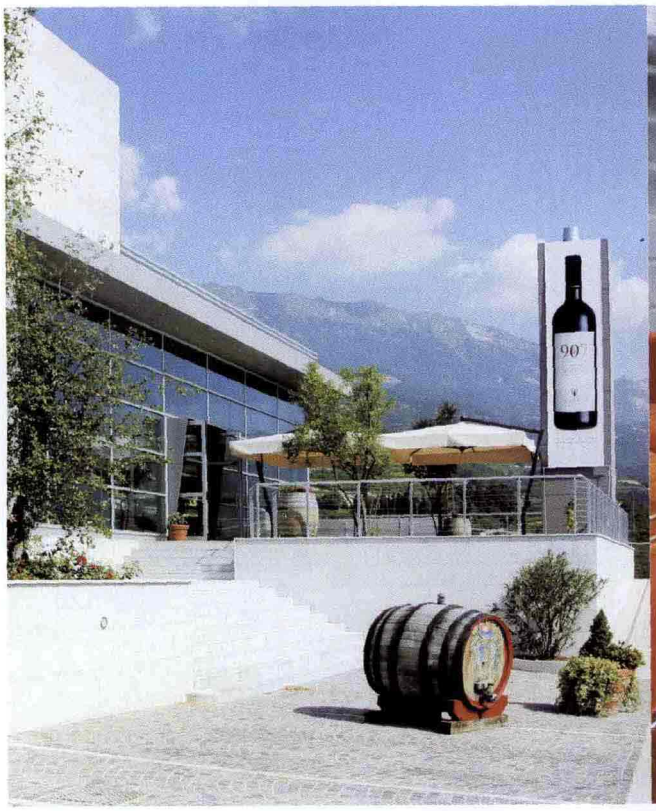
Buona Cucina
Bimestrale
Data 04-2009
Pagina 140/41
Foglio 1 / 2

www.ecostampa.it



di Guido Montaldo

Cantina d'Isera: qualità senza compromessi

Fausto Campostrini, enologo e direttore della Cantina di Isera. «Il vino buono nasce in vigneto - dice -. La qualità non accetta compromessi, per cui con grandi sforzi abbiamo iniziato e in buona parte realizzato, un percorso di riqualificazione della Cantina»

Centodue anni e non sentirli. Era il 1907, il Trentino era ancora annesso all'Impero Asburgico. A Isera, piccolo comune adicente Rovereto (Tr), nasceva la Cantina Sociale per volontà dei viticoltori della zona: 200 soci e una superficie di circa 200 ettari. Si producevano vini buoni, genuini, come il Marzemino, il rosso apprezzato persino da Mozart nel Don Giovanni, ottenuto dalle pregiate uve delle colline basaltiche che circondano Isera.

"Il buon vino nasce in campagna", era ed è ancora il motto dei soci, che hanno attraversato momenti difficili: fu proprio in queste terre infatti, erano gli anni della prima guerra mondiale, che si scrisse una delle pagine più nere e sanguinose della storia d'Italia. L'attività della Cantina, tuttavia, non si è mai fermata costituendo nel tempo un punto di riferimento fondamentale, sia a livello economico che sociale, per gli agricoltori della zona.

Oggi la la Cantina d'Isera conta circa 230 soci che coltivano altrettanti ettari di vigneto. Questo dato indica il livello medio di frazionamento della proprietà contadina del Trentino, che proprio grazie allo strumento cooperativo trova accesso al mercato del vino altrimenti negato per le esigue dimensioni produttive dei singoli, che non hanno massa e capitali

088376
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

sufficienti per accedere alla filiera di trasformazione e ai mercati.

«Dopo più di un secolo, la filosofia è sempre la stessa – spiega Fausto Campostrini, enologo e direttore della Cantina di Isera- il vino buono nasce in vigneto. La qualità non accetta compromessi, per cui con grandi sforzi abbiamo iniziato, e in buona parte realizzato, un percorso di riqualificazione della Cantina, sia in termini di qualità di prodotto che di qualità della filiera del lavoro in tutti i suoi aspetti. Non ultima, anche l'immagine è in divenire, il tutto orientato a ricercare qualità oggettiva, concreta, intrinseca nel marchio Cantina d'Isera, che fonda il proprio core business sulla territorialità delle sue produzioni e, in primis, sul Marzemino d'Isera».

Su questo vitigno la Cantina continua a investire con costanza per migliorare la qualità e l'immagine dei prodotti senza perdere i caratteri originali della varietà.

«Sul Marzemino - precisa Campostrini - la sfida ci porta alla ricerca non solo viticola ma anche enologica con scelte di tecnica enologica sempre molto soft, specifiche per questa varietà e non prese in prestito da altri vitigni».

Per celebrare il centenario Cantina d'Isera ha inaugurato nella sua sede di Via al Ponte 1 un open-space dedicato proprio al Marzemino, che consente di ospitare gli appassionati enoturisti che vogliono degustare questo e gli altri vini del territorio. «"Lo spazio Marzemino" come ci piace chiamarlo - conclude Campostrini - cerca di coniugare il passato con il futuro della Cantina, in un ambiente accogliente, molto luminoso, affacciato sui vigneti, con personale attento alle richieste dei visitatori e curiosi che sono introdotti nel meraviglioso mondo del Marzemino».■

Marzemino in jazz

In occasione della pubblicazione del volume fotografico di Pino Ninfa "In Jazz", edito da Casadeilibri, Cantina d'Isera ha vestito 300 bottiglie del suo Marzemino Superiore d'Isera in maniera del tutto inaspettata e sorprendente: una vera bottiglia d'autore in edizione limitata per puri estimatori dell'arte nelle sue diverse forme espressive. Il "portabandiera" di Cantina d'Isera ha abbandonato infatti il verde storico della sua etichetta per indossare un raffinato "bianco e nero" che celebra una delle immagini più rappresentative del lavoro di Ninfa: "Ombre di musicisti". L'edizione in serie limitata del Marzemino "In Jazz" di Cantina d'Isera è acquistabile online dal sito cantinaisera.it al costo di 12€.

Pinot Grigio Trentino Doc 2007

12% vol – € 7
Conservazione: in annata
Calice: tulipano ampio
Uve: Pinot Grigio
Servizio: 8-10°C

Pinot Grigio

semplice ma piacevole, enologicamente trattato con i guanti. Grazie alla pressatura soffice delle uve e alla vinificazione in "bianco" a temperatura controllata, offre sensazioni complete di gustosità. Complici le giornate calde della Valle dell'Adige con le notti piuttosto fresche, regala ampi profumi, da cui emerge, poco a poco, la florealità bianca accompagnata da note di mela e pera. Non manca anche una goccia di miele ad armonizzare l'acidità con la dolcezza. Al gusto si caratterizza per un buon attacco fresco e vivace per tornare al centro palato pieno su note di pera.

Abbinamenti: risotto alla zucca.

Marzemino d'Isera Trentino Superiore Doc 2006

12,5% vol – € 11
Conservazione: fino a 5 anni
Calice: ballon
Uve: Marzemino d'Isera
Servizio: 16-18°C , da aprire almeno un'ora prima

Cantina d'Isera,

con l'"etichetta verde" identifica una selezione del miglior Marzemino Superiore d'Isera. Prodotto sui terreni basaltici di Isera a più alta vocazione qualitativa, si caratterizza per la longevità della fragranza tipica del vitigno che esprime il meglio di sé per due, tre anni. Dal bel colore rubino, esprime profumi intensi ma delicati, tra cui prevale il sentore di viola mammola. Incedono ampi fruttati, come il ribes e la marasca, che tornano piacevolmente in bocca con un gusto complessivamente pieno, armonico, equilibrato, fine, esaltato dal lungo periodo di affinamento .

Abbinamento: ravioli al cervo.

088376
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.