Testata: FoglieViaggi.com
Data: 28 luglio 2023

Non si contano più di una trentina di chilometri dalla caldissima Trento. Siamo in auto, verso oriente, il paesaggio mostra il suo verde smagliante dilatato dal sole. Sembra di essere in una bolla di sapone traslucida. È la prima volta da queste parti, la giornata è torrida ma l'aria è fine.

Appena arrivata pensi: più vignaioli che montanari. Abitano qui i cembrani, vicini alla maggiormente medagliata Val Di Fiemme e alla famosa Valle dell'Adige. Ti guardi intorno e lo capisci subito. Non c' è uno di loro che non abbia un po' di terra da coltivare, una cantina piccola e molto, molto amata, nonché un rapporto stretto con il consorzio vinicolo locale. Qualcuno come Bruno Pilzer (a Faver) ha raccolto la passione dei distillati dal padre Vincenzo e (dal 1957) riesce a mettere sul mercato capolavori di grappe e acquaviti apprezzate in tutto il mondo (https://www.pilzer.it). "Il lambicar per noi - spiega con orgoglio - ha sempre significato sopravvivere alla miseria con l'ingegno sfruttando quel poco che c'era: spremere fino all'ultima goccia l'uva distillando la sua buccia. E poi l'acqua, qui c'è la migliore del mondo".

foglieviaggi
FOGLIeVIAGGI è un sito di attualità, cultura, ambiente, turismo e enogastronomia

I Nostri Siti
Montagne
Pane e Companatico

L'acqua del torrente Avisio, che all'Adige torna dopo chilometri ad unirsi, separa i borghi e sparpaglia gli abitanti (se così si può dire, visti i numeri esigui) in sette comuni: "Cembra non è il paese più grande, eppure dà il nome alla Valle. Poi ci sono Altavalle, Lisignago, Sover, Lona-Lanes, Giovo, Segonzano e Albiano" spiega ridendo Renzo, instancabile nel suo ruolo di driver di ogni mezzo possibile, velivoli compresi. L'ordine dei luoghi (piazzati a diverse altitudini) non segue esattamente la bussola, ma la sostanza della conversazione non cambia.

sono ordinati come soldatini. Gli occhi si riempiono di grappoli quasi maturi, prima ancora dei freschi sorsi di Müller Thurgau che animano (36sima edizione estiva) una tre giorni di incontri tecnici, masterclass, degustazioni libere e guidate nelle eleganti sale del Palazzo Maffei di Cembra. Gli esperti si trovano per confrontarsi nel corso del paese. E una sosta alla Macelleria Zanotelli (via IV Novembre 35) è assolutamente d'obbligo, per assaggiare e comprare. C'è una carne salmistrada o salada speciale, salumi stagionati profumatissimi e l'inconfondibile lucanica trentina che nulla ha a che fare con la lucanica del sud d'Italia. Prelibatezze frutto degli allevamenti in montagna: vacche, vitelli, maiali e piccoli animali dell'aia. La famiglia va avanti a produrre (bene) dagli anni Quaranta del secolo scorso e affumica la carne (la fumada) come tradizione vuole: legno di vite mescolato ad aghi di ginepro. Ma la novità alimentare arriva dall'ultima generazione: una pasticceria che affianca la storica macelleria. Qui la più giovane degli Zanotelli propone dolci tipici rivistati che conquistano il cuore e il palato. Provare per credere.

Newsletter

Clicca e iscriviti

Iscrivendoti, dichiari di aver letto e di aver concordato con la nostra Privacy Policy

foglieviaggi

SUPERVISOR:
Vittorio Ragone

DIGITAL ARTIST:
Annamaria Passaro

DIGITAL ARTIST AND ANIMATRIX:
Adriana Tessier

WEB DESIGNER:
Fabrizio Funtò

DIGITAL ARTIST AND ANIMATRIX:
Adriana Tessier

WEB DESIGNER:
Fabrizio Funtò

– CONSIGLIATO –

DIGITAL ARTIST:
Annamaria Passaro

DIGITAL ARTIST AND ANIMATRIX:
Adriana Tessier

WEB DESIGNER:
Fabrizio Funtò

– CONSIGLIATO –

E di nuovo a “madre vite” che domina la valle. L’ordine green dei paletti è interrotto solo da macchie rosa, bianche, gialle. È il colore delle rose-sentinella messe a guardia dei filari. La perlustrazione prosegue. Giù fino all’abisso scavato dall’Aviso e alle Piramidi di Segonzano. Sì, avete capito bene. Le strane formazioni geologiche (ribattezzate gli omeni di Segonzan) nate dall’erosione dei fianchi delle montagne sembrano proprio piramidi. Per quanto siate distratte è impossibile non vederle: svettano aguzze e nude tra il paesaggio a quasi 900 metri d’altezza e sono diventate un’attrazione turistica che merita il trekking. Uno show della natura dai tempi dei tempi, poi di nuovo su tra i terrazzamenti alpini. Dall’elicottero si vede nel dettaglio la cava di porfido dismessa, le ferite nella roccia dopo tanti scavi (a Lona-Lanes), la corona degli alberi, gli spacchi di pietra. È stato il porfido la ricchezza, l’opportunità e il sudore dei minatori a cielo aperto fino dalla fine dell’Ottocento, dicono qui. Che sia rosso o grigio, ha cambiato il destino della Valle: utilizzato in edilizia ed estratto in grossi lastroni, perfetti per essere trasformati in cubetti per pavimentazione o in pietre piatte, ha dato alla Val di Cembra la sua industria e il lavoro prima del Müller Thurgau. Negli ultimi vent’anni però l’industria è entrata in crisi, un’inchiesta del 2020 della Procura di Trento ha individuato la lunga mano della mafia nell’affare porfido e le cave sono diventate 65 con meno di 500 lavoratori. Oggi l’estrazione va a rilento.

Sotterraneamente il porfido (materiale di origine vulcanica) continua a far del bene al territorio (estrazione a parte) attraverso uve minerali che connotano le pregiate bottiglie di Müller. E di Trento doc. Si proteggono i vitigni con la “coltivazione a pergola trentina” (ma c’è anche “l’allevamento a Guyot” con pali e filo di ferro), si sfrutta la collina, si attende pazientemente, si spera nella giusta temperatura e nelle piogge a misura. La Cantina di Montagna (cantina sociale dal 1952) assiste i produttori più piccoli che le conferiscono le uve. Il lavoro è lungo in cantina e le degustazioni sono solo la fine di un viaggio che ricomincerà l’anno successivo, con più esperienza e altra tecnica. Perché il bicchiere di Müller Thurgau sia apprezzato e premiato, magari con la medaglia d’oro.

IN AGENDA

Il trentinowinefest prosegue dall'1 al 3 settembre a Sabbionara di Avio, 'Uva e dintorni'. In Vallagarina la festa di fine estate che celebra la vendemmia e si svolge, ad anni alterni, ad Avio e Sabbionara di Avio dominata dal Castello. Tre giorni di appuntamenti enogastronomici, in una suggestiva tmosfera di impronta medievale tra musici, spettacoli e giocoleria. Visite guidate nei vigneti e degustazioni. Evento-clou il Palio delle Botti tra le Città del Vino. (www.uvaedintorni.com)

7-10 settembre – Isera, La Vigna Eccellente
Con “La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera” ci si sposta a Isera: qui il protagonista sarà il Marzemino, vino rosso simbolo del territorio. Si ospiterà il premio al miglior vigneto di Marzemino, riconoscimento unico in Italia e in Europa ai viticoltori. Il vino a bacca rossa sarà al centro delle degustazioni ma sono previsti concerti all’alba, percorsi tra i vigneti su un trenino, trekking e visite guidate tra i palazzi storici di Isera. (http://www.tastetrentino.it/lavignaeccellente)

DIGITAL ARTIST:
Annamaria Passaro

DIGITAL ARTIST AND ANIMATRIX:
Adriana Tessier

WEB DESIGNER:
Fabrizio Funtò

– CONSIGLIATO –

WEB DESIGNER:
Fabrizio Funtò

– CONSIGLIATO –

– CONSIGLIATO –