

Dalla Val di Cembra alla Piana Rotaliana
Un itinerario a passo lento tra filari e cantine

Sulle strade del Trentodoc Il fascino delle bollicine

di Roberto Canali

I riflettori dell'ultimo Trentodoc Festival si sono spenti da poco, ma posati i calici resta alta la curiosità di capire il segreto che si cela dietro quelle bollicine così fini e impercettibili. Per avere la risposta basta mettersi in viaggio tra le valli, dove il Metodo Classico smette di essere un semplice termine enologico per diventare la storia viva di una montagna e della sua gente.

Il primo passo di questo itinerario alla scoperta dell'anima più autentica del Trentino è la Fondazione Edmund Mach a San Michele all'Adige. È qui, in questo prestigioso centro agronomico, che il Trentodoc viene pensato, studiato e continuamente affinato. Le ricerche condotte negli archivi dell'istituto racconta-

no una storia affascinante: già alla fine dell'Ottocento, prima ancora che arrivassero gli insegnamenti dei maestri francesi, nelle aule della scuola si insegnava con rigore scientifico l'arte della rifermentazione in bottiglia.

Dalla teoria enologica alla pratica dei giovani che hanno scelto di restituire futuro alla terra. Nella suggestiva Valle dei Laghi, a Drena, vale la pena fare una tappa alla Cantina Salim guidata da Pietro Bortolotti, 25 anni. Camminare insieme a lui tra i piccoli appezzamenti di vigna strappati al bosco, immersi tra lecci e secolari castagni, permette di toccare con mano l'entusiasmo della nuova generazione di viticoltori.

Proseguendo il cammino si raggiunge quello che è forse il cuore più intimo di tutta la produzione: la Val di Cembra. Questo paesaggio mozzafiato, plasmato da vertiginosi terrazzamenti e muretti a secco, merita una sosta prolungata per assaporare a passo lento la vita dei campi. Qui la viticoltura è ancora orgogliosamente "eroica": la vendemmia si fa esclusivamente a mano, con gesti faticosi e antichi che si ripetono identici da generazioni. Tutto l'anno è possibile passeggiare tra i filari per osservare da vicino il lavoro degli agricoltori e fare una sosta da Cembra Cantina di Montagna, magari per assaporare la linea Oro Rosso riparati all'interno dei tradizionali "baiti" in pietra.

Scendendo verso la Piana Rotaliana, merita senza dubbio una visita la Cantina De Vigili a Mezzolombardo, dove Francesco accoglie i viaggiatori proponendo un abbinamento genuino tra le sue bollicine e il tipico tortel di patate gustato direttamente tra i vigneti. Risalendo poco distante, verso le pendici del Monte Calisio, è d'obbligo una tappa alla Cantina Moncalisse per scoprire le riserve nate da vigne storiche.

Il viaggio continua tra le grandi eccellenze che hanno fatto la storia del territorio. Merita una sosta attenta la cantina Cesarini Sforza, dove attraverso innovativi progetti pilota guidati dall'enologo e dagli agronomi si selezionano le uve perfette da destinare a lunghissimi e pazienti affinamenti sui lieviti. Allo stesso modo, non si può fare a meno di esplorare il mondo Ferrari a Villa Margon, scrigno di collezioni storiche e verticali memorabili che svelano l'incredibile longevità di queste bollicine. Per gli appassionati di sport e grande vino, tappa d'obbligo - il termine non è casuale - è Cantina Moser a Gardolo di Mezzo. L'esperienza ideale? Arrivare in bicicletta arrampicandosi sulle colline vitate in omaggio a Francesco Moser, per poi stappare il celebre 51,151, il Metodo Classico che nel nome celebra il suo storico record dell'ora.

Il traguardo è ai tavoli del Ristorante al Vò, il più antico di Trento, per comprendere l'ultima lezione del Trentodoc: la sua straordinaria versatilità, capace di accompagnare con grazia e freschezza ogni piatto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sopra la fondazione Edmund Mach a San Michele all'Adige
A sinistra vigneti in Val di Cembra
A destra Matteo e Carlo Moser

