

Dal Garda a Romagnano, lungo l'Adige

A Riva del Garda l'accoglienza dell'Hotel Miravalle introduce all'esperienza del gusto trentina con l'offerta culinaria del ristorante Villetta Annessa, dove la mano dello chef Luca Bombardelli tratta con cura i sapori della tradizione. Dal boutique hotel partiamo verso la prima cantina, rallentati... dalla bellezza del lago. Gli scorci dalla ciclabile che segue la sponda nell'area urbana ci costringono a soste prolungate per catturarne la bellezza. La prima tappa ci porta ad assaggiare il Trentodoc di Madonna delle Vittorie, la cantina della famiglia Marzadro. Ci accolgono Anna Marzadro, che in azienda si occupa di tutta la parte hospitality, e l'enologo Massimo Azzolini che ci porta in cantina ad assaggiare direttamente dalle anfore di Tava un intrigante Chardonnay macerato. Ripartiamo e seguiamo l'Adige su piste ciclabili divertenti per la varietà dei paesaggi e un saliscendi che evita la noia. Una breve sosta per un brindisi alla Vineria Baroldi nel borgo storico di Mori, poi di nuovo in sella verso la distilleria Marzadro a Nogaredo, la più grande del Trentino, dove Alessandro Marzadro ci accompagna nel percorso che i visitatori compiono attraverso le colonne di distillazione e degustiamo grappe bianche, affinate in botte e in anfora e infine il Luz Gin nato dalla collaborazione con Leonardo Veronesi del Rivabar, cocktail bar sul lago. Due chiacchiere sul futuro della grappa tra gli spirits italiani e poi si fa finta di riprendere il viaggio. Sì, perché la tappa successiva è a 300 metri: Vivalis. Realtà storica della Vallagarina, oggi gruppo Cavit, rivendica la cura sulle proprie referenze di eccellenza. In particolare le due linee più interessanti sono quella dedicata a Depero (che disegnò il primo logo) e i Trentodoc che escono con la l'etichetta Valentini di Weinfeld, prima casa spumantistica trentina. Meritano un assaggio il cru Marzemino Superiore d'Isera e l'intrigante White Rock ottenuta da vitigni resistenti. L'ultimo strappo è una sgambata, sempre lungo l'Adige, fino a Romagnano l'Agriturismo Maso Miri tra i vigneti ai piedi delle montagne ci accoglie per la notte. Per la cena ci aspettano a

Trento - alla Locanda Due Travi - ma un assaggio del Trentodoc Miri dell'azienda Mittesteiner Mara ci risolveva.

Consigliati per te

Flat tax, pensioni, Ue: i 10 punti chiave della «Melonomics»

25 settembre 2022



Luce e gas, dal 1° ottobre i maxi rincari arrivano alle famiglie

25 settembre 2022



[Accedi e personalizza la tua esperienza](#)

Da Trento alla Valle di Cembra

Nella seconda giornata riprendiamo il filo dell'Adige e attraversiamo Trento seguendo il torrente Fersina fino al maso che Francesco Moser, già campione del ciclismo mondiale, acquistò su una splendida terrazza che raggiungiamo con il fiatone. Visitiamo la cantina e l'entusiasmo sale quando lo stesso Moser ci racconta i pezzi nel suo piccolo museo personale. Assaggiamo i Trentodoc che vengono prodotti dai 20 ettari di vigneti. E oltre all'ottimo Brut nature, non possiamo non goderci il 51.151, primo esperimento con il metodo classico nato per celebrare il record stabilito da Moser nel 1984.

In compagnia di Moser

Il campione si unisce al nostro tour per il resto del giorno. Un onore, ma anche un onere... perché pur senza accendere la sua (super) e-bike e nonostante le 70 primavere, tocca spingere per tenere il passo. Riprendiamo l'Adige e raggiungiamo l'Azienda Agricola Zeni a San Michele all'Adige. Piccola è piccola, familiare senza dubbio, ma soprattutto "completa" di quel mix che in Trentino era piuttosto normale: cantina e distilleria. Gli Zeni infatti vinificano portando in bottiglia il racconto di un territorio prezioso - i nostri preferiti la Nosiola e il Ternet Schwarzhof, il Teroldego Rotaliano Lealbere e il Trentodoc Maso Nero pas dosé - e poi distillano le vinacce. E prima di ripartire ci scappa pure un assaggio defaticante della birra Nerobrigante dell'omonimo birrificio di Rudy Zeni. È tempo di lasciare l'Adige e la strada inizia a salire. Moser ci porta nella "sua" Valle di Cembra raccontandoci storie di valligiani, di fatica, di vendemmie su versanti ripidissimi, ma anche di pedalate giovanili e compagni di scalata. La tappa cembrana è di quelle cruciali. Si va a casa di Bruno Pilzer che, oltre ad esser presidente dell'Istituto tutela Grappa del Trentino, è uno dei "grappaiooli" più quotati e più ascoltati. Ha centrato la propria identità sulla grappa, che negli anni ha acquisito finezza ed eleganza, ma si è spinto verso nuove tendenze (con il gin) e in autunno dovrebbe uscire il primo rum. Ci raggiunge Sergio Valentini, presidente della Strada del Vino, e dopo un assaggio della grappa "del mè" ripartiamo verso Trento con tappa nella piazzetta di Palù per salutare i paesani e bere una Schiava di Michele Simoni. Moser si butta in discesa che è una fatica improbabile stargli dietro (sarà la differenza di bici...) e però intorno c'è un paesaggio incantevole ricamato di vigneti e masi. Dopo un selfie che ci onora, salutiamo il campione e raggiungiamo la città passando per la strada dei forti... ed è una meraviglia. All'ora dell'aperitivo, raggiungiamo la cantina Mas dei Chini, che è anche agriturismo e ristorante. In

Le ultime di 24+



Così la Cina va alla conquista dell'America Latina

di Rita Fatiguso

Pil, la Cina paga la politica «zero Covid» e per la prima volta dal 1990



vigneto si stappa il primo Trentodoc come accade agli ospiti dell'agriturismo, cantina assaggiamo il raffinato Inkino Nature e il più complesso Inkino Carlo V riserva (100 mesi sui lieviti). Dopo la cena all'Antica Trattoria Due Mori di Trento, si torna per il pernottto al Mas dei Chini.

Da Trento alla Valsugana

L'inizio del terzo giorno è in piano, perché attraversiamo di nuovo il capoluogo per raggiungere la Cantina Sociale di Trento, che vinifica da uve provenienti da più versanti per produrre etichette dall'identità multiforme. In bottiglia rileviamo una qualità interessante: se i rossi sono più tradizionali, sul Trentodoc si nota una bella mano (elegante il brut nature Zell) e la linea Santacolomba (bio da vitigni resistenti) esce bene dalla degustazione. Inizia allora la salita vera, perché si deve scavallare verso la Valsugana. Il paesaggio è una meraviglia: boschi e vigneti si alternano a borghi, frutteti e pascoli. Prima di scendere, sosta piacevolissima all'azienda agricola Cà dei Baghi, dove la famiglia Valcanover coltiva frutta e produce succhi, marmellate e composte proteiche. Il "light lunch" è intrigante, con abbinamenti curiosi come il gelato all'olio evo Dop Garda Trentino di Madonna delle Vittorie della Gelateria Serafini di Lavis abbinato al pesto di aglio orsino di Cà dei Baghi e

alla trota affumicata di Astro. Si scende in Valsugana e si cambia fiume, dato che ci allacciamo alle sorgenti del Brenta. Una ciclabile pianeggiante si snoda tra boschi e campi coltivati. Costeggiamo Levico e attraversiamo Borgo Valsugana, un gioiello curato e bello. L'ultima fermata, ça va sans dire, è in salita. Ci aspettano a Castel Ivano, un maniero affascinante che è la sede di rappresentanza di Terre del Lagorai, progetto che coinvolge diversi viticoltori che hanno scelto di vinificare congiuntamente le proprie uve. Nelle sale del castello scopriamo l'eccellente lavoro sui Trentodoc, ma anche sul Pinot nero fermo e soprattutto su un vitigno del territorio che meriterebbe maggiori attenzioni: il Kerner.

Enoturismo sostenibile in Trentino

Missione compiuta. Dopo aver percorso circa 150 km attraverso montagne e vigneti del trentino, coprendo un dislivello complessivo di circa 1600 metri, ma anche degustando una cinquantina di vini e una dozzina di spirits (soprattutto grappa), possiamo confermare l'attrattività di questo territorio per gli enoturisti che scelgano di esser sostenibili. I percorsi ciclabili sono ottimi, protetti e tracciati per consentire a chi pedala di godere delle bellezze del territorio, ma anche le cantine sono preparate ad accogliere i winelover e i grappalover in sella. Qualche spunto viene sicuramente dalle proposte della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, che peraltro organizza esperienze e viaggi del gusto in bicicletta con Taste&Bike, oltre a eventi dedicati all'enogastronomia locale.

Riproduzione riservata ©

ARGOMENTI [Adige](#) [bicicletta](#) [Trento](#) [Brenta](#) [Francesco Moser](#)

Insegue l'Asia
di Gianluca Di Donfrancesco

Anche nei paesi dei boss e nei comuni sciolti per mafia sfonda FdI. Arretra M5S
di Roberto Galullo



Market Mover



Gas, il d-day è fissato al 1° ottobre

L'inizio di ottobre segna l'avvio del nuovo anno termico: perché un pezzo della filiera italiana del gas è a rischio sopravvivenza

[Ascoltalo ora](#) →