Teroldego, l’oro del Tirolo

written by Rivista di Agraria.org | 31 agosto 2021
di Marco Salvaterra



Grappoli di Teroldego (foto https://www.cantinarotaliana.it/)

E’ considerato il vino rosso più prestigiosodella provincia di Trento: stiamo parlando del Teroldego Rotaliano, la più piccola Doc della Regione Trentino Alto Adige, che ha la sua culla di origine nella Piana Rotaliana. Quest’ultima, chiamata anche Campo Rotaliano, è una pianura alluvionale tra il fiume Adige ed il torrente Noce, situata nella zona nord del Trentino al confine con l’Alto Adige. Ha la forma di un vasto triangolo racchiuso fra le sponde dei due fiumi, con al vertice la “gola della Rocchetta” che dà inizio alla Val di Non, ed è circondata su tre lati da un alto baluardo di pareti rocciose che la proteggono dai venti freddi e a nord/est dalla chiusa di Salorno, provincia di Bolzano. Le condizioni pedoclimatiche di questa zona esaltano le caratteristiche del vitigno Teroldego, permettendogli di esprimere al meglio le qualità e sviluppandone mineralità, vigoria e carattere.

Origine del vitigno

Secondo la maggior parte degli studiosi l’origine del nome deriverebbe da un toponimo, la località “Teroldeghe” situata nel comune di Mezzolombardo, e documentato sin dal XV-XVI secolo. Alcuni ritengono, invece, che il nome Teroldego derivi da “Tiroler Gold“, oro del Trentino, termine usato alla corte di Vienna per indicare il vino proveniente dal Trentino fatto con queste uve, vino simbolo, dunque, dell’identità culturale della zona. Il nome “Teroldego” è citato in alcuni atti notarili redatti a Trento fin dal 1480. Successivi riferimenti sono contenuti nelle Cronache del Concilio di Trento del 1673.

Il Teroldego appare negli “Annali dell’Agricoltura del Regno d’Italia” del 1811 di Filippo Re. Solo negli anni successivi a quelli della fondazione dell’Istituto Agrario di San Michele all’Adige si può finalmente legare il nome Teroldego alla sua reale descrizione ufficiale e alla Piana Rotaliana. Nel 1960 Cosmo e Polsinelli riportano nella loro opera “Principali vitigni da vino coltivati in Italia” la descrizione ufficiale della cultivar. Secondo recenti studi il

vitigno presenta relazioni genetiche di primo grado con le varietà Lagrein eMarzemino. Oggi viene coltivato, come già detto, soprattutto nella Piana Rotaliana ed in alcune zone della Valle dell'Adige a nord di Trento.

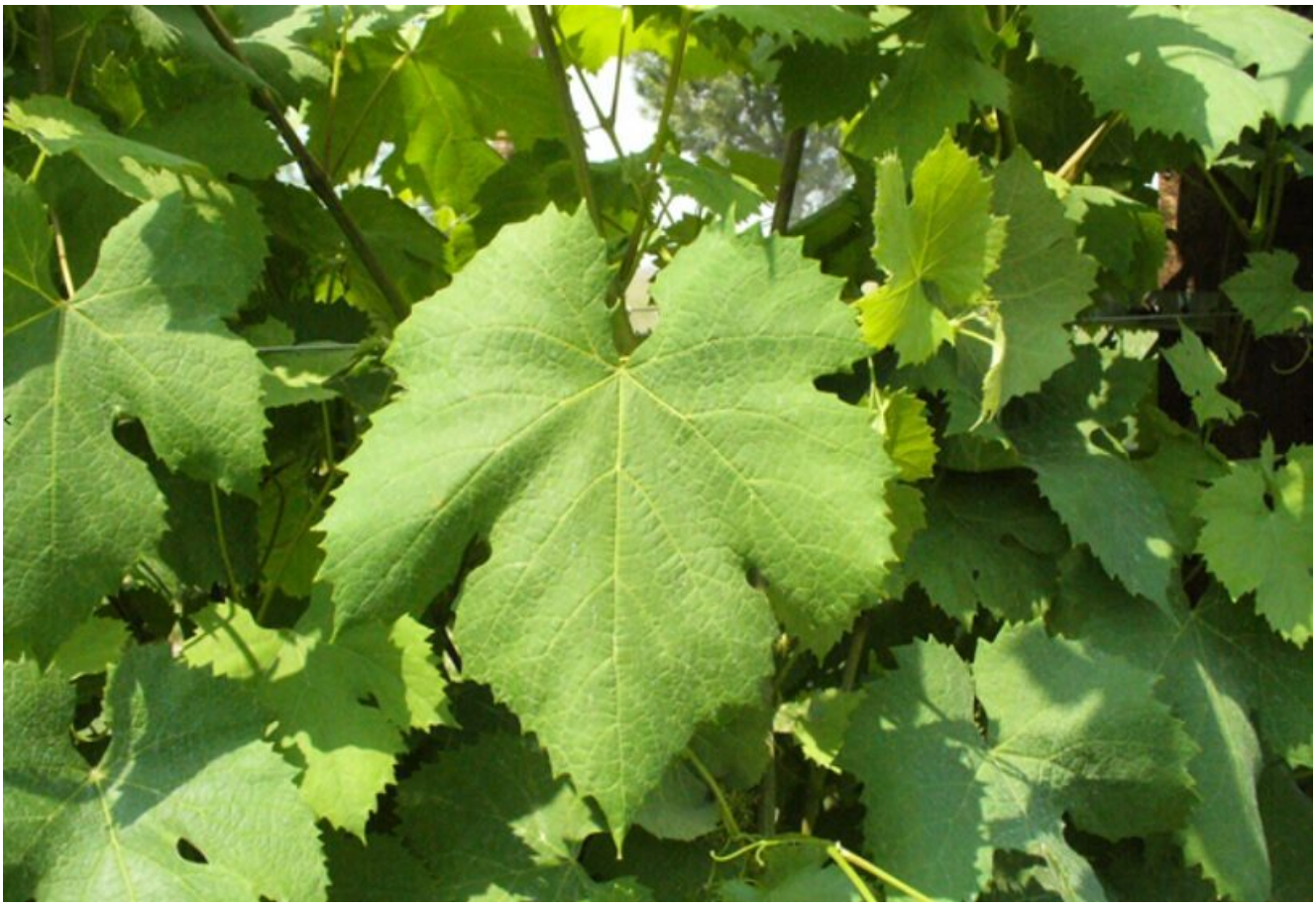
Caratteristiche del vitigno

Dal punto di vista ampelografico, la foglia del Teroldego è grande, pentagonale e trilobata. Il grappolo è medio, grande, allungato di forma conica raramente cilindrico, a volte con due piccole ali, mediamente compatto. Il peso medio del grappolo è di 285 grammi. L'acino è di media grandezza, con buccia molto pruinosa, spessa e coriacea; il colore dell'epidermide è blu-nero, e la polpa di sapore neutro. Presenta una buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

E' caratterizzato da un'elevata produttività, così da richiedere un rigoroso controllo della resa se si vogliono ottenere vini di qualità.

Il vitigno è stato registrato ufficialmente nel Catalogo nazionale varietà di vite dal 1970. La sua superficie coltivata a livello nazionale ammonta a 800 ettari circa.

Solitamente usato in purezza nella Doc Teroldego Rotaliano, si presta egregiamente per il mezzo taglio con altri vini e per la produzione di vini novelli a macerazione carbonica.



Foglie di Teroldego (foto http://catalogoviti.politicheagricole.it/)

Teroldego Rotaliano

Il vino Teroldego Rotaliano ha ottenuto il riconoscimento della DOC nel 1971. E' giustamente definito il "Vino Principe del Trentino" e deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Teroldego.

- **Zona di produzione**

La zona di produzione occupa poco più di 400 ettari nel Campo Rotaliano, che si trova alla destra del fiume Adige nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e la frazione di Grumo del comune di San Michele all'Adige, territorio

originato dai sedimenti alluvionali trascinati a valle dal torrente Noce.

L'uso di qualificare il Teroldego con il nome geografico "Rotaliano" nasce dall'esigenza, manifestatasi nell'ultimo dopoguerra, di contraddistinguere il prodotto originale della zona di produzione da vini similari."Teroldego Rotaliano" è quindi il nome impiegato per designare il vino ottenuto dalle uve del vitigno Teroldego, prodotte nel Campo Rotaliano.
La coltivazione della vite rappresenta nell'area in questione un aspetto caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio. Il geografo ed irredentista trentino Cesare Battisti, agli inizi del secolo scorso, definì il Campo Rotaliano "il più bel giardino vitato d'Europa". La coltivazione della vite ha rappresentato, e rappresenta tuttora, la prevalente – quando non esclusiva – fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine della zona.



Piana Rotaliana (foto https://www.cantinarotaliana.it/)

- **Caratteristiche del vino**

L'attuale disciplinare di produzione (modificato con DM 07.03.2014) prevede le seguenti tipologie:

- Teroldego Rotaliano (nel tipo rosso o Rubino);
- Teroldego Rotaliano (nel tipo rosato o kretzer);
- Teroldego Rotaliano superiore e superiore riserva.

Queste le caratteristiche che devono avere al consumo le tre tipologie:

- **Teroldego Rotaliano (nel tipo rosso o Rubino):** colore: rosso rubino piuttosto intenso, talora con orli violacei; odore: caratteristico, gradevolmente di fruttato, particolarmente intenso; sapore: asciutto, sapido, leggermente amarognolo, con lieve gusto di mandorla, un po' di corpo e leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.
- **Teroldego Rotaliano (nel tipo rosato o kretzer):** colore: rosato, tendente al granato; odore:

caratteristico, gradevolmente di fruttato; sapore: asciutto, sapido, leggermente amarognolo, con lieve gusto di mandorla; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

- **Teroldego Rotaliano superiore e superiore riserva:** colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al rosso mattone; odore: gradevole, etereo caratteristico e persistente; sapore: asciutto, sapido, pieno con piacevole retrogusto amarognolo, un po' tannico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; 4 estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

L'ultima tipologia, la Superiore Riserva, è quella in grado di esprimere le migliori caratteristiche del vitigno. Il colore è rosso rubino intenso, con riflessi violacei, dal profumo caratteristico, pieno, piacevolmente fruttato con avvolgenti note di frutti di bosco ed in particolare di mirtillo e mora selvatica, a cui fanno da spalla spezie dolci, cacao, pepe e note balsamiche come china, liquirizia e rabarbaro. Si riscontrano anche note speziate e vanigliate se la maturazione viene fatta in legno. In bocca piacevolezza e concentrazione sono in splendido equilibrio, il vino mostra una complessa gamma di sapori balsamici, un sapore asciutto, pieno e un caratteristico lieve gusto di mandorla. I tannini sono avvolgenti e dalla tessitura vellutata con una struttura solida e compatta.

Il Teroldego Rotaliano si accompagna bene con bolliti, arrosti, brasati, carni grigliate, selvaggina e formaggi stagionati; giovane va servito a 16-18°C, invecchiato a 18°C.

Te(R)oldeGo Evolution

Proprio per valorizzare il Teroldego, un gruppo di giovani produttori vitivinicoli legati alla Piana Rotaliana, hanno dato vita a Te(R)oldeGo Evolution, un'associazione che, attraverso il confronto e la sinergia, ha come obiettivo la crescita e la valorizzazione di questo vitigno.

Il progetto è ambizioso e lungimirante e mira a far sinergia con gli altri operatori del settore, a ricercare il confronto continuo e svolgere attività di promozione del vitigno e del territorio.

L'appellativo dell'associazione scelto dai giovani viticoltori racchiude molteplici significati: Teroldego **Evolution** inteso come evoluzione, un percorso da condividere per poter crescere e raggiungere obiettivi comuni come la crescita e la valorizzazione di questo vitigno. L'altra chiave di lettura ci viene offerta dal termine **Revolution**, inteso come rilancio, cambiamento attraverso cui i viticoltori vogliono contribuire a perfezionare la qualità del vino, diminuendo le rese ad ettaro.

L'attuale disciplinare della Doc Teroldego Rotaliano prevede, infatti, un limite di produzione ad ettaro di 170 quintali, contro i **130** quintali che erano stati indicati nel sensato disciplinare degli anni Settanta, poi rivisto e modificato. La proposta dei giovani viticoltori è di 80-90 quintali, livello che avvicinerebbe il "Principe del Trentino" ai limiti di produzione delle principali Docg italiane di vini rossi (per esempio, Chianti Classico 75 quintali, Brunello di Montalcino 80 quintali, Nobile di Montepulciano 80 quintali). Anche perché, un non celato obiettivo dell'associazione è il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, che sarebbe l'unica della Regione Trentino Alto Adige.

Queste le nove cantine che hanno aderito all'associazione Teroldego Evolution-Revolution: De Vescovi Ulzbach, De Vigili, Marco Donati, Dorigati, Endrizzi, Foradori, Gaierhof, Martinelli e Zeni).



I Vignaioli di Te(R)oldeGo Evolution (foto https://www.facebook.com/teroldegoevolution/)

Riferimenti bibliografici

https://www.vivaistitrentini.it/ – AVIT- Consorzio Vivaisti Viticoli Trentini

https://www.politicheagricole.it/ – Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

https://www.cantinarotaliana.it/ – Rotaliana Cantina in Mezzolombardo

https://www.quattrocalici.it/ – Quattrocalici – Conoscere il Vino – La Cultura del Vino Online

http://catalogoviti.politicheagricole.it/ – Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite

https://www.winemag.it/ – La Guida Top 100 Migliori vini italiani 2022

https://www.pianarotaliana.it/ – Piana Rotaliana Königsberg

https://www.agraria.org/ – Istruzione Agraria online

“E’ tempo di cambiamenti… Teroldego (R)Evolution” Viola Zarenghi Associazione Gastronomi Professionisti

Marco Salvaterra, laureato in Scienze agrarie presso la Facoltà di Agraria di Bologna, insegna Estimo ed Economia agraria all’Istituto Tecnico Agrario di Firenze. Curriculum vitae >>>