

IL GIORNO

OV

DOMENICA - 15 NOVEMBRE 2020 - WEEKEND

9

TURISMO ENOLOGICO

ALBINO ARMANI GLOBAL BEST OF WINE

Albino Armani Viticoltori dal 1607 di Verona è tra i vincitori del «Global Best of Wine Tourism Award», il concorso del turismo enologico, giunto alla sua quarta edizione.



IL PREMIO

BAROLO PROCLAMATA CITTÀ DEL VINO 2021

Barolo nel Cuneense è stata proclamata Città italiana del vino 2021. Il programma culturale di questa località delle Langhe è considerato di rilievo per il turismo enologico.



QUALITÀ & PREZZI

MALVASIA ISTRIANA FOGARIN E CJARANDON LA FORZA DEI TASSI

di Lorenzo
Frassoldati



Al tasso piace l'uva. La presenza famelica di alcune colonie di tassi che sono ghiotti consumatori dell'uva matura e più dolce è all'origine dell'azienda vitivinicola Ronco dei Tassi. I 'ronchi' sono le terrazze ben esposte che ospitano le file ordinate dei vigneti. Siamo nel cuore del Collio goriziano e più precisamente nel comune di Cormons. L'azienda nasce nel 1989 quando Fabio Coser e la moglie Daniela decidono di acquistare un podere di circa 9 ettari, di cui 4 a vigneto, ai limiti del Parco naturale di Plessiva, zona di tutela ambientale ricca di flora spontanea e di numerosa fauna selvatica, dolci colline ad un'altitudine che varia fra i 140 e 250 metri. Oggi l'azienda si sviluppa su una superficie di 50 ettari di cui 23 a vigneto e i rimanenti a bosco. Le vigne si estendono su un territorio che vanno dal Monte Quarin al Monte

Fosarin, frazionate e delimitate dai boschi del parco naturale circostante. Questo rapporto fra superficie vitata e bosco, legata a tecniche colturali estremamente rispettose dell'ambiente, consentono di sviluppare una viticoltura realmente ecosostenibile, in sintonia col territorio. Anche in cantina si lavora nel massimo rispetto della materia prima, con interventi minimi, per portare in bottiglia frutto e territorio. L'azienda, che Fabio Coser conduce a livello familiare assieme ai due figli Matteo ed Enrico, si colloca nella tradizione bianchista della regione. Le uve bianche sono Malvasia, Friulano (ex Tocai), Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Sauvignon. La **Malvasia istriana** è il bianco di punta dell'azienda. Il millesimo 2019 è un superbo biglietto d'ingresso aziendale. Vibrante e aromatica, al palato sapida e persistente, freschezza e bevibilità (14,50 euro). Con **Fosarin 2018** saliamo di un gradino: blend di tocchi friulano, malvasia e pinot bianco, è un sorso ampio, fine ed elegante, corpo e fragranza (17 euro). Un solo rosso ma di spessore. **Cjarandon 2015**, base merlot con cabernet sauvignon e franc, fa 30 mesi in legno e 2 anni in vetro. Grande frutto e complessità, suadente, sorso ampio e 'caloroso' (25 euro).

Info: www.roncodeitassi.it

DEI 500 ETTARI COLTIVATI IN TRENTINO, CIRCA 300
SONO ADAGIATI IN QUEST'AREA SUI TERRAZZAMENTI
A TRENTO LE PREMIAZIONI DELLE MIGLIORI CANTINE

MÜLLER THURGAU UN TESORO IN VALLE CEMBRA



di Martina Strazzari

Uno, dieci, cento. Müller. I numeri parlano chiaro: dei 550 ettari di Müller Thurgau coltivati in Trentino, ben 300 provengono dalla Valle di Cembra. Una cifra che racconta senza giri di parole il successo della millenaria tradizione enologica di questo territorio, racchiuso tra la valle dell'Adige, la Valsugana e i contrafforti meridionali della catena del Lagorai. I suoi caratteri pedoclimatici favoriscono risultati eccezionali a uve come la Schiava, il Pinot bianco e lo Chardonnay, ma è soprattutto il Müller Thurgau ad avervi trovato il suo habitat migliore, un terreno porfirico e dalla forte escursione termica, al riparo da montagne e boschi, adagiato sugli eroici terrazzamenti.

Dalla vinificazione delle sue uve si ottiene un vino bianco di colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdolini, una componente aromatica molto evidente, con sentori di erbe aromatiche, sambuco, frutta tropicale e agrumi. Sapido, minerale, con piacevole acidità: tipiche caratteristiche dei vini di montagna, celebrati ogni anno dal Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, quest'anno alla sua 17ª edizione. Dei 18 premiati con Medaglia d'Oro, 12 sono vini trentini: San Rocco IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2019 di Azienda Agricola Casimiro; San Lorenz DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di



Il Müller Thurgau è perfetto da abbinare con le castagne. Sopra, le vigne a terrazza

Bellaveder; Lavis Classici DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Cantina La Vis; Cortuta DOC Trentino Müller Thurgau 2018 di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo; Casata Monfort DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Cantina Monfort; Musivum DOC Trentino Superiore Cembra Müller Thurgau 2017 di Cantine Mezzacorona; IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2019 di Cantine Simoni; Bottega Vinai DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Cavit; Vigna delle Forche DOC Trentino Müller Thurgau 2018 di Cembra cantina di montagna; DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Fondazione Mach; DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Gaierhof; Pietramontis DOC Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau 2018 di Villa Corniole.

La premiazione si è tenuta a Palazzo Roccabruna a Trento, in concomitanza con la 33ª edizione della rassegna "Müller Thurgau: Vino di Montagna", organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra e dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. La Mostra è terminata ma ritornerà (Covid permettendo) dall'1 al 4 luglio 2021 a Cembra, ma per chi avesse voglia di un tour di degustazioni, la Strada del Vino e dei Sapori propone, tenendo presente le limitazioni attuali, i Viaggi di gusto, pacchetti vacanza tailor-made, con visita di vari territori e scoperta dei loro prodotti simbolo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA