

eLimarò

Un vino rosso che non t'aspetti. Insolito, nel nome, nella tipologia delle uve che lo generano, ma anche da una meditata – quanto minuziosa – tecnica di cantina. Il nome è legato alle rocce che sovrastano Toblino, forre dolomitiche scavate dall'impeto del torrente Sarca, prima di distendersi per confluire nel lago di Cavedine e poi nel Garda. Le uve sono quelle della varietà ottenuta da Rebo Rigotti, il ricercatore che proprio vicino la nostra cantina ha sperimentato le sue intuizioni vitivinicole. Poi c'è la tecnica di cantina: le uve vengono leggermente fatte appassire su graticci, secondo la consuetudine che i viticoltori locali dedicano alla Nosiola per ottenere il Vino Santo.

Da uve Rebo carezzate dalla brezza che soffia dal Garda nasce quindi eLimarò.

Un vino rosso portentoso. Pregno di carattere, testimone dell'evoluzione enoica dei nostri soci conferenti, delle intuizioni del nostro staff di enologi.

Il colore è quasi imbarazzante da tanto integro, profondo, intenso in ogni purpurea sfumatura, che richiama i grani del melograno maturo. La sua

indole s'avverte immediatamente: ventaglio olfattivo ampio, che si fonde in nuances di frutta macerata in grappa, di confettura di marasche. Sentori in progressione, sempre più intrigante, complesso, evidenziando note di liquirizia, pure di stampo balsamico. Nessun cedimento gustativo, per un bere carezzevole, vellutato, ma decisamente potente nella sua fitta trama tannica. Un finale appagante, in tutto e vino decisamente in grado di sfidare il tempo, per ulteriori piacevolissime evoluzioni gustative.

REBO RIGOTTI - chi era

Diverso, nel nome, a dimostrazione di come la ricerca viticola si fondi proprio sullo studio della biodiversità. Perché Rebo Rigotti, nome decisamente inconsueto, nato in quel di Padergnone nel 1891, è stato un vero precursore della sperimentazione varietale vegetale. Con indagini in ogni settore, dal frumento all'erba medica, pure fagioli, pomodori, radicchio, ma anche meteorologia, senza tralasciare ogni tipo di frutto presente tra le Dolomiti, impegnandosi – senza alcuna tregua – per migliorare la qualità della vite. Talmente dedito a questa sua caparbia vitivinicola di riuscire a creare già negli Anni '30, alcune nuove, determinanti varietà.

Rebo Rigotti comunque ha legato il suo nome ad una varietà ottenuta (stando ai suoi originari appunti) dall'incrocio di Marzemino con Merlot. Incrocio genetico in realtà dovuto all'unione di Teroldego con Merlot.

A questo ricercatore si deve l'importante stesura della Carta viticola trentina e del censimento di tutta una serie di vegetali presenti nella sua amata valle, la Valle dei Laghi. Dove oggi i soci della Cantina Toblino coltivano – oltre al Rebo – altre sue 'invenzioni', come il Goldtraminer, il Sennen e il curioso Gosen.



Hosteria Toblino

La stagione in tavola, con l'autunno nel piatto

Partendo da una serie di pietanze che coniugano prodotti locali con tecniche culinarie rivisitate secondo i canoni della moderna cucina. La nostra Hosteria punta a consolidare la formula - vincente - degli aperitivi del giovedì sera, con l'istrionica godibile partecipazione del nostro 'animatore', lo scatenato gourmet Seba.

Ma adesso la cucina mira a nuove proposte, ancora più coinvolgenti e raffinate. Questo grazie alla collaborazione con Alfredo Chiocchetti, chef con decennali esperienze, tra i primi in Trentino a conquistare l'ambita stella Michelin, che imposta i menu di questo fine 2017. Proposte con variegata insalate e sfiziosi piatti di tradizione, tra canederli ai porri con fonduta di Vezzena e chips di guancia da affiancare a classici minestrone di verdure a km zero, o tagliolini al ginepro con manzo marinato.

Stuzzicanti i secondi. Citazione dovuta per i bocconcini di capriolo con polenta e cavolo cappuccio rosso. E una variante altrettanto golosa: bollito misto in abbinamento a eLimarò.

Poi i dessert, secondo la consuetudine della Valle dei Laghi, con innovativi panettoni e altre sorprese.

Ma all'Hosteria non mancheranno serate a tema. La più curiosa? Tre tipi di patate, diverse, cucinate davanti alla clientela, per dare lustro ad un prodotto decisamente di montagna.

Cene e percorsi sensoriali didattici, sempre in abbinamento ai vini di Cantina Toblino, tra la tradizionale Nosiola ed alcune rare Riserve, pronte ad essere stappate in attesa delle feste natalizie.

Una cucina identitaria, il vino come filo conduttore, con l'appassionato staff deciso a coinvolgere la clientela verso raffinate scoperte gustative, sotto la regia di Franco Zanella, non solo sommelier, ma vera anima di Hosteria e prezioso suggeritore di cose buone.



CANTINA TOBLINO

Via Longa, 1
38076 - Sarche
Madruzzo (TN)

Tel. 0461 564168
Fax 0461 561026
info@toblino.it
www.toblino.it

CANTINA TOBLINO



Sfojàr



Gli ultimi grappoli sono arrivati in cantina negli scampoli solatii di fine settembre. Vendemmia 2017, annata contraddittoria. Con vigneti scampati al gelo primaverile e 'batoste' grandinogene d'inizio settembre. Eventi meteo che hanno drasticamente influito più sulla quantità che qualità delle uve. Fenomeno diffuso, non solo in

Valle dei Laghi.

Andamento altalenante di stagioni che 'chiamano' un preciso, determinante ruolo del viticoltore. Interventi mirati forse ancor prima di curati, al fine di esaltare al massimo i frutti di una stagione che per certi versi è stata impegnativa, nel pieno rispetto della natura, del tempo, dell'identità varietale delle diverse uve.

In questo contesto le giornate lavorative dei nostri tecnici, trascorse a studiare attentamente la diversità dei terreni, delle esposizioni, dei microclimi e dei vitigni, sono state decisive per indicare (suggerire) tecniche agronomiche decisive per gestire al meglio la vitalità delle piante. Condurre il vigneto rispettandone l'andamento naturale, le peculiarità qualitative.





Proprio in anni come questo il lavoro in team, viticoltori e agronomi, in vigneto è la prova più dura da affrontare, la sfida più ambita da vincere ed è solo grazie all'esperienza accumulata dalla nostra squadra che possiamo ritenerci soddisfatti del lavoro svolto e dei vini che ne nasceranno.

Il valore del vino, infatti, dipende dalla qualità dell'uva, di cui la vigna è elemento imprescindibile, al di là delle conoscenze enologiche: è nei confronti della natura che si deve sempre avere la massima dedizione, non solo per realizzare buoni vini, ma anche per lasciare un mondo migliore ai nostri figli. Ecco perché non possiamo commettere errori.

Vendemmia dopo vendemmia, l'esperienza accumulata si tramuta in savoir faire, quel saper fare che ci permette di affrontare anche le annate più impegnative con la consapevolezza che il lavoro, l'esperienza, la conoscenza e la passione possono fare esprimere al meglio i nostri vini.

Osservare, monitorare e sperimentare in vigneto, in mezzo alla natura ci permette di imparare come la storia di un vigneto assomiglia a quella di un uomo: appena nato è esuberante e difficile da "addomesticare", come un bambino che impara a correre ed è difficile far stare fermo, quando ha vent'anni è vigoroso ed inizia ad avere coscienza di sé, quando arriva ai quaranta dà il meglio e, infine, quando la vite raggiunge la maturità produce meno e ha bisogno di più accudimenti, ma sono quei grappoli a esprimere al meglio la personalità e la cultura di quel terroir.

Noi dobbiamo "solamente" accompagnarne il cammino, ogni singola zona ha un vitigno che la rappresenta, che, nei secoli, si è ben adattato a quell'area e può esprimere appieno quel paesaggio. Sta a noi scoprire quali sono le varietà che meglio dimorano nei vari tipi di suolo senza impoverirlo né eroderlo, è nostro compito scegliere le pratiche agronomiche più adeguate, rispettare i vincoli naturalistici, sostenere lo sviluppo di una convivenza virtuosa tra uomo e vigna.

Il vino ha la grande capacità di unire le persone quale generatore di socialità, sempre più globale. Ogni viticoltore nutre, giorno dopo giorno, tra i filari, la passione per il proprio lavoro e non perde mai di vista l'obiettivo di migliorare osservando la natura: la sua fortuna è che ogni sforzo, la determinazione costante, l'entusiasmo sempre vivo sono racchiusi in bottiglia. Quale altra professione permette di condividere i risultati di ciò che si fa con le persone che si amano?



Carlo De Biasi
Direttore Cantina Toblino

VINI E MONTAGNA



In alto, talmente alto che più su non vive. La vite, sulle Dolomiti, è uno dei più importanti indicatori ambientali. Sancisce limiti, scandisce il territorio. Senza tentennamenti. È la pianta che meglio interpreta la fatica dei montanari. Gente che dalla loro vigna hanno sempre ricavato sollievo, non solo economico. Semplice, franco, buono come solo le cose schiette sanno esserlo. Qualcuno ha definito il vino dei montanari una sorta di 'peccato alcolico'.

Di sicuro fare vino in quota non è per tutti. Caparbieta, esperienza e fatica. Tra filari di campi vitati strappati alla montagna, pendii ripidi, talvolta a rischio di equilibrio, ma splendidi crinali dove la vite alligna con grazia, non solo estetica. Colture di montagna che sono contemporaneamente barriere e cerniere, che rifiutano o rilanciano, selezionando secondo natura solo i riscontri di maggior significato. Amenità paesaggistica, caparbieta rurale. Senza soste. Un vigneto collinare non sopporta la meccanizzazione. Solitamente troppo poco esteso – la frammentazione fondiaria è caratteristica portante di tutto il sistema agricolo trentino – e comunque troppo ripido. Forme d'allevamento – la pergola non a

caso identifica la coltura della vite nella zona dolomitica – per sfruttare meglio l'esposizione delle piante al sole, per recuperare ogni minuscolo appezzamento, terreni sorretti da mura di sassi a secco, tra l'azzurro del cielo alpino e quello di tanti specchi d'acqua, torrenti o ruscelli che solcano le vallate. Vigneti arditati. Dove si deve operare ancora con la manualità, gesti e metodi agricoli che ben poco concedono al risparmio: quasi 600 ore l'anno, per accudire un ettaro di simili filari; altro che part-time o impegno saltuario di facile pianificazione. In vigna ci si vive. Quotidianamente, dalla potatura invernale fino al rito della vendemmia. Ogni anno, di anno in anno, apparentemente sempre uguale eppur sicuramente diversa. Lo garantisce la variabilità delle zone vitate, diverse, affascinanti, ognuna con specifiche peculiarità, inconfondibili.

Specialmente se l'unicum è riferito alla Valle dei Laghi, Toblino come sfondo. Inconfondibile in tutto. Come i vini di montagna, i vini delle Dolomiti. Hanno davvero qualcosa di speciale... Che li rendono inimitabili proprio come il lago di Toblino.

