



Teroldego Rotaliano DOC, il nobile rosso trentino

È uno dei vitigni autoctoni trentini più apprezzati che regala un vino elegante, sontuoso e piacevolmente tannico. Espressione dell'antica tradizione vitivinicola della sua terra di origine, in provincia di Trento, si distingue per il carattere vigoroso, la bella aromaticità e la versatilità negli abbinamenti



Piana Rotaliana Königsberg (Foto © Stefano Masotto per Consorzio Vini del Trentino).

C'è tanto da scoprire in Trentino, terra ricca di tesori naturali in cui l'ambiente è tutelato con particolare cura e attenzione. Paesaggi e borghi incantevoli abbracciati da montagne, vallate e foreste in cui regna una perfetta armonia grazie al delicato equilibrio tra uomini, animali e flora alpina. È uno dei territori più preziosi anche dal punto di vista enologico: dal **Lago di Garda** alla **Val di Cembra** la vite punteggia il paesaggio e ne diventa l'elemento distintivo.

La diversità arricchisce questo areale fatto di grandi realtà cooperative, che ne hanno solcato la storia vitivinicola, e di tanti vignaioli impegnati ad esaltare l'identità culturale dei vitigni autoctoni.

Vitigni autoctoni trentini: il Teroldego Rotaliano DOC

Nel cuore della Val d'Adige a metà strada tra Bolzano e Trento sorge un luogo dal fascino sorprendente, la [Piana Rotaliana Königsberg](#). Un ampio vigneto accarezzato dalle Dolomiti, eletto alla coltivazione delle uve di uno dei vini trentini più rinomati: il **Teroldego Rotaliano DOC**. Buona tannicità, mineralità, corpo e freschezza in gioventù ne fanno il principe dei **varietali a bacca nera** accanto a piccole percentuali di Lagrein, Cabernet e Merlot che trovano qui l'habitat perfetto.



Grappoli (Foto © D. Webber – Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg).

Storia di un vitigno intrecciato al territorio

Da più di duemila anni vite e vino sono legati al Campo Rotaliano, frutto dell'erosione di un antico ghiacciaio che ha creato la piana alluvionale circondata da pareti rocciose su cui sventano splendidi manieri medioevali quali il **castello di Königsberg** a Faedo, **Castel Firmian** e **Castel San Gottardo** a Mezzocorona.

L'incedere lento del torrente Noce, ricco di sedimenti ghiaiosi e ciottoli che favoriscono il drenaggio, ha creato qui **condizioni pedologiche uniche** con un sottosuolo composto da scheletro. Granito e calcare alpino, dolomite e arenaria porfirica si trovano a solo 80 cm di profondità, pertanto lo strato coltivato è relativamente scarso e di ottima fertilità, ideale per definire eleganza, forza e mineralità.

E solo nel lembo di terra tra il Noce e l'Adige i 619 ettari destinati a Teroldego (Fonte: Servizio Politiche Sviluppo Rurale P.A.T.) hanno trovato casa, se si pensa che la coltivazione al di fuori della sua terra d'elezione è sempre fallita. Lo stesso **nome Piana Rotaliana** è di origine illirico-celtica e indica un luogo dove si pagava dazio.

Un fattore pedoclimatico unico

Ma qual è il fattore pedoclimatico che rende unico quest'areale? Gli elementi chiave sono

rappresentati dalle **alte montagne** che proteggono le viti dai venti freddi del nord, trattenendo il calore estivo. Una delle terre più vocate del Trentino, culla di eccellenze agroalimentari: dal **Trento DOC Metodo Classico** alla rinomata **grappa** e alle birre artigianali fino alla **mela trentina** e al delicato [Asparago Bianco di Zambana](#).

La più antica citazione del Teroldego risale al 1480. Con l'avvio del Concilio di Trento il vino acquisisce fama internazionale, come testimoniato da numerosi riferimenti alla zona di produzione nelle Cronache scritte da Michelangelo Mariani nel 1673.

Secondo alcuni studiosi l'origine del nome deriva dal metodo di coltivazione "a tirella", forma di allevamento antecedente alla [pergola trentina](#), altri pensano che derivi da Teroldeghe, località del comune di Mezzolombardo.



Vigneti trentini (Foto © Stefano Masotto per Consorzio Vini del Trentino).

Teroldego Rotaliano DOC: caratteristiche e tipologie

Di **colore rosso rubino intenso con riflessi granati** di diversa profondità con l'aumentare della maturazione, talora con orli violacei, il Teroldego Rotaliano DOC seduce al naso con un bouquet fruttato e floreale giocato su aromi di piccoli frutti rossi, lampone, ribes, amarena, rosa, viola, arricchiti da sentori di caffè, liquirizia, cuoio e note eteree nelle riserve. Al palato è asciutto, leggermente tannico, sapido con lieve gusto di mandorla. È un vino che è un concentrato di freschezza in gioventù; da maturo si distingue per il corpo vellutato e grande equilibrio tra

piacevolezza e concentrazione.



Un calice di Teroldego Rotaliano DOC (Foto © A. Croce – Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg)

Secondo il [Disciplinare di produzione](#) il vino Teroldego Rotaliano è vinificato in quattro tipologie:

1. Teroldego Rotaliano rosso o Rubino
2. Teroldego Rotaliano rosato o kretzer
3. Teroldego Rotaliano superiore
4. Teroldego Rotaliano superiore riserva.

Il **tipo rosso** può recare in etichetta la specificazione “Rubino”, mentre la tipologia rosato deve portare quella di “rosato” o “kretzer”. Qualora sia sottoposto ad un invecchiamento minimo di due anni può qualificarsi come “riserva”.

È un vino vigoroso con gradazione alcolica minima di 11,50% per le tipologie rosso e rosato e di 12,00% per il Teroldego Rotaliano superiore e superiore riserva e un’acidità minima di 4,5 g/l.

Il **Teroldego Rotaliano DOC** interpreta il carattere generoso del patrimonio enologico regionale ed è espressione della porzione di Piana Rotaliana ricadente nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e nella frazione di Grumo del comune di San Michele all’Adige.

Abbinamenti col cibo

Il Teroldego Rotaliano DOC è un vino dal carattere versatile e ideale per accompagnare diversi piatti della cucina trentina; si accosta perfettamente a primi piatti elaborati, a zuppe di porcini, ai secondi di carni rosse e bianche in umido o in tegame. Un rosso che si rivela accattivante se utilizzato nella preparazione del **risotto al Teroldego**, pietanza tipica regionale a cui conferisce cremosità e sapore deciso con retrogusto quasi amarognolo. Le riserve si abbinano bene ad arrostiti di maiale o di vitello anche tartufati, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.



Risotto al Teroldego Rotaliano DOC (Foto © I. Niccolai – Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg)

Fonti: [Consorzio turistico della Piana Rotaliana Königsberg](#)

Data di creazione

25/02/2021

Autore

amanda-arena