

HOME PAGE

Tavola in scena

Focus sul cibo, per nutrire il corpo e la mente!

HOME

STAFF

ARTICOLI

PORTFOLIO

MEDIA & EVENTI

CONTATTI

Q



Presentazione

Non si vive di solo pane, si sa. Si vive anche di sogni, di desideri e di aspettative, perché quando si è sazi è superfluo persino il companatico.

“Tavola in scena” ha come punto di partenza il cibo per poi allargarsi ad esplorare tutti quei settori culturali che, avendo attinenza con gli alimenti, arricchiscono il nostro vivere quotidiano.

[Privacy & Cookies Policy](#)



Valle di Cembra: un pentagramma con note uniche

È 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 realtà ogni volta che mi accingo a scri...

[Leggi](#)



Il berretto a sonagli secondo Malosti

Ora che il confinamento, causa Covid 19, ci ha costretto a tante rinunce rispetto all'andamento della nostre normali attività, sacrificando soprattutto il mondo dell'arte, mi sembr...

[Leggi](#)



Siglato nuovamente l'accordo tra Ecoteatro e Aub

Si rinnova anche per la stagione 2020/2021 la fortunata collaborazione tra la compagnia degli allievi dell'Accademia Ucraina di Balletto (Aub) e l'EcoTeatro di Milano: il denom...

[Leggi](#)



Salento: dove la gente ti abbraccia

Mi è successo. Sì, è capitato che qualcuno mi abbia chiesto se quando scrivo ho in testa un determinato pubblico, io rispondo sempre di no, ma in realtà spero che siano tante le ...

[Leggi](#)

APPROFONDIMENTO

Tavola in scena

Focus sul cibo, per nutrire il corpo e la mente!

HOME STAFF ARTICOLI PORTFOLIO MEDIA & EVENTI CONTATTI Q

Home / Bere & Mangiare / Valle di Cembra: un pentagramma con note uniche

Valle di Cembra: un pentagramma con note uniche

Posted on 1 Novembre 2020 by Tavola in scena



degustazione-palazzo-roccabruna-trento

È 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 realtà ogni volta che mi accingo a scrivere qualcosa. Poi magari chi mi sta leggendo dopo poche righe abbandona 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. È 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. È 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.

La valle e i suoi vigneti posti sui terrazzamenti impoziositi 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 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 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 un 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 valli, 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 Roccafranca - 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 cuore alla vita con un Müller-Thurgau.

Fabrizio Salce

#trentinowinefest

<https://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-deli-sapori-del-trentino/home/>

Archivi

Seleziona il mese ▼

Categorie

Seleziona una categoria ▼

Search...