

“La Notte degli Aromi” a Cantina Tramin, esperienza tra Alto Adige e Oriente!

scritto da Matteo Grappa | 25/08/2023



Presso la cooperativa vitivinicola di Termeno sulla Strada del Vino (BZ) si è volta l'annuale serata dedicata ai piaceri del vino in abbinamento con specialità orientali e musica dal vivo

Lo scorso 11 agosto a Termeno sulla Strada del Vino (BZ), presso Cantina Tramin, si è tenuto l'annuale appuntamento con la **“La Notte degli Aromi”**. L'edizione 2023 ha visto protagonisti i vini aziendali abbinati ai piatti preparati dagli chef del **Wen Japanese Restaurant** di Bergamo, secondo un percorso pensato per incuriosire e soddisfare tutti i palati.

L'obiettivo è stato quello di illustrare la simbiosi tra la ricchezza olfattiva dei vini altoatesini di Cantina Tramin e la cucina asiatica, contraddistinta dall'alternanza di sapori delicati e tratti più decisi e speziati.

Tra gli abbinamenti proposti si sono fatti apprezzare il **Nussbaumer Gewürztraminer 2014** con gli

stick di gambero ed edamame in pasta fillo, accompagnati da una maionese in agrodolce leggermente piccante, il **Glarea Chardonnay 2021** con il sashimi di tonno, salmone, ricciola e scampo e il **Selida Gewürztraminer 2022** con la selezione di sushi.

«I nostri vini dimostrano una vocazione gastronomica capace di andare al di là dei tradizionali confini territoriali - ha spiegato **Wolfgang Klotz**, direttore commerciale di Cantina Tramin -. Come azienda cooperativa abbiamo il compito di creare occasioni d'incontro tra i produttori e il pubblico capaci di sorprendere e ampliare non solo la conoscenza dei prodotti ma anche le esperienze di assaggio».

La nutrita proposta vini è stata arricchita della vecchia annata del blend **Stoan 2014**, con il Pepi Sauvignon 2022, il Marjun Pinot Nero 2021, il Moriz Pinot Bianco 2022 e il Roen Gewürztraminer vendemmia tardiva 2022, tutti abbinati a una portata di pesce cotto, crudo, vegetariana o a base di carne.

A rendere ancora più piacevole e coinvolgente l'atmosfera è stato un fantastico tramonto sulle vigne adiacenti la cantina e la selezione musicale a cura di **Dj Veloziped**.

La storia di Cantina Tramin

La Cantina Tramin è la terza più antica cantina cooperativa dell'Alto Adige. Nata nel 1898 su iniziativa di **Christian Schrott**, parroco del paese e allora deputato al Parlamento di Vienna, nel 1971 si è fusa con la **Cantina Sociale di Egna** ampliando il numero di soci e i territori di competenza.

Nel 1989 prende avvio il progetto Selezione, primo intervento nella direzione della qualità enologica che vede una svolta decisiva con l'arrivo in azienda dell'enologo **Willi Stürz**. Le sue scelte e il suo metodo procurano autorevoli riconoscimenti da parte della critica italiana e internazionale. Nel 2010 viene ultimato il grande intervento di ristrutturazione della sede della Cantina, interamente curato dall'architetto Werner Tscholl, con una struttura che richiama i tralci di vite e concepita in un'ottica di alto risparmio energetico.

Il territorio

Situata in Alto Adige, la cantina oggi comprende terreni che si estendono nei comuni di Egna, Montagna e Ora e nella valle occidentale Termeno fino a Cortaccia, ai piedi del Monte Roen, che appartiene alla catena montuosa della Mendola.

Le vigne si trovano in un'area compresa tra i 200 e gli 850 m s.l.m. dotata di una particolare identità climatica, data dalla prossimità delle montagne, dai venti provenienti dal lago di Garda e dagli sbalzi termici tra il giorno e la notte. Proprio le forti escursioni termiche sono tra i fattori che determinano l'eleganza, la struttura e la complessità olfattiva dei vini di Cantina Tramin.

Da molti anni l'azienda produce grandi vini bianchi di montagna. Se i primi successi si sono registrati con bianchi aromatici e speziati di rara espressività, tanto da essere riconosciuta come la Casa del Gewürztraminer, negli ultimi anni la cantina si è concentrata anche sullo Chardonnay, vitigno che si esprime in modo significativo nel territorio alpino.