

TRENTINO-ALTO ADIGE TRA TRENTO DOC E PINOT NERO CON INTRUSO PREFILLOSSERA

Venerdì 20/02/26

Una serata altamente didattica.

- TRENTO DOC

Il Trento DOC è un vino spumante italiano di alta qualità, prodotto in Trentino esclusivamente con il metodo classico (rifermentazione in bottiglia) utilizzando **principalmente Chardonnay** e da qualche tempo anche Pinot Nero. È uno spumante "di montagna", apprezzato per la sua finezza, persistenza del perlage e abbinabilità sia come aperitivo che a tutto pasto, con versioni che vanno dal bianco al rosato fino alle riserve. **La Trento DOC è del 1993** e non ha mai incluso tipologie diverse dal metodo classico.

Caratteristiche principali

Territorio: Trentino, con altitudini e clima specifici che ne influenzano il carattere "di montagna".

Profumi: Frutta bianca, agrumi, crosta di pane, pasticceria.

Sapore: Equilibrato, fresco, morbido, con finale lungo.

Affinamento: Minimo 15 mesi sui lieviti (più per riserve) elevato a 36 mesi per la Riserva.

Versioni: Bianco, Rosato, Riserva (anche Millesimato).

Abbinamenti: Frittura di pesce, salumi (salame, mortadella), piatti grassi (grazie all'effetto "sgrassante" dell'anidride carbonica).

Il Trento Doc nasce nel 1902 dall'intuizione di Giulio Ferrari, che comprese la vocazione del territorio trentino per il metodo classico, simile allo Champagne. Nel 1993, è stato il primo spumante in Italia ad ottenere la DOC esclusivamente per il metodo classico. Nel 2007 è stato creato il marchio collettivo Trentodoc per tutelare e promuovere il perlage di montagna.

Ecco i punti chiave della storia del Trento Doc:

1902: L'inizio - Giulio Ferrari, enologo, introduce il metodo classico in Trentino, importando uve Chardonnay e Pinot Nero per produrre spumanti d'eccellenza, forte dell'esperienza maturata nella regione dello Champagne.

1952: Il passaggio a Lunelli - Giulio Ferrari cede la cantina a Bruno Lunelli, che espande la produzione mantenendo elevata la qualità.

1984: Fondazione dell'Istituto - I produttori si uniscono per fondare l'Istituto Trento Doc (oggi Istituto Trentodoc), con l'obiettivo di tutelare il metodo classico trentino, con il sostegno della scuola di enologia di San Michele all'Adige.

1993: Riconoscimento DOC - Il Trentodoc diventa la prima denominazione in Italia (e la seconda al mondo) riservata esclusivamente al metodo classico.

2007: Marchio Collettivo - Nasce ufficialmente il marchio collettivo territoriale Trentodoc, creato per valorizzare il legame con il territorio trentino e garantire la qualità.

- TRENTO DOC DI STASERA DA DOVE?

Piana Rotaliana Mezzocorona

Zona Sud Rovereto

- PINOT NERO. DA DOVE?

Alto Adige Salorno, Bassa Atesina

Alto Adige Val Venosta

Alto Adige Merano

Il Pinot Nero è coltivato in Alto Adige dalla metà del XIX secolo. L'arcivescovo Johann Io introdusse dalla Borgogna nell'ambito di una riforma agraria e da allora si è affermato come una stella nel panorama vinicolo altoatesino.

- ENANTIO

1865. Al produttore è sembrato doveroso prima che simbolico elevare questa data a nome di questo vino. **Le viti franco di piede**, le uniche a resistere alla terribile piaga **della fillossera**, costituiscono l'ultima testimonianza di una viticoltura storica ed autentica nel senso più profondo del termine. Così come il vitigno Enantio, vera bandiera autoctona del territorio esprimendone carattere, vigore e fascino.

Enantio e/o Lambrusco a foglia frastagliata. ZONA DI PRODUZIONE: **Brentino Belluno (VR) e bassa Vallagarina(TN)**. Appartiene alle tante varietà della grande famiglia dei lambruschi possedendo una propria differenza genetica.

“VINIFICAZIONE: dopo una raccolta leggermente tardiva l’uva viene delicatamente diraspata e pigiata, segue poi la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata tra i 27 e i 28°; la macerazione sulle bucce dura circa 3 settimane, al termine della quale avviene la fermentazione malolattica. L’affinamento dura 24 mesi in legno, successivamente 8 mesi in vasca d’acciaio inox. Segue un lungo affinamento in bottiglia”.

Manto rosso rubino intenso ed una consistenza tale da volteggiare nel bevante con una certa difficoltà. Lacrime di glicerina intense e copiose. All’olfatto la sua profondità ad evidenziarsi nel verticale preparando il naso ad adagiarsi su di un orizzontale fruttato e speziato.

Note che possono sembrare fuorvianti, banali e scontate nella loro semplicità ma presenti che riporto con insistenza: frutti di bosco, pepe nero, chiodi di garofano, tabacco, liquirizia e sfumature vanigliate. Al palato un profilo austero con materia bella fitta ed un’ottima intelaiatura tannica. Intuito e lungimiranza per simili scelte. Dibattito più aperto che mai. Chapeau!

LA CENA in pillole

1) Trento Doc Brut Om de Fer Dorigati. Chardonnay 100%

Il Trento Brut DOC "Om De Fer" prodotto dalla cantina Dorigati è una espressione di eleganza e finezza che rispecchia la tradizione vitivinicola del Trentino. Questo spumante è realizzato seguendo il metodo classico che prevede una seconda fermentazione in bottiglia, conferendo al vino una complessità distintiva. Al naso, il Trento Brut DOC "Om De Fer" si è presentato con un bouquet intrigante di frutta fresca, come mela verde e agrumi, con sfumature di pane tostato e lieviti derivanti dalla lunga maturazione sur lie. Al palato si è distinto per la sua freschezza e vivace acidità bilanciato con note cremose e perlage fine e persistente. **Ottimo 87/100**

2) Trento Doc Extra Brut Roeno

Il Trento DOC Extra Brut Metodo Classico della Cantina Roeno è frutto di una scrupolosa selezione di uve Chardonnay, raccolte a mano nelle prime ore del mattino per conservare tutte le loro caratteristiche aromatiche. Una volta in cantina,

le uve vengono pressate delicatamente e il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento sui lieviti per almeno **36 mesi**, che consente al vino di sviluppare complessità e un bouquet più ricco. Il risultato è uno spumante dal perlage fine e persistente, con note di pane fresco, frutta a polpa bianca come pesca e pera, e sfumature di mandorla tostata che si arricchiscono graziosamente di toni minerali. Il calice ha rivelato un colore giallo paglierino con riflessi dorati, anticipando un sorso che ha bilanciato sapientemente freschezza e struttura, lasciando una sensazione cremosa al palato invitando a un altro sorso. **Ottimo, 88/100**

Abbinati all'Aperitivo di Benvenuto. Ottimo abbinamento

3) Pinot Nero Alto Adige 2023 Kellerei Aichholz

Produttore Cantina Rovere della Luna Aichholz. Colore rosso rubino delicato con sfumature che spaziano dalla ciliegia matura fino ai sottili accenni di violette. Al naso, si è presentato con un bouquet complesso ma distintamente equilibrato, dove si sono intrecciate note di piccoli frutti di bosco e una leggera speziatura dovuta alla maturazione in barrique di legno francese. Al palato si è distinto per la sua struttura media, tannini fini e una freschezza persistente invitando a un sorso dopo l'altro. **Buono, voto 87/100**

4) Pinot Nero 514 Alto Adige 2023 Von Blumen

Le vigne si estendono per circa dodici ettari e contengono, in diverse proporzioni, i vitigni più distintivi dell'area di appartenenza. Zona di Produzione: Loc. Pochi di Salorno (Bz) Tipologia Terreno: Calcareo - Porfirico. Sistema allevamento: Guyot - Pergola. Altitudine: 514 m. s.l.m. Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e pigiata. La fermentazione avviene con macerazione delle bucce in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. Per estrarre colore ed aroma dalle bucce vengono eseguiti diversi rimontaggi. La maturazione avviene in botti di legno grandi. **Ottimo, voto 88/100**

Abbinati a Tomino con Speck entrambi in perfetta contrapposizione!

5) Blauburgunder Alto Adige 2020 Himmelreich

L'azienda agricola Himmelreich vanta una storia secolare, che affonda le radici nel lontano 1590, anno in cui un documento ne riporta per la prima volta il nome. È negli anni '90 che, tuttavia, l'azienda situata nel cuore della Val Venosta torna a far

parlare di sé, quando Markus Fliri se ne innamora e avvia una coltivazione di mele e, qualche anno più tardi, delle viti che oggi danno luogo ai suoi vini. Ci troviamo tra Castelbello e Castel Juval, a un'altitudine di circa 650 m.s.l.m., nei pressi del confine nord-occidentale dell'Alto Adige e più precisamente alle pendici del Sonnenberg. Terreni morenici ricchi di minerali dove spiccano la quarzite, il micascisto, paragneiss e fillite. Una produzione artigianale che si attesta su un quantitativo di circa 20 mila bottiglie l'anno, ottenute dai pochi ettari coltivati a vite di proprietà. Vino dal colore rosso rubino estremamente tenue, brillante nel calice. Sottile, di grande pulizia e finezza, al naso sprigiona nitide note di rose fresche, lampone e tè nero. Media bocca esile, bella freschezza e grande piacevolezza. **Ottimo, 89/100**

Abbinato ad un Matuffo (Polenta e ragù). Abbinamento perfetto!!!

6) Blauburgunder Ploner Alto Adige 2024 Weingut Plonerhof

Presso la tenuta Plonerhof a Marlengo, vicino a Merano, le viti di Pinot Nero sono esposte al sole mattutino su un pendio di circa il 40%, con le radici ancorate a terreni ricchi di minerali, composti da granito, quarzo e ardesia. Questo terroir, unito a metodi di coltivazione sostenibili, basse rese e affinamento in botti di rovere, produce un magnifico Pinot Nero. Rosso rubino e un elegante bouquet di ciliegie, frutti di bosco e lamponi. Vellutato e rotondo al palato, con tannini levigati. **Eccellente, voto 90/100**

Abbinato a Pappardelle alla Faraona. È riuscito nell'intento di esaltare il piatto!

7) Blauburgunder Exclusiv Alto Adige 2021 Weingut Plonerhof

Blauburgunder Riserva DOC Exclusiv della Tenuta Ploner è un vino rosso di carattere dell'Alto Adige, che unisce l'eleganza del Pinot Nero con la profondità di una Riserva. La denominazione "Riserva" nel sistema DOC (Denominazione di Origine Controllata) indica vini che hanno subito un periodo di invecchiamento più lungo, garantendo una qualità e complessità superiori. Si è presentato con un rosso rubino brillante. Al naso ha offerto un bouquet complesso di frutti di bosco scuri, liquirizia e legno di cedro, accompagnato da note terrose sottili. Al palato ha mostrato una struttura equilibrata con tannini fini e una piacevole freschezza culminando in un finale lungo ed elegante. **Eccellente, voto 91/100.**

8) Blauburgunder Riserva Flowers Alto Adige 2021 Von Blumen

Colore rosso rubino. All'olfatto ha offerto un profumo complesso e seducente, con note di ciliegia matura, lampone e un leggero tocco di spezie come la vaniglia e il pepe, derivanti dalla maturazione in barrique. Al palato, sorprendentemente elegante, equilibrato con una texture vellutata. I tannini fini ma ben presenti, che hanno conferito struttura al vino, mentre un'acidità ben integrata promette un grande potenziale di invecchiamento. **Eccellente, voto 91/100.**

Abbinati a Filetto di maiale in Crosta di pane. Ambedue hanno esaltato il piatto riuscendo nella perfetta contrapposizione!!!

9) Enantio Riserva 1865 Prefillossera 2019 Roeno

Manto rosso rubino intenso ed una consistenza tale da volteggiare nel bevante con una certa difficoltà. Lacrime di glicerina intense e copiose. All'olfatto la sua profondità ad evidenziarsi nel verticale preparando il naso ad adagiarsi su di un orizzontale fruttato e speziato.

Note che possono sembrare fuorvianti, banali e scontate nella loro semplicità ma presenti che riporto con insistenza: frutti di bosco, pepe nero, chiodi di garofano, tabacco, liquirizia e sfumature vanigliate. Al palato un profilo austero con materia bella fitta ed un'ottima intelaiatura tannica. Intuito e lungimiranza per simili scelte. Dibattito più aperto che mai. **Chapeau!**

Abbinato a Brasato all'Enantio. Ha fatto la sua parte!!!

Schede elaborate da Urano Cupisti