

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2728 del 24/09/2023

Ieri a Palazzo Ocse, nell'ambito del Trentodoc Festival

Zero dosage: viaggio attraverso uno stile e un'intenzione

Ieri, nella seconda giornata del Trentodoc Festival, riflettori accesi sugli spumanti a dosage zero, ovvero con contenuto zuccherino inferiore a 3 g/l, attraverso una degustazione di sei etichette condotta da Valentino Tesi e Roberto Anesi, Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2019 e 2017.

Zero Dosage, Pas Dosè, Brut Nature, Nature: tanti modi per indicare una stessa tipologia di spumante metodo classico, che – come hanno evidenziato i sommelier – viene sempre più apprezzata dai consumatori finali, oltre a rappresentare una vera e propria sfida per i produttori. Fino a venti, trent'anni fa se ne produceva poco, mentre oggi i gusti sono cambiati tanto che il Dosaggio Zero è un trend in crescita di anno in anno, come dimostrano i numeri e il sold out della degustazione.

Il fatto che se ne aumenti la produzione, però, non significa che sia facile da realizzare. E lo dimostra il fatto che chi inizia a fare spumante non parte mai da qui ma ci arriva solo quando ha capito bene l'uva con cui lavora. Anche perché, in questo caso, è fondamentale avere un prodotto di partenza di altissimo livello.

Difficile, hanno spiegato i sommelier, capire l'equilibrio del vino. Nel vino spumante, raccontano, da un lato si trovano acidità – struttura portante che dà freschezza – e un tocco di sapidità, oltre all'anidride carbonica, mentre dall'altro l'alcol che dà avvolgenza e morbidezza. Il Dosaggio Zero presenta un equilibrio dinamico. E per capire la purezza l'eleganza e il gusto teso ed affilato tipico del Dosaggio Zero, sono state proposte in degustazione 6 etichette, rappresentative delle tre tipologie previste da disciplinare Trento Doc - senza annata, millesimato e riserva – e di diversi territori di produzione.

In prima battuta il Trentodoc Brut Nature 100% Chardonnay, senza annata, con 30 mesi di permanenza sui lieviti e un residuo zuccherino di 2,5g/l. Un vino con una nota cromatica molto delicata e una bella freschezza al naso, con sentori di fiori bianchi e erbe aromatiche, un richiamo al burro sciolto e alla buccia di agrume. All'assaggio presenta un'iniziale volontà di allargarsi sul palato ma poi interviene la freschezza e, grazie al basso residuo zuccherino, rimane bello affilato e centrale, fresco.

È seguito il Trentodoc Pas Dosè 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero, con solo affinamento in acciaio e 36 mesi sui lieviti. Leggermente dorato, presenta un continuo movimento della catenella di bollicine. Al naso offre purezza di profumi del Trentodoc, con frutta a pasta bianca, lievemente a pasta gialla, con accenni di pompelmo, mela golden, pera william e una bellissima florealità portata dallo Chardonnay. E ancora mandorla, nocciola, lievito di birra. In bocca ha uno sviluppo di grande cremosità, con effetto mousse.

Ottimo retrogusto di aroma maturo e persistenza. Nonostante l'assenza di zuccheri, si percepisce un sentore dolce, a dimostrazione di quanto può fare l'uva di partenza.

Si è passati poi al Trentodoc 100% Chardonnay, 2,7 g/l, un prodotto alle sue primissime annate in commercio. Il colore è giallo acceso con note che ricordano quasi il giallo limone. La bollicina è fine dovuta a lunga permanenza sui lieviti. Emerge come i tanti mesi sui lieviti lo rendono un prodotto bello fresco ed elegante. Al naso si sente sale, roccia, mare, iodio, tanta mineralità, ma anche acacia, nocciolina, componenti agrumate. All'assaggio la CO2 è molto cremosa, rotonda, morbida, ma nella parte finale della gola dove torna la sapidità. Un vino dalla grande lunghezza gustativa e molto rappresentativo di quello che è la bollicina di montagna. Nonostante i 48 mesi sui lieviti si sentono note di burro.

Il quarto assaggio è il Trentodoc Millesimato 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero, con residuo zuccherino di 0 g/l e 50 mesi sui lieviti. Un vino dorato brillante, dal perlage fine. Al naso non esprime potenza esplosiva olfattiva, che però emerge al gusto. I sentori sono degli agrumi, della mela non del tutto matura, ma anche bergamotto, nespola non matura, uva spina, per un'idea quasi graffiante. Si aggiunge un floreale

freschissimo da fiore appena colto, e una nota vegetale, oltre ad un pavimento lievemente iodato. In bocca ha un effetto spremente, ma poi trova il calore del palato: insieme si combinano e rilasciano l'aromaticità. Un vino di sostanza, gastronomico anche per piatti di struttura.

Il quinto assaggio è un Trentodoc 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 60 mesi sui lieviti e un residuo zuccherino di 2,50 g/l. Qui all'affinamento in acciaio si aggiunge quello in barriques di rovere francese, solo per permettere all'ossigeno di lavorare in simbiosi con il vino. Alla vista offre bagliori dorati, mentre il naso apre con tostature, dolcezze, note che ricordano mieli, note di nocciolina tostata, polvere di caffè, note vanigliate. Poi si abbandona l'agrume e si va verso altri frutti come albicocca matura, cotognata, fiori gialli, tocchi mentolati balsamici e tocco fumè tipo cerino appena spento, tipico di queste terre basaltiche. E ancora ricordi di piccola pasticceria che fanno pensare ad un vino di larghezza in palato che però poi rimane molto pulito.

Infine un 100% Chardonnay, senza annata, che affina in acciaio e in tonneaux, rimane 80 mesi sui lieviti ed è caratterizzato da un residuo di 0 g/l. Qui la sfumatura è dorata, molto luminosa, e il perlage incessante. Al naso è austero e offre un vero e proprio caleidoscopio di sentori che parte dal fruttato e arriva fino al tostato. Dalla susina sia verde che gialla appena matura, al pompelmo, fino a limone, pesca nettarina, vegetale balsamico, maggiorana. Un naso complesso ma non stancante. In bocca è voluminoso, si allarga e, come i grandi metodi classici, dimostra come il sapore sia dentro la bollicina, da schiacciare sul palato. Sei vini, come ricordato alla fine, tutti molto vicini alla sboccatura, che condividono un grande potenziale per essere messi in cantina.

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con il Corriere della Sera

(sc)