

Un viaggio “in rosa” tutto italiano. Seconda tappa: il Trentino Alto Adige

scritto da Marco Di Giovanni | 20/06/2024



Per molte regioni d'Italia il vino rosa è una produzione di nicchia: indubbiamente di alto livello, ancora segue il trend di un mercato in via di sviluppo e soprattutto alla ricerca di una propria identità. Per altre, invece, il vino rosa è una tradizione con radici ben più solide. Tra queste il **Trentino Alto Adige**, che trova **per il rosa un posizionamento di tutto rispetto**: fra la freschezza e la mineralità dei suoi bianchi e l'eleganza dei suoi rossi.

Vini rosa del Trentino Alto Adige, una solida tradizione

A rendere solida la produzione “pink” fra Trentino e Alto Adige è la conoscenza e la **spiccata identità dei vitigni scelti**. A fianco dell'autoctona e ben nota **Schiava**, che dona ai suoi vini rosa un profilo leggero e fruttato, con note di frutto rosso come fragola e ciliegia, spiccano altri due vitigni, uno autoctono e uno internazionale, a cui dedichiamo il nostro tempo e i nostri assaggi: il **Lagrein** e il **Pinot Nero**.

Da una parte, vini intensi, complessi, equilibrati e contraddistinti da un **buon corpo e da un tannino non indifferente**, ad accompagnare note di frutti di bosco e spezie. Dall'altra invece, vini più delicati, freschi e leggeri, con sentori di fragola, ciliegia e fiori.



 **SAN LEONARDO**

 **HOFSTÄTTER**

 **CANTINA TRAMIN**

 **CANTINA
VALLE ISARCO**

 **STEINHAUS**

La mappa con le cinque cantine selezionate da La Gazzetta del Gusto.

Tenuta San Leonardo, “Gemma di San Leonardo”

“Aprire le danze” **Tenuta San Leonardo**, nell’omonima località di Avio (TN). Già solo per la sua identità merita un cenno: inizialmente monastero (fondato nel XII secolo), ha una tradizione vinicola che affonda le radici nei secoli e, inoltre, vanta un microclima particolare, dato dalla fortunata posizione nella **Valle dei Laghi**.

Può stupire da una parte una produzione, la sua, dedicata a vini come il “**San Leonardo**”, etichetta dal taglio bordolese pluripremiata (Cabernet Sauvignon, Merlot e Carmenère). Rispecchia maggiormente il territorio invece il vino rosa dell’azienda, quella “**Gemma di San Leonardo**” dedicato alla Marchesa Gemma de’ Gresti Guerrieri Gonzaga. Nasce da uve Lagrein coltivate sulle colline di Sorni e Pressano, ad un’altitudine che varia dai 200 ai 400 metri slm. La struttura vellutata e la grande persistenza di questo vino rappresentano in bottiglia una **versione ben riuscita del Lagrein in rosa**; la sua freschezza accompagna interessanti note di frutti di bosco che nascondono spiccati sentori di erbe aromatiche di montagna. Info: www.sanleonardo.it

Tenuta J. Hofstätter, “Rosè”

Freschezza ed eleganza contraddistinguono anche il rosa della **Tenuta J. Hofstätter**. Siamo a Termeno (BZ), nel cuore dell’Alto Adige. Vigneti tra i 250 e gli 850 metri e terreni variegati permettono produzioni davvero interessanti, che vanno sovente a valorizzare le singole proprietà dei vitigni autoctoni.

In questo contesto trova il suo spazio il “**Rosé**” di J. Hofstätter. Da terreni di argilla, ghiaia e sabbia prendono vita i **vitigni Merlot e Lagrein**, che in questo blend regalano un ottimo equilibrio tra morbidezza e acidità, accompagnato da un intenso retrogusto di note di frutti rossi. Identitario anche il colore: un **rosa intenso che tende ad un rosso lampone**, dato dal fatto che le uve, separate dai raspi, una volta raccolte, vengono lasciate macerare per un’intera giornata, pigiate poi al fine di estrarre dalle bucce una colorazione più accentuata. Info: www.hofstatter.com



Cantina Tramin, “Lagrein Rosé”

Non è necessario spostarsi di molto per trovare un’altra realtà che dall’Alto Adige è stata in grado di farsi conoscere, in tutta Italia e oltre, per la qualità della sua produzione vitivinicola: a pochi chilometri da J. Hofstätter, c’è **Cantina Tramin** di Termeno (BZ). Una realtà di tutto rispetto: con oltre un secolo di storia vinicola alle spalle, questa cooperativa vitivinicola può vantare 300 viticoltori che lavorano uniti per produrre grandi vini. Tra questi basti nominare il Gewürztraminer “**Epokale**”, primo tra tutti i bianchi italiani a ottenere un punteggio di 100 punti da **Robert Parker’s Wine Advocate**.

Ma non del suo Epokale trattiamo qui, bensì del suo “**Lagrein Rosé**”. Annata 2023, uve Lagrein cresciute tra i 250 e i 400 metri sopra il livello del mare, un terreno anche qui tra argilla, ghiaia e sabbia e un clima con forti escursioni termiche. Le uve, una volta raccolte, passano una notte a contatto con le bucce, il succo viene estratto la mattina successiva. Il risultato è un vino dal profumo delicato, con note di frutta che si ritrovano armoniche al palato. A farla da padrona? La freschezza, che chiama un bicchiere e poi ancora un altro! Info: cantinatramin.it

Cantina Valle Isarco, “*Isaras Rosé*”

Una freschezza presente e vivace contraddistingue l’**Isaras Rosé** di **Cantina Valle Isarco**. La cantina di Chiusa (BZ) prende il nome dall’omonima valle, più a nord rispetto alle già citate realtà altoatesine. Il clima tipicamente alpino, dalle estati fresche e dagli inverni rigidi, e i vigneti che partono dai 300 fino ai 950 metri sopra il livello del mare, sono condizioni esemplari per donare alle etichette di questa azienda vinicola un’acidità importante.

Tuttavia, questa stessa acidità, nell’**Isaras non risulta tagliente all’assaggio**, ma perfettamente in equilibrio con la morbidezza e il calore del vino. Il tutto accompagnato da note importanti e avvolgenti di ciliegia, fragola, ribes e marzapane. Un rosa di splendida beva, adatto a tutti i palati che cercano nel calice un po’ di rotondità in più. Si tratta di un blend Pinot Nero e Zweigelt, caratterizzato da un bel rosa cerasuolo chiaro all’occhio e da una notevole armonia tra naso e bocca. Info: www.kellerei-eisacktal.it



Steinhaus, “*Rosé Alto Adige DOC*”

Pinot Nero in purezza è invece il “**Rosé Alto Adige DOC**” di **Steinhaus**. Per la quinta tappa del nostro viaggio attraverso i **vini rosa del Trentino Alto Adige**, ci spostiamo ancora più a nord. Siamo a Salorno (BZ), a **100 km dal confine con l’Austria** e **Steinhaus** è una cantina più recente delle altre citate, nasce con l’intento di valorizzare il terroir della Valle Aurina, ricco di minerali e avvolto da un clima alpino dalle forti escursioni termiche – elemento vincente per chi cerca vini complessi ed eleganti.

Proprio con questi aggettivi possiamo descrivere il Rosé della cantina. La vinificazione è già di per sé distintiva. Una prima parte delle uve, pressata intera, si divide: il 90% fa acciaio, il restante 10% legno. Un'altra parte dell'uva effettua una breve macerazione buccia-mosto per qualche ora, poi acciaio. Passaggio sulle fecce fino a metà gennaio poi assemblaggio e affinamento in bottiglia. Ecco perché poi, al naso, sentiamo il petalo di rosa prevalere sul frutto rosso, regalandoci un vino fresco e abbastanza complesso per i suoi passaggi in cantina e sapido a testimonianza del terreno dal quale proviene. Info: www.wsteinhaus.it