

In Trentino c'è un vino che si assapora già tra i filari



TEROLDEGO 2003
De Vescovi Ulzbach
Mezzocorona (Trento)

Ecco un'etichetta al debutto su cui ci sentiamo di scommettere. Per alcuni buoni motivi: da un paio d'anni assaggiamo, dalla botte, i vini di questa cantina. Piccole quantità, non ancora in commercio, ci avevano entusiasmato. Secondo indizio: le facce. Il papà Remo, il figlio Giulio: sguardi limpidi di chi fa il lavoro che gli piace, e ci crede. Terzo indizio: abbiamo camminato lungo i filari, in agosto, e la terra era un cimitero di grappoli. Come

dire: qui lo sfoltimento si fa sul serio. Poiché stiamo parlando di Teroldego, il cui disciplinare di produzione è assai generoso, ecco un bel segnale di buone intenzioni. Dicevamo di etichetta al debutto, ma conviene precisare che la famiglia De Vescovi Ulzbach è in viticoltura dal 1708, con vigneti a Mezzocorona e dintorni. Remo conferisce le uve alla cantina sociale. Giulio, laureato in viticoltura ed enologia a Firenze,

possiede pochi ettari e su questi fa esperimenti. Confrontando, per esempio, i risultati di diverse forme di allevamento, alternative alla pergola trentina. Il Teroldego nel bicchiere: colore fitto, rubino scuro, invitante bouquet di mirtilli, more, ribes, su echi floreali (viola) e minerali (grafite). Sapore ricco, raffinata semplicità, pulito, senza note amare. È la piacevolezza fatta vino. A Milano da Piero Bonardi, a Roma, all'enoteca Baccano, 14 euro.