

Off Topic

Il Trentino e il nuovo look di Bottega Vinai

di: Manlio Giustiniani

10 dicembre 2020



Parlando delle migliori realtà cooperative d'Italia, non è infrequente trovarsi agli "estremi" della penisola. Ad esempio, acronimo di Cantina Viticoltori del Trentino, Cavit è una cooperativa trentina di *secondo grado* (e cioè cooperative formate dall'unione di cooperative attive nello stesso settore che si consorziano per raggiungere un maggiore sviluppo o maggiore diffusione sul mercato) nata negli anni '50 e situata a Ravina di Trento.

Questa realtà riunisce undici cantine sociali, collegate ad oltre 5.250 viticoltori distribuiti su tutto il territorio dalle quali riceve e seleziona le materie prime prodotte. Il controllo avviene in ogni fase, dalla raccolta, fino alla commercializzazione. Con un'area vitata pari a oltre il 60% dell'intera superficie trentina, è un brillante esempio di *know-how* delle più avanzate tecniche di viticoltura e di ricerca enologica d'avanguardia.

La linea **Bottega Vinai** nasce negli anni '90 per offrire al canale Horeca un ampio panorama dei vini trentini, dai vitigni autoctoni come Teroldego Rotaliano e Nosiola, agli internazionali Pinot nero e Chardonnay, ma anche Marzemino, Müller Thurgau, Gewürtztraminer, Pinot Grigio, Schiava Gentile e altri ancora. I prodotti sono realizzati grazie alla costante cura e passione, dalla raccolta delle uve, che avviene manualmente, al lavoro degli enologi, alla scelta dei legni per l'affinamento. Senza dimenticare l'estetica. Il rinnovo del look preserva la storica identità artigianale della linea: cambia lo stile delle etichette che ricordano le insegne di vecchi bistrot. Non solo, diverse le forme di bottiglia che richiamano le varie tipologie di vino.

Della produzione abbiamo degustato:

DOC Trentino, Müller Thurgau 2019

Il Müller-Thurgau è un vitigno aromatico originario della Germania. Le origini risalgono alla fine dell'800: fu realizzato dall'enologo svizzero Hermann Müller e ottenuto per incrocio del Riesling renano con il vitigno Madeleine Royale. I vigneti di questo vino si trovano in Valle di Cavedine, sull'altopiano di Brentonico e a Cimone. Le altitudini sono comprese tra 500 e 700 m s.l.m. I terreni diversi delle tre zone contribuiscono a conferire una straordinaria complessità aromatica e una grande ricchezza di sapori al gusto. La fermentazione alcolica si svolge in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata.

Il colore è giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini. Al naso note floreali di fiori bianchi, sambuco e acacia, note agrumate che ricordano il cedro e il bergamotto, erbe aromatiche come salvia e bosso, ed erba appena falciata. Risulta piacevolmente fresco e leggermente aromatico al sapore, di buon equilibrio e un bel finale.

Doc Trentino, Chardonnay 2019

Introdotta in Trentino alla fine dell'800, lo Chardonnay è il vitigno a bacca bianca più conosciuto nel mondo. Si adatta bene alle zone pedecollinari, tra i 200 e i 400 mt. s.l.m., e le uve di questo vino provengono dalla valle dei laghi, Maso Torresella, con un clima mite, mediterraneo, e dalle colline di Serravalle in Vallagarina verso i ghiacciai. Forte l'escursione termica tra giorno e notte. La fermentazione alcolica si svolge per il 70% in acciaio inox a temperatura controllata e per il 30% in barrique di rovere francese di vari passaggi. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso, ricco, con aromi di mela gialla, albicocca matura, note tropicali, ananas, con una nota di piccola pasticceria per l'affinamento in barrique. Al palato ricco e sapido buno equilibrio e un finale di buona persistenza con un ritorno gusto olfattivo delle note di frutta matura.

DOC Trentino, Pinot Nero 2017

Il vitigno è stato introdotto in Trentino sul finire dell'800, con rese piuttosto basse che non superano i 50 hl/ha. Viene coltivato sulle colline di Trento su terreni morenici tra i 300 e i 450 m s.l.m.. La vinificazione è condotta con macerazione e fermentazione a contatto con le bucce di 7/8 giorni. Dopo una breve permanenza in contenitori di acciaio inox segue l'affinamento, che per una parte del vino avviene in barrique. È un vino di colore rubino intenso. Al naso presenta intense note di frutti rossi, amarena, sentori di mandorla e note vanigliate. Al palato regala sensazioni vellutate e armoniche con un sapore pieno, e un retrogusto di frutta dolce e persistente. Equilibrato, tannini dolci eleganti.

Doc Trentino, Schiava Gentile 2019 (rosato)

La Schiava gentile è una varietà autoctona della regione Trentino-Alto Adige, dove è coltivata da sin dal 1300. Diversamente dall'abitudine di lasciarla crescere su di un "tutore", la vite – da qui il nome – veniva "schiavizzata" quindi (legata) ad un palo. Le uve di questo vino provengono dalla Vallagarina, un lembo di terra che costeggia il fiume Adige nelle zone pedecollinari che circondano Rovereto (la valle si estende longitudinalmente da nord a sud per un totale di quasi 40 km, lungo la parte meridionale della Valle dell'Adige). Le uve vengono pigiate e vinificate in rosato a temperatura controllata. Segue un breve affinamento in serbatoi di acciaio inox per conservarne la fragranza e freschezza, prima dell'imbottigliamento a freddo. È un vino rosato di colore vivo e brillante, dal profumo delicatamente fruttato, erbe officinali. Al palato vivace, con note fruttate di lampone e di mandorla fresca, con un finale piacevolmente amarognolo.

www.cavit.it/categoria-vino/bottega-vinai

di Manlio Giustiniani
