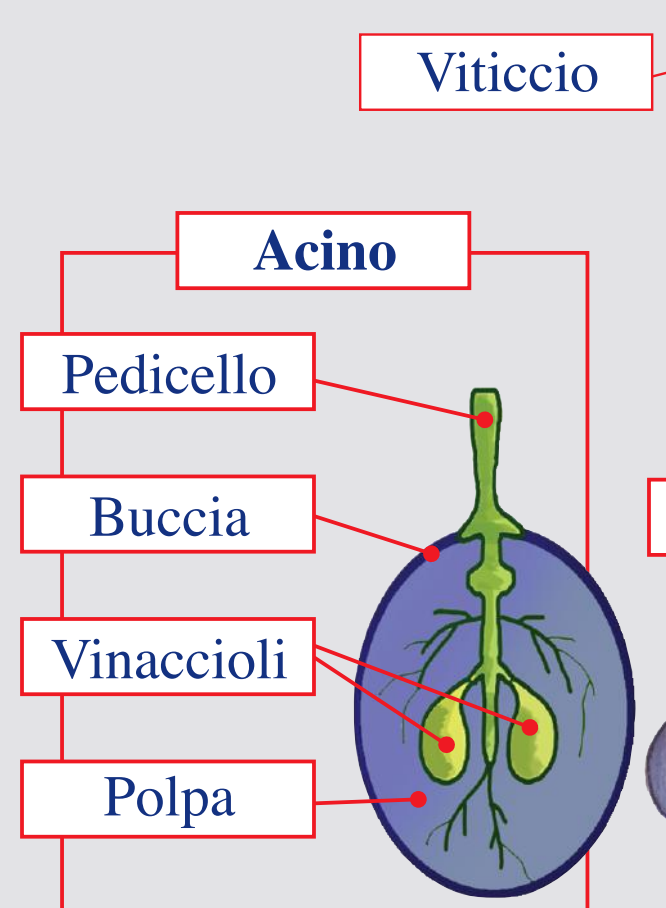


# uva e vino



Il Trentino ha una spiccata vocazione vitivinicola, frutto di un costante lavoro in cui tradizione, esperienza e tecnica si sono fusi per ottenere vini di eccellente qualità.

## Il grappolo d'uva e l'acino



Il grappolo d'uva è formato da un insieme di bacche raggruppate (acini), che maturano verso settembre.

Quando i grappoli sono maturi vengono raccolti (**vendemmia**) e portati nelle cantine, dove sono schiacciati (**pigiatura**). Il succo ricavato (**mosto**) si lascia poi a **fermentare** in appositi contenitori. La fermentazione avviene ad opera dei **lieviti** che, per svilupparsi, utilizzano lo zucchero del mosto trasformandolo in **vino** dopo una settimana circa.

Alcuni vini si consumano nell'arco di un anno, altri vini si possono invecchiare da 2 a 6 anni, in casi eccezionali anche per qualche decennio.

## Bianchi e Rossi

I principali **vitigni** della provincia di Trento:

**Bianchi:** Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Müller Thurgau, Nosiola, Moscato giallo, Sauvignon, Riesling, Traminer aromatico.

**Rossi:** Schiava, Merlot, Teroldego, Cabernet, Marzemino, Pinot Nero, Lagrein, Rebo, Moscato rosa, Gropello.

Gran parte dei vitigni prodotti in Trentino è valorizzata dalle seguenti denominazioni di origine: D.O.C. Trentino - Trentino Superiore, D.O.C. Trento, D.O.C. Teroldego Rotaliano, D.O.C. Valdadige, D.O.C. Valdadige Terradeiforti, D.O.C. Casteller, D.O.C. Lago di Caldaro, I.G.T. Vigneti delle Dolomiti, I.G.T. Vallagarina, I.G.T. delle Venezie.

## Zonazione - ad ogni zona il suo vitigno

In Trentino sono coltivate diverse varietà di vite in virtù della particolare conformazione del territorio: esposizione al sole, tipo di terreno e pendenza cambiano molto frequentemente, determinando climi e ambienti diversi. Per questa ragione si conducono da anni ricerche e studi che valorizzano la "**vocazione di ogni ambiente**".

Il presupposto di tali studi, ormai ampiamente verificato, è che **ogni varietà di vite si adatta e si esprime meglio in una specifica zona.**

è una produzione vitivinicola che si lega al proprio territorio in modo particolare, unico, armonico e, di conseguenza, mantiene altissima la **qualità** dei vini. Dal 2012 è possibile produrre ed etichettare il vino come **biologico** a seguito dell'entrata in vigore di specifica normativa europea Reg. CE 203/12.

## Enologia

L'esperto della vinificazione è l'**enologo**, che conosce il vino dall'A alla Z, cioè in tutto il percorso vigneto-bottiglia. Nella Provincia di Trento a questo proposito esiste una scuola prestigiosa e dalle origini antiche, l'**Istituto Agrario di San Michele all'Adige**, che si occupa in particolare di viticoltura e vini. Oltre alla didattica si conducono programmi di ricerca e sperimentazione, direttamente nel complesso dell'azienda agricola dell'Istituto.

## Un pò di storia

Già 6.000 anni fa sumeri ed egiziani producevano vino, ma i primi veri viticoltori sono stati i greci. Facevano un vino denso, imbevibile allo stato puro. I greci sostenevano che il livello di civiltà di un popolo si misura con l'arte di tagliare tale vino con l'acqua. I romani successivamente diffusero la coltivazione dei vigneti in tutta l'Europa, compresa qualche zona del Trentino. Durante i secoli bui delle invasioni barbariche i vigneti, come altre coltivazioni, sopravvissero soprattutto grazie all'opera dei monaci. L'attuale Istituto Agrario di San Michele nel dodicesimo secolo era un convento, e tale è rimasto fino al 1807. I frati erano, tra l'altro, bravi vitivinicoltori, una vocazione che si è felicemente tramandata nel tempo.

