



Assemblea e Simposio di Primavera 20 aprile 2024 Villa Madruzzo - Trento

Relazione del Gran Maestro dott. Mauro Leveggi

Rispetto dei tempi del Trento doc, i prezzi dei vini nei ristoranti alti e il de alcolato non è un vino.

Si è svolta a Villa Madruzzo a Cognola l'assemblea della Confraternita della vite e del vino Trento. I lavori, dopo la nomina a presidente dell'assemblea del Gran Maestro emerito Enzo Merz si sono aperti dalla relazione del Gran Maestro Mauro Leveggi. «L'intensa attività del 2023 - ha detto Leveggi - è stata caratterizzata da numerosi incontri improntati all'approfondimento della cultura del vino Trentino e alla sua conoscenza. Ci sono stati incontri culturali, visite alle cantine con degustazioni dei vini del nostro territorio. Il nostro scopo è quello di valorizzare le produzioni enologica del Trentino consapevoli, che nell'aprire una bottiglia e degustare un calice di vino si incontrano i profumi ed i sapori della terra dov'è cresciuta la vigna, la sua storia e le vicende umane degli uomini che hanno creato quel vino. Il Vino Confratello ha accresciuto il suo interesse con l'intento di esaltare maggiormente la storia, la cultura la territorialità, la riconoscibilità, essendo questi vini la massima espressione del nostro territorio Trentino». Leveggi ha quindi ringraziato il capitolo che ha lavorato per realizzare l'intensa attività 2023 con le riunioni e l'organizzazione dei numerosi eventi, oltre ad aver implementato e aggiornato il sito, migliorato la presenza sui social e dato alle stampe due numeri de La Vigna. Sono stati inoltre organizzati viaggi fuori provincia come la 3 giorni nel Chianti e la partecipazione di alcuni delegati a ben 12 incontri nazionali e internazionali. La Confraternita ha inoltre aderito agli inviti ad alcuni eventi: la spremitura delle uve della Nosiola per la creazione del Vino Santo Trentino, la Mostra del Muller Thurgau ed il Festival del TrentoDoc. La Confraternita ha inoltre collaborato con la sede regionale della Rai per la storia del TrentoDoc. Il Gran Maestro ha quindi fatto alcune considerazioni: «Dai nostri incontri formativi è emersa, per quanto riguarda il TrentoDoc, simbolo effervescente della viti enologia del Trentino, che gode di un notevole successo, la necessità di rispettare i tempi. Preoccupa il fatto che alcune bottiglie vengano messe sul mercato e consumate dopo poco tempo dalla sboccatura. Questo è un problema perchè quelle bottiglie devono riposare e maturare. Ci vuole rigore nel programmare il ciclo e non accelerare altrimenti si perde in qualità. La seconda osservazione riguarda i prezzi dei nostri vini nei ristoranti. Alle volte i costi sono molto elevati. Per questo vorrei fare un incontro con i ristoratori e fare un ragionamento con loro per far si che le bottiglie siano pagate adeguatamente». In conclusione Leveggi ha parlato del vino senza alcool. «Il vino de alcolato non è nella storia e nella tradizione del vino trentino. Produciamo l'1.5% del vino italiano e non è questa la strada da intraprendere, sarebbe un succo di frutta, non di competenza della Confraternita della vite e del vino».