



La manifestazione durerà due giorni con convegni e master class e la **degustazione di 6 vini Rebero** e di **2 Buttafuoco Storico**, il vino dell'Oltre Po' Pavese "gemellato" col Rebero. Ad aprire le danze, stamattina, il convegno **«Qualità e certificazioni. Il vino tra disciplinari e produttori»** tenutosi nell'Antica osteria da Lorenzo a S. Massenza, con una relazione del professor **Fulvio Mattivi** della Fem che ha sottolineato come per un grande vino sia necessario confrontarsi con il mondo enologico da parte dei produttori.



«Il Rebero – ha proseguito – ha un ottimo potenziale da tutti i punti di vista perché parte da un'ottima uva che si presta a grandi invecchiamenti che le danno una grande riconoscibilità».

Proprio sul tema della tipicità ha insistito **Alessandro Torcoli**, che ha sviluppato un approfondimento su storia e potenzialità del vitigno Rebio, che è frutto della sperimentazione di un ricercatore nato e vissuto a pochi km da Santa Massenza, **Rebo Rigotti**, agronomo e genetista.



Torcoli ha anche sottolineato come questo vino sia frutto di un lavoro di squadra dei vignaioli del Vino Santo, con l'obiettivo di valorizzare un prodotto di nicchia com'è appunto il Rebero.

«Un vino – ha proseguito – che nasce sia da stimoli individuali, come quelli di **Marco Pisoni**, sia da stimoli collettivi, che hanno portato ad un approccio originale in quanto si trattava di sottoporre l'uva ad un periodo di appassimento più breve di quella dell'uva Nosiola, da cui si ricava Vino Santo DOC Trentino». Insomma, «un nuovo vino dall'animo antico» ha concluso Torcoli.

Giampaolo Girardi, esperto in marketing, ha parlato del ruolo della comunicazione. Ha quindi espresso apprezzamento per il nome scelto, «ma attenzione – ha notato – dovete essere fedeli alla vostra *mission* rispettando il disciplinare che vi siete dati limitando la produzione alla zona che avete ben identificato fra Pergolese e Santa Massenza. Siete voi vignaioli che fate la differenza».

Lato formazione, Girardi ha detto che «i produttori devono poter entrare nelle scuole alberghiere per presentare con le loro testimonianze le caratteristiche del proprio vino, solo in questo modo gli studenti potranno diventare dei validi sommelier quando inizieranno a lavorare».

BMW | Sponsorizzato



Quanto vale la tua auto usata? Scoprilo in 10 secondi!

NoIcompramoauto.it | Sponsorizzato



Mosca accusa l'Ucraina: "Kiev ha quasi pronta una bomba sporca" ...

Giornale Trentino



Elogio all'acqua, il fascino dell'essenziale

Issey Miyake | Sponsorizzato



Giornale Trentino

Giornale Trentino



Golf 8. Ancora più digitale, più intelligente e più...

Volkswagen | Sponsorizzato





A seguire la master class guidata da Torcoli con 6 vini Reboro e 2 Buttafuoco storici con la presenza anche dei vignaioli della Valle dei Laghi. A conclusione un piatto autunnale a cura del cuoco dell'Alleanza Slow Food Matteo Zanoni e i dolci della tradizione del panifico - pasticceria Tecchioli di Cavedine.

Domani, 22 ottobre, si proseguirà con il tour tra le cantine del territorio. L'evento è stato organizzato dall'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino Doc, in collaborazione con Garda Dolomiti e la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Le caratteristiche del Reboro

Ma quali le caratteristiche di questo vino? I grappoli vengono lasciati appassire fino a novembre inoltrato e dopo la vinificazione il vino viene lasciato maturare per tre anni in botti di rovere dando così l'avvio ad un processo di maturazione che porta ad un vino morbido ed elegante, ma nello stesso tempo scattante e dal grande potenziale di invecchiamento.

Le caratteristiche del Buttafuoco Storico

Questo vino, frutto del club del Buttafuoco Storico, è nato nel 1996 dall'unione di 11 giovani viticoltori. Oggi i produttori di Buttafuoco sono 17 e il loro club ha lo scopo di tutelare e valorizzare questo vino di alto livello le cui regole di produzione sono più rigide di quelle della Doc Buttafuoco.

Le uve provengono da una zona storica vocata e frutto di varietà autoctone del territorio. Oltre ad un affinamento di 12 mesi in botte di rovere e poi in bottiglia storica per almeno 6 mesi. Ne nasce un vino caldo e perfettamente equilibrato dai profumi di fiori freschi a cui si aggiungono note speziate e piacevoli di cioccolato, amaretto e vaniglia.



Lista degli articoli più letti



Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono...



«Dentro al supermercato in monopattino, ma dove siamo arrivati?»



«Avere un passaporto a Trento? Ad oggi è quasi impossibile»

