



Le bollicine delle Dolomiti

Chardonnay, Pinot nero, aria di montagna: ecco la ricetta degli spumanti che nascono in Trentino. Al primo posto sempre il mitico Ferrari, ma anche le etichette dei piccoli produttori ci hanno riservato brindisi sorprendenti

TESTO E FOTO MARCO SANTINI

L'aria pulita e frizzante delle Dolomiti è questo uno dei segreti del successo delle bollicine Trento Doc. Del resto il Trentino vanta alcuni primati in fatto di quota: basti pensare alla classificazione UE che ne fa la regione di coltivazione viticola di montagna più importante d'Europa, e alla tendenza ormai consolidata di cercare uno sbocco verso l'alto per i nuovi impianti a vigna. La storia delle bollicine trentine (e italiane in assoluto) comincia nel 1902, quando Giulio Ferrari torna dalle sue esperienze in Champagne e produce il primo "metodo classico" italiano: un vino spumante, ottenuto da uve chardonnay e pinot nero coltivate in collina e sottoposte a un processo di rifermentazione in bottiglia. La grande intuizione di Giulio Ferrari fu quella di capire che le condizioni pedoclimatiche della regione intorno a Trento erano simili a quelle di Épernay, il cuore della regione dello Champagne.

La famiglia Lunelli, alla guida marchio Ferrari da 3 generazioni, ha condiviso la passione di Giulio per le bollicine di qualità e oggi un vino come il Giulio Ferrari