



## Valle di Cembra: un pentagramma con note uniche

La valle e i suoi vigneti posti sui terrazzamenti, 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

di Collaboratori

Ultima Modifica: 28/10/2020

**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.

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.



I vigneti della Valle di Cembra

La valle e i suoi vigneti posti sui terrazzamenti impreziositi 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.

### Riconosciuto dal Mipaaf "Paesaggio Rurale Storico d'Italia"

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.



Le mele



Tagliolini al cacao con trota e carciofi

Ma non c'è solo l'uva e il vino, ci sono i piccoli frutti e le mele, c'è il porfido, 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 rettilinee 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 **maestri 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.



Distillati

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.



Le tagliatelle di ortiche con i pinoli

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 stati 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.





Una degustazione a Palazzo Roccabruna Trento

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 cuore alla vita con un Müller-Thurgau.**

A cura di **Fabrizio Salce**

#trentinowinefest **Taste Trentino**

