

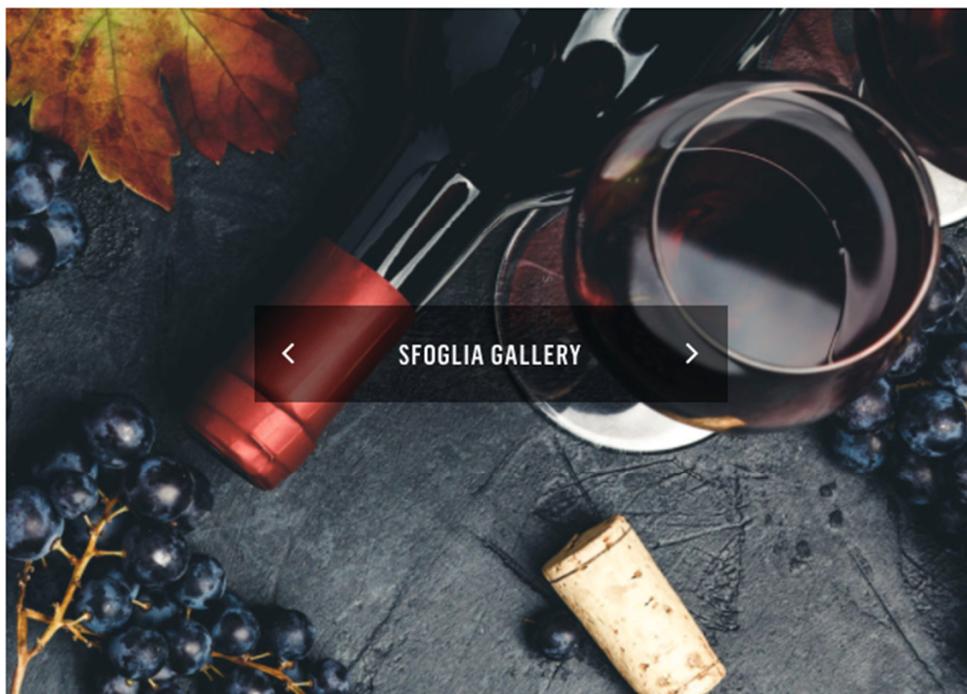
**VANITY FAIR**

FOOD , VINI

# Teroldego Rotaliano: 10 giorni di festa per il «principe» trentino dei vini

03 SETTEMBRE 2020

di **ANNA MAZZOTTI**



È un vitigno autoctono che riserva molte sorprese e dà vita a rossi profondi, intensi, profumati, ideali per accompagnare corposi piatti autunnali. A lui è dedicata una grande manifestazione a Trento e dintorni

«Principe» dei vini trentini, «oro del Tirolo», rosso «profondo come il sangue del drago»... Già dal modo in cui viene definito si comprende che il **Teroldego Rotaliano** è un vino da leggenda, unico e molto amato.

Per chi non lo conoscesse bene, ecco la carta d'identità di questo vitigno autoctono a cui è dedicata **la rassegna *A tutto Teroldego*, organizzata a Trento dal 3 al 13 settembre** dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Consorzio La Trentina.

**Luogo:** il Teroldego Rotaliano è un vino autoctono che **cresce nel cuore della Piana Rotaliana**, zona a nord di Trento, tra Mezzocorona, Mezzolombardo e San Michele all'Adige.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati che variano d'intensità a seconda della maturazione del vino.

**Profumo:** molto fruttato, che richiama frutti di bosco molto maturi come la mora, il mirtillo e il lampone.

**Gusto:** corposo, leggermente tannico, minerale e vivace, sapido e con un perfetto equilibrio tra piacevolezza e concentrazione.

**Storia:** pare che la sua presenza sia attestata nella Piana Rotaliana fin dal 1300. È citato in un documento del Concilio di Trento (1545-1563), la prima occasione in cui il Teroldego iniziò ad acquisire fama internazionale.

**Unicità:** il legame che unisce questo vitigno al territorio: i tentativi fatti in passato per diffonderne la coltivazione fuori dal Campo Rotaliano sono falliti. A quanto pare questa zona è l'unico habitat in cui il Terodego dà il meglio di sé.

**Carattere:** complesso, a tratti esplosivo, intrigante, imprevedibile: la sua ricchezza aromatica, i tannini poderosi, l'acidità, lo rendono un vitigno da addomesticare, ed evitando un'eccessiva marmellosità di alcune etichette, si possono trovare vini molto gradevoli per accompagnare piatti corposi, come arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati, e anche alcune bottiglie eccezionali, capaci di grande invecchiamento, oltre i 20 anni.

**Per gli amanti del Teroldego, a Trento e dintorni**, dall'Altopiano della Paganella alla Vallagarina, dal Lago di Garda all'Altopiano di Pinè, dalla Piana Rotaliana alla Valsugana, sono in programma **24 iniziative: degustazioni**, come gli assaggi di diverse etichette di Teroldego Rotaliano nelle sale e nel cortile di Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino di Trento; **cene a tema**, come al ristorante Empatia di Andalo per «Calici di Trentino», con cinque portate preparate con prodotti trentini e ricette della cucina locale, all'Ora Ristorante di Riva del Garda, dove trionfano le proposte di carne. E poi **aperitivi in rifugio**, come al Sentiero Argentato in località Rocca a Fai della Paganella: un brindisi al tramonto sul sentiero con un abbinamento di prodotti gastronomici trentini e dolci note di violino, prima della cena al rifugio Alpine Lounge Meriz.

Non mancano certo le **visite in cantina**, gli appuntamenti più attesi per gli appassionati di vino, come quello organizzato dalla Cantina Endrizzi a San Michele all'Adige, «Il Teroldego al Masetto», con degustazione guidata delle varie tipologie di Teroldego Rotaliano dell'azienda (**Nella gallery in alto, 10 etichette da provare alla manifestazione**).

Alle Cantine Mezzacorona si svolge invece la «Centosedicesima vendemmia», visita incentrata sulla storia del vitigno in Piana Rotaliana, con degustazione finale di tre etichette, mentre Cavit si affida invece alle nuove modalità di tasting con la «Degustazione virtuale» condotta dal loro brand ambassador. In tutta la Piana Rotaliana per la durata della manifestazione si svolge VendemmiAmo, iniziativa a cura del Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg che propone l'esperienza della vendemmia in alcune cantine del territorio.



# 1

## Teroldego Rotaliano Doc, Marco Donati

La cantina della famiglia Donati vanta una storia di 150 anni, ed è strettamente legata a questo vitigno autoctono (produce anche il leggendario Teroldego Sangue di Drago, da vigne vecchie anche di 90 anni). Colore rosso rubino, intenso, bouquet pieno con note di viola e lampone. Se bevuto nell'annata ha un piacevole sentore di fruttato, ma è adatto a conservarsi anche diversi anni. È un vino asciutto, sapido, con lieve gusto di mandorla, corposo e di carattere, adatto a pietanze forti a base di carni bianche e rosse, arrosti, cacciagione, selvaggina, formaggi a pasta dura.

## 2

**Teroldego Rotaliano, Dorigati**

La Famiglia Dorigati coltiva il Teroldego nella Piana Rotaliana da cinque generazioni, da quando, nel 1858, Luigi Dorigati fondò la cantina, che si trova nel centro storico di Mezzocorona. Il vino, che matura 12 mesi in grandi botti di rovere e affina 6 mesi in bottiglia, è color rosso rubino carico, pieno e persistente, gradevolmente tannico, di ottimo corpo, con una piacevole freschezza e i tipici sentori di mora e lampone. Si abbina ad arrosti e cacciagione, formaggi stagionati. Longevità: fino a 5 anni.



## 3

**Teroldego Rotaliano Doc Superiore  
Riserva Leoncorno, Endrizzi**

Leoncorno è il Teroldego Rotaliano Riserva di Endrizzi, tra le più antiche cantine del Trentino, famosa per i suoi Masetto e Trentodoc, situata a San Michele all'Adige, luogo caratterizzato da un clima molto favorevole allo sviluppo aromatico delle uve. È un rosso dai tratti di montagna: fresco, morbido, dai tannini decisi. Persistente, di buon corpo, ha intense fragranze di lamponi, ribes e prugne, di fiori essiccati e spezie. Vino morbido e strutturato, si accompagna a carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti.



## 4

**Teroldego Rotaliano Doc Classico,  
De Vescovi Ulzbach**

È il vino più rappresentativo dell'azienda agricola De Vescovi Ulzbach, dove la famiglia si impegna nella coltivazione della vite da quattro secoli. La cantina, ricavata da un casolare del XVII secolo, grazie alla basse temperature e all'umidità costante è ideale per l'invecchiamento dei vini.

Colore rubino intenso, è un vino corposo, speziato e balsamico, con note fruttate di prugna e mora con finale di frutta rossa. Da abbinare a piatti a base di carne.





## 5

### Teroldego Rotaliano Lealbere, Zeni

La storia della cantina inizia nel 1882, quando Roberto Zeni apre la sua osteria e vinifica le prime uve di Teroldego. Da allora sono aumentati i vigneti, le competenze, ma è rimasta intatta la filosofia dell'azienda: produrre un vino d'eccellenza. Rosso rubino vivo e brillante, sapido e corposo, profumo intenso dai sentori fruttati di lampone e mora, Lealbere si accompagna perfettamente a formaggi, arrosti, piatti di selvaggina.



## 6

### **Teroldego Rotaliano Maso Cervara 2015, Cavit**

Maso Cervara, Teroldego Rotaliano Superiore DOC Riserva, nasce dai vigneti situati nelle zone più vocate del Campo Rotaliano in Trentino, nel comune di Mezzolombardo. Terminata la fermentazione, questo vino è stato affinato in legno di barrique e botte, per circa 24 mesi, per poi affinare per altri 6 mesi in bottiglia. Vino rosso rubino con sfumature violacee, si presenta con note aromatiche di piccoli frutti rossi e violette. Ben strutturato al gusto, equilibrato ed avvolgente grazie ai tannini dolci, ha retrogusto di mora e mirtillo. Abbinamento classico con arrosto, selvaggina e formaggi molto stagionati.

VF



7

### Teroldego Rotaliano, Casata Monfort

È uno dei prodotti della cantina Casata Monfort, che ha come obiettivo dar vita a un progetto di valorizzazione dei vitigni autoctoni e propone vini di grande personalità come lo spumante Blanc de Sers, Metodo Classico prodotto con uve valderbara, vernaza e nosiola e Blanc de Sers Vigneti delle Dolomiti IGT, bianco che rientra in un progetto di recupero e vinificazioni di uve autoctone come valderbara, vernaza, veltiner, nosiola. Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, questo Teroldego corposo, dal gusto pieno e morbido, è caratterizzato da un profumo intenso di more e mirtilli. Abbinamento: arrosti di carni rosse, grigliate, formaggi a pasta dura stagionati.

## 8

**Teroldego Rotaliano Doc Classico  
2015, Martinelli**

È prodotto nei vigneti storici dell'azienda Martinelli, dove l'uva selezionata viene raccolta a mano e trasportata con massima cura per arrivare integra. Il vino viene travasato nelle botti di legno per l'invecchiamento e lasciato riposare nella storica barricaia della cantina. La scelta di utilizzare solo legni grandi è dettata dal voler lasciare la possibilità al Teroldego di esprimere al meglio le sue caratteristiche varietali. Rosso profondo, con riflessi granati, si presenta con aromi di frutta matura, dalla mora al lampone. Se ancora giovane, è ideale per accompagnare salumi e secondi piatti, se invecchiato con carni arrostiti e formaggi stagionati e, perché no, anche da solo, come vino da meditazione.





## 9

**Teroldego Rotaliano riserva 2012  
Castel Firmian, Mezzacorona**

Questa Riserva di Teroldego è un vino di carattere, prodotto solo in grandi annate da uve accuratamente selezionate a mano nelle zone più vocate. Maturazione minima 24 mesi, di cui 12 in pregiato legno di rovere, per poi affinare in bottiglia. Colore rosso rubino intenso, è un vino corposo, pieno, armonico e piacevolmente tannico. Ha un bouquet complesso, caratteristico, che ricorda il profumo di frutta matura con gradevoli sentori di mirtillo, prugna e ribes rosso, e note speziate derivanti dalla maturazione in legno. Si accompagna con bolliti, arrostiti di carni rosse, grigliate e formaggi stagionati.

VF



10

### Teroldego Rotaliano, Zanini Luigi

La cantina, fondata nel 1968, si trova a Mezzolombardo, nel cuore della Piana Rotaliana. Colore rosso rubino, con riflessi violacei, è un vino rotondo, persistente, sapido e asciutto, con lieve gusto di mandorla, dai sentori fruttato di ciliegia. Si abbina ad arrosti di carni bianche o rosse, pollame e cacciagione, formaggi stagionati.

