

Enologia Concorso con 48 varietà. Previsti eventi e degustazioni

Naturno, giornate Riesling

Dipoli: vino doc da tutelare

BOLZANO — Naturno accoglie il ritorno della festa del Riesling, la regina dell'uva bianca. A partire dallo scorso sabato, e fino al 16 novembre, il piccolo comune venostano ospita la nona edizione delle «Giornate del Riesling Alto Adige», un insieme di conferenze, visite alle cantine, cene a tema e degustazioni di questo particolare bianco, presente in Alto Adige da oltre 140 anni, ma tornato ai vertici per qualità e quantità negli ultimi 15 anni, quando sono stati raggiunti i 62 ettari di superficie coltivata.

Evento clou, il «Concorso nazionale del Riesling», giunto all'ottava edizione, in programma per giovedì 24 ottobre. In gara, quest'anno, 48 varietà di Riesling di 47 aziende, 25 provenienti dal territorio altoatesino, le altre 23 dal resto d'Italia. Una giuria di 27 esperti tra sommelier ed enologi (alcuni anche stranieri), capitanati da Norbert Dibiasi, avrà il compito, per la mattina del 24 ottobre, di dare un punteggio ai vini in gara, attraverso una prima degustazione. I Riesling con il punteggio più alto, saranno poi degustati nuovamente nel pomeriggio, così da premiare, infine, i 3 vincitori del podio. Le «Giornate del Riesling Alto Adige» sono state presentate ieri alla Camera di commercio. Al tavolo, Monika

Unterthurner, presidente del Comitato organizzatore e Peter Dipoli, esperto vignaiolo e imprenditore altoatesino, nonché ideatore della festa del Riesling a Naturno. «Durante ottobre e novembre — commenta Monika Unterthurner — qui a Naturno tutto, o quasi tutto, gira intorno al Riesling. La città si anima completamente. Questa pregiata uva bianca è una delle più affascinanti varietà del mondo, avendo la peculiarità di esprimersi in modo diverso in base alla zona di coltivazione, ottima per la val Venosta, soprattutto a Naturno».

Il vero successo, secondo Peter Dipoli, è essere riusciti a coinvolgere molte cantine al di fuori dell'Alto Adige. «È un evento nazionale — spiega — non avrebbe senso gareggiare fra soli vini altoatesini. Spero solo che, come è accaduto per il Traminer ed il Lagrein ora venduti a 5 euro al supermercato, la Doc non dia il permesso di spostare la zona di coltivazione per soddisfare la richiesta di mercato».

Federico Mele

© RIPRODUZIONE RISERVATA

