota già una certa complessità che poi in bocca viene riconosciuta da struttura con nota tannica gentile, che finisce con la sua lunga coda di frutti rossi di sotto bosco e tabacco;

Teroldego Rotaliano 2013 della cantina Martinelli affina in legno per 18 mesi, dal colore rubino intenso, dalle note offattive di marasca e vaniglia, si apre piacevolmente in bocca con la sua spalla acida importante, con tannini piacevolmente presenti che porta nella sua persistenza piacevoli sentori di cacao amaro e artemisia;

Teroldego Rotaliano Pino 2015 della cantina Zeni che con parte delle proprie uve lasciate in appassimento per 45 settimane, i vigneti allevati a gujot, fa percepire la propria struttura dai toni fruttati, di prugna e mirtillo, con i tannini ancora giovani ed in evoluzione, spicca per freschezza e intensità;

Teroldego Rotaliano 2016 della Cantina Vigili ...una piccola realtà di solo 600 bottiglie che abbiamo avuto la fortuna e piacere di degustare, vocata alla qualità, con produzione di 60 quintali per ettaro (il disciplinare del Teroldego Rotaliano ne permette oltre il doppio), vinificato in parte con i raspi, in tini aperti per 10 giorni, per poi affinare per 12 mesi in barrique usati e non, con il proprio rubino abbastanza intenso con riflessi violacei, che denotano subito la giovane età di questo vino, ci accingiamo a odorare il calice, apprezzando note di caffè, cannella, e cuoio, per poi trovare al sorso una media struttura con una spalla acida in fase di armonizzazione per la giovane età, con una sottilissima coda, lunga dalle note finali di chiodo di garofano.



All'uscita, in una sala dedicata del palazzo, si potevano apprezzare tutti i Teroldeghi Rotaliani d'annata ed alcune riserve, con degustazione libera previa pagamento di 30 euro; veniva consegnato un calice, si aveva accesso alla sala, e si potevano mescolare le etichette che ognuno di noi voleva assaggiare; completava la degustazione libera anche una piccola degustazione di grappe, ove sicuramente spiccava la Grappa di Teroldego invecchiata 12 mesi della distilleria Zeni, di elegante morbidezza e gradevolissime note torbate.

All'uscita dalla degustazione i produttori si erano già predisposti con le loro postazioni per mescolare i loro Teroldeghi Rotaliani, e descriverne le caratteristiche nei minimi dettagli, dai territori, alle forme di allevamento per finire alle vinificazioni e affinamenti.

Ma adesso è l'ora dell'Associazione donne del vino, che hanno organizzato un simpaticissimo spettacolo di cabaret sul tema del vino e relative allegorie, ironie e doppi sensi che rendevano l'evento divertente e spassoso.

E per finire l'associazione ha organizzato a palazzo Martini, una degustazione tutta in rosa, con le produttrici che presentavano i loro vini, non solo Teroldego ma anche Pinot neri, Lagrain provenienti dal nord della regione. Tutti i partecipanti dello spettacolo appena concluso, sono stati invitati a partecipare alla degustazione ambientata nella corte interna del palazzo, dove erano allestite svariate postazioni di assaggio, che tra tutti, ci ha permesso di apprezzare il :

Vigneti delle Dolomiti Teroldego rosato 2019 della cantina Endrizzi, che con tre vinificazioni separate delle uve, la produttrice ha voluto esaltare il colore, il profumo e non ultimo il gusto, caratterizzato da una struttura fresca, dall'acidità in equilibrio con la sapidità minerale, per prolungarsi in una coda lunghissima e sinuosa di visciola e nocciola tostata.

Lagrain Riserva 2016 della cantina Rottensteiner che conquista da subito con il suo color rosso sangue di piccione, per giungere al naso con frutti rossi di sottobosco e maggiorana, per aprirsi in bocca con una bella corposità dai tannini ancora in lieve fase di equilibratura, ma piacevoli ed non invasivi, per poi prolungarsi con una coda apparentemente non lunga, ma che si rianima donando sentori di te rosso, pepe verde, cannella e mora di bosco matura.

Sangue di Drago 2016 della cantina Donati Marco servito in Magnum, un Teroldego Rotaliano che la giovane produttrice ci presenta raccontandoci la singolare e storica origine del nome..... Sul Monte di Mezzacorona sospesi sulle sue rupi si vedono ancora oggi i resti del Castel San Gottardo. Si racconta che nelle grotte dell'eremo, un tempo, ci fosse un terribile Drago. Un giorno un prode Cavaliere, il Conte Firmian, della famiglia storica dei Mezzacorona, volle sfidare il Drago, così armato di lancia e spada, il Cavaliere si arrampicò sulla montagna per lasciare davanti alla grotta una semplice clotola di latte ed un grande specchio. Il Drago, richiamato dal profumo del latte, uscì dalla caverna, ma vedendosi allo specchio rimase stupido e nello stesso tempo attratto per curiosità. Il Cavaliere ne approfittò e lo trafisse mortalmente. Tutta la popolazione esultò, portando per le strade il coraggioso cavaliere e il suo trofeo, il Drago ucciso. Si narra poi, che alcune gocce del suo sangue caddero nel terreno rotaliano, e da lì germogliarono i primi ceppi di Teroldego. Ecco perché ancora oggi i locali usano chiamare il Teroldego Rotaliano, dal colore rosso rubino violaceo, Sangue di Drago. E sicuramente il colore rubino intenso violaceo ne rispecchia appieno la leggenda, che con una media struttura iniziale, si amplia successivamente donando una sottile e longeva persistenza dalle note di mora matura, eucalipto e tabacco.



palazzo martini di notte

Troverete alcuni dei vini recensiti sul sito www.lindovino.it

E così seppur la festa continuasse lungo le strade di Mezzacorona, con intrattenimenti musicali e stand gastronomici, noi ci licenziavamo dall'organizzazione complimentandoci per l'evento ben riuscito, nella consapevolezza che il principe dei rossi Trentini avrà un futuro evolutivo sicuramente positivo e in costante crescita qualitativa..... e non sarà una coincidenza, ma da lì a pochi giorni, il Gambero rosso per la prima volta nella storia, comunica che nella guida 2020 ci saranno ben due Teroldego Rotaliano premiati con i tre bicchieri ed in particolare il ...ma questa sarà una sorpresa che troverete a natale nella guida del Gambero Rosso.....noi non vi sveliamo nulla per non togliervi la sorpresa!

L'INDOVINO