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. 2463 del 21/09/2024

2010, una splendida annata

Quanto conta il clima per la qualità del vino? Moltissimo, visto che la sanità e la perfetta maturazione delle uve incide in modo fondamentale sulla loro qualità. Eppure, l'imprevedibilità del clima è un ingrediente fondamentale in agricoltura, non solo per chi coltiva la vite. Simone Loguercio e Valentino Tesi, migliori sommelier d'Italia Ais rispettivamente nel 2018 e nel 2019, hanno affrontato bene questo tema nel corso dell'incontro dal titolo "Una splendida annata", questo pomeriggio nella Sala delle Marangonerie del Castello del Buonconsiglio per il Trentodoc Festival, promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con Corriere della Sera.

"L'imprevedibilità delle annate, l'influenza delle temperature, gli eventi atmosferici e le piogge nelle varie fasi del ciclo della vite, i drammi che può creare per i vigneti un clima avverso sono elementi di grande peso sulla produzione enologica – hanno raccontato i due sommelier -. L'annata 2010, invece, è stata splendida in Trentino, desiderabile, ideale sotto tutti gli aspetti: né troppo calda né troppo fredda, con nessun evento climatico avverso, un meteo favorevole per la vendemmia, le piogge al momento giusto".

I Trentodoc prodotti con le uve di quell'annata, quindi, hanno dato degli ottimi risultati sia in termini gustativi sia in termini di longevità. Ed è proprio la magia che si crea in bottiglia grazie a ottime annate, al saper fare del produttore e al saper attendere che è stata al centro dell'eccezionale degustazione condotta da Loguercio e Tesi, di sei Trentodoc Riserva fuori commercio, tutti dell'annata 2010: Masetto Privé Endrizzi, Dosaggio Zero Riserva Letrari, Madame Martis Dosaggio Zero Limited Edition di Maso Martis, Aquila Reale Cesarini Sforza, Riserva Lunelli Ferrari e Flavio Riserva di Rotari. Un viaggio epico alla scoperta di vini nel pieno della loro maturità, all'apice del loro splendore, per scoprire stili e case spumantistiche differenti.

"Abbiamo esplorato l'evoluzione degli affinamenti nel tempo con bottiglie che sono rimaste sui lieviti da 84 (Masetto Privé) a 130 mesi (la Madame Martis). Sono tutti Trentodoc Riserva di una grande complessità, dove domina lo Chardonnay, ma in alcune cuvée troviamo anche il Pinot Nero a dare il suo graffio e la sua impronta", hanno commentato i due sommelier. Una degustazione d'eccezione che ha dimostrato la grandezza di un'annata e del Trentodoc e la capacità di vincere la sfida del tempo anche su lunghe distanze.

Rassegna stampa ad uso interno: Articolo da L'Adige - 23.09.2024

(F.N.)