Testata: WineMag.it
Data: 10 dicembre 2019

#WINEMAG
TESTATA GIORNALISTICA REGISTRATA IN TRIBUNALE
WINE, NEWS, FOOD & SPIRIT MAGAZINE

CANTINA DI VENOSA
Vini con sentori di musica e poesia

La notte degli alambicchi accesi 2019: cinque distillerie da non perdere in Trentino

L'ARTIGIANALITÀ DELLA GRAPPA TRENTINA, DALLA VALLE DEI LAGHI ALLA PIANA ROTALIANA: IL NOSTRO "GRAPPA TOUR"

10 Dicembre 2019 Giacomo Merlotti

68

Santa Massenza, piccola frazione di **Vallelaghi**. Pochi chilometri da **Trento**, a destra dell'Adige, lungo la strada che attraversa la splendida **Valle dei Laghi** e conduce al **lago di Garda**. Poco più di 150 abitanti e 5 distillerie. Un fazzoletto di terra chiuso fra i vigneti ed il **lago di Santa Massenza** che custodisce la tradizione della distillazione artigianale. È qui che ogni anno va in scena la "**La notte degli alambicchi accesi**".

Una manifestazione, organizzata con la collaborazione di **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** e **Trentino Marketing**, che fonde insieme teatro ed enoturismo svoltasi in questo 2019 dal 6 all'8 dicembre. **Francesco Poli**, **Casimiro**, **Giovanni Poli**, **Maxentia**, **Giulio e Mauro Poli** sono i produttori protagonisti.

Ci vuole più tempo a pronunciare i loro nomi che a recarsi a piedi da una distilleria all'altra. Centimetri che non impediscono, ad ognuna, di esprimersi con estrema **identità**. Tutte distillerie che "derivano" dall'attività di viticultura e "dall'esser vignaioli". Tutte con un unico comune denominatore: la **Nosiola**.

L'**unico vitigno autoctono** trentino a bacca bianca trova qui il suo areale d'elezione. Quel vitigno che sfruttando i venti locali (il **Pelér** e l'**Ora**) da vita ad un passito fragrante e profumato, il Vino Santo, da in realtà anche ottimi vini fermi, basti pensare alla versione "col fondo" della distilleria Francesco Poli.

CERCA
Cerca

Ma non solo. Le vinacce della Nosiola sono alla base delle grappe delle Valle dei Laghi. Talvolta in purezza e talvolta in taglio con altri vitigni. Talvolta bianca, talvolta invecchiata.

Ecco quindi tornare, ancora una volta, Distilleria Francesco Poli che nelle parole di Alessandro spiega la necessità di "**tutelare la biodiversità trentina**" attraverso i vini da Nosiola, il Vino Santo, e la grappa di Nosiola e di **Schiava** (altro vitigno trentino, stavolta a bacca rossa).

Graziano, presso Giovanni Poli, invita all'assaggio di una mini verticale. **Grappa di Nosiola 24 mesi** sorprende con una freschezza mentolata. **Grappa di Nosiola 36 mesi** è più morbida ed avvolgente. **Grappa di Vino Santo** rimanda alla frutta secca ed alle note sapide.

Dalle mani di **Bernardino Poli** (Casimiro) escono vini freschi e piacevoli non solo da Nosiola ma anche una Schiava Rosè ed un bianco da **Piwi** (Solaris, Johanniter, Bronner) profumato e tropicale. Le grappe invecchiate sono morbide mentre le bianche tendono a marcare la nota "verde" tipica della grappa tradizionale.

Mauro, di Giulio e Mauro Poli, presenta una grappa di Schiava e Nosiola dritta e verticale, cosi come la Grappa Maxentia che fa dell'immediatezza il suo biglietto da visita.

MASO NERO

cantinacoppola.it

CONSIGLI SUL VINO AL SUPERMERCATO?

#WINEMAG NETWORK

#VINIALSUPER

Il giornale del vino al supermercato

PER LA TUA PUBBLICITA' SCRIVI A

advertising@winemag.it

ULTIMI ARTICOLI

Nero d'Avola e Grillo Doc Sicilia: Duca di Salaparuta vince il ricorso al Tar del Lazio

ROMA – I vini ottenuti da uve Nero d'Avola e Grillo si potranno etichettare ancora come Igt Terre Siciliane. Il Tar del Lazio, come riferisce la Gazzetta del Sud, ha infatti accolto il ricorso di Duca di Salaparuta, che si è rivolta ai giudici amministrativi contro le modifiche...

NEWS NEWS ED EVENTI

Assembra Agivi (Uiv): la nuova Presidente è Violante Gardini

PRIOCCA (CN) – "Voglio ringraziare il consiglio e...

APPROFONDIMENTI APPROFONDIMENTI#1

Prima del Torcolato 2020: XXV edizione a Breganze, il 19 gennaio

BREGANZE – Andrà in scena domenica 19 gennaio...

NEWS NEWS ED EVENTI

Consorzio Valtènesi: Alessandro Luzzago riconfermato presidente

PUEGNAGO SUL GARDA – Alessandro Luzzago è stato...

NEWS NEWS ED EVENTI

Privacy & Cookies Policy

Ben fuori dalla Valle dei Laghi, a **Grumo** frazione di **San Michele all'Adige**, in piena **Piana Rotaliana**, ha sede un'altra importante realtà della distillazione artigianale: l'**Azienda Agricola Zeni**, guidata da **Rudy** e dal padre **Roberto**.

Sintetizzare Zeni con una Grappa è quantomeno riduttivo. Zeni è un'azienda vinicola certificata bio dal 2011. Oltre 12 ettari vitati che danno vita a circa 120.000 bottiglie anno suddivise in 13 etichette di vini fermi e 3 etichette di **Trento Doc** "**Maso Nero**" (dal nome del maso nelle cui cantine riposa il metodo classico).

Zeni è una distilleria da 12.000 bottiglie anno suddivisa in 8 etichette. Grappe bianche affinate un anno in acciaio e grappe invecchiate in oltre 200 barrique finanche a 15 anni.

Zeni è anche **Nero Brigante**. Birra artigianale (al momento in gamma un **Blanche**, una **Vienna** ed una **Golden Ale**) ad alta fermentazione che utilizza i lieviti del **Metodo Classico**.

Espressioni di **Teroldego** in acciaio e legno, entrambe identificative di un territorio e di uno stile. Una Nosiola "vinificata in rosso" per estrarre il più possibile dalle bucce ed affinata per un mese in legno che racconta l'aromaticità del vitigno.

Trento Doc Rosè, 60% Pinot Nero 40% Chardonnay, profumato e croccante. **Trento Doc Pas Dosè**, **100% Pinot Bianco**, ricco e rotondo nasconde la sua viva acidità fino alla chiusura, leggermente amaricante, del sorso.

Grappe da Teroldego. La **12 anni**, vendemmia 2004, conquista con eleganza ed un ottimo bilanciamento fra varietale e legno. La **Grado pieno**, 59%, vendemmia 2001, è potente ma l'alcool non disturba ed in bocca sviluppa un ventaglio di aromi degna di distillati esteri più blasonati.

LA GRAPPA TRENTINA OGGI

Tutelata sin dal 1960, data di fondazione dell'**Istituto di Tutela,** la **Grappa Trentina** è oggi uno dei fiori all'occhiello della distillazione Italiana. Un disciplinare ferreo che limita tanto la zona di produzione (alla sola **Provincia di Trento**) quanto i tempi di distillazione (che deve concludersi **entro il 31 dicembre** per garantire la freschezza delle vinacce).

I NOSTRI MIGLIORI 100 DEL 2018

GLI EDITORIALI

Grignolino e Dolcetto: dieci etichette da fare assaggiare al vostro amico enofighetto

EDITORIALE – D'accordo, avete riso? Adesso dimenticate la rima, sempre da evitare nel linguaggio giornalistico –...

DEGUSTATI DA NOI GLI EDITORIALI NEWS NEWS ED EVENTI VINI#02

Valdobbiadene, rivoluzione del Prosecco con lo Chardonnay? Meglio Verdiso, Bianchetta e Perera

EDITO

Privacy & Cookies Policy

GLI EDITORIALI NEWS NEWS ED EVENTI

Perché i mancati sussidi per il carburante fanno incazzare gli agricoltori italiani?

EDITORIALE – Coldiretti lo definisce "un attacco senza precedenti all'agricoltura più green d'Europa". Fatto sta che...

GLI EDITORIALI

TREND DEL GIORNO

Radicchio al posto della coca in Co...

Nero d'Avola e Grillo Doc Sicilia:...

Prima del Torcolato 2020: XXV edizi...

Consorzio Valtènesi: Alessandro Luz...

GoVolcanic 2019: i vini vulcanici i...

Altagamma, Lunelli: "Internazionali...

Assembra Agivi (Uiv): la nuova Pres...

Prosecco, sì. Ma quale? Asolo, Vald...

I migliori assaggi al Mercato dei V...

Ad oggi sotto il marchio di tutela **Grappa del Trentino IG** o **Grappa Trentina IG** viene prodotta circa il 10% dell'intera produzione nazionale. Grappe dalle sfumature diverse a seconda della sottozona, dei vitigni utilizzati e della mano del distillatore. Perché, ancora oggi, distillare è un'alchimia di scienza ed esperienza.

A fare il punto sulla Grappa Trentina oggi è **Mirko Scarabello**, presidente dell'Istituto di Tutela. Nelle sue parole emerge il quadro di un prodotto che ha retto bene agli scossoni del mercato dell'ultimo decennio, dato dal calo generale del consumo di alcolici dato dalla crisi e dai maggiori controlli sulle strade.

La Grappa Trentina ha resistito grazie alla sua qualità in un momento storico che ha fatto "pulizia" di molti prodotti non eccelsi e ad oggi vede un graduale recupero di mercato. Mercato che si sta aprendo sempre più verso il sud Italia in regioni che si scoprono amanti delle buona grappa.

Quote di mercato rosicchiate agli altri competitor nazionali, in primis grappe Piemontesi e Venete, che spesso faticano a tenere il passo qualitativo della Grappa del Trentino pur spuntando, a volte, prezzi più alti sul mercato.

Quote di mercato che ancora non si riesce a sottrarre ai distillati esteri quali Whisky, Rum e Cognac forti non solo di una fama ed una tradizione difficile da scalzare, ma anche di una tipologia di consumo diversa.

Ecco quindi l'idea di proporre la Grappa anche come ingrediente nella **Mixology**, ad esempio attraverso la collaborazione e le creazioni del bartender **Leonardo Veronesi** (già incontrato da Winemag durante la nostra visita in **Marzadro**) per favorirne sempre più la conoscenza e la diffusione fra i consumatori più attenti.

Vino e consumi: a Natale 2019 si br...

SOSTIENI WINEMAG.IT

Sostieni winemag, voce libera e indipendente della cronaca enogastronomica italiana

Donazione

CATEGORIE

A TUTTO VOLUME
APPROFONDIMENTI
APPROFONDIMENTI#1
APPROFONDIMENTI#2
BIRRA
DEGUSTATI DA NOI
DEGUSTATI DA NOI
VINI#02
VINI#1
FOOD & LIFESTYLE
FOOD
LIFESTYLE
GLI EDITORIALI
NEWS ED EVENTI
EVENTI
NEWS
VISITE IN CANTINA
CANTINE#1
CANTINE#2

ARCHIVIO

Seleziona il mese

TAG

2019 birra cantina cantine champagne chardonnay coldiretti Consq davide bortone degustazione doc docg export italia metodo classico Milano Oltrepò Pavese opinione opinioni Piemonte Pinot nero presidente prezzi prezzo prosecco recensione recensioni roma sommelier spumante toscana trento Uiv Unione italiana vini Vendemmia verona vini vinialsuper vinificazione vinitaly vino vino naturale wine winelovers winemag

Privacy & Cookies Policy

RIMANI AGGIORNATO

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

L'ARTIGIANALITÀ DELLA GRAPPA TRENTINA DALLA VALLE DEI LAGHI ALLA PIANA ROTALIANA

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

Nero d'Avola e Grillo Doc Sicilia: Duca di Salaparuta vince il ricorso al Tar del Lazio

SITE MAP

Home
Chi Siamo
News Ed Eventi
APPROFONDIMENTI
RECENSIONI
Degustati Da Noi
Spirit
Birra
Visite In Cantina
Le Cantine
Rubriche
Gli Editoriali
Vini Al Supermercato
A Tutto Volume
Food & Lifestyle
Wine Magazine
Giornale Di Vino E Gastronomia
Pubblicità E Partnership

Privacy & Cookies Policy