



## Vino in alta montagna: Simposio Top Wine 2950

Scritto da [Fiamma](#) • Martedì, 13 ottobre 2009 • In: [Trentino Alto Adige](#) • [Commenti \(0\)](#)



Gli esperti del settore sostengono che **degustare i vini in quota permette di percepire una maggiore intensità di profumi e di sapori**. Come dire che il vino bevuto in alta montagna è più buono. Per verificare questa teoria con i propri occhi, o meglio con le proprie papille gustative, non resta che raggiungere, **sabato 17 ottobre, il rifugio Maria del Sass Pordoi, ovvero la Terrazza delle Dolomiti**.

Qui si terrà, come di consueto, il **simposio Top Wine**, con i vini, in abbinamento ai **migliori prodotti della terra trentina**, ancora una volta protagonisti. Si tratta dell'undicesima con l'appuntamento enogastronomico tra i più originali organizzati in Italia ma anche nel mondo, capace di unire la bellezza dello scenario dolomitico ad una frizzante **giornata di degustazioni**. La manifestazione nasce dalla **sinergia tra la Società Incremento Turistico di Canazei, i Sommelier di Fiemme e Fassa e l'Associazione Vignaioli del Trentino**.

Come ogni anno, Top Wine ospita oltre venti piccoli produttori che, nei 400 metri quadrati del **Rifugio Maria**, espongono i propri prodotti di alta qualità. Si tratta di un'occasione unica per tuffarsi nel mondo del vino, per conoscere ed apprezzare le **realità vitivinicole** del Trentino, al cospetto delle Dolomiti.

Tra bollicine, **vini** bianchi, rossi e dolci trovano spazio anche i **sapori locali**, a sottolineare il legame con il territorio, come il Martin Speck, il **formaggio** del Caseificio Sociale di Campitello di Fassa e il **pane** della tradizione ladina del Panificio Boninsegna di Moena.

Continua inoltre l'iniziativa "**Top Wine&Art**", che sancisce la solida collaborazione fra Top Wine 2.950 e gli **artisti della Val di Fassa**. In occasione del Simposio sarà allestita una **piccola galleria d'arte con l'esposizione di opere, pitture, sculture realizzate da giovani artisti fassani**.

L'ingresso alla manifestazione è fissato in 18 euro e comprende il biglietto di andata e ritorno in funivia, la degustazione ed il bicchiere personalizzato Top Wine 2009 - XI Edizione.  
Non è richiesta la prenotazione.

Link: [www.canazei.org](http://www.canazei.org)

Via: [www.intrentino.to](http://www.intrentino.to)



## Vinovagando: speciale 11° edizione Top wine del Sass Pordoi

Ott 15



Andiamo in montagna..... alcuni dei produttori del Trentino si ritroveranno infatti sabato 17 ottobre 2009 a Canazei per uno dei momenti enologici più interessanti dell'autunno Trentino: la 11<sup>a</sup> edizione del Top Wine del Sass Pordoi. In degustazione ad alta quota (3000 metri) alcuni dei migliori vini delle cantine che aderiscono all'iniziativa. Noi di "Avvinando" saremo presenti e nei giorni seguenti ve ne renderemo conto. Come ogni anno, il Top Wine ospita oltre 20 piccoli produttori che, nei 400 metri quadrati del Rifugio Maria espongono i loro prodotti di alta qualità. Un'occasione unica per tuffarsi nel mondo del vino, per conoscere ed apprezzare le realtà vitivinicole del Trentino, al cospetto delle Dolomiti. Tra bollicine, vini bianchi, rossi e dolci trovano spazio anche i sapori locali, a sottolineare il legame con il territorio, come il Martin Speck, i formaggi nostrani e il pane della tradizione ladina. Continua inoltre l'iniziativa "Top Wine&Art", la collaborazione fra Top Wine 2.950 e gli artisti della Val di Fassa. In occasione del Simposio sarà allestita una piccola galleria d'arte con l'esposizione di opere, pitture, sculture realizzate da giovani artisti fassani. L'ingresso alla manifestazione è di 19,00 € e comprende il biglietto di andata e ritorno in funivia, la degustazione ed il bicchiere personalizzato Top Wine 2009 - XI Edizione. Non è richiesta la prenotazione.

Tags: [Associazione Vignaioli del Trentino](#), [Sass Pordoi](#), [Simposio 2950](#)

Pubblicato Giovedì 15 Ottobre nella categoria [Degustazioni](#).



## Top Wine 2950: come cambia il vino bevuto in alta montagna

Ott 21



Lo scorso weekend siamo stati a Trento dove abbiamo partecipato ad una degustazione di vini locali organizzata dall'Associazione Vignaioli del Trentino, Il **Top Wine 2950**. Non è stata una degustazione come le altre, infatti, l'intento degli organizzatori era di poter far comprendere e valutare come e se uno stesso vino può essere diverso o mutare se degustato in particolari condizioni. Per fare questo "esperimento", la degustazione è stata fatta svolgere in due momenti diversi: In serata ci sono stati proposti una vasta serie di vini (ben 31!!!), che abbiamo assaggiato in una situazione per così dire normale (la sede della prima degustazione era in un bellissimo palazzo storico in pieno centro città) ed il mattino dopo ci hanno portato al rifugio Maria in cima al Sass Pordoi a ben 2950 metri di altitudine!! dove abbiamo riassaggiato gli stessi vini della sera precedente. L'esperimento si è rivelato molto interessante oltre ogni aspettativa, molti di essi degustati in queste due occasioni così diverse fra loro sono risultati completamente diversi, alcuni in senso positivo altri in senso negativo. Possiamo tranquillamente dire, alla luce di questa esperienza che pregi e difetti a determinate altitudini si amplificano in maniera sostanziale o regalando sensazioni e profumi davvero esplosivi, oppure esaltando ancor di più caratteristiche poco piacevoli, per fare un esempio del primo caso: i vini aromatici (mueller thurgau, riesling e traminer), al naso sono risultati davvero incredibili facendo deflagare le note di mela golden e di fruttato di questi vini mentre dovendo fare anche un esempio per il secondo caso non abbiamo potuto fare a meno di notare come la nota tendente all'amaro, tipica del vino marzemino, in alcuni casi sia risultata davvero eccessiva facendo risultare poco piacevole il vino. I prodotti selezionati, tutti comunque di altissimo livello sono stati suddivisi in quattro categorie: spumanti, bianchi, rossi e vini dolci e per ognuna di queste fasce ci permettiamo, qui di seguito, di segnalarvi, quelli che per noi sono risultati più gradevoli se non addirittura emozionanti.

Per la prima tipologia la nostra preferenza è andata al "**Trento Doc Maso Nero**" 1995 di **Roberto Zeni** che ci ha colpito per la sua suadanza e piacevolezza. Ci sentiamo di fare una segnalazione anche per il "**Trento Doc Riserva 2003**" dell'azienda **Maso Martis**.

Per i vini bianchi ci sentiamo di darvi non una ma bensì tre consigli per i vostri assaggi. La prima è per il **“Riesling 2004” di Maso Bergamini**, vino che ci ha ricordato, senza per nulla sfigurare, per i suoi profumi e la sua persistenza i più blasonati e rinomati riesling alsaziani. La seconda è per il famoso **“Villa Margon 2007 di Lunelli**, già vincitore dei tre bicchieri dati dalla guida del Gambero Rosso, questo è un vino ottenuto da una selezione di quattro uve. La terza va al **“Gewurztraminer Razer 2008” di Arcangelo Sandri**, per il motivi che dicevamo prima, esplosione di profumi, grande freschezza e fragranza.

La categoria dei vini rossi vede sul nostro podio il **“Groppello El Zeremia 2004” di Augusto Zandra**, questo vino è stata una autentica rivelazione esprimendo grande struttura e corpo e risultando davvero di grande piacevolezza, altra segnalazione va data sicuramente al **“Marzemino Pojema 2007” di Eugenio Rosi**, vino che avevamo già trattato nei mesi scorsi su questa rubrica ma che non potevamo non citare per la sua grande morbidezza e piacevolezza di beva. Altra indicazione è per il **“Pinot Nero 2005” di Vallarom**, che in altura si è rivelato per la sua bella struttura. Per la stessa categoria ci sentiamo di citarvi anche il **“Teroldego Rotaliano Dannato 2007” di Redondel** ed il taglio bordolese **“Bastie Alte 2001 dell’azienda Maso Bastie**.

La tipologia dei vini dolci vede una unica ma importante segnalazione ed è quella per il **“Merlino 07/2003 di Pojer e Sandri**, vino fortificato ottenuto aggiungendo del brandy al vino mosto che può regalare bellissime sensazioni a fine pasto o per un cicchetto in tarda serata.

Tags: [Associazione Vignaioli del Trentino](#), [Sass Pordoi](#), [Top wine 2950](#), [Trento](#)

Publicato Mercoledì 21 Ottobre nella categoria [Degustazioni](#), [Vinovagando](#).

28/10/2009

### Top Wine 2950: assaggi....vertiginosi al Sass Pordoi



Non capita tutti i giorni di avere la possibilità di assaggiare vini oltre le nuvole...a quasi 3000 metri d'altezza.

L'occasione mi è stata offerta dall'Associazione Vignaioli del Trentino che sabato 17 ottobre ha invitato alcuni giornalisti ad assaggiare i loro vini a Sass Pordoi, nel bel mezzo delle Dolomiti.

L'Associazione, presieduta da Roberto Zeni, raccoglie molti dei produttori di vino più famosi del Trentino. Questi hanno sentito la necessità di fare gruppo e promozione insieme, al fine di farsi conoscere meglio e non rimanere

all'ombra dei giganti produttivi del territorio. Sono circa 70 piccole e medie cantine, custodi di una tradizione produttiva che in questo momento rappresenta il futuro dell'enologia di qualità trentina. Ma torniamo alla degustazione: in realtà è cominciata il pomeriggio precedente, a Trento, presso Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino. Per l'occasione abbiamo avuto modo di assaggiare una selezione di vini rappresentanti un po' tutte le più importanti tipologie e i più classici vitigni su cui si fonda la viticoltura di qualità del Trentino.

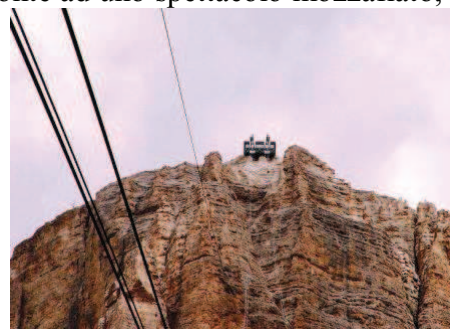
La provocazione è stata interessante: può un vino cambiare i suoi parametri organolettici passando dai 200 metri s.l.m. di Trento città ai 3000 metri del rifugio Maria?

Alla luce degli assaggi effettuati sugli stessi campioni il venerdì pomeriggio e poi il sabato mattina successivo, non ho potuto apprezzare grandi differenze organolettiche. In generale i vini sono sembrati spostati verso una maggiore finezza, "leggerezza e verticalità" (bella scoperta!!!) a quota 2.950, complice probabilmente l'effetto psicologico di chi, di fronte ad uno spettacolo mozzafiato, ha assaggiato i vini con una diversa capacità interpretativa degli stessi.

Molto più interessante è stato l'effetto sul fisico dell'assaggiatore, per lo meno sul mio: il 28% in meno di ossigeno nell'aria ha probabilmente influenzato le mie capacità di assaggio rendendomi un po' più "ovattato" e meno lucido del normale.

In definitiva, in base alla mia esperienza posso sintetizzare che: in una situazione di assaggio limite come quella effettuata a

3000 metri, non so se i vini cambiano i loro parametri organolettici....sicuramente sono gli



assaggiatori a cambiare!

Questo piacevole ed interessante gioco organizzato per la stampa, è stato un compendio all'evento che vede da oltre 10 anni i vignaioli dare l'appuntamento agli enoappassionati della regione a Sass Pordoi. Oltre mille irriducibili hanno affrontato l'ascesa per non mancare a "Top Wine 2950", questo il nome della manifestazione che si svolge sempre il terzo sabato di ottobre. Presenti molti dei Vignaioli aderenti all'Associazione, è stato possibile assaggiare in degustazione libera molti dei loro vini e delle specialità gastronomiche della Val di Fassa.

Per la cronaca questa è la lista dei miei migliori assaggi (a quota 200 metri slm).

Tenuta San Leonardo – San Leonardo 2004

Francesco Poli – Vino Santo del Trentino 1999



Arcangelo Sandri - Gewurztraminer Razer 2008

Cesconi – Olivar 2004

Maso Salengo . Marzemino dei Ziresi 2007

Borgo dei Posseri - Pinot Nero Paradis P 2007

Rosi - Marzemino Pojema 2007

Autore: Giampaolo Giacomelli

Pubblicato su [www.winesurf.it](http://www.winesurf.it) il 28/10/2009