

GOURMET A CITTÀ DEL GUSTO 31 ETICHETTE PER UNA SERATA DOC

Dal Trentino migliaia di bollicine rosa



di **Francesca Marino**

Una cascata di bollicine ha inebriato il pubblico napoletano intervenuto numeroso alla seconda edizione di "Trentodoc" che si è svolta presso Città del Gusto (*nella foto, un momento della serata*), promossa dalla Regione Trentino Alto Adige e dal Gambero Rosso, leader editoriale nel campo della cultura enogastronomica. In una calda serata di ottobre, mese del vino per eccellenza, ben 31 case spumantistiche hanno presentato le proprie creature ad appassionati, esperti del settore e bevitori occasionali, tutti guidati dalla curiosità di scoprire le nuove proposte trentine. La degustazione è stata preceduta da un seminario tecnico "Quando le bollicine si tingono di rosa" rivolto agli addetti ai lavori, condotto da Daniele Cernilli, direttore responsabile della guida Vini d'Italia edita dal Gambero Rosso, che ha illustrato nove etichette di Trentodoc Rosè. Una tradizione lunga un secolo, quella del Trentodoc metodo classico, che porta sulle tavole internazionali un prodotto unico, ottenuto con procedimenti artigianali. Era il 1902 quando Giulio Ferrari capisce che le temperature e l'altitudine delle montagne trentine possono offrire condizioni favorevoli per la produzione di spumanti ugualmente validi, se non migliori, di quelli francesi. Non più una scommessa ma una realtà consolidata quando, nel 1984, viene fon-

dato l'Istituto Trento doc, che riunisce circa settanta etichette, nato per tutelare la qualità, il metodo e la provenienza trentina delle uve. Spumanti creati dalla felice unione di uve Chardonnay e Pinot nero e che, grazie alla lunga fermentazione sui lieviti, «quando vengono stappati – afferma Mario Tonon, titolare della Fondazione Edmund Mach – terminano prima della fine del pasto». Profumi floreali, morbidezza avvolgente, note fruttate equilibrate ed eleganti: questi gli elementi caratteristici che riescono ad incantare i sensi creando un connubio tra poesia e passione. Infatti, la grande storia della produzione enologica italiana si intreccia con molteplici racconti privati.

«Mio padre si appassionò al mondo enologico – sottolinea il giovane Giacomo Malfer dell'Azienda Vinicola Revì – sui banchi di scuola, grazie alle letture che illustravano i metodi di spumantizzazione».

Ogni bottiglia racchiude la caparbia, la vitalità della gente di montagna e la magia di un metodo che richiede dedizione. Un prodotto in cui si rispecchiano i ghiacciai dolomitici, le alte guglie gotiche e in cui si rintracciano i sentori del cioccolato bianco, della mela golden, della nocciola. Risultato di una lunga attesa che solo i maestri cantinieri sanno vivere servendosi di antiche tecniche come, ad esempio, il remuage, la rotazione manuale della bottiglia che permette ai sedimenti

di scendere a contatto con il tappo. E se gli abbinamenti culinari possono spaziare a 360 gradi, i vini trentini hanno sicuramente contribuito ad esaltare le particolari pietanze, in perfetto stile "finger food", realizzate per l'occasione dagli chef della Città del Gusto: Nicola Miele, del Gambero Rosso e Michele De Leo, del Grand Hotel Angiolieri. Non c'è, dunque, stupore nel sottolineare che la selezione di spumanti proposta ha affascinato l'esigente platea napoletana. Un 2010, quello che sta per concludersi, ricco, "frizzante" che ha visto il trionfo del Trentino come regione produttrice di vini capaci di confrontarsi con le più nobili etichette di champagne francesi.