

Giro d'Italia con i passiti dolci: dal Trentino all'Alto Adige

MAURO GIACOMO BERTOLLI

La seconda tappa del mio giro d'Italia dei passiti dolci con qbquantobasta arriva in Trentino-Alto Adige, regione autonoma a statuto speciale, che dal punto di vista enologico possiamo anche considerare come due regioni distinte, il Trentino e l'Alto Adige. In questi territori sono molti i vitigni che danno origine a splendidi vini passiti: il *Gewürztraminer*, il Moscato Rosa, la Nosiola e il Moscato Giallo. E l'elenco non è ancora completo!

Gewürztraminer e Moscato Rosa

Il *Gewürztraminer* è un vitigno aromatico le cui origini sono rivendicate in Francia, in Germania e in Italia, in particolare dagli abitanti di Termeno, splendido paesino in provincia di Bolzano, sulla Strada del Vino: *Gewürz* infatti sta per speziato, aromatico e *Traminer* sta per "originario di Termeno". Da un convegno tenutosi alcuni anni fa a Bolzano emerge però una tesi diversa: il professor Scienza, insieme a diversi suoi colleghi provenienti da più paesi, ritiene che le origini del vitigno siano da collocarsi in Europa Centrale. Solo successivamente sarebbe stato importato a Termeno, dove ha trovato le condizioni ideali, diventando nei secoli il vitigno bandiera del territorio.

Il grappolo si presenta piccolo e compatto, l'acino è medio, con la buccia e la polpa rosata: se ne ottiene un vino di colore giallo paglierino intenso, dai riflessi dorati, aromatico.

Il **Moscato Rosa** è un vitigno aromatico, il cui nome altoatesino è *Rosenmuskateller*. Si ritiene che il vitigno sia arrivato in Alto Adige passando dalla Grecia alla Dalmazia, quindi in Istria e da lì in Tirolo. Il nome non deriva dal colore della bacca, che è in realtà nero-bluastro, ma piuttosto dall'aroma primario di rosa che lo caratterizza.

Le uve sono vinificate, soprattutto dopo appassimento, per ottenere vini dolci, di colore rosso chiaro, aromatici e delicati al naso, con evidenti note di rosa. Si tratta di un prodotto per intenditori, con una limitata produzione di bottiglie. **Vi voglio presentare due aziende che realizzano grandi vini proprio con il *Gewürztraminer* e il Moscato Rosa, e in cui le donne svolgono un ruolo primario: dopotutto è il numero di marzo di qb! Mi riferisco a Gaierhof e a Elena Walch.**



Azienda Vinicola Gaierhof Roveré Della luna (TN)

Negli anni '40 Germano Togn, di professione mediatore, decide di vinificare in proprio le uve che acquista da alcuni contadini e di dedicarsi al commercio del vino sfuso. Dopo uno sviluppo iniziale grazie al quale diventa proprietario di 4 cantine, un investimento sbagliato mette a rischio la sopravvivenza delle sue attività. Decisivo l'aiuto del figlio Luigi, grazie al quale i conti tornano in ordine. Nel 1976 Luigi fonda Gaierhof e nel 1978 acquista Maso Poli, l'azienda di punta del gruppo. A partire dagli anni '90 entrano in azienda le tre figlie di Luigi, prima Romina, poi Valentina e, dal 2001, anche Martina, dando all'azienda una decisa impronta al femminile. Goffredo Pascoli dagli anni Novanta segue la parte enologica, e dal 2000 è anche il marito di Valentina: Bacco e Venere hanno colpito. Gaierhof produce più di 400.000 bottiglie all'anno. Il gruppo comprende l'Azienda Vinicola Valdadige, Gaierhof, Lechthaler e l'azienda agricola Maso Poli. Dal 2016 Romina è diventata anche Delegata per il Trentino-Alto Adige dell'Associazione delle Donne del Vino.

Di Gaierhof ho assaggiato il **Trentino Moscato Rosa DOC 2012**

È una vendemmia tardiva, con appassimento naturale in pianta. Vinificazione in acciaio. Tenore alcolico dell'11 % per le 2.500 bottiglie prodotte. Nel bicchiere si presenta di colore rosso rubino con evidenti riflessi granati. I profumi spaziano dalla rosa canina ai frutti di bosco, accompagnati da spezie dolci come la cannella. Dolce e morbido, è estremamente equilibrato e di grande piacevolezza.

Prezzo in enoteca: 25-30,00 Euro



Elena Walch Termeno sulla Strada del Vino (BZ)

Elena Walch, architetto formatasi a Milano e a Venezia, sposa nel 1985 Werner Walch, esponente della quarta generazione di una famiglia di vitivinicoltori (già dal 1869). Nel 1988 Elena fonda l'azienda che porta il suo nome, con i vigneti avuti in gestione dal marito, con le antiche botti intarsiate a mano della cantina storica dei Walch: assets importanti che Elena ha saputo valorizzare negli anni. Sostenibilità ambientale, attenzione ai vitigni internazionali, innovazione in vigna e spiccata vocazione per i mercati esteri sono le caratteristiche principali dell'azienda. Pochi mesi fa è stata inaugurata la nuova cantina di vinificazione, piccolo gioiello di tecnologia. I vigneti oggi hanno una superficie di 55 ettari, la produzione è di circa 500.000 bottiglie, declinate in 29 etichette diverse, per la maggior parte monovitigno. I vigneti più importanti sono Castel Ringberg e Kastelaz, gran *cru* del *gewürztraminer*. L'enologo è Gianfranco Faustin. La grande e recente novità è la scelta di Elena di affidare la conduzione dell'azienda alle giovani figlie: "...per me è molto importante inserire Julia e Karoline, dando loro la possibilità di crescere, di imparare da sole, se serve anche di sbagliare. In fondo anch'io ho potuto muovermi in autonomia ed è stata un'esperienza fantastica che voglio possano vivere anche loro", dice Elena. "Sono sicura del loro successo, continua, sono preparate, stanno girando il mondo. Anzi devo dire che è un momento di crescita anche per me, perché grazie a loro vedo le cose da un'ottica diversa".

Di Elena Walch vi racconto il

Cashmere Gewürztraminer Passito 2012

Gewürztraminer quasi in purezza, con un 2% di Sauvignon.

L'appassimento dura 4 mesi. Vinificazione in acciaio e lungo affinamento in bottiglia. La produzione è di 2.000 bottiglie. Gradazione 12,5%. Di colore giallo dorato con tonalità ambrate, si caratterizza per l'intensità e la complessità dei profumi: albicocche essiccate, scorze d'arancio candite, petali di rosa, caramello, datteri e frutta esotica. Al gusto è ben bilanciato, complesso, di grandissima persistenza, dolce ma non stucchevole.

Prezzo in enoteca: 52-56,00 Euro

64 pagine
di qb.
non vi bastano?

ogni giorno per voi
ci sono le notizie
FRESCHE e CROCCANTI
di

www.qbquantobasta.it

disponibile anche
in versione digitale

unico quotidiano
di **gusto**
e **buon gusto**
della regione
e dell'euroregione

registratevi
GRATUITAMENTE
al sito

riceverete anche
la nostra
newsletter