

I VINI E LA VITICOLTURA DEL TRENTINO ALTO ADIGE

Con un territorio interamente montuoso di circa 14.000 kmq, il Trentino Alto Adige ha una suddivisione amministrativa e linguistica che, sebbene non presenti una netta distinzione geografica e morfologica, si riflette anche sulla produzione vitivinicola. Le due aree, quella del Trentino e quella dell'Alto Adige, sono caratterizzate da diverse tipologie di suolo e di clima, il che ha portato ad una differenziazione su base provinciale della produzione vitivinicola.

Il Trentino, provincia meridionale della regione, ha una superficie vitata di circa 9000 ettari, quasi il doppio dei 5000 ettari dell'Alto Adige, con tutti territori montani o pedemontani. La forma di allevamento regionale maggiormente diffusa è la Pergola, doppia in pianura e semplice sui rilievi. La regione ha una forte vocazione storica alla produzione di vini rossi però è conosciuta soprattutto per i suoi eccellenti vini bianchi, che sono favoriti da un clima fresco in grado di donare una gradevole nota acida.

Il Trentino produce prevalentemente vini rossi, in particolare con le uve Marzemino e Teroldego, nella denominazione Trento DOC si ha un'interessante produzione di vini spumanti metodo classico, mentre tra le uve bianche, la Nosiola produce diversi vini bianchi, tra i quali si menziona il Vino Santo caratterizzato da aromi di noce.

L'Alto Adige invece raggiunge livelli di eccellenza con i vini bianchi, tra i migliori in Italia, e tra le uve bianche si ricorda il Gewürztraminer o Traminer Aromatico. Interessante anche la produzione di vini rossi, in particolare quelli prodotti con il Pinot Nero e il Lagrein, l'uva autoctona della provincia e i tanti vini prodotti con l'uva Schiava, qui nota con il nome Vernatsch.

ALTO ADIGE TRAMINER AROMATICO:

Vino DOC la cui produzione è consentita nella Provincia Autonoma di Bolzano. La sua colorazione può variare dal giallo paglierino fino al giallo ottone, ha una gradazione alcolica di almeno 11,5% e un profumo che ricorda la rosa e la lavanda. Il sapore è pieno e aromatico, il che lo fa sposare bene, oltre a piatti con crostacei, formaggi e speck, anche a piatti orientali.

VALLE ISARCO VELTLINER:

Un altro vino DOC prodotto nella Provincia Autonoma di Bolzano, il Valle Isarco Veltliner è un vino bianco dalla colorazione chiara, quasi tendente al verdolino, con un odore leggero e vinoso che ricorda quello del vitigno. Ha un sapore fresco e fruttato e si abbina bene con formaggi freschi, pesce e antipasti.

VALDADIGE SCHIAVA:

Vino DOC prodotto con uve Schiava della provincia di Trento per almeno l'85%. La sua colorazione varia dal rosato al rubino e il suo profumo è vinoso e gradevole. Ha un sapore morbido, moderatamente acido e si abbina bene con tutti i primi piatti, salumi e carni bianche. Migliore se gustato quando ancora giovane.

