

Valle di Cembra: un pentagramma con note uniche

26 Ottobre 2020



E' il piacere di raccontare che diventa nel lettore piacere di leggere.

Almeno questo è ciò che **nutro nella mente** e che spero si traduca in cruda realtà ogni volta che mi **accingo a scrivere** qualcosa. Poi magari chi mi sta leggendo **dopo poche righe** molla il tutto, forse perché non sono stato in grado di **catturare la sua attenzione**, o forse solamente perché leggere su di un **foglio elettronico** è diverso dal sentire il **profumo della carta**: o più probabilmente perché non sono capace di scrivere. **Ma ci tento lo stesso**, lo faccio sempre con amore e sincerità, con passione e **rispetto per gli argomenti** che tratto.

Cerca ...

Articoli recenti

Valle di Cembra: un pentagramma con note uniche
Quando scrissi: "Trattorie Romane"
Marentino e i suoi "Rebus"
Memorie e campane tra i profumi dell'olio
OLIO: un pensiero sui frantoi ipogei salentini
Cosa bolle in pentola - la Zupperia
Ricordi dalle isole Lofoten
la valle del "Gigante Bianco"
Ricordi con il latte di bufala: ricette, mozzarella, dolci e liquori
Il Kawi: dalla Cina passando per Londra
curiose food 7
Tropea: una perla del sud Italia
Le 3 magnifiche D.O.P. piacentine
Valle di Cembra: non



Come in questo momento, mentre la pioggia scandisce il tempo e i ricordi

si fanno strada nella memoria **rievocando piacevoli attimi** di un soggiorno trentino. E' in quella piccola regione che **c'è una valle** che ogni volta che la vedo **mi dona emozioni**, un tempo giovani, come scrisse **Mogol per Battisti**, oggi adulte, mature ma pur sempre nuove. E' la **Valle di Cembra**, un grande pentagramma di terra su cui **l'uomo ha scritto le sue note** con il sudore e la fatica e sul quale oggi un musicista non può che leggere **una melodia unica** e inconfondibile.



immaginarla
Riso: nasce nell'acqua...
muore nel vino
Altopiano di Asiago: tra tante mucche anche lei: "la Burlina"
Cipolla Rossa di Tropea: un sapore unico al mondo
Una serata in Oltrepò
Due parole sullo "Zafferano"
Grano arso: dalla povertà all'eccellenza

Categorie

Articoli (95)
Comunicati stampa (5)
Gallery (31)

La valle e i suoi vigneti posti sui terrazzamenti

impresiositi da **oltre 700 km** di muretti a secco, quelle viti che arrivano a **sfiorare i 900 metri** di altezza e che donano grappoli generosi che si traducono poi, **nelle cantine**, in vini pregiati. Se li guardi dall'alto **non puoi non percepire** il meraviglioso connubio che unisce natura e lavoro delle mani, **volontà e determinazione**. Sì, perché le cose non sempre andate così. **In valle la fame** e la sofferenza l'hanno fatta da padrone per molto tempo e **solo un popolo caparbio** e volenteroso ha potuto trasformare la tristezza in gioia.



Ecco perché di recente il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali

ha riconosciuto questa terra come **"Paesaggio Rurale Storico d'Italia"** semplicemente perché lo è a tutti gli effetti. **La viticoltura**, quella definita **eroica**, qui ha un senso speciale, una valenza, **un'importanza determinante** per la gente. Ma non c'è solo l'uva e il vino, ci sono i **piccoli frutti** e le mele, c'è il **porfidio**, la pasta fatta a dovere, i salumi come il tipico speck e, oggi più che mai, **la giusta apertura** mentale delle persone al fine di **incentivare un turismo** che sappia apprezzarne le sfumature: **diverse da altre valli** ma decisamente deliziose.



Se andate in Valle di Cembra e,

per esempio, utilizzate le **moderne biciclette** con la pedalata assistita, potrete divertirvi per ore **pedalando tra salite e discese**, curve pronunciate e dolci rettilinei immersi proprio nei vigneti. **In 700 ettari vitati** che vi rimarranno nel cuore. Tra ottobre e novembre il **paesaggio è un dipinto** della natura, un olio su tela che **nessun pittore** al mondo potrebbe dipingere così bene.



Oltre ai vigneti non manca certo la buona cucina fatta di piatti tipici e di innovazione,

le suggestive **piramidi di terra** di Segonzano, vero masterpiece naturale, i **grandi distillati** preparati da mastri distillatori celebri nel mondo. E poi i **sentieri da percorrere** a piedi, interessantissimo quello dei **vecchi mestieri di Grumes** con tanto di vecchia segheria e antico mulino, e poi ci sono i **Masi**, le aziende agricole, dove in alcuni è possibile **soggiornare** e stare a contatto con gli abitanti della valle.



Un tour nelle cantine è doveroso, dovete farlo,

potrete così **assaggiare vini come** la Schiava, il Pinot Nero, il Gewürztraminer, lo Chardonnay ma soprattutto le varie sfumature di **Müller-Thurgau**. Chi mastica la materia sa bene come un vino **in base al territorio**, all'altezza, alla lavorazione in cantina possa presentarsi simile a un altro ma **decisamente diverso**, pur essendo derivato dalla stessa tipologia di uva.



Di recente, durante la XXXIII rassegna Müller-Thurgau,

nata proprio come evento dedicato al **vino di montagna** per celebrare questo vitigno che in valle ha trovato un **dimora ideale**, in concomitanza con il **XXVII Concorso Internazionale Vini Müller-Thurgau** ho avuto il piacere di berne, e ribadisco berne e non degustarne, **diversi di differenti produttori**. Anche se l'edizione di quest'anno dei due appuntamenti ha subito notevoli modifiche per via del Covid, **non è assolutamente mancato** il piacere dei vini. 60 **Müller-Thurgau** in gara tra cui 51 italiani e 9 stranieri (tedeschi e ungheresi), e **ben 18 i vini** premiati.

Per parlare di Müller-Thurgau bisogna fare giretto nel tempo,

magari con la bici della memoria, e arrivare **alla fine del 1880** quando il prof. **Hermann Müller** mise a punto l'incrocio tra il **Riesling renano** e **Madaleine Royal**. Oggi il celebre Müller-Thurgau è un vitigno che **matura meglio** in montagna e in zone come la Valle di Cembra, che è un territorio **protetto da boschi e monti**, con la caratteristica dei terreni porfirici e l'intensa escursione termica si esprime al meglio. **Il vino che ne si ottiene** si presenta con un colore giallo paglierino leggero arricchito da riflessi verdolini, **mentre al palato** risulta molto aromatico con sentori di frutta tropicale e agrumi: **sapido** e con una piacevole acidità. In valle il **Müller-Thurgau** prodotto all'altezza più elevata sfiora i 900 metri.



Ho poi visitato cantine e distillerie, sentieri e vigneti, passato e presente.

Ho pranzato e cenato gustandomi i **classici canederli**, le tagliatelle di ortica, la **pizza di patate**, le castagne, le carni, i salumi e i formaggi, ma anche **qualche piatto particolare** come i tagliolini al cacao con trota e carciofi. **Ho fatto colazione** con dell'ottimo succo di mele e bevuto **vini** di notevole interesse...diciamo pure: **buoni!!!**



Sono poi stato a Trento che dista pochi Km dalle valle,

ci sono tornato per rigodermi il suo centro, **una cena in un ristorante storico** che affonda le sue radici nel lontano 1345 e dove si può ancora mangiare lo **Smacafam** tipico del posto, e per seguire **la premiazione dei 18 vini** Müller-Thurgau. Come dicevo quest'anno per via dell'emergenza sanitaria **ci sono sati alcuni cambiamenti** di programma degli eventi motivo per cui invece dalla cittadina di **Cembra**, palcoscenico usale, l'organizzazione ha optato per il **Palazzo Roccabruna** – Enoteca Provinciale del Trentino messo a disposizione dalla CCIAA di Trento per le giornate della manifestazione.

Mi sento in dovere di sottolineare per la riuscita degli eventi

L'alta professionalità degli uomini e delle donne della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che coordina le manifestazioni enologiche provinciali tra le quali proprio quella dedicata al Müller-Thurgau, e il **Comitato Mostra Valle di Cembra**. In un momento difficile come questo che tutti stiamo vivendo **avere la forza e la volontà** di non fermarsi è indiscutibilmente lodevole.

Brindo di tutto alla **vita** cuore con un Müller-Thurgau.



 Hermann Müller, Müller Thurgau, muretti a secco, Paesaggio Rurale Storico d'Italia, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, terrazzamenti, trentino, valle di cembra, vigneti

