

28 Maggio 2020

Gewürztraminer Trentino Doc, l'intenso bianco dell'Alto Adige

Vino elegante e aromatico dal bouquet inaspettato e persistente. Nasce da un vitigno con grande carattere che si lega a territori e tradizioni da scoprire



Trentino Alto Adige

Il **Gewürztraminer Trentino Doc** è un vino secco e profumato, con note che ricordano la frutta matura. Il **bouquet intenso**, ricco di sfumature e aromi, racconta del suo vitigno dal grande carattere e dalla forte personalità. Il Gewürztraminer, conosciuto anche come Traminer aromatico, è infatti un **vitigno** connotato da profumi tipici, che si ritrovano poi nel vino nato dalle sue uve. Come riporta l'Adigetto [1], è probabile che la sua peculiarità derivi da una mutazione genetica spontanea del vitigno Traminer a bacca gialla, diffuso nella regione francese dello Jura, e dalle uve molto simili al Savagnin.

Le origini del Traminer aromatico vanno ricercate nella **provincia di Bolzano**, che ancora oggi rappresenta il territorio più vocato per la sua coltivazione, anche se si ottengono ottimi risultati in altre zone della regione. Si tratta infatti di un vitigno che ama i **climi freddi e ventilati**, ma con esposizioni ben soleggiate. Questo permette una maturazione lenta dell'uva, con lo sviluppo di aromi intensi e la presenza di una buona componente acida. Per facilitare questo processo, in Alto Adige è di norma coltivato con il tradizionale **sistema della pergola** che protegge i grappoli dal calore durante il giorno.

Da questa antica arte si ottiene un vino giallo paglierino brillante dal **bouquet aromatico**, particolarmente **variegato e persistente**. Il Gewürztraminer Trentino Doc si distingue infatti per i profumi seducenti e l'indubbia eleganza. I profumi spaziano dalla frutta esotica a quella rosa, passando per spezie ed agrumi, con un deciso tocco di fiori d'arancio, anice e chiodi di garofano. Il perfetto **equilibrio** tra acidità, sapidità e parti morbide si ritrova quindi nel gusto che lo rende un vino dal carattere unico, amato anche dai palati più esigenti. La combinazione è infine valorizzata dall'elevato tocco alcolico che si ritrova fra i tratti distintivi di questo bianco secco.

Le peculiarità così ricercate del Gewürztraminer Trentino Doc ne rendono poco consueti anche gli **abbinamenti**. L'ideale è accostarlo ad asparagi, crostacei, primi piatti e formaggi erborinati, ma anche salmone affumicato e foie gras. Interessante, inoltre, è la sua capacità di esaltare **piatti speziati**, compresi quelli legati alla cucina asiatica e indiana, come il pollo al tandori o le verdure saltate. Il Gewürztraminer Trentino Doc è inoltre un bianco che sa farsi apprezzare anche come fresco aperitivo o vino da meditazione.

Potrebbe interessarti anche

Canederli e Spatzle: Trentino da spadellare [2]

Carne salada del Trentino un piatto completo attento alla bilancia [3]

Esplorare il Trentino raccogliendo piccoli frutti. Foto [4]

Links

[1] <https://www.ladigetto.it/sapori/vini-vicini-al-trentino/80468-piccola-guida-al-vino-gewurztraminer-o-traminer-aromatico.html>

[2] <http://territori.coop.it/video/canederli-e-spatzle-trentino-da-spadellare>

[3] <http://territori.coop.it/territori/carne-salada-del-trentino-un-piatto-completo-attento-alla-bilancia>

[4] <http://territori.coop.it/foto/esplorare-il-trentino-raccogliendo-piccoli-frutti-foto>