

ROTALIANA

Domani si presenta «Teroldego Evolution», nuove generazioni fra social e qualità

Teroldego docg largo ai giovani

MARIANO MARINOLLI

ROTALIANA - «Cantine aperte» di domani, offrirà una vetrina tutta dedicata al Teroldego Rotaliano: sarà presentato, infatti, «Teroldego Evolution», un progetto lanciato dai giovani vignaioli della Piana rotaliana per rafforzare nel mondo l'immagine del principe dei vini trentini. Sono quasi tutti «figli d'arte» che, sfruttando l'esperienza dei loro padri intesa dai loro studi universitari e le specializzazioni in enologia, economia e comunicazione, hanno pensato bene di unire le forze, mettere da parte competitività e spirito di campanile, per valorizzare il Teroldego, simbolo della Rotaliana.

L'idea nacque a Natale del 2016, quando i giovani vignaioli si ritrovarono a cena tutti assieme, lanciando l'idea di una sinergia produttiva e ponendosi, come obiettivo, una promozione del Teroldego attraverso i social web, dove i followers si moltiplicano di giorno in giorno.

Domani, dunque, la presentazione ufficiale con la degustazione dei pregiati vini delle cantine che i nove giovani rappresentano: l'etichetta «Vigilius» della de Vescovi Ulzbach di Mezzocorona, «Otavio, prova di botte» della De Vigili di Mezzolombardo, «Sangue di Drago della Donati di Mezzocorona, «Luigi» della Dorigati di Mezzocorona, «Gran Masetto» della Endrizzi di San Michele/Faedo, «Granato» della Foradori di Mezzolombardo, «Teroldego Riserva» della Gaierhof di Roverè della Luna, «Maso Chini» della Martinelli di Mezzocorona e, infine, «Pini» della Zeni di Grumo.

La vetrina delle nove qualità di Teroldego sarà ospitata alla Cantina Endrizzi, in località Masetto (attigua al ristorante da Silvio) grazie alle disponibilità di Daniele

e Lisa Maria Endrici, figli di Paolo Endrizzi, titolare dell'azienda agricola, i quali, naturalmente, fanno parte di questa associazione che ha eletto come presidente Francesco De Vigili. Daniele e Luisa Maria si occupano della comunicazione di «Teroldego Evolution»: il primo ha 25 anni e si è laureato in economia internazionale vinicola alla Hochschule University della città tedesca di Geisenheim nel febbraio del 2016; ha poi lavorato da Valckenberg, una delle più storiche cantine tedesche, per poi finire in Giappone, affinando la sua esperienza nella catena di vendita dei prodotti di lusso Takashimaya. Ora si occupa di vendite per l'azienda di famiglia.

La sorella Lisa Maria ha 28 anni e si è laureata nel 2012 alla Università di comunicazione e lingue di Milano; successivamente ha frequentato il Master all'Università di Geisenheim e poi si è specializzata a Bordeaux, città francese famosa nel mondo per il suo omonimo vino.

Dal giorno in cui è nata l'idea di «Teroldego Evolution» fino ad oggi, i nove ragazzi hanno costruito meticolosamente le basi della loro associazione che, do-



mani alle 11.30, sarà tenuta a battesimo dal giovane Michele Girelli, uno dei più promettenti sommeliers trentini. La missione di questo progetto? «Far conoscere il Teroldego rotaliano come uno tra i vini autoctoni italiani di maggior prestigio», risponde Daniele Endrici. Ma per sfondare la porta della notorietà, bisognerebbe pensare forse a una docg, denominazione che è sempre stata snobbata dai loro genitori. E dal momento che nessun vino trentino può fregiarsi della docg, ed essendo il Teroldego il principe dei vini trentini, i ragazzi di «Teroldego Evolution» fanno sapere che loro stanno già lavorando nei loro vigneti con una

filosofia docg; infatti, seguono un rigido disciplinare che riduce di un terzo, ed anche più, la quantità della doc (170 quintali per ettaro). «Produciamo, al massimo 60 quintali per ettaro e il nostro disciplinare si divide in tre fasce: Teroldego classico, la Riserva, l'Eccellenza - spiega Daniele Endrici - e abbiamo adottato una politica dei piccoli passi. Dopo un corso con un tutor che ci ha indicato quali strategie adottare, adesso intendiamo proiettare il nostro Teroldego, che si coltiva in una fazzoletto di terra di appena 400 ettari, nel blasone dei vini italiani senza escludere, a medio/lungo termine, di raggiungere il traguardo della docg».



Cembra | Domani da Giovo a Segonzano, prenotazioni oggi

Ancora posti per il Trekking del Dürer

CEMBRA - Si svolge domani con partenza da Giovo e arrivo a Segonzano, il Trekking del Dürer e la buona notizia è che ci sono ancora pochi posti disponibili per chi volesse partecipare. Quindi potete

farvi avanti telefonando telefonando entro mezzogiorno di oggi allo 0461 683110. Il programma prevede domani alle 8 il ritrovo alla Cantina Villa Corniole a Giovo. Il trekking si tiene con qualsiasi tempo.

a cura di