Corriere dell'alto adige

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :48 %

AUTORE :Francesca Negri

► 22 ottobre 2016

Enogastronomia
Gli appuntamenti

Piacer

Vitigni veri e originali Bolzano, c'è Autochtona

di **Francesca Negri**

Quante sono le varietà di uve autoctone italiane? Secondo il registro nazionale sarebbero circa cinquecento ma salgono a più di mille se si contano anche gli innumerevoli cloni diffusi per ciascuna di esse. A loro Bolzano dedica da 13 anni «Autochtona», il Forum nazionale dei vini autoctoni, che domani e lunedì andrà in scena nei padiglioni fieristici del capoluogo altoatesino. L'evento si svolgerà come ogni anno all'interno della 40esima edizione di Hotel, appuntamento internazionale e punto di riferimento per hotellerie e ristorazione.

Ad «Autochtona» sono attesi oltre cento produttori vinicoli provenienti da 16 differenti regioni d'Italia che porteranno all'attenzione del grande pubblico tante varietà sconosciute ai più, come il Semidano, proveniente dalla Sardegna e quasi completamente scomparso dal flagello della fillossera di inizio '900; oppure l'Invernenga, antica varietà bresciana a bacca bianca il cui nome deriverebbe dall'uso di conservare «d'inverno» gli acini d'uva; o ancora rarissimi vini provenienti delle Alpi orientali con nomi dialettali ed esotici come Sciaglin, Ucelùt, Cjanòrie o Forgiarin. Presenti ad Autochtona anche due uve dell'Emilia-Romagna di recente riscoperta, il Centesimino e l'Uva del Tundé, varietà a bacca rossa del ravennate che è stata riportata in auge grazie al progetto «Vitigni Minori» coordinato dall'Università di Bologna.

Per premiare l'indomabilità dei vini autoctoni e dei loro «mecenati» anche quest'anno saranno conferiti gli «Autochtona Award»: una giuria di wine journalist ed esperti di settore degusterà alla cieca i vini presenti alla manifestazione e premierà i migliori interpreti per ciascuna categoria, la punta di diamante del contest sarà il «Premio Speciale Terroir». Tutto il programma su www.autochtona.it.

Il vino, in questo periodo, chiama castagne e così l'appuntamento per gli appassionati di questo abbinamento è la «Festa d'autunno» che oggi e domani è organizzata dai Castanicoltori Val Rendena. Oggi l'appuntamento è alle 20 a Casa Cüs di Darè, dove si svolgerà la degustazione di castagne con vini in abbinato (massimo 25 posti, bisogna prenotare al 339-4770265). Domani, invece, la festa si sposta a Spiazzo, dalle 14 e le 18, per una passeggiata attraverso gli antichi castagneti del paese e degustazioni di prodotti tipici. Per l'occasione, inoltre, il panificio Pistoria Val Rendena creerà un dolce a base di castagne e mele che verrà degustato durante la passeggiata nei castagneti. Ci sarà anche un mercatino con prodotti locali, laboratori per famiglie, dimostrazione sulla cernita delle castagne, musica e, naturalmente , caldarroste, vin brulè e brulè di succo di mela.

Birra artigianale, vini Cembrani Doc e castagne di Castione sono infine la proposta per domani del birrificio Maso Alto, a Pressano di Lavis, che per un giorno si trasforma in un favoloso Buschenschank per portare in Trentino l'antica tradizione tirolese del Törggelen e farla sposare con la birra artigianale - di Maso Alto appunto — i vini cembrani e le specialità trentine in degustazione per un intero pomeriggio. Si parte alle 11 con la visita al birrificio per scoprire i nuovi metodi di produzione per le IGA in barrique e la maturazione in anfora della birra speciale con canapa, quindi alle 13.30 passeggiata guidata nei vigneti delle Colline Avisiane e, infine, alle 15 gran finale tra caldarroste e musica rock. Per maggiori informazioni e iscrizioni alla passeggiata, per cui la prenotazione è obbligatoria, inviare una mail a info@masoalto.com.

Castagne

Il prelibato frutto è protagonista in Val Rendena della Festa d'autunno



Tutti i diritti riservati