



Madame Martis protagonista di una storica verticale a Merano

È stata una degustazione preziosa quella che si è svolta in occasione del Merano Wine Festival 2019. L'azienda Maso Martis ha proposto le annate 2008, 2006, 2004, 2002 e 2000 con l'incursione di una magnum del 2008 della tiratura di sole 300 bottiglie



Verticale di Madame Martis, evento storico al Merano Wine Festival (Foto © Marco Sciarrini).

A seguito del grande successo riscosso all'ultimo Vinitaly, la [famiglia Stelzer](#) ha proposto la seconda parte della verticale storica del gioiello di casa, **Madame Martis**. Un viaggio di ritorno speciale, quanto quello di andata, con la degustazione dei **millesimi delle annate pari**, dal 2000 al 2008, anno in cui è stata presentata per la prima volta nel millesimo 1999 proprio in occasione del Merano Wine Festival.

La kermesse non è stata scelta a caso ma ha un legame strettissimo con la storia di Madame Martis, una rara degustazione che rimarrà impressa nel ricordo per l'unicità delle bottiglie stappate e l'affascinante storia degli Stelzer, famiglia viticola emblema del Trento doc, metodo classico.

La degustazione benefica proposta dall'azienda Maso Martis

La degustazione che è stata aperta al pubblico, fa parte delle **Charity Masterclass** che sono state finalizzate a raccogliere fondi da devolvere in beneficenza all'associazione **Gruppo Missionario di Merano**.

Hanno condotto la verticale, **Matteo Ferrari** – enotecnico di Maso Martis – e il sommelier professionista Marco Larentis, affiancato dalla famiglia Stelzer al completo ossia Antonio e Roberta con le figlie Alessandra e Maddalena sempre di più inserite in azienda, ciascuna con compiti diversi ma con la stessa passione dei genitori.

Degustazione storica dicevamo, per le bottiglie prodotte con le proprie uve migliori, coniugando l'eleganza del **Pinot Nero** con la fragranza dello **Chardonnay** e la morbidezza del **Meunier**, una sintesi dei pregiati elementi che caratterizzano lo stile armonico e deciso degli spumanti di questa azienda.

La zona di produzione è la collina ad est di Trento a 450 metri slm, mentre il terreno dove insistono le vigne è di origine limoso, calcareo ricco di scheletro su roccia rossa trentina. La cuvèè è di 70% Pinot Nero, 25 % Chardonnay (in barrique dalla vendemmia fino al tiraggio) e 5% di Meunier.

Storia dell'azienda Maso Martis



Matteo Ferrari e la famiglia Stelzer: Antonio, Alessandra, Maddalena e Roberta (Foto © Marco Sciarrini).

L'azienda agricola Maso Martis è nata nel 1990, qualche anno prima della nascita delle due figlie Alessandra e Maddalena, e da subito i fondatori si sono dedicati quasi esclusivamente all'arte della produzione di spumante metodo classico. Una vera e propria sfida perchè, all'epoca, questa tipologia di prodotto del Trentino non aveva ancora raggiunto la reputazione di alta qualità che oggi è contraddistinta dal marchio Trento doc.

Il metodo classico è il vino che, per Roberta ed Antonio, meglio rappresenta il terroir del Trentino

mentre sull'agricoltura biologica hanno dichiarato:

«Vivendo nel cuore dei nostri vigneti, – raccontano – il passaggio alla viticoltura biologica è stata la naturale conseguenza del nostro modo di vivere che mira alla qualità della vita».

Maso Martis si trova a Martignano (TN), ai piedi del Monte Calisio (detto anche Argentario), caratterizzata da un terreno montano che conosce la coltivazione già dalla fine dell'800, ottimamente esposto e accarezzato dalla brezza di montagna.

«Per noi è importante che ogni bottiglia rispecchi l'annata nella quale è stata prodotta e che l'attenzione con la quale curiamo la salubrità della vigna, sia la stessa che poniamo nella tutela del nostro ambiente di vita quotidiano, l'attenzione al dettaglio è frutto di un prezioso lavoro di gruppo, dove la presenza di Andrea Cristelloni con Daniele Tomasi in vigna e di Matteo Ferrari in cantina, sono parte integrante del nostro appassionante progetto».

Al **Merano Wine Festival nel 2008** erano state presentate ufficialmente solo 500 bottiglie di quell'eccezionale metodo classico del millesimo 1999 e, come raccontano Roberta Giuriali e Antonio Stelzer, fu vissuto da loro come un salto nel vuoto. Al pubblico preparato di Merano, fu sottoposta la **Riserva di Trento doc**, attesa per otto lunghi anni di affinamento sui lieviti in bottiglia, nel suo momento di perfetta maturazione e fu chiamata "*Madame*", un omaggio alle tre donne di famiglia.

La composizione della Madame, pari al **70% Pinot Nero** e **25% Chardonnay fermentato in legno** e un'inusuale quota di **Pinot Meunier**, ha surclassato ogni aspettativa al punto che è contesa in tutta Italia e premiata da ogni guida e rivista di settore.

Verticale di Madame Martis dell'azienda Maso Martis



Il momento della degustazione (Foto © Marco Sciarrini).

Trento Riserva Madame Martis Brut 2008

Buona annata dove l'inverno è stato più mite rispetto al rigido andamento stagionale in terra trentina. Il germogliamento delle viti è avvenuto in maniera regolare, con un'ottima fertilità nei primi giorni d'aprile. In primavera e nel mese di luglio, tuttavia, le frequenti piogge hanno ostacolato la formazione dell'acino e ridimensionato il peso medio del grappolo. Attento lavoro di sfogliatura e di aerazione. Un bel sole caldo ha riscaldato i due mesi di agosto e settembre, momento cruciale per la maturazione ottimale dell'uva.

I benefici sbalzi termici del periodo pre vendemmiale, con temperature minime notturne, che hanno raggiunto anche i 10 gradi, hanno regalato uve ricche di umori e deliziose fragranze. Sboccatura febbraio 2018, zuccheri 5gr/l., 1000 bottiglie prodotte. Giallo brillante, al naso sentori di crosta di pane evoluta, e frutta secca grande ampiezza gusto-olfattiva, più sapidità che acidità, sorso avvolgente.

Trento Riserva Madame Martis Brut 2006

Il 2006 ha regalato un'annata ottima soprattutto da un punto di vista qualitativo. Si è registrato un inverno tipico delle latitudini trentine, freddo e nevoso. La primavera successiva è stata caratterizzata da temperature fresche, il terreno ricco di riserva idrica dalle nevicate invernali, ha consentito alla vite un germogliamento regolare e un ambiente molto favorevole ai lavori nel vigneto. Il mese di maggio e quello di giugno sono stati secchi, rinfrescati da qualche benefico

acquazzone.

Le delicate fasi di fioritura e di formazione del grappolo si sono svolte in maniera equilibrata. L'irrigazione di soccorso si è rivelata benefica nei mesi di luglio ed agosto, quando il sole e le alte temperature hanno caratterizzato la bella estate. Malolattica al solo Chardonnay. Al naso sentori di frutta gialla con presenza di note speziate, di grande bevibilità, bocca di grande dinamica e corpo. Sboccatura marzo 2016, zuccheri 5 gr/l., 1000 bottiglie prodotte.

Trento Riserva Madame Martis Brut 2004

L'annata si è presentata abbastanza regolare con un inverno piovoso e freddo. La stagione viticola è continuata con una primavera ed un'estate nella norma con temperature non eccessivamente calde, senza subire anticipi nelle prime fasi fenologiche, e infatti la fioritura si è svolta verso la metà di giugno.

Le previsioni di agosto sono state rispettate e il mese di settembre è decorso nel modo più opportuno, regalando giorni di sole, qualche pioggia e una buona escursione termica notturna che hanno siglato la 2004 come un'ottima annata.

Si passa dalle 500 bottiglie a 1000 di produzione. Sboccatura 2013, zuccheri 5 gr/l. Al naso note di crosta di pane e confetture di mele cotogne, al palato un'ottima mineralità con persistente acidità, un ingresso in bocca opulento che si asciuga degradando.

Trento Riserva Madame Martis Brut 2002

Il 2002 si è distinto per un andamento stagionale regolare, un inverno mite ed una primavera abbastanza piovosa che ha rallentato un poco il ritmo della vigna, con una bella fioritura verso la metà di giugno. Il tempo è rimasto piuttosto soleggiato con alcuni sporadici rovesci fino al periodo dell'allegagione, ovvero alla formazione degli acini. Un'estate non troppo calda ma piacevole con qualche benefico acquazzone ha garantito la regolare gestione della campagna ed una perfetta sanità delle uve.

Sboccatura agosto 2011 zuccheri 5 gr/l. 500 le bottiglie prodotte. Al naso frutta matura, ma anche una leggera speziatura, al palato una buona mineralità che si integra perfettamente alla sua sapidità.

Trento Riserva Madame Martis Brut 2000

L'annata si è distinta per l'eccezionale andamento stagionale; in primavera si è beneficiato di piogge a cadenza regolare, che hanno agevolato la bella fioritura.

Il tempo è rimasto abbastanza soleggiato con alcuni sporadici rovesci fino al periodo dell'allegagione. L'estate calda e piacevole con qualche benefico acquazzone ha garantito la regolare gestione della campagna ed una sanità perfetta delle uve.

Sboccatura aprile 2009 zuccheri 3 gr/l. 500 bottiglie prodotte. Colore oro, non da segni di stanchezza note di frutta matura e speziatura, il sorso denota da subito all'ingresso in bocca una grande e persistente acidità che è la spina dorsale della sua longevità, accompagnata da una

buona sapidità.

MAGNUM Madame Martis Brut Riserva Millesimato 2008

Sono solamente trecento le bottiglie di questo metodo classico millesimato che unisce l'eleganza del Pinot Nero alla fragranza dello Chardonnay e alla morbidezza del Meunier.

10 anni di lunghissimo affinamento nella bottiglia sono il copyright di famiglia. Il formato Magnum è ideale per sviluppare la massima qualità espressiva. Colore giallo paglierino con riflesso dorato; al naso pasticceria e pane fresco, frutta esotica, agrumi e fiori, fragranza di pane tostato. Il tocco minerale regala al palato straordinaria morbidezza e spiccata sapidità?. Cremoso ed equilibrato in bocca. Zuccheri 5g/l, sboccatura febbraio 2019.

Alla fine della degustazione Alessandra, ringraziando il pubblico presente che ha espresso con caloroso e prolungato applauso il proprio apprezzamento dei vini, non ha contenuto la sua emozione, tanto da commuoversi visibilmente e donando all'evento e ai vini assaggiati un'ulteriore salinità dalle copiose lacrime.

© **Articolo di Marco Sciarrini**

Data di creazione

19/11/2019

Autore

antonio-lodedo