

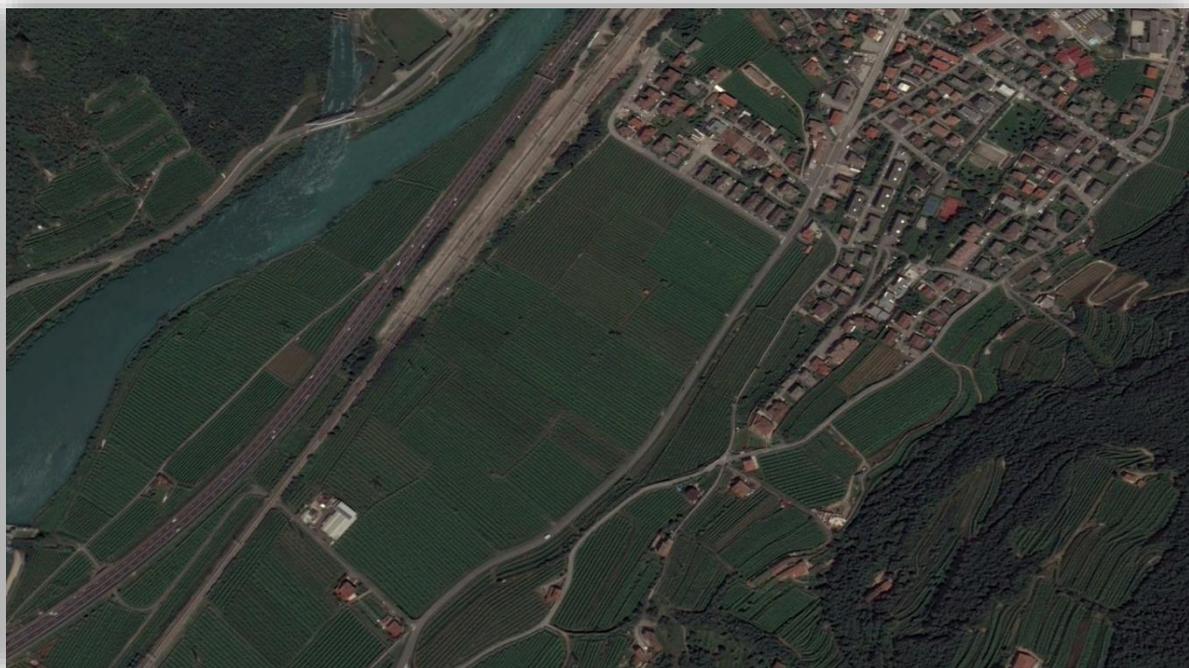
Viti e vini di Ala

La città di Ala e le sue frazioni sono immerse nei vigneti, appena si esce da uno qualsiasi dei centri abitati del comune lagarino si entra in campagna, direttamente in vigneto. In questi luoghi la coltivazione della vite vanta una storia millenaria e la pratica enologica è orgoglio della tradizione locale. Tante sono le varietà di uva che si coltivano e tante le tipologie di vino che si producono perché tanti sono gli ambienti, o meglio i terroir, che si incontrano in questi luoghi. Il termine francese “terroir” non è traducibile in italiano e corrisponde al risultato di clima, terreni ed esperienza del viticoltore, in altre parole ogni territorio esprime un vino diverso.

Incastonata tra la catena del monte Baldo a ovest e i gruppi del Carega e la Lessinia a ovest Ala gode del clima tipico delle vallate alpine con decise escursioni termiche tra giorno e notte, mitigato dalle temperature mediterranee provenienti da sud. Una brezza mattutina, il Peler che spira da sud, e l’”Ora”, il vento che nel pomeriggio soffia da nord, asciugano rapidamente i grappoli dalle rugiade mattutine o dalle piogge. La quota altimetrica dei vigneti varia dai 140 m circa delle posizioni più a valle fino ai circa 800 della frazione di Ronchi.

E se tanti sono i microclimi tante sono anche le tipologie di terreni che si incontrano: sui terrazzi fluviali formati dall’Adige sono freschi e profondi, mentre sulle piane di epoca glaciale sono argillosi e rossicci. Sui fertili conoidi dei numerosi torrenti che scendono a valle è spesso presente uno scheletro sassoso e infine sui fianchi delle montagne, dove i viticoltori sfidano le pendenze rubando loro spazio trasformando i ripidi pendii declivi in una serie di terrazzi scalari, troviamo terreni marcatamente calcarei.

Infine, un cenno all’esposizione dei vigneti che segue i capricci delle anse del fiume Adige che se nel suo viaggio verso la pianura lambisce le pendici dei monti disegnando curve e anse obbligando le pergole a guardare in tutte le direzioni. Ogni parte del territorio agricolo è coltivata a vite e i vigneti disegnano il paesaggio alense con geometrie precise e regolari, regalando la visione di una ampia coperta di patchwork a tessere verdi che riscalda la campagna.



La pergola è la forma di allevamento più diffusa, figlia delle altane di epoca medioevale, dove la vite era maritata a gelsi e olmi, e della tradizione di sfruttare i muri delle di cinta delle cesure come tutori. I vantaggi principali sono l'ampia superficie fogliare che garantisce tanta fotosintesi e tanto accumulo di sostanze nobili nelle bacche e la protezione delle uve dai raggi di sole più infuocati conservandone la fragranza. Certo è poco meccanizzabile e i viticoltori sono costretti a eseguire molte operazioni manuali, ma questo permette una cura certosina e una selezione precisa di ogni grappolo che finirà nel mosto.





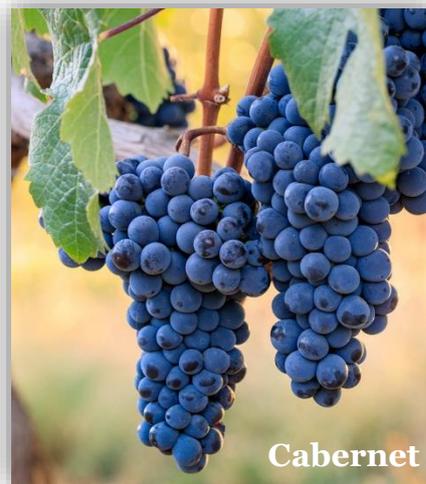
Tra le varietà autoctone a **bacca rossa** il **Marzemino** è certamente la più conosciuta, coltivata solo in poche località vocate dona un vin giustamente tannico dal tipico sentore di viola mammola e dal colore violaceo. Lo si può bere già nei primi anni dopo la vendemmia, quando le note fruttate e la freschezza sono al massimo della loro espressione, o attendere appena poco oltre recando note più evolute e speziate.

Il **Lagrein** predilige i terreni di leggeri e ghiaiosi delle colline assolate da dove si ottiene un vino corposo e avvolgente dal colore deciso e con profumi delicati. Un equilibrio di



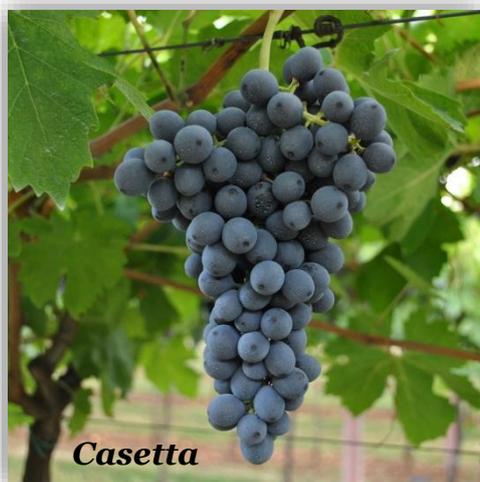
contrasti che rispecchiano i luoghi dove maturano le uve.

A **Merlot** e **Cabernet** vengono riservati i terreni più argillosi con attenzione a coltivarli sfruttando al meglio tutta la luce possibile per poter avere maturazioni complete. Questi vitigni bordolesi negli ambienti montani producono vini di grande finezza



mantenendo un corpo snello e delicati profumi che richiamano l'amarena e i frutti rossi nei primi anni ed evolvono con l'invecchiamento verso le note più decise di

tabacco e cuoio e ciliegia sotto spirito.



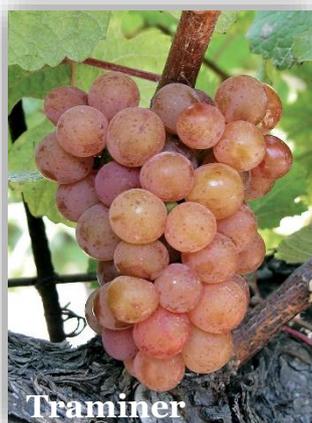
La **Casetta** è un'antica varietà locale riscoperta in anni recenti: coltivata assiduamente in passato e spesso impiegata per vini da taglio o da tavola era stata abbandonata in favore di altre uve, prevalentemente i pinot. Una maggiore attenzione nella tecnica enologica ne hanno fatto un vino iconico per la zona tra Marani e Santa Margherita. Vitigno indomito nel suo DNA porta i geni della vite Silvestris, ingentilita da secoli di addomesticazione. I suoi sono vini di lunga durata con evoluzione continua passando dalle note fruttate dei primi anni a sentori che ricordano il cioccolato e il caffè. Non sono certo le bottiglie più facili da reperire, ma sono quelle più originali che si possono degustare.

Passando ai **vini bianchi** la varietà più diffusa è certamente il **Pinot grigio**, o **roulender** che, lungo la valle dell'Adige nel tratto compreso tra le montagne, trova un areale particolarmente adatto: giornate ventilate, notti fresche, terreni sciolti e profondi dove affondare le radici e non soffrire la siccità, Ai primi di agosto gli acini iniziano a maturare virando dal verde verso il giallino per passare al ramato carico segno che è giunta ora di vendemmiare.

Sulla base dei conoidi maturano **Traminer** e **Moscato**; varietà spiccatamente aromatiche, ma che non gradiscono le quote troppo elevate preferendo le zone dove il calore del sole porta zuccheri e aromi nei loro grappoli. Poco più in alto troviamo il **Muller Thurgau**, varietà figlia dall'incrocio tra il **Riesling** e il **Silvaner** per opera di Hermann Muller nativo di Thurgau, piccolo paesino svizzero, presso il già allora famoso centro di ricerca tedesco di Geisenheim sul finire del XIX° secolo.



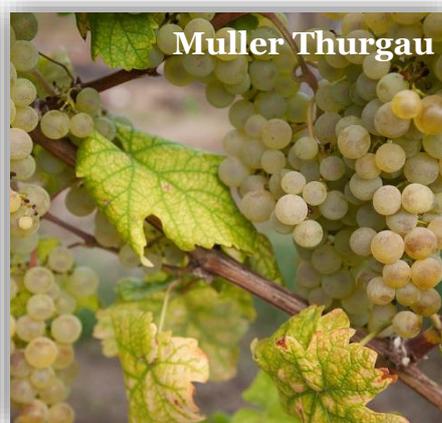
Pinot Grigio



Traminer



Moscato



Muller Thurgau

Lo **Chardonnay** è una varietà francese, ma trentina di adozione e ad Ala è di casa da molti decenni. La vendemmia inizia a fine agosto nel fondovalle per produrre vini fermi di buon corpo tipicamente fruttati e si conclude oltre la metà di settembre sulle colline più alte, come a Ronchi dove gli ultimi vigneti superano gli 800m, destinando i grappoli alla realizzazione di spumanti Trento doc adatti a lunghi invecchiamenti sui lieviti.



Chardonnay

Una grande varietà di vini grazie ad una grande varietà di terroir che le undici cantine della zona cercano di assecondare nel loro assortimento enologico. Qui di seguito inseriamo l'elenco dei produttori sperando di fare cosa gradita lasciando in questo modo un suggerimento per un prossimo brindisi.



Cantina sociale di Ala

www.gruppomezzacorona.it



Cantina sociale Mori Colli Zugna

www.cantinamoricollizugna.it



Azienda agricola La Cadalora

www.lacadalora.com



Azienda agricola Benazzoli

[fB azienda-agricola-Benazzoli-Onorio](#)



Borgo dei Posseri

www.borgodeiposseri.com



Tenuta Maso Corno

www.tenutamasocorno.it



Maso Cengi

[fB MasoCengiAziendaagricola](#)



Hoffstatter

www.hoffstatter.com



Alessandro Secchi

www.secchivini.it



Albino Martinelli

www.albinomartinelli.com

ALBINO ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

Albino Armani

www.albinoarmani.com

2022

Francesco Penner