

Un Montanaro di Gran Classe

Il müller thurgau, vitigno a bacca bianca tra i più conosciuti e apprezzati nel mondo, ha una data di nascita ben precisa, il 1882. La diffusione in Italia, e soprattutto in Trentino Alto Adige, ancora oggi la regione eletta del vitigno, prende invece il via nel 1939. Il padre “umano” del vitigno ha ovviamente un nome, il professor Hermann Müller, un ricercatore svizzero del Cantone di Turgovia, in tedesco Thurgau. Questo per chiarire l'origine del nome del vitigno. *Herr professor* credè il nuovo vitigno per mezzo dell'impollinazione floreale, ovvero mettendo a contatto il polline di un vitigno “padre” con il fiore di un vitigno “madre”. I genito-

Il müller thurgau, “inventato” 127 anni fa da un ricercatore svizzero, è coltivato con grande capacità in Trentino Alto Adige e trasformato in un vino bianco eccellente, facile da bere

ri vegetali prescelti furono il riesling renano e il sylvaner, entrambi, allora, già molto usati e quindi con caratteristiche ben individuate. In certi posti, in Svizzera e in Austria, usano ancora il sinonimo *rivaner*, ottenuto dalla contrazione dei due nomi. Però... Padre certo, madre un po' meno. Nel senso che alcuni anni fa, grazie a stru-

menti e metodi di ricerca decisamente più perfezionati rispetto al periodo dell'invenzione del vitigno, alcuni ricercatori hanno stabilito che il secondo vitigno non era sylvaner ma chasselas, molto diffuso a fine 800 sul lago di Costanza, non lontano da casa Müller. A complicare le cose ci si sono poi messi altri studiosi

austriaci di genetica. Niente chasselas, secondo loro, piuttosto gutedel, vitigno raro d'origini orientali. Ma non basta, autorevoli esperti indicano, quale progenitrice, il vitigno francese madeleine royal. Se andate a cercare anche adesso documentazione in giro si trovano attestate tutte le soluzioni. Vai a sapere. Certo, allora non c'erano gli strumenti d'oggi, e il professor Müller, prima di mettere il timbro finale sulla sua ricerca, passò anni a sperimentare e a provare e a buttar via per poi ricominciare. Facile che per strada qualche mescolanza, persino casuale, sia stata possibile. Fatto sta che al nuovo vitigno molti si interessarono in fretta. Forse



Nella bella Val di Cembra, poco a nord di Trento, oltre 300 ettari di vigneti sono riservati al müller thurgau.

perché erano gli anni della distruttiva fillossera, i vigneti andavano in rovina e non s'era ancora trovato rimedio. Insomma, un vitigno nuovo, fresco, nel senso di non contaminato con caratteristiche di resistenza e adattabilità, avrebbe potuto fare la sua bella parte, dare una sferzata al morale dei vignaioli e alla rinascita produttiva. Per motivi linguistici, di studi, di spirito sperimentale, di vicinanza geografica, il professor Müller aveva buone frequentazioni e amicizie con quella che oggi è la Fondazione Edmund Mach, ovvero l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, poco a nord di Trento, fondato nel 1874. Gli scambi di informazioni, suggerimenti e tecniche

sperimentali fu assiduo e per questo, oltre che per le caratteristiche ambientali del territorio che si sono dimostrate ideali per il giovane vitigno, il Trentino divenne subito, e rimane, la terra d'elezione di quest'uva dai grappoli verde-oro. Oggi nella sola provincia di Trento si coltivano circa 70mila quintali di müller thurgau, la maggior concentrazione territoriale a livello nazionale. Per quanto sia presente in diverse aree del Trentino - nelle zone più alte della Val Lagarina, sull'altopiano di Brentonico, nella valle dei laghi, sui dossi di Faedo - il posto dove il vitigno ha trovato l'accoglienza perfetta, ormai una settantina di anni fa, è la Val di Cembra. Incisa dal fiume

Avisio, che dà nome all'abitato di Lavis, la valle mette in collegamento Trento e le sue borgate intorno con le aree dolomitiche. Partendo in auto dalle rive dell'Adige, si sale con una bella strada panoramica in un clima e tra una flora mediterranea e dopo un'oretta di curve e controcurve si arriva all'imbocco della Val di Fiemme, tra abetaie, laghetti, segherie. Salendo, il tragitto è costeggiato, soprattutto sul lato sinistro della valle, dai filari del müller thurgau, 300 ettari o poco più. Filari che s'inerpicano fino a 700 metri, a sfiorare le rocce. Oppure che si affacciano su terrazze aeree protese nel vuoto come prue di navi. O lungo dossi tondeggianti che sembrereb-

Il grappolo è lungo e gli acini non sono molto compressi tra loro. All'assaggio l'uva è gustosa e ricca di zuccheri.



bero intenzionati a rotolare a valle se non fossero tratti- nuti da terrazzamenti che i contadini tenaci assemblano pietra su pietra. O sarebbe meglio scrivere porfido su porfido, proprio perché è quest'ultimo minerale, sotto forma di rocce rossastre, a far da pavimento per tutta la valle alle zolle in cui si infiltrano le radici delle vigne. Il porfido e l'uva bianca. Oro rosso e oro bianco. Così vengono chiamati nella valle. Del primo si vedono, concentrate nella parte bassa della valle, le grandi cave, con 1.500 addetti. Del secondo gli allineati filari, che rimettono ordine al paesaggio, lo ridisegnano, lo ammorbidiscono, cercano persino di riparare le ferite lasciate dalle ruspe sui fianchi ripidi delle montagne.

L'importanza del terreno

È il porfido, ancora compatto o triturato nel tempo dall'uomo e dagli elementi naturali, a dare mineralità e sapidità alle uve e quindi al vino. A questo si uniscono la posizione di vigneti, che stanno sia in fondo valle, quasi affacciati sulla gola in cui

Scelti per voi

Trentino Doc Müller Thurgau "Castel Firmian" 2008 Mezzacorona
Via del Teroldego 1
38016 Mezzacorona (Tn)
tel. 0461.616399
fax 0461.605695
www.mezzacorona.it
7 euro

Paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Profumi di frutta esotica, di salvia, di foglie di pomodoro. In bocca è fresco, sapido, minerale, con un buon gusto finale di frutta.



Trentino Doc Müller Thurgau "Bottega Vinai" 2008 Cavit
Via del Ponte di Ravina 31
38040 Trento (Tn)
tel. 0461.381711
fax 0461.912700
www.cavit.it
7,20 euro

Paglierino scarico con riflessi verdi. Profumi di media intensità, con note di salvia, pesca e thè. In bocca ottima la tonalità acida, quindi la freschezza. Molto sapido e persistente.



Alto Adige Doc Müller Thurgau 2007 Hofkellerei
Via Josef Von Zallinger 10
39040 Termeno sulla Strada del Vino (Bz)
tel. 0471.860215
fax 0471.860869
www.hofkellerei.it
9,50 euro

Paglierino dai bei riflessi dorati. Profumi che ricordano le erbe aromatiche e la frutta bianca. Quest'ultima si avverte anche al gusto, fresco ed elegante.



scorre l'Avisio, sia inerpicati fin sotto le rocce più alte, quelle che fanno da confine con il cielo. E la posizione, si sa, è importante, perché le vigne si trovano illuminate dai raggi del sole in modo e in tempi diversi e anche le temperature, specie quelle

tra il giorno e la notte, hanno variazioni ed effetti non da poco. Il tutto insomma caratterizza le uve, elargisce loro sostanza, carattere, elementi che poi si ritrovano nei profumi e nel gusto. Certo, poi ci vuole la fatica dell'uomo, che qui non è certo lesinata, la

sua conoscenza, la sua applicazione in una cantina, ben strutturata, anche se piccola. Ma di tutto questo in Trentino non fanno certo difetto, anzi, il Müller Thurgau di questa regione vitivinicola ne è testimonianza. Venduto, apprezzato, richiesto dal mer-

Scelti per voi

Trentino Doc Müller Thurgau 2008 Endrizzi
Località Masetto 2
38010 San Michele all'Adige (Tn)
tel. 0461.650129
fax 0461.650043
www.endrizzi.it
10 euro

Paglierino intenso con riflessi verdognoli. Profumi freschi di erbe e salvia, con note di ananas e banana. In bocca evidenti toni minerali, freschezza e una lunga persistenza finale.



Trentino Doc Müller Thurgau "Simboli" 2008 La-Vis
Via Carmine, 7
38015 Lavis (Tn)
tel. 0461.440111
fax 0461.440244
www.la-vis.com
10 euro

Paglierino intenso dai riflessi dorati. Profumi fruttati che ben ricordano la mela e la pesca. In bocca è fresco, dotato di acidità con note di mandorla e frutta, specie di pera.



Alto Adige Doc Müller Thurgau 2008 Cantina Produttori Terlano
Silberleiten 7
39018 Terlano (Bz)
tel. 0471.257135
fax 0471.256224
www.kellerei-terlan.com
10 euro

Paglierino brillante con riflessi verdi. Aromi che ricordano il frutto della passione, l'ananas e il pompelmo. In bocca è fresco, sapido e decisamente persistente.



Alto Adige Doc Müller Thurgau 2008 Alois Lageder
Vicolo dei conti 9
Tor Lowengang
39040 Magrè sulla Strada del Vino (Bz)
tel. 0471.809500
www.aloislageder.eu
10,30 euro

Paglierino intenso con sfumature verdognole. Profumi che fanno ricordare le note erbacee e gli agrumi. In bocca ha una buona nota acida, è fresco e persistente.





cato interno e anche da quello internazionale. All'estero, sia nei Paesi a noi vicini, sia nelle lontane lande australiane, sud americane o sud africane, il vitigno ha trovato nel tempo ampia diffusione e attenzione, ma il risultato finale non è quasi mai all'al-

• ***Il müller thurgau è nato
incrociando il polline e
il fiore di due vitigni diversi***
•••••

Alcune aziende della Val di Cembra, sono rinate grazie alla coltivazione del müller thurgau.

tezza qualitativa del Müller Thurgau prodotto lungo le valli dell'Avisio, dell'Adige e dell'Isarco, fiume che scende alla destra di Bolzano e poi va a confluire nell'Adige. Perché non bisogna dimenticare che il Müller Thurgau ha avuto buona accoglienza e attenzione anche nella parte più a nord della regione, che è unica sotto l'aspetto geopolitico ma con tradizioni vitivinicole differenti. Secondo dove cresce l'uva, considerando la mano del viticoltore, in base agli intenti del produttore, il vino, alla base leggero, asciutto, profumato senza eccessi, sostenuto nell'acidità, persistente, presenta sfumature diverse. Ecco perché la selezione dei nostri esperti non è stata facile. La lista dei vini "scelti per voi" avrebbe potuto, dovuto, essere più sostanziosa, ma lo spazio a disposizione deve avere necessariamente un limite. Perciò andate in Trentino Alto Adige. Il professor Müller ha lasciato, in cantine enoteche e ristoranti, tracce indelebili. 

**Alto Adige Doc Valle Isarco
Müller Thurgau 2008
Abbazia di Novacella**
Via Abbazia 1
39040 Varna (Bz)
tel. 0472.836189
fax 0472.837305
www.abbazianovacella.it
11,20 euro

Giallo intenso e brillante con sfumature verdognole. Profumi intensi che richiamano ananas e banana e pure la frutta secca. In bocca sapido, con buona acidità.



**Vigneti delle Dolomiti Igt
Müller Thurgau
"Palai" 2008
Pojer & Sandri**
Via Molini 4
38010 Faedo (Tn)
tel. 0461.650342
fax 0461.651100
www.pojeresandri.it
13 euro

Paglierino mediamente intenso con riflessi verdognoli. Profumi decisi di erbe fresche, di pesca e di ananas. In bocca grande freschezza, buona sapidità e finale fruttato.



**Alto Adige Doc
Müller Thurgau 2008
Laimburg**
Laimburg n. 6
39040 Posta Ora -
Vadena (Bz)
tel. 0471.969700
fax 0471.969099
www.laimburg.bz.it
14 euro

Paglierino intenso con riflessi dorati e luminosi. Note aromatiche ed eleganti di fiori bianchi, rosmarino e salvia. Gusto fine, che richiama le erbe aromatiche e l'albicocca.

