



Home > news ed eventi > news > Cembrani Doc: un vino al giorno per scoprire la Valle di Cembra in una settimana

Cembrani Doc: un vino al giorno per scoprire la Valle di Cembra in una settimana

MOLTO PIÙ DEL SOLO MÜLLER THURGAU IN QUESTO ANGOLO DI TRENTINO, EMBLEMA DELLA VITICOLTURA EROICA ITALIANA

28 Agosto 2019 Davide Bortone



CERCA



È il regno dei muretti a secco, con ben 708 chilometri che si rincorrono tra le viti verticali, ma soprattutto di grandi vini bianchi, degni del ricco panorama del *Made in Italy* enologico. La **Val di Cembra**, in Trentino, rappresenta uno dei territori dal maggior **potenziale di crescita**, nel Bel paese. Merito anche del **Consorzio Cembrani Doc**.

Cerca



CONSIGLI SUL VINO AL SUPERMERCATO?

#WINEMAG NETWORK
#VINIALSUPER
Il giornale del vino al supermercato

Sette i vini proposti in degustazione dall'associazione di produttori trentina in occasione della XXXII Rassegna Internazionale Müller Thurgau. Tutte etichette "di territorio", rispettose di un logo - quello, appunto, del Consorzio Cembrani Doc - che rappresenta un bicchiere di vino stilizzato, composto dalle iniziali "C" e "D", riempito con i profili dei muretti a secco, circondati dalle viti e lambiti dal fiume Avisio, che nei secoli ha eroso i declivi.

"Abbiamo scelto un prodotto per azienda in degustazione - spiega Mara Lona, referente dei Cembrani - per mostrare che Valle di Cembra non significa solo Müller Thurgau, ma che la varietà di vitigni meritevoli d'attenzione nella nostra zona è più ampia".

SETTE VINI PER SCOPRIRE LA VALLE DI CEMBRA



1) Spumante Metodo Classico Brut 2011 "Cimbrus", Alfio Nicolodi: 88/100

Sboccatura luglio 2018 per questo *Champenoise* prodotto con l'antica uva Lagarino bianco, salvata dalla scomparsa da produttori attenti e appassionati come Alfio Nicolodi. Basti pensare che nell'intera Valle di Cembra se ne lavorano annualmente 15 mila quintali.

Perlage fine alla vista per questa bollicina non convenzionale. Al naso i marcatori tipici degli spumanti di montagna: alla frutta tendente al maturo (pesca) si affianca una nota burrosa, cremosa, oltre a freschi sbuffi di erbe alpine.

In bocca colpisce per la gran freschezza, balsamica, che sorregge il sorso verso una chiusura mentolata, piena, molto più dell'ingresso fruttato. In centro bocca, la nota minerale segna un punto di stacco di questo Metodo classico ancora in evoluzione.

I vigneti di Lagarino bianco di Nicolodi si trovano a 600 metri sul livello del mare e affondano le radici su terreni porfirici, anche se il vignaiolo ha già impiantato a mille metri di altezza. La varietà si distingue infatti per l'altissima resistenza alle temperature rigide invernali, alle sferzate di vento e alla peronospora più che all'oidio.

Per questo è presente in Valle di Cembra, oltre che per la notevole vigoria produttiva. Può arrivare tranquillamente a 150 quintali per ettaro, ma Alfio Nicolodi contiene la produzione tra i 95 e i 105 quintali ettaro.

La caratteristica che rende il Lagarino bianco perfetto per la spumantizzazione è però la notevole acidità, misurabile analiticamente. La raccolta avviene tra la fine di settembre e la prima settimana di ottobre, a piena maturazione.

Il grappolo - tra i 16 e i 22 centimetri di lunghezza e i 6, 7 di circonferenza - è a spirale, con un'aletta. La buccia degli acini è sottilissima. Un vitigno da valorizzare, che merita grande attenzione.



2) Igt Vigneti delle Dolomiti 2017 "708 chilometri Cembrani Bianco", Cembrani Doc: 89/100

È stata messa sul mercato da pochi giorni questa etichetta prodotta grazie a una selezione di uve del 90% degli associati del Consorzio Cembrani Doc. Il nome del vino richiama l'estensione dei muretti a secco in Valle di Cembra.

PER LA TUA PUBBLICITA' SCRIVI A

advertising@winemag.it



ULTIMI ARTICOLI

ensi che
è un vino
proprie
ECCE
a zozzeria

Se chiami
"PROSECCO"
qualsiasi
bevanda alcolica
con bollicine

Se tutte
che sai ch
su un vi
«FA LEG

Luoghi comuni del vino: la campagna Onav Roma ideata da Flavia Rendina

ROMA - Tutti le abbiamo sentite pronunciare (e qualche volta persino dette, ammettiamolo). Sono le "castronerie" del vino, quei luoghi comuni, eresie e frasi "finto-colte" che aleggiano attorno al fantastico mondo della degustazione del vino. ONAV Roma le ha usate per la campagna di lancio del prossimo corso...

NEWS NEWS ED EVENTI

Privacy & Cookies Policy



Oggi birra e marchio fanno parte della giapponese...

UNCATEGORIZED



MolteVini sostiene il Fai con il programma di membership Corporate Golden Donor
TREVISO - Per continuare l'ambizioso progetto di

tutela...

APPROFONDIMENTI

APPROFONDIMENTI#1

DEGUSTATI DA NOI



Malvasia di Leonardo da Vinci "by Fugazza": prime 300 bottiglie all'asta da Christie's

ZIANO PIACENTINO - Saranno messe all'asta da

Christie's...

NEWS NEWS ED EVENTI

I NOSTRI MIGLIORI 100 DEL 2018



**CEMBRANI
D.O.C.**

Spedizione GRATIS?
Usa il codice **#winemag**
(ordini superiori a € 29,90)
Approfitta ora della promozione per i lettori di WineMag.it

Solo 2500 bottiglie: una tiratura limitata per questo blend di Müller Thurgau (60%) e Riesling (40%). Giallo paglierino pieno, luminoso.

Naso balsamico, di talco e fiore del sambuco, accenno di radice di liquirizia e di idrocarburo. Sorso piuttosto rotondo e morbido, dominato da frutta matura come pesca e litchi.

Salinità e freschezza controbilanciano le percezioni fruttate "grasse" e accompagnano verso un retro olfattivo pieno. Prima annata nel 2013 per questa etichetta "di Consorzio". Si passa poi a 2015, 2016 e, appunto, 2017.

3) **Vigneti delle Dolomiti Igt Müller Thurgau 2018, Azienda**

Agricola Simoni: 85/100

Vino che si distingue per la gran facilità di beva: un'espressione di Müller Thurgau sincera, tradizionale e artigianale. Naso suadente e palato che mostra la gioventù del nettare. Bei risvolti minerali in chiusura, che allungano la persistenza e complessità del sorso. Quattromila le bottiglie complessive.

L'Azienda Agricola Simoni è stata fondata nel 1918 da Giuseppe Simoni, che ha trasmesso la sua passione alle successive tre generazioni. I vini prodotti sono frutto dei vigneti del Comune di Giovo, contraddistinti da un terreno calcareo che contribuisce ad esaltare le note minerali.

4) **Trentino Doc Müller Thurgau 2016 "Vigna delle Forche", Cembra Cantina di Montagna: 93/100**

Si tratta di uno dei progetti di vigneto di "alta quota" di Cembra Cantina di Montagna, situato a 872 metri di altezza. Uno studio svolto in collaborazione con l'Istituto agrario di San Michele all'Adige (TN), che ha mappato tutta la Val di Cembra nell'ottica di una sua zonazione.

Colore invitante e tipico - giallo paglierino con riflessi verdolini - e naso molto intrigante. Origano, macchia mediterranea, salvia, nota calcata, sambuco e burrosa. In bocca salino e verticale in ingresso.

Gioca su note corrispondenti, in un quadro di perfetta corrispondenza gusto olfattiva. Chiude minerale e balsamico, su un'infinita persistenza. Seimila bottiglie complessive per l'ottimo "Vigna delle Forche".



5) **Igt Dolomiti 2016 "Kröz Bianco", Villa Corniole: 92/100**

"Kröz Bianco", ovvero il Monte Corona. Terrazzamenti da 500 a 800 metri sul livello del mare. È qui che nasce uno dei migliori uvaggi della Valle di Cembra, su iniziativa di Villa Corniole. Chardonnay per il 75% e Müller Thurgau per il 25%, in anteprima.

Giallo paglierino carico, alla vista. Al naso fiori di camomilla, frutto pieno, a polpa bianca e gialla, splendidi richiami di salvia e verberna che portano la mente a quelle alture. Gli sbuffi minerali conducono invece al terreno, prettamente calcareo.

In bocca "Kröz Bianco" entra dritto e al contempo largo, come pochi vini bianchi italiani sanno fare. A un'ottima salinità e freschezza risponde il frutto, giustamente maturo e di grandissima precisione. Un equilibrio giocato sulla pienezza, che a sorso compiuto si tramuta in un ottimo allungo, su note corrispondenti.

Solo 4 mila bottiglie per questa vera e propria chicca della Val di Cembra, ottenuta in maniera molto sapiente da Villa Corniole, realtà familiare di 10 ettari complessivi che mostra così grande abilità in cantina, oltre che in vigneto.

Lo Chardonnay fermenta per tre quarti in barrique prima di essere unito al Müller, dopo circa un anno. Un altro anno di "vetro" precede la commercializzazione. L'annata in commercio è proprio la 2016.



GLI EDITORIALI



Terregiunte: se la "comunicazione è da dimenticare", le scuse servono anche in cinese
EDITORIALE - "Terregiunte? Tecnicamente vino regalissimo. Ma la comunicazione è da dimenticare. Sbagliatissima. Errori che forse..."

GLI EDITORIALI NEWS NEWS ED EVENTI



Terregiunte. "comunicazione illegittima". Lezione del Consorzio alla stampa prostrata

EDITORIALE - Il Consorzio Tutela vini Valpolicella, con la decisa presa di posizione su Terregiunte -...

GLI EDITORIALI NEWS NEWS ED EVENTI



La nuova moda è declassare. Così muoiono le Denominazioni del vino italiano

EDITORIALE - Declassare uve e terreni è ormai diventata una "moda" in Italia, se non una...

GLI EDITORIALI NEWS NEWS ED EVENTI

TREND DEL GIORNO

Luoghi comuni del vino: la campagna...

I migliori vini dell'Alto Adi...

Confraternita di Valdobbiadene in C...

Prosecco. Col Vettorez rinuncia al n...

Vino italiano verso il surplus con

Malvasia di Leonardo da Vinci...

Privacy & Cookies Policy

"La Paganella del gusto"...

Milano, arriva la "vineria ag..."

Vendemmia 2019, parola ai produttori...

Allarme xyella alle porte della Li...

SOSTIENI WINEMAG.IT

Sostieni winemag, voce libera e indipendente della cronaca enogastronomica italiana

Donazione



CATEGORIE

A TUTTO VOLUME

APPROFONDIMENTI

APPROFONDIMENTI#1

APPROFONDIMENTI#2

Spedizione GRATIS?
Usa il codice #winemag
(ordini superiori a € 29,90)
Approfitta ora della promozione per i lettori di WineMag.it

6) Trentino Doc Riesling 2016, Zanotelli Azienda Agricola: 94/100

Sul mercato da un paio di mesi, questo strepitoso Riesling trentino che per la prima volta si presenta in renana bassa. Un altro vino capace di sfoderare un'anima sia larga che verticale, con note di frutta esotica a polpa gialla e di agrumi, tra la buccia e il succo, oltre agli accenni di idrocarburo.

Gran talco e balsamicità, macchia mediterranea che si snoda sul rosmarino. Slancio salino dal centro bocca alla lunga chiusura, freschissima e nuovamente balsamica. Leggera percezione di tannino in chiusura, che ascluga assieme a un minerale in gran evidenza, capace di ricomporre nel calice la matrice calcarea del terreno.

I vigneti si trovano a Saosènt (Cembra), tra i 600 e i 750 metri di altezza. La resa è pari alla metà di quanto consentito dal disciplinare di produzione: 70 quintali per ettaro. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e lungo affinamento in bottiglia per questo Riesling, elegante e fine.

7) Trentino Doc Chardonnay 2016 "Ror", Cantina Corvée: 88/100

Prima annata di "Ror" per questa nuova realtà della Valle di Cembra, vicina per filosofia alla famiglia dei Cembrani Doc. Nome curioso "Corvée", che riporta al feudalesimo francese. I vassalli chiamavano così le giornate di lavoro, spesso non retribuite, nei campi del loro signore. In Val di Cembra fu costruita così gran parte dei muretti a secco.

Il progetto della Cantina Corvée vede impegnati otto viticoltori della zona. Naso prezioso, intenso e ampio per lo Chardonnay "Ror", prodotto in particolare da Michele e Mauro Nardin: i chiari richiami di chiodi di garofano ed erbe alpine si fondono alla perfezione con le note fruttate di pesca gialla e mela farinosa. Non manca un accenno di pietra focaia.

Colpisce anche al palato per la gran struttura, data da una freschezza dirompente. Il sorso, tuttavia, lascia spazio alle note fruttate di esprimersi, accanto alla mentolata acidità. La chiusura vira su una leggera spezia e sul verde alpino.

Ottenuo dalla vigna ai piedi del Monte Avvoltorio, nel Comune di Altavalle (località Faver), a 560 metri sul livello del mare, lo Chardonnay "Ror" viene vinificato in acciaio e sosta sui lieviti 8 mesi prima di essere imbottigliato.

CEMBRANI DOC: UN VINO AL GIORNO PER SCOPRIRE LA VAL DI CEMBRA IN UNA SETTIMANA

CEMBRANI DOC: UN VINO AL GIORNO PER SCOPRIRE LA VAL DI CEMBRA IN UNA SETTIMANA



APPROFONDIMENTI#2

- BIRRA
- DEGUSTATI DA NOI VINI#02
- VINI#1
- FOOD & LIFESTYLE
- FOOD
- LIFESTYLE
- GLI EDITORIALI
- NEWS ED EVENTI
- EVENTI
- NEWS
- UNCATEGORIZED
- VISITE IN CANTINA
- CANTINE#1
- CANTINE#2

ARCHIVIO

Seleziona il mese ▾

TAG

- 2016 2019 birra cantina cantine
- chardonnay coldiretti Consorzio
- davide bortone degustazione doc docg
- export Italia metodo classico Privacy & Cookies Policy
- capuli italia metodo classico vigneti vigna
- Oltrepò Pavese opinione opinioni Piemonte
- Pinot nero presidente prezzi prezzo
- prosecco recensione recensioni roma sicilia
- sommelier spumante toscana Ulv
- Vendemmia Veneto verona vini vinialsuper
- vinificazione vinitaly vino wine winelovers
- Vendemmia Veneto verona vini vinialsuper
- vinificazione vinitaly vino wine winelovers
- winemag

RIMANI AGGIORNATO

Inserisci il tuo indirizzo mail per rimanere aggiornato e ricevere notifiche alla pubblicazione di nuovi articoli Email

Procedendo accetti la privacy policy

Iscriviti alla Newsletter

RSS - ARTICOLI

Luoghi comuni del vino: la campagna Onav Roma ideata da Flavia Rendina

SITE MAP

- Home
- Chi Siamo
- News
- APPROFONDIMENTI#1
- RECENSIONI
- Vini#1
- Spirit
- Visite in Cantina
- Cantine#1
- Rubriche
- Vini Al Supermercato
- A Tutto Volume
- Lifestyle
- Birra