Trentino Wine 2010 a Villa Igea

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 01 Aprile 2010 01:00

A parer mio, nel panorama vitivinicolo italiano attuale, il Trentino-Alto Adige è la regione che più somiglia alla Sicilia: entrambe possiedono una forte caratterizzazione dei vini da parte del territorio, ed entrambe hanno un certo dinamismo enologico che ormai non si riscontra più nelle cantine piemontesi o toscane, adagiate ormai sui loro super vini, inoltre, coi suoi bianchi eccellenti e particolari, completa i generosi rossi siciliani. In base a questi miei ragionamenti, non potevo lasciarmi scappare l'occasione di approfondire almeno la provincia di Trento, in tour a Villa Igiea lo scorso 29 Marzo.

Grazie alla cordiale accoglienza del responsabile promozioni produzioni di Trentino SpA, **Paolo Benatti**, e la sua collaboratrice addetta al marketing, **Sabrina Schenk**, ho avuto la possibilità, in tarda mattinata durante la presentazione della manifestazione ai giornalisti, di degustare con calma, nel fantastico scenario creato dalla terrazza dell'Hotel Villa Igiea, i migliori formaggi della provincia di Trento, annaffiati poi con vere chicche a base di fini bollicine.

I formaggi e i salumi

Casolét: è un formaggio a pasta molle, ricorda vagamente la fontina, grasso e gustoso, ma molto fresco a causa della sua breve stagionatura di circa 1 mese;

Puzzone di Moena: il mio preferito, ancora un formaggio a pasta molle, qui la similitudine con la fontina è più marcata, ma il profumo e il sapore sono molto più pungenti, da ciò prende infatti il nome la stagionatura sembra più avanzata, sicuramente un 2 mesi; essendo Presidio Slow Food, viene prodotto con latte crudo, di qualità migliore è quello prodotto con latte di malga.

Spressa delle giudicarie: ecco il primo dei formaggi a pasta semidura con media stagionatura, intorno ai 6 mesi, prodotto con latte crudo scremato, è morbido e deciso, si fregia della DOP.

Vezzena: altro formaggio a pasta semidura, dal gusto un pò più deciso e con delle micro bolle di fermentazione,

anch'esso prodotto con latte crudo è Presidio Slow Food.

Trentingrana: infine un altro mio grande preferito che già conoscevo, insieme a quello di Lodi, forse l'unico grana degno di questo nome, rispetto al suo omologo padano, viene prodotto con un disciplinare più rigido; il segreto è la selezione del latte, rigorosamente crudo al massimo termizzato, viene commercializzato dopo almeno 18 mesi di stagionatura, tipicamente 24. Nonostante la stagionatura prolungata, nella forma in degustazione, si distingueva ancora il profumo del pascolo.

Lucanica trentina: salame di breve stagionatura, circa 3 mesi, molto gustoso, dal forte sapore di aglio e delicate note di rosmarino, ricorda subito alcuni salami tipici siciliani. Purtroppo mancava la Mortandella della Val di Non, la Carne salada e la Ciuìga del Banale.

I vini

Le bollicine offerte con tali prelibatezze della terra trentina, erano tutte all'altezza della situazione: **Letrari 2004**, **Rotari 2002**, **Mach 2005**, **Zeni Riserva 2004**, **Methius 1988**. Tutti gli spumanti erano dei metodo classico e si fregiavano della Trento DOC.

La prima cosa che salta alla "bocca" nei vini bianchi trentini, e in parte anche in quelli rossi, è il forte legame che essi hanno con la tipologia di terreno che alimenta le vigne; ciò si traduce in una fresca, spesso spiccata, acidità, grande mineralità e di frequente una discreta sapidità. La seconda cosa che invece salta all'occhio, è la facilità di trovare bianchi longevi, che si "nutrano di bottiglia", senza temere affatto l'inesorabile trascorrere del tempo, anzi, avvantaggiandosene.

Nel tardo pomeriggio, sono iniziate le degustazioni libere con le ben 30 cantine e 10 distillerie partecipanti al tour, contemporaneamente ai tre seminari guidati ospitati nella Sala Basile, i quali si sono poi protratti fino alle ore 23. Tra i tavoli delle aziende espositrici, sono riuscito a degustare solo poche etichette, a causa della confusione e del poco tempo disponibile tra un seminario e l'altro. In particolare, mi ha colpito il Vino Santo di uve Nosiola, DOC del Lago di Garda, che grazie al clima temperato della zona, riesce a maturare profumi di tipo mediterraneo. Steso sui graticci anche fino ai sei mesi, portatore di muffa nobile, genera un vino dolce, ma mai stucchevole, profondo e strutturato. Durante questa degustazione, mi è persino capitato, di confrontare il Francesco Poli 2000 e il Giovanni Poli 2003, due prodotti straordinari.
Infine come non passare dal tavolino dedicato al Ferrari, dove

ho assaggiato un Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2000, le quali note tostate e la complessità mi hanno sicuramente deliziato, anche se mi aspettavo qualche sensazione in più. Tornando alla zona dei laghi, tra una degustazione e l'altra avevo intravisto una bottiglia incustodita di olio extra vergine di oliva DOP del Garda, che occasione per soddisfare la mia curiosità in merito, ero pero' sprovvisto dell'apposito bicchierino... come fare ?.. Ad un tratto il lampo di genio, i bicchierini della grappa sono perfetti per degustare l'olio, ma ormai erano quasi tutti finiti, introvabili, l'unico tavolino che ne era ancora in possesso era proprio di fronte a me, ne rubo quindi uno al gentilissimo **Beppe Bertagnolli** e mi fiondo sul tavolo dell'olio, dove nel frattempo qualche "esperto" lo stava degustando con... un pezzo di pane bagnato nel piatto ! Riempito il bicchierino, tra la confusione che regnava in sala, ho iniziato la degustazione: al naso il profumo, anche se intenso, mancava di complessità, si distingueva comunque con nettezza, il sentore di carciofo, tipico delle nostrane nocellare e cerasuole. I polifenoli erano presenti, ma non duravano a lungo nella gola e anche se riuscivano a competere con le cultivar siciliane, non arrivavano agli stessi livelli. Le mie impressioni sono state molto positive e confermano il successo che questa DOP ha avuto nei ristoranti di qualità del Nord Italia, un ottimo olio che però non colma la differenza varietale tra le cultivar del nord e quelle siciliane. Bisognerebbe fare infine una comparazione, anche sul rapporto qualità prezzo, parametro, quello del costo per bottiglia, che in questo caso non era in mio possesso. Sicuramente un'esperienza da approfondire in migliori condizioni ambientali. La sala delle degustazioni libere era anche ricolma di cesti con mele trentine, due le varietà che sono riuscito a riconoscere, la red delicius e la golden delicius; sono riuscito ad assaggiare la prima, dal classico colore rosso, la croccantezza, la succosità e la delicata astringenza erano straordinarie, sensazioni mai provate nelle mele trentine che si trovano nei mercati palermitani.

I seminari

La prima degustazione, quella delle ore 18, si intitolava "*Le età del Trento DOC"*, condotta da **Francesco Pensovecchio**, recentemente nominato responsabile della Condotta Slow Food di Palermo, ha visto accostate due annate per etichetta: Letrari Riserva Brut 1999 e 2005, Ferrari Perlè 1999 e 2004; interessante la comparazione di queste due annate non troppo distanti. Gli spumanti erano entrambi eccezionali, espressione di quel territorio di cui sopra, dove però, secondo il mio parere, ha primeggiato il Ferrari 1999 con una intensità di profumi e delle tostature che nel Letrari 1999 non si erano ancora manifestate..forse tra qualche anno...

Il secondo seminario, programmato per le 20, ha visto invece vini bianchi e rossi: *"Vini del Trentino, emozioni del territorio"*, è stato guidato da Camillo Privitera, presidente regionale Ais. Si è iniziato con il Muller Thurgau, vitigno difficile per la Sicilia, dove diverse cantine hanno provato a vinificarlo, ma non sempre con risultati per me accettabili. Inutile dire che, La Corte 2008 di Aldeno e il Casata 2008 di Monfort degustati per l'occasione, esprimevano al massimo le caratteristiche dei terreni trentini: acidità, sapidità e freschezza erano una costante dei due Muller Thurgau assaggiati, che presentavano anche una discreta ed insospettabile struttura. Si è poi proseguito con il Marzemino D'Asera 2007, fresco e non strutturato, seguito dal Marzemino Superiore dei Ziresi 2007, più concentrato e più strutturato. La degustazione si è chiusa con il vitigno di riferimento per il trentino, il Teroldego Rotaliano di due cantine e annate diverse: il Maso Cervara 2006 di Cavit e il Superiore Riserva 2007 di Endrizzi, entrambi i vini erano ben strutturati, ma la mia preferenza si è subito sposatata verso l'Endrizzi.

Il terzo incontro, ultimo della serata ormai arrivata alle 21:30, intitolato "*La Trentino Grappa incontra la Pasticceria Siciliana"* è stato guidato da **Gianni Giardina**, vice presidente Anag (Associazione

Nazionale Assaggiatori Grappa). Si è dunque arrivati al momento della grappa. Grazie alla piccola dimensione delle distillerie, alla centenaria tradizione, all'avvio in produzione di vinacce freschissime, al metodo di distillazione sulle orme del maestro trentino Tullio Zandra e anche grazie all'opera di certificazione dell'Istituto Grappe del Trentino, il marchio col tridente è diventato sinonimo di qualità. Le grappe in degustazione erano tre: Teroldego di Bertagnolli, Cinquanta di Segnana e Moscato di Saracini. I profumi e i sapori sono stati un crescendo, ma il profumo e la morbidezza della Saracini non aveva eguali, mi ha ricordato alcune grappe locali ammorbidite dai profumi della Sicilia. Insieme alle tre grappe, sono stati serviti dei dolci che purtroppo, secondo me, non erano assolutamente all'altezza dei distillati: una cassatella con un'ottima copertura di marzapane, ma dalla ricotta insapore, un cannolicchio sempre con la stessa ricotta della cassatella e con la scorza senza croccantezza e senza profumo, una mousse al pistacchio con il ripieno di panna dalla ottima consistenza, ma senza nessun profumo e sapore.

Trentino Wine: una vera full immersion nella provincia di Trento, ricolma di profumi e sapori genuini; la qualità ha regnato sovrana durante tutta la manifestazione, un'esperienza sicuramente da rifare per colmare tutte le degustazioni saltate e magari per approfondire gli oli della DOP Lago di Garda.

Bibliografia e riferimenti:

Trentino SpA: www.trentinospa.info
Visitare il Trentino: www.visittrentino.info
Hotel Villa Igea Hilton: www.villaigiea.hilton.com
ANAG: www.anag.it

Articolo in PDF

Tutte le foto della manifestazione