

TUTTOGREEN

ATTUALITÀ APPROFONDIMENTI GREEN ECONOMY FOCUS IDEE VERDE IL CASO INCHIESTA SOCIETÀ SOSTENIBILITÀ STORIE

Grappa e biodiversità, a Trento è un legame frutto di una preziosa eredità familiare

In ogni zona della provincia ci sono dei microclimi particolari che rappresentano degli habitat naturali per vari tipi di vite. La vinaccia viene distillata "a bagnomaria", un riscaldamento uniforme lento e continuo per ottenere un aroma intenso. Gli insegnamenti sono gelosamente tramandati di generazione in generazione con una particolare attenzione verso l'ambiente



PUBBLICATO IL
22 Febbraio 2020

C'è un posto in cui la passione viticola passa di padre in figlio, con un amore e una dedizione verso il territorio che commuove i forestieri in zaino e macchina fotografica. I vignaioli raccontano tutti i sacrifici e le soddisfazioni con gli occhi che brillano e gli abitanti delle grandi metropoli, abituati allo smog e agli instancabili clacson, sono travolti, affascinati da questa atmosfera tranquilla, familiare, piena di complicità e di voglia di crescere. Le grappe sono ricche di sfumature, di profumi

ARTICOLI CORRELATI



Energia eolica, record di nuovi impianti offshore in Europa

Un nuovo tessuto per Beeopak, l'involucro a base di cera d'api

Una scelta di campo: Pictet mette uno stop agli investimenti nel settore fossile

TOPNEWS - PRIMO PIANO

"Epidemia difficile da studiare, ora bisogna isolare il focolaio"

Sergey Savochki: "Traffico di droghe e piccolo spaccio: la mafia russa fa affari nel dark-web"

Allarme degli 007 americani: "I russi al lavoro per Trump"

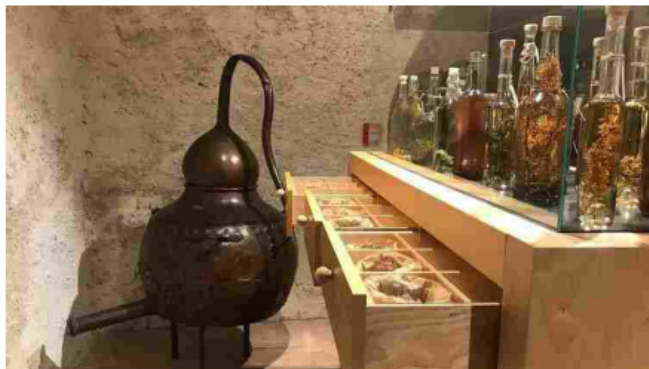
TUTTI I VIDEO



MasterChef, sale al posto dello zucchero: la gratinatura di Nicolò fa infuriare Locatelli e Barbieri

e di sapori. Riflettono una terra dall'animo rigoglioso e accogliente. Tutto ciò capita se la meta della vostra passeggiata è Trento.

A fine Ottocento il fiume Adige è centrale per lo scambio di derrate alimentari che arrivano dal nord. In quel periodo, a San Michele all'Adige, un comune di 3236 abitanti in provincia di Trento, Roberto Zeni, generale dell'Esercito, apre un'osteria, una "frasca" in dialetto trentino. I terreni di nonno Roberto passano nelle mani dell'ultima generazione degli Zeni, i fratelli Roberto e Andrea Zeni. Ancora studenti decidono di imbottigliare una piccola partita di Teroldego Rotaliano, circa mille bottiglie, presa in prestito dalla vigna del padre Romano. Nel 1975, finiti gli studi, creano due nuove società: l'**Azienda Agricola R. Zeni** e la Distilleria Zeni. «Un terzo della nostra superficie viticola – spiega Roberto Zeni, proprietario della Distilleria Zeni – è posto nel Campo Rotaliano, un territorio di origine glaciale creato dai sassi ricoperti di limo rotolati a valle dal Torrente Noce, provenienti dalla Val di Sole e Val di Non. Il calore delle montagne, l'aria fresca e frizzante della notte che scende dalla Valle di Non, il terreno povero e ciottoloso, creano un microclima ideale per la viticoltura di pregio, la culla del Teroldego, unico ed irripetibile grande vino rosso trentino. L'altra parte dell'azienda è collocata sulle colline sopra Sorni, a Lavis».



Nel 1988 i fratelli Zeni acquistano un maso di circa dodici ettari a vigna denominato **Maso Nero** sulla collina di Sorni, lungo la Strada del Vino. Il Maso è una abitazione rurale tipica del Trentino-Alto Adige composta da un fienile, una stalla e una piccola stanza adibita alla cottura dei cibi e alla preparazione del formaggio. Secondo la leggenda il Maso è nero perché un covo di briganti, durante il loro soggiorno, anneriscono le stanze della proprietà. Ma il vero protagonista di questa storia familiare è il profondo rispetto per l'ambiente: il percorso per entrare nel mondo biologico parte nel 2000 e dal 2011 la famiglia Zeni abbandona totalmente il diserbo. «Adesso –aggiunge Rudi Zeni, figlio del proprietario Roberto – gestiamo in maniera minimale la lavorazione del terreno: non utilizziamo nessuna concimazione di origine sintetica e scegliamo il letame piuttosto che lo stallatico. Ciò che



Non tutte mozzarelle sono uguali, ecco come si riconosce quella vera di bufala campana



Faccia a faccia con il leopardo delle nevi, l'animale "invisibile" si ferma a due passi da un'auto

ULTIMI ARTICOLI

Jim Dine, la mia vita è un happening che voglio raccontare

Previati, un romantico diventato profeta del nostro simbolismo

Brillano i disegni di Tiepolo, Longhi e Guardi a Ca' Rezzonico

danneggia l'ambiente sono i trattamenti. Sono prodotti che a lungo andare fanno male anche all'uomo. Gli insetticidi sono i più fastidiosi e sono stati eliminati in Trentino dagli anni Ottanta. Uccidono qualsiasi insetto utile. Nel vigneto la biodiversità ne trae vantaggio: sono tornati gli uccelli che riprendono i loro spazi, insieme alle farfalle e alle coccinelle. Il Trentino è un territorio relativamente montano ed è molto utile per la conservazione della vinaccia stessa. La grappa necessita di un annetto di stoccaggio. La facciamo anche invecchiata: siamo arrivati a 15 anni ed è il nostro fiore all'occhiello».



Ogni anno a dicembre, la scorsa edizione dal 6 all'8, la frazione di Santa Massenza si illumina nella [notte degli alambicchi accesi](#). In questo incantevole borgo della valle dei Laghi, a pochi km a ovest di Trento, cinque distillerie storiche di grappa a conduzione familiare aprono le loro porte ai visitatori, accendono gli alambicchi e, in una notte di inverno, Santa Massenza è un crocevia di rappresentazioni teatrali e assaggi di grappa nostrana. Le aziende, tutte di dimensioni medio-piccole e a conduzione familiare, lavorano esclusivamente vinaccia freschissima, in modeste quantità per garantire la qualità del prodotto finito, e la distillano "a bagnomaria" negli alambicchi di rame, in un riscaldamento uniforme lento e continuo per ottenere un aroma intenso. Nel corso dell'operazione, i mastri distillatori separano l'essenza in testa, coda e cuore, eliminando le prime due e mantenendo solo il cuore, il meglio della produzione. Come il vino, anche la grappa cambia in base alla provenienza: la Valle di Cembra è specializzata nella produzione di grappe Muller, la Pina Rotaliana in quella di Teroldego, la Valle dei Laghi in quella di Nosiola, la Vallagarina in quella di Marzemino.