



La vigna di Castel Ringberg, in Alto Adige.

Consorzi: l'enoturismo all'insegna della qualità

Dalle cime delle Dolomiti alla pianura emiliana, in viaggio tra cantine, abbazie e castelli. A piedi e non solo

I consorzi di tutela non solo svolgono un'attività tecnica come stabilire i disciplinari di produzione dei vini, ma tutelano il pubblico sulla qualità espressa dai produttori consorziati. E sono al centro di territori magnifici, tutti da scoprire.

Consorzio Vini Alto Adige

Vallate alpine e soleggiati altipiani, morbide colline e laghi con scorci mediterranei. L'Alto Adige racchiude tanti microclimi in un piccolo territorio. Pochi anche gli ettari vitati, solo 5.700, ma grandissima la varietà dei terreni, dei vignigni, dei vini. «Si va dalla "viticoltura croica" a 1.000 metri di altitudine a quella "mediterranea", con temperature estive spesso estreme» spiega Eduard Bernhart, Direttore del Consorzio Vini Alto Adige (vinialtoadige.com). «L'aria frizzante delle Alpi insieme all'Ora, vento caldo del lago di Garda, caratterizzano l'aromaticità dei vini e i terreni sono un vero viaggio geologico, dal porfido vulcanico al calcare dolomitico, alle marne». Le oltre 200 cantine producono vini iconici: i bianchi Gewürztraminer, Sauvignon, Pinot Bianco e Grigio, Chardonnay; fra i rossi gli autoctoni Schiava e Lagrein e uno straordinario Pinot Nero.

Un modo piacevole per visitare le cantine dell'Alto Adige è pedalare tra i vigneti, perché i percorsi ciclabili regalano sorprese ad ogni curva, come una cima alpina che appare improvvisa. L'antica via Claudia Augusta che

SEGUE

La biblioteca barocca dell'Abbazia di Novacella.



IO DONNA 7 OTTOBRE 2023

REINHARD GÖRNER

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

89

L'enoturismo all'insegna della qualità

La vendemmia a Castelvetro, in provincia di Modena.

Piazza Duomo, a Trento, centro della vita cittadina.



SEGUITO collegava Roma alla Germania, tra valichi dolomiti e sentieri sterrati, raggiunge castelli, borghi e cantine perfette per una degustazione. Come a sud quella di Elena Walch, Grande Dame dell'Alto Adige vinicolo, che fra le vigne di Kastelaz persegue una lavorazione manuale sostenibile (elenawalch.com). Oppure all'estremo nord l'Abbazia di Novacella, che merita, oltre all'assaggio dei suoi famosi bianchi Kerner, Veltliner e Sylvaner, una visita alla straordinaria biblioteca e complesso monastico medioevale (kloster-neustift.it).

Consorzio Vini del Trentino

Una storia di vino antichissima, quella del Trentino. Addirittura, preromana come documentato dalla "situla etrusca" rinvenuta un secolo fa a Cembra, nella valle omonima; già ai tempi di Augusto i vini trentini, allora chiamati "retici", erano celebri. Terra di passaggio nel Medioevo, ebbe i monaci come migliori cultori delle viti e i mercanti come "influenzer" dei vini. Una tradizione perpetuata dal 1874 dall'Istituto agrario provinciale di San Michele all'Adige, oggi Fondazione Edmund Mach, che ha dato alla qualità dei vini locali una base scientifica. «In tema di sostenibilità, il Consorzio Vini del Trentino ha l'80 per cento dei viticoltori con certificazione SQNPI, che attesta la conformità alla produzione integrata, mirata a massimizzare la difesa delle colture dalle avversità e a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche, nel rispetto dei principi ecologici», racconta Graziano Molon, direttore del Consorzio. «Abbiamo poi pubblicato il primo Bilancio di Sostenibilità di un Consorzio di Tutela» (vinideltrentino.com). I quasi 6.000 viticoltori degli storici vitigni Nosiola, Müller Thurgau, Marzemino, Teroldego, i produttori di Trento Doc

(bollicine con Metodo Classico) e Vino Santo (un passito di altissimo livello) sono in un territorio incontaminato fatto di Dolomiti fiammeggianti e laghi turchesi. Nella dimora rinascimentale di Palazzo Roccabruna a Trento che ospita l'enoteca provinciale si può degustare, assistiti da un esperto, una lista di vini trentini al bicchiere abbinati alle specialità gastronomiche locali, come formaggi di malga e salumi (palazzoroccabruna.it). Un perfetto abbinamento culturale è la visita al medioevale Castello del Buonconsiglio, indissolubilmente legato al Concilio di Trento, con le sue collezioni d'arte (buonconsiglio.it). Per i più piccoli, invece, il Muse è un museo delle scienze dove imparare in modo interattivo e divertente (muse.it).

Consorzio Pinot Grigio delle Venezie

Le Venezie sono un territorio amplissimo, che comprende Veneto, Friuli-Venezia Giulia e provincia di Trento. Dalle Dolomiti al Carso, dalla laguna di Venezia all'ampia pianura a nord del Po, sono la culla d'elezione del Pinot grigio. D'altro canto, la vite è sempre stata presente qui dal VII secolo a.C., in età etrusca.

Oggi la DOC Pinot grigio delle Venezie - fermo, frizzante, spumante - è oggetto di una vera rivoluzione, grazie ad una viticoltura praticata da giovani e con un disciplinare che punta dritto alla qualità (dellevenezie.it).

E i risultati si vedono. Albino Armani, presidente del Consorzio, con l'omonima cantina in Vallagarina nel veronese, si è aggiudicato quest'anno il Global Best of Wine Tourism Award, premio all'enoturismo di Great Wine Capitals, la rete delle Grandi Capitali del Vino. Con suo figlio Federico e sua moglie Egle, infatti, propugna un turismo del territorio, che dia l'opportunità di esplorarlo con occhi diversi, dell'appassionato di vino, ma anche di natura e sport. «Da anni partecipiamo all'offerta enoturistica di Visit Valdadige», dice Armani, «progetto che promuove esperienze, dalla bici al rafting, al climbing, fino alle visite guidate in cantina. Tutte attività in sintonia con le nostre politiche di sostenibilità» (visitvaldadige.com). Fra i suoi vigneti passa una pista ciclabile che dal veronese arriva in Trentino: 30 km per scoprire i castelli medioevali e la natura esuberante della Valdadige (albinoarmani.com).



L'autunno
sulle colline di
Castelvetro, terra
del Lambrusco.

La pista ciclabile
tra i vigneti di
Albino Armani,
imprenditore
in Valdadige.

MARCO PARISI (2)
ROMANO MAGNONE

IO DONNA OTTOBRE 2023

Consorzio Tutela Lambrusco DOC

Le bollicine delle 70 aziende e 8 denominazioni tra Modena e Reggio Emilia sono state riunite in un unico Consorzio nel 2021 (*lambrusco.net*). Resta una grande varietà: i vini derivano da ben 12 vitigni a bacca nera autoctoni, dai nomi antichi. La collinare Grasparossa, che secondo l'enologo dell'800 Francesco Agazzotti sa di "mandorla di persico"; il Salamino così chiamato per la forma allungata dell'acino, che fa un vino violaceo dall'aroma di lampone; il modenese Sorbara dai sentori di rosa e viola; e così via, con note poetiche contadine a descrivere le tante anime del Lambrusco. «È il vino dei colori, uno diverso dall'altro» dice Giacomo Savorini, direttore del Consorzio. «Esistono tante varietà di Lambrusco - Frizzante, Metodo Classico, Ancestrale, Secco, Amabile - con colori e sentori diversi che, grazie alla loro versatilità, si possono perfettamente abbinare a diverse tipologie di cucine».

Nato fra la gente di campagna, il Lambrusco mantiene intatta la sua autenticità e sembra essere radicato nel paesaggio, tanto quello brumoso dell'inverno quanto quello torrido estivo. D'altro canto, ha una storia millenaria: i tentativi di addomesticare la vite selvatica in queste terre sono del X secolo a.C.

Oggi il "Gruppo Giovani", che ha viaggiato e conosce i vini di altri Paesi, è ambasciatore del Lambrusco nel mondo. L'area del Lambrusco è nel cuore della Food Valley dell'Emilia Romagna: le bollicine emiliane si abbinano perfettamente a Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di Reggio Emilia, culatello, tagliatelle, tortellini. È l'occasione per far dispensa.

io

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

91