

Selezioni montane di Müller Thurgau, Pinot Nero, Riesling e Traminer... I "PERCORSI D'ALTURA" La Vis

La vocazione del territorio trentino all'allevamento della vite ha permesso a Cantina La Vis, che qui controlla oltre 1.400 ettari, di avviare e sviluppare progetti vitivinicoli all'avanguardia, consentendole di ritagliarsi un ruolo di prestigio tra i produttori italiani. La "zonazione", l'uso di moderne tecnologie (alcune brevettate dall'azienda), in aggiunta alla tradizione millenaria e all'esperienza vitivinicola dei soci, sono alla base della proposta di vini diventata garanzia per il consumatore (in termini qualitativi e di filiera controllata), che può così conoscere, con ogni bottiglia, un "pezzo di territorio" da gustare e scoprire.

La scelta di La Vis di rafforzare la propria presenza in grande distribuzione non poteva non partire quindi dal territorio: scelta diventata poi *strategia* e quindi *sistema*, che governa la filosofia produttiva dell'azienda. La Vis lo ha fatto in chiave assolutamente originale e innovativa, proponendo "Per-

corsi d'Altura", cuvèe che legano le selezioni di diversi vigneti, in chiave varietale. "Sono - spiega Corrado Aldrighetti, responsabile del Servizio Tecnico Viticolo della Cantina - l'eccellenza nelle diverse aree di riferimento. Per i vitigni trentini più rappresentativi abbiamo selezionato i vigneti e costruito autentici itinerari, che esaltano le diverse anime e caratteristiche di quel vino. Oltre il 70% dei nostri vigneti si sviluppa in collina o in montagna: non è stato difficile legare questi apprezzamenti a un progetto comune 'in altura', che non poteva che vedere come protagoniste le varietà bianche". Si tratta di sette prodotti, di cui sei varietà a bacca bianca con un immancabile Pinot Nero. Francesco Polastri, responsabile enologico dell'azienda, ce ne commenta alcuni.

Müller Thurgau: è il vi-

no di montagna per eccellenza che in questi territori ha trovato la massima espressione. Ricavato da vigneti posti al limite altimetrico per l'allevamento della vite, ripropone la sintesi estrema di freschezza e mineralità con la giusta vena di acidità che rendono questo vitigno intrigante e di facile beva.

Pinot Nero: allevato in alta collina, è ottenuto in terreni esposti e in grado di donare complessità e longevità molto apprezzate in questo vitigno. La scelta eno-



logica compiuta è quella di permettere al frutto e alla sua freschezza di esprimersi nella sua interezza. Sensazioni riconoscibili anche al naso, cui si aggiunge una gradevole lunghezza al palato.

Meritano poi alcuni cenni **Traminer e Riesling**, varietà aromatiche tra le più conosciute che al naso e in bocca esprimono una complessità di profumi che conquista. Mentre il primo è ottenuto ad altitudini relativamente basse con acidità anch'esse contenute, il secondo predilige l'altitudine con importanti valori di acidità. Vitigni estremamente diversi che però spesso hanno estimatori comuni. Con un'attenta vinificazione in iper-riduzione (tecnologia anche questa all'avanguardia), la forza del frutto con la sua ricca gamma di profumi giunge integra sulla tavola del consumatore.

ETHICA
ESSENZA DEL VINO

Ethica-Gruppo La-Vis
www.ethica.biz