

TRENTINO-ALTO ADIGE STRADE DEI VINI



Nella foto, il Lago di Toblino e il castello omonimo, uno dei più belli del Trentino. Proprietà privata, fu eretto nel XI secolo in pittoresca posizione su una minuscola penisola e ha ospitato i vassalli del principe vescovo di Trento.

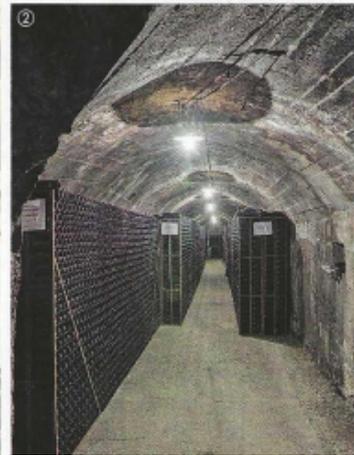


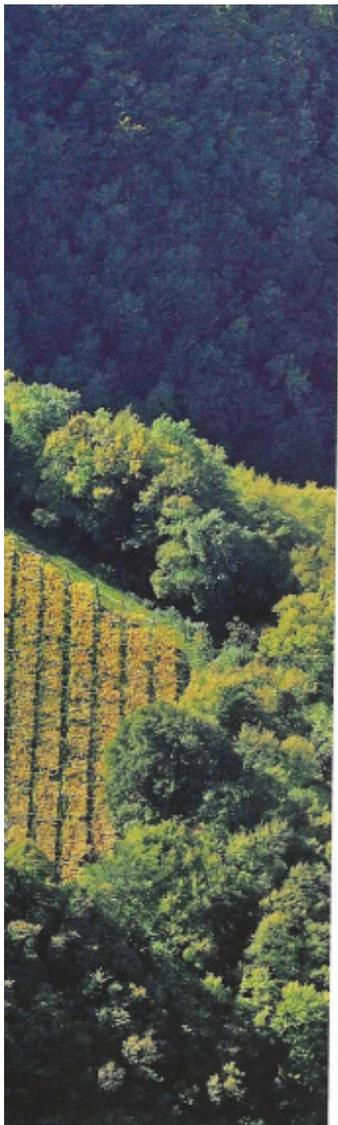
VINO, GRAPPA E BOLLICINE

Da Trento a Bolzano, un itinerario tra cantine secolari, vigneti biodinamici e architetture ecosostenibili. Con digressioni a piedi o in bici per visitare borghi medievali e castelli ricchi di storia

TESTO DI SILVIA FRAU







Sopra. Uno dei percorsi cicloturistici tra i vigneti intorno al Lago di Toblino.
A sinistra. Il solitario Castello di Monreale, nella Piana Rotaliana. Ora proprietà privata, fu abitato dai conti di Appiano nel XIV secolo, quindi passò di mano in mano con i conseguenti lavori di ammodernamento. Oggi ne restano la torre a pianta esagonale e una cinta merlata: all'interno si è conservata una cappella.
1, 2. Degustazione di Vino Santo nell'Azienda Agricola Pisoni, sulla destra i graticci per l'appassimento delle uve Nosiola; bottiglie di Trentodoc nella cantina sotterranea.
3. Nella distilleria Maxentia, a conduzione familiare, Enzo Poli tra l'impianto di lavorazione e le sue bottiglie.



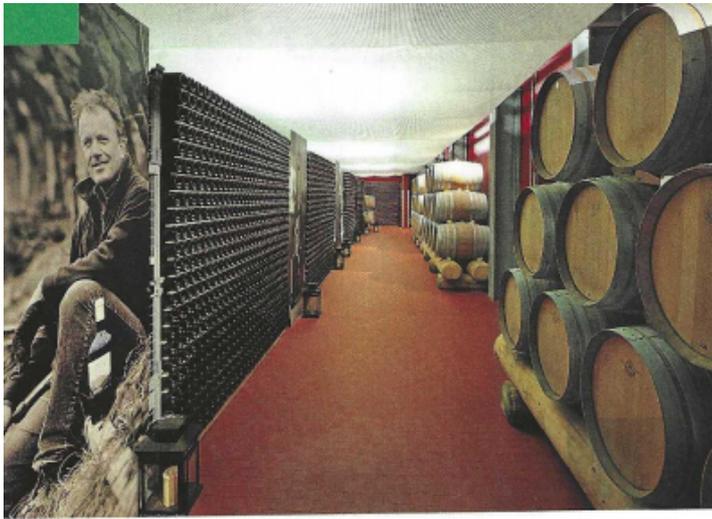
P

uò essere solo una gita di giornata, salvo poi prenderci gusto e trasformarla in una vacanza di un paio di giorni o una settimana. Con il turismo enogastronomico

l'appetito vien mangiando o... bevendo. La formula è quella della vacanza attiva che alterna storia, cultura e tradizioni – perché c'è tutto questo sulle tavole e nei bicchieri – a passeggiate, comodi spostamenti in e-bike ed esperienze nel territorio. Un "pacchetto" che la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, associazione composta da oltre 370 membri, organizza e personalizza per valorizzare la regione: un territorio variegato che dall'ambiente mediterraneo (il Lago di Garda!) raggiunge quello alpino. Come in tutti i percorsi, per orientarsi serve una mappa. Per quella vitivinicola si fa tappa a **Trento**, a **Palazzo Roccabruna**, sede dell'**Enoteca Provinciale**, dove si organizzano degustazioni, in particolare dello spumante Trentodoc, "le bollicine di montagna", ma anche di tutti gli altri vini trentini.

Dal Vino Santo ai distillati

Oltre al citato metodo classico, fiore all'occhiello di tutto il territorio, non lontano dal capoluogo si trova la zona della Valle dei Laghi, conosciuta per la Nosiola, un vitigno autoctono che si trasforma in Vino Santo e anche nella famosa grappa. Prima di addentrarci tra i filari di viti, una breve deviazione ci porta lungo le rive del **Lago di Toblino**, su cui affaccia l'omonimo **Castello** (ora ristorante). Il lago è

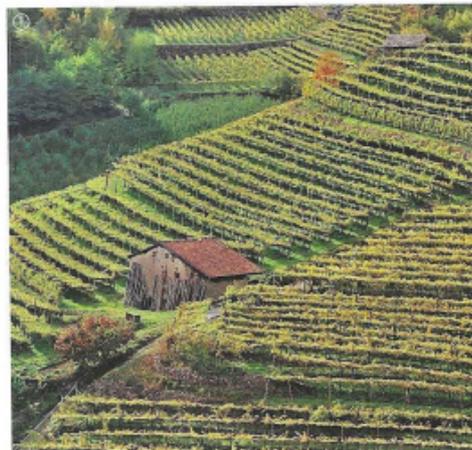


ideale anche per passeggiate romantiche e per una visita al pittoresco borgo di **Santa Massenza**, sede di numerose grapperie. Da **Maxentia**, ad esempio, si può assistere alla lavorazione del distillato e scoprire come dagli alambicchi si crei la grappa ottenuta dalla vinaccia del **Vino Santo**. **Vino Santo** che è il prodotto di punta dell'**Azienda Agricola Pisoni**, immersa tra i vigneti di Nosiola, azienda contigua a quella dei cugini, Fratelli Pisoni, che usano le grotte (visitabili) dove ci si nascondeva durante il periodo di guerra per fare riposare le bottiglie di Trentodoc. Si torna all'aria aperta, meglio ancora se in sella a una e-bike, per percorrere i saliscendi della SP131, su cui affacciano due cantine dove vale la pena di fare tappa. **Molino dei Lessi** è un'azienda biologica a conduzione femminile, dove si pratica la permacultura, un sistema basato su proficue interazioni naturali che tendono a ottenere un risultato sostenibile, equilibrato ed estetico: vicino alle vigne e ai boschi, solcati da ruscelli, crescono alberi da frutto e tanti fiori. **Maso Poli**, invece, si riconosce perché, accanto al settecentesco maso della famiglia Togn, una quindicina di anni fa è sorta una cantina dall'architettura moderna; entrambi sono circondati dai 15 ettari di terreno della proprietà, di cui due terzi piantati a vite, da cui si gode la vista sulla Piana Rotaliana.

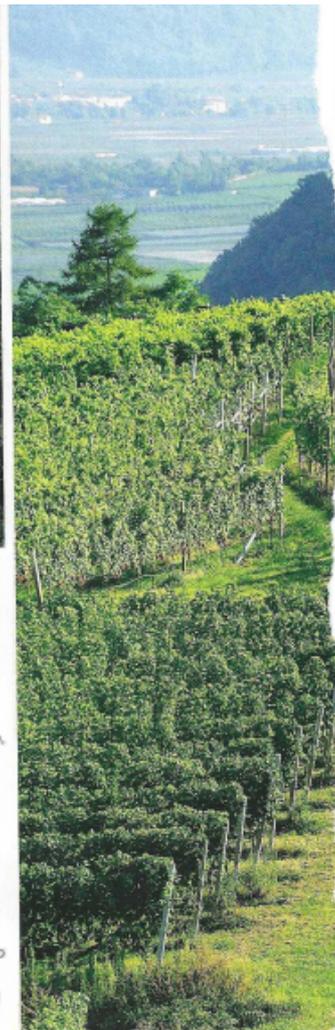
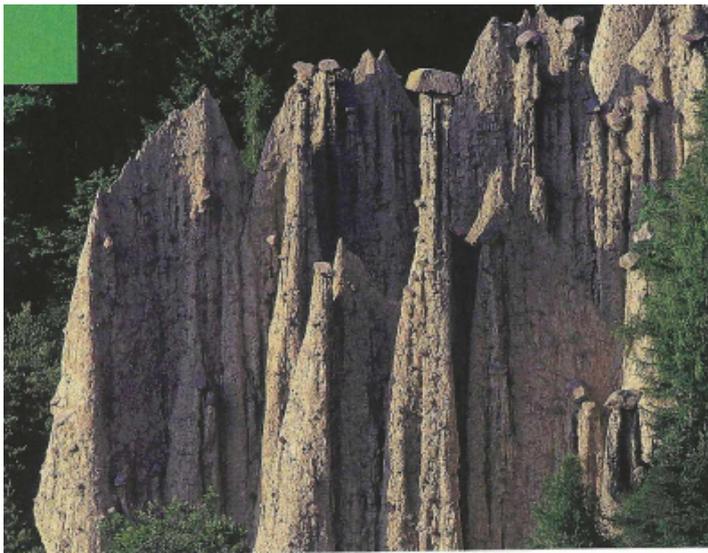
Le cantine e il paesaggio

La Piana Rotaliana è la zona dove si produce il Teroldego Rotaliano, rosso intenso e pieno di sfumature, da apprezzare nella **Cantina Mezzacorona**, alla quale conferiscono numerosi produttori. Il suo tetto a onda è un'architettura

Sopra. La bottaia di Cembra Cantina di Montagna, che si vanta di essere la più alta in Trentino, a 700 metri di quota.
A destra. La piccola Chiesa di San Leonardo a Lisignego, in Val di Cembra, con la Paganella sullo sfondo. L'edificio sacro sembra essere del XV secolo, forse sorto al posto di un forte medievale.
1. Il paesaggio con i tipici terrazzamenti vitati della Val di Cembra.
2. 3. A Villa Corniole, una bottiglia di Müller Thurgau, il bianco simbolo della valle, e un calice di rosso Teroldego; Meddalena Nardin Pellegrini, della famiglia che porta avanti da generazioni questo progetto condiviso, posa con un calice di Teroldego.







Sopra. Le Piramidi di Segonzano, in Val di Cembra. Si tratta di formazioni di terra alte fino a 20 metri e sovrastate quasi sempre da un masso di porfido, una formazione a carne d'organo unica in tutto il Trentino.

A destra. In Val d'Adige, i vigneti di Caldaro.

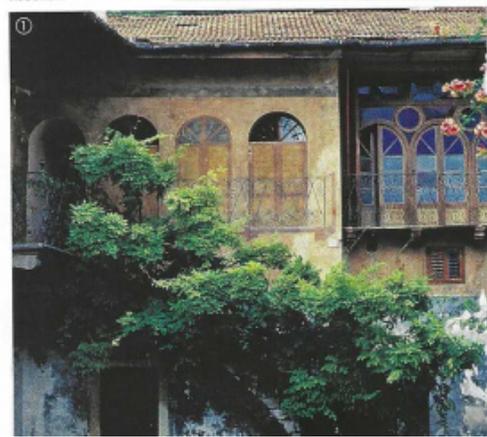
1, 2. Un angolo della tenuta storica Casòn Hirschprunn, dove si tengono anche riunioni di viticoltori, di Alois Lagader; il titolare, che coltiva 55 ettari di vigneti con tecniche biodinamiche e un approccio olistico.

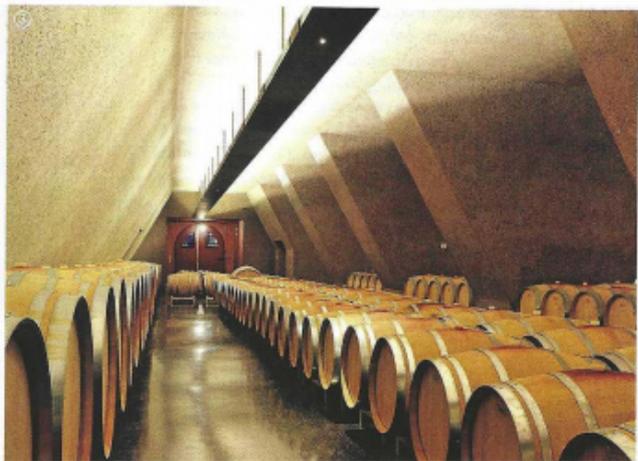
3. La moderna cantina cooperativa di San Michele Appiano, in Alto Adige. Nata agli inizi del XX secolo, oggi raccoglie la produzione di circa 330 famiglie di viticoltori.

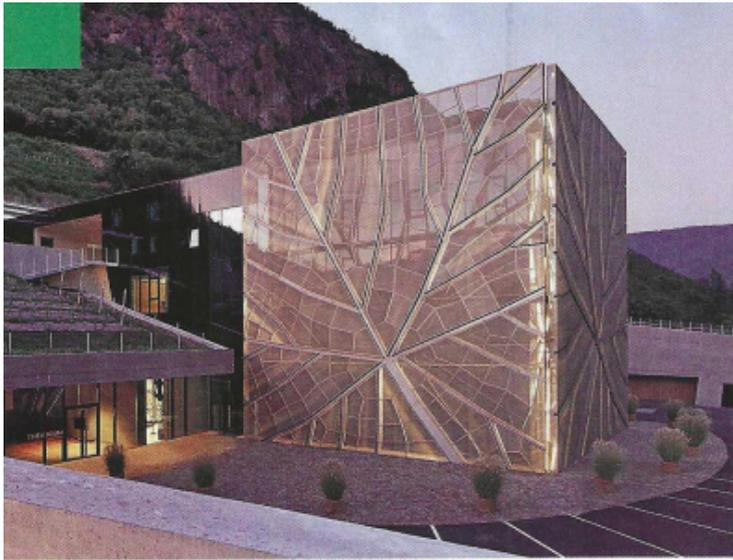
contemporanea che riproduce idealmente il susseguirsi dei vigneti coltivati a pergola trentina ed è pensata per rispettare la sostenibilità ambientale. Lo storico **Palazzo Martini**, non lontano, è visitabile in occasioni speciali, ad esempio per le degustazioni di vini. Si lascia la piana per addentrarsi nella Val di Cembra – dichiarata “Paesaggio rurale storico d'Italia” –, una zona di vitigni e muretti a secco (700 i chilometri lineari), dove il tempo sembra piacevolmente scorrere al rallentatore. Qui vien voglia di fermarsi per un picnic o una merenda in baita – nei negozi si trovano insaccati, formaggi e miele locale – e fare un brindisi di Müller Thurgau, il vino principe della zona, magari facendo sosta all'azienda **Villa Corniole** o, salendo a 700 metri di altitudine, a **Cembra Cantina di Montagna**, la più alta cantina della provincia, che è anche emblema della viticoltura eroica: le uve vengono vendemmiate a mano e trasportate con le bigonze, gli antichi recipienti di legno. Qui a **Lisignago** è bello anche passeggiare, visitare la piccola **Chiesa di San Leonardo** o percorrere parte del Sentiero di Dürer – inizia da **Segonzano**, celebre per le piramidi di terra, e arriva in provincia di Bolzano –, così detto perché percorso dal pittore nel suo viaggio in Italia. O ancora salire verso Grumes e seguire il fiume lungo un percorso “degli antichi mestieri”.

Tra i vigneti altoatesini

Si torna lungo l'Adige e lo si risale verso Caldaro, passando in **Alto Adige**, per fare tappa nel borgo di **Magrè**, un paesino con corti medievali e palazzi signorili, vicoli e affreschi sulle facciate – qui vi è uno dei vitigni più antichi, che data al 1601 – e







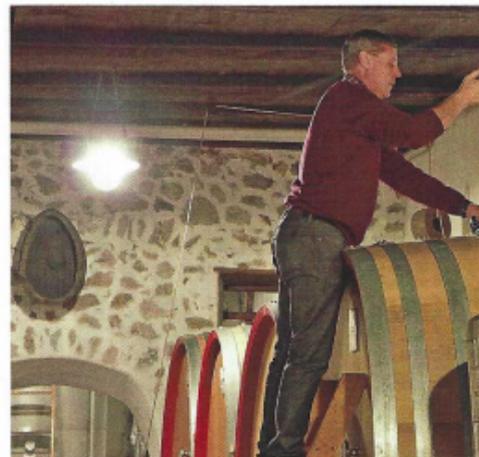
fermarsi nella cantina biodinamica di **Alois Lageder**, 55 ettari che sono anche un luogo votato all'arte. Si fa quindi rotta verso il Lago di Caldaro, attorniato dai vitigni di Schiava, una Doc dalle note fruttate, fino ad **Appiano** dove ha sede, in una palazzina in stile Jugendstil, la **Cantina Cooperativa San Michele Appiano**; nell'enoteca interna vengono spiegate tutte le caratteristiche dei terreni su cui lavorano le circa 330 famiglie di viticoltori soci. Da qui ci si avvicina sempre di più a Bolzano – la cui conca dà temperature estive tra le più alte in Italia –, dove si ha una versione più corposa della Schiava e uno straordinario Lagrein, dal colore e sapore intensi. Lo si assaggia anche nella rinnovata **Cantina Produttori Bolzano**, una cantina dall'architettura contemporanea, la prima certificata CasaClima Wine®, cui fanno capo oltre 200 soci. È ben inserita nel suggestivo quartiere di Gries, un tempo comune autonomo e ancor oggi vivace parte della città, con una bella piazza alberata su cui affaccia un monastero benedettino, e poi nei dintorni ville, parchi, giardini e vigneti. Bolzano, di fatto, è circondata dalle vigne, per questo le cantine propongono tante passeggiate tra i filari, con il bicchiere in mano. Come alla **Cantina Rottensteiner**, con l'affascinante panorama di vigne e masi, o al **Pfannenstielhof**, da circa due secoli di proprietà della famiglia Pfeifer che nelle antiche cantine trasforma con passione i pregiati acini in vini di alta qualità. Rimane il tempo per un giro in centro, al colorato mercato della frutta e verdura in Piazza delle Erbe e sotto i portici. In attesa che arrivi l'ora dell'aperitivo, *natürlich*.

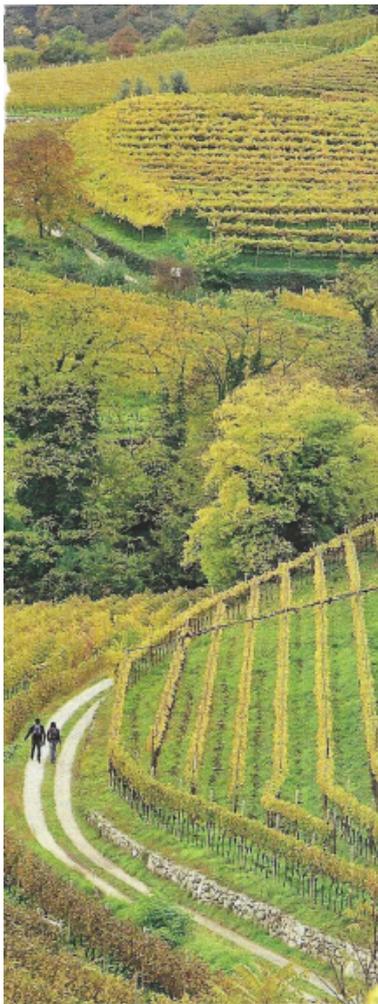
© riproduzione riservata

Sopra. Il nuovo edificio, realizzato nel 2018, della Cantina Produttori di Bolzano, fondata nel 1908. Progettata da uno studio altoatesino, è una struttura a cubo rivestita da una lamiera di alluminio traforata a simulare la nervatura di una foglia di vite ed è stata realizzata secondo i più moderni standard di risparmio energetico e di sostenibilità.

A destra. Sulla Strada del Vino altoatesino, un sentiero nei pressi di Cortaccia.

1, 2. Johannes Pfeifer, della cantina Pfannenstielhof si prepara a una prova di assaggio del vino in affinamento direttamente dalla botte: i vini della sua cantina, in una zona nominata dal XVI secolo, che da due secoli è della stessa famiglia.





INDIRIZZI

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Villazano di Trento (TN)
 ☎ 0461 921863; tastetrentino.it/vino
 Viaggi di Gusto: tour enogastronomici personalizzabili da 3 giorni, anche in versione green.
Prezzi: da 330 € a persona, inclusi soggiorno, pranzi, cene e visite. Esperienze di Gusto: da mezza giornata per attività base, come visite e degustazioni in cantina.
Prezzi: da 20 € a persona.

Palazzo Roccabruna
Trento Via Santa Trinità 24
 ☎ 0461 887101; palazzoroccabruna.it
 Orario: enoteca gio.-sab. 17-22.
Prezzi: degustazioni di 3 vini da 5 €, o a listino per singolo calice.

Castel Toblino - Ristorante
Madruzzo (TN) Località Castel Toblino 1 ☎ 0461 864036; casteltoblino.com
Prezzo medio: menù da 38 €.

Maxentia
Santa Misservizza (TN) Via del Lago 9 ☎ 0461 864116; maxentia.it
 Orario: 8-12 e 13-19 (dom. su prenotazione). **Prezzi:** degustazioni di Vino Santo, grappa e liquori gratuite.

Azienda Agricola Pisoni
Sarche (TN) Pergolese di Lasino, Via San Siro 7 ☎ 0461 563216; pisonivini.it
 Orario: visite su prenotazione lun.-sab. 9-12 e 13-18. **Prezzi:** visite della cantina con degustazioni di vini e salumi 15 €.

Molino dei Lessi
Lavis (TN) Località Masi di Som, Maso Fosabel 5 ☎ 0461 870275; molinodellessi.com
 Orario: visite su prenotazione. **Prezzi:** visite al vigneto con degustazioni da 10 €.

Maso Poli
Lavis (TN) Località Masi di Pressano 33 ☎ 0461 871519; masopol.com
 Orario: punto vendita gio.-sab. 16-20, visite su prenotazione. **Prezzi:** visite della cantina, passeggiate nel vigneto e degustazioni di 3 vini 15 €.

Cantina Mezzacorona
Mezzacorona (TN) Via Tonale 110 ☎ 0461 616300/1; mezzacorona.it
 Orario: visite su prenotazione lun.-sab. 9-18. **Prezzi:** visite della cantina con degustazioni di 2 spumanti millesimati 10 €.

Palazzo Martini
Mezzacorona (TN) Via Dante 4 ☎ 0461 1752525; planarotaliana.it

Villa Corniole

Giovo (TN) Frazione Verà, Via al Grec' 23 ☎ 0461 695067; villacorniole.com
 Orario: lun.-ven. 9-12.30 e 14-18, sab. 9-18. **Prezzi:** visite della cantina con degustazioni di 2 vini da 5 €.

Cembra Cantina di Montagna
Cembra Lissnago (TN) Viale IV Novembre 72 ☎ 0461 690010; cembracantinadimontagna.it
 Orario: enoteca e punto vendita lun.-sab. 8.30-12.30 e 15-19, visite su prenotazione. **Prezzi:** visite alla cantina con degustazioni di 3 vini e Trentingrana da 10 €.

Alois Lageder
Magrè (BZ) Vicolo dei Conti 9 ☎ 0471 809500; aloslageder.eu
 Orario: lun.-sab. 10-18 (presso Vineria Paradisi, Magrè, Via Casón Hirschprunn 1), su prenotazione visite cantina mar. e gio. alle 16. **Prezzi:** da concordare.

Cantina Cooperativa San Michele Appiano
Appiano (BZ) Via Circonvallazione 17-19 ☎ 0471 654466; stmichael.it
 Orario: visite su prenotazione lun.-ven. 9-18.30, sab. 9-17. **Prezzi:** visite della cantina e degustazioni di 6 vini 18 €.

Cantina Produttori Bolzano
Bolzano Via San Maurizio 36 ☎ 0471 270909; kellerbozen.com/
 Orario: punto vendita lun.-sab. 9.30-18.30, visite guidate su prenotazione mar. e ven. alle 15. **Prezzi:** visite e degustazioni di 4-5 vini 20 €.

Cantina Rottensteiner
Bolzano Via Sarantino 1/A ☎ 0471 282015; rottensteiner.wine/it
 Orario: visite su prenotazione lun.-ven. 8-12 e 14-18, sab. 9-12. **Prezzi:** visite alla cantina con degustazioni da 10 €.

Pfannenstielhof
Bolzano Via Pfannenstiel 9 ☎ 0471 970884; pfannenstielhof.it
 Orario: acquisti di vini e visite alla cantina su prenotazione. **Prezzi:** degustazioni gratuite.

INFO TURISTICHE

Apt Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi

Trento Via Mancì 2 ☎ 0461 218000; visittrentino.info

Azienda di Soggiorno e Turismo Bolzano

Bolzano Via Alto Adige 60 ☎ 0471 307000; bolzano-bozen.it

DOVE DORMIRE

da 60 a 150 euro in camera doppia

Maso Franch

Il maso è del 1802, un'antica struttura immersa in 11 ettari di vigne oggi integrata a una più moderna, con uno stile che gioca tra il rurale e il contemporaneo. Così è anche per le 12 camere, realizzate in materiali naturali: legno, pietra e vetro.

Giovo (TN) Località Maso Franch 2

☎ 0461 245533; masofranch.it

Prezzi: da 60 € con colazione.

Tenuta Schmid Oberrautner

Centina dal 1383, è volata da 21 generazioni alla viticoltura e all'ospitalità. A luglio ha aperto 3 appartamenti, eleganti e curati. Orto per la verdura fresca e un barbecue per gli ospiti.

Bolzano Via Michael-Pacher 3

☎ 0471 281440; schmidoberrautner.it

Prezzi: appartamento per 2 da 150 € (min. 2 notti). Colazione 9 €, min. 2 persone.

Giù La Residenza - Vinum Hotel ★★ ★★

Hotel di design, accogliente e intimo, che affaccia sulla Valle dell'Adige. Fa parte del Vinum Hotels Alto Adige/Südtirol, strutture a conduzione familiare specializzate nel vino. Novità, la camera sulla terrazza panoramica, per dormire sotto le stelle.

Caldaro (BZ) Località Trutsch 1

☎ 0471 963295; vinumhotels.com

Prezzi: da 119 € con colazione.

Maso Grener

I padroni del maso e della vigna sono Cinzia e Fausto: conosciuti alla scuola di enologia, hanno concretizzato a Lavis il loro progetto di vita, di agricoltura biologica e di ospitalità (in bicedilia), con 6 camere e un rustico.

Pressano di Lavis (TN) SP13,

Località Masi 21 ☎ 0461 871514;

masogrener.it **Prezzi:** da 80 € con colazione.

Maso Besleri

Gestito dai viticoltori Pojer e Sandri, propone anche visite all'azienda agricola e all'acetaia. Nei vigneti, 5 appartamenti in stile alpino.

Faedo (TN) San Michele all'Adige ☎ 0461

650342; pojeresandri.com/maso-besleri

Prezzi: da 80 € con colazione.

COSA FARE

Festeggiare la vendemmia, fare acquisti mirati a Bolzano e gustare i prodotti locali en plein air

Un Carnevale fuori stagione

A fine settembre, quest'anno dal 25 al 27, si tiene un Carnevale molto particolare. La

Festa dell'Uva di Verla di Giovo, arrivata alla 63ª edizione, celebra la vendemmia, con una golarica sfilata (7.27 alle 14.30). Maschere, carri allegorici, musiche e balli in onore di Bacco coinvolgono i locali e i turisti per tre giorni, in allegria. **Info:** festadelluva.tv.it

Gli indirizzi del vino

L'aperitivo dei bolzanini è all'**Osteria dei Carretai** (Via Dr. Josef Steifer 20), nel centro storico: sei tavolini e i bicchieri appoggiati sulle mensole fuori dalle finestre tra i piattini pieni di tartine. L'alternativa è il **Bacaro** (Via Argentieri 17). Per fare acquisti, invece, da **Gidi Enoteca** (Via Michael Gaismair 20) si trovano le migliori etichette della zona.

DOVE MANGIARE

da 30 a 55 euro vini esclusi

Enoteca Ansitz Pillhof | Del '400

Un indirizzo elegante, con spazi anche all'aperto e interni ricavati dalla ristrutturazione di una tenuta del XV secolo. Le sale si intersecano con nicchie e spazi privati, la cucina stuzzica con piatti contemporanei. **Appiano (BZ)** Via Bolzano 48 ☎ 0471 633100; pillhof.com **Prezzo medio:** 55 €.

PerBacco |

Dai piccoli produttori Ha il marchio Osteria Trentina e fa parte della rete del "cuochi dell'alleanza Slow Food": non stupisce quindi che proponga i sapori e i vini di piccoli produttori agricoli e vignaioli a filiera controllata. O che i piatti siano il racconto della cultura del luogo. Bella location. **Mezzolombardo (TN)** Via Emanuele de Varda 28 ☎ 0461 600353; ristorante-perbacco.com **Prezzo medio:** 45 €.

Ristorante Vecchia Segheria |

Genuino Il nome racconta la storia di un laboratorio trasformato in ristorante dall'ambientazione rustica. Al fornello Marco Bortolotti unisce tecnica e territorio, cercando gli ingredienti dai produttori locali, che gli forniscono formaggi, salumi, carni allevate o cacciate in zona. Simpatica anche solo la sosta nel wine bar **Baselga di Piné (TN)** Vicolo delle Roge 7 ☎ 0461 558657; vecchiasegheria.it **Prezzo medio:** 35 €.

Osteria a Le Due Spade |

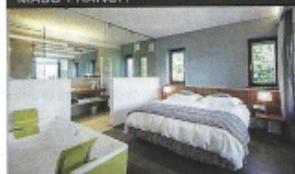
Storico Un'osteria di tradizione – è del 1542 – con un forte legame con il territorio. In menù le creazioni dello chef che a pranzo propone anche la formula con primo, secondo e un calice di Trentodoc. Vicino al Duomo. **Trento** Via Don Arcangelo Rizzi 11 ☎ 0461 234343; leduespada.com **Prezzo medio:** a pranzo 30 €, a cena 47 €.

Trattoria Vecchia Sorni |

Cucina locale Una terrazza che si affaccia sulla Piana Rotaliana. Dalla cucina, piatti con ingredienti locali, lavorati con rispetto e passione. **Sorni di Lavis (TN)** Via Michele Sorni 9 ☎ 0461 870541; trattoriavecchiasorni.it **Prezzo medio:** 30 €.



MASO FRANCH



GIÙ LA RESIDENZA - VINUM HOTEL



MASO GRENER



RISTORANTE VECCHIA SEGHERIA



OSTERIA A LE DUE SPADE

TOP
inViaggio