

## CANTINA MOSER (TN), UNA NUOVA ETICHETTA VESTE VINI DI INALTERATA ECCELLENTE QUALITÀ



Category: [Enogastronomia](#)

**Cantina Moser** di **Trento** ha presentato la nuova immagine della **linea Warth** firmata dall'artista trentino **Paolo Tait**, con un logo che racchiude l'identità ed i valori della cantina e del territorio.



Si tratta di sette etichette che raccontano un'identità, una passione ed un'ambizione, attraverso la rappresentazione di un segno netto e distintivo, realizzato per abbellire la selezione di vini fermi della cantina.

Eleganti, freschi, diretti, questi vini valorizzano le peculiarità del terroir trentino, dalle colline sovrastanti la città di Trento e la **Valle dell'Adige**, ai ripidi ed

impegnativi terrazzamenti della **Valle di Cembra**. Il nome "**Warth**", toponimo delle antiche mappe catastali austro-ungariche, indica il suggestivo anfiteatro di vigneti situato sulla collina di **Gardolo di Mezzo**, vero balcone di natura affacciato sulla città di **Trento**.

I **vini fermi Warth** appartengono alle denominazioni **Trentino DOC** e **Vigneti delle Dolomiti IGT** e comprendono **Gewürztraminer**, **Riesling Renano**,



**Moscato Giallo**, **Müller**

**Thurgau**, **Lagrein**, **Teroldego** e la sua riserva, **Rubro**.

L'**azienda agricola Moser**, moderna ed innovativa, che affonda le proprie origini nella tradizione contadina della **Valle di Cembra**, ha saputo negli anni dare continuità e consolidare l'attività per il caparbio impegno dei fratelli **Diego** e **Francesco Moser**.

I due giovani, già da adolescenti,

si erano dedicati al lavoro in vigna, nonostante il crescente e gratificante impegno che il ciclismo esige da **Francesco**. Così, a seguito della loro infaticabile dedizione negli anni '70 sono state prodotte le prime bottiglie, vinificate nella storica cantina di **Palù di Giovo**.

L'impronta produttiva e gestionale aziendale solida e lungimirante deriva direttamente dall'ambizione e della



determinazione che hanno contraddistinto i grandi successi personali nel ciclismo che Francesco ha sempre riversato nella Cantina di famiglia.

Da **Palù di Giovo** all'antica dimora vescovile di **Maso Warth**. L'evoluzione e l'ampliamento aziendali sono stati favoriti anche dall'acquisizione nel corso degli anni '80 di **Maso Warth**, cui è seguita la realizzazione di una nuova e





moderna cantina per la vinificazione e di uno spazio luminoso ed ampio dedicato all'accoglienza dei visitatori. E da ultimo, non meno significativo, è stato realizzato un affascinante e nostalgico **museo** in cui **Francesco Moser** ha pazientemente raccolto ed espone biciclette, cimeli ed oggetti che hanno segnato e raccontano le incredibili gesta ed i prestigiosi traguardi raggiunti da un ciclista irripetibile nel corso della sua lunga ed intensa carriera agonistica.



**Maso Warth**, con un'ottima

ventilazione garantita dalla così detta "Ora del Garda" che spirava dall'omonimo Lago, è un poggio vitato che comprende 12 ettari di vigneti in terreno calcareo, assolato e collinare, in una quota ricompresa tra i 300 e i 500 metri di altitudine.

E certamente distintiva e di vanto per **Cantina Moser** è l'ormai consolidata coltivazione dei vigneti in regime di agricoltura biologica.

Le caratteristiche del clima e del sottosuolo rendono questi terreni particolarmente vocati per la produzione delle uve **Chardonnay** e **Pinot Nero** per le basi spumante.

Principe della produzione di **TrentoDOC** è il **51,151**; si tratta del primo Metodo Classico prodotto nel 1984 dalla **famiglia Moser**.

Il nome evoca e celebra il record dell'ora conseguito da **Francesco** a **Città del Messico**, proprio in quell'anno. Prodotto in purezza con **uve Chardonnay** raccolte a mano dai vigneti sulle colline di **Trento** ed in **Valle di Cembra**. La permanenza sui lieviti di 30 mesi rende il **51,151 TrentoDOC** cremoso ed equilibrato, aggiungendo complessità alle note varietali.



Gli altri **Moser TrentoDOC** sono il **Rosè**, solo di uve Pinot Nero ed un dosaggio Extra Brut. Il brevissimo contatto con le bucce e la fermentazione in bianco consentono di ottenere un vino elegante e piacevole che, per la lunga permanenza sui lieviti, assume una tonalità rosa tenue con riflessi salmone. All'olfatto esprime iniziali note varietali di piccoli frutti rossi che lasciano il posto a sentori più affumicati. Al gusto, le fini bollicine rendono effervescente e di facile



beva una struttura importante, tipica dalle uve Pinot Nero.

Ed il **Brut Nature**, 100% **Chardonnay**, è un **TrentoDOC** con oltre 60 mesi di maturazione sui lieviti, che nasce dalla accurata cuvée delle migliori basi di **Chardonnay** provenienti sia da Maso Warth che dalla Valle di Cembra. Il ricercato connubio tra sapidità e struttura deriva dalle basi provenienti da **Maso Warth** che si fondono con freschezza, acidità e profumi di mela Golden tipici delle basi provenienti dalla **Valle di Cembra**.



All'olfatto, note di fiori bianchi sono accompagnate da sentori di lievito e sentori evolutivi tipici di un lungo periodo di affinamento sui lieviti. La vinificazione in acciaio genera un vino di grande freschezza. In fase di sboccatura il dosaggio avviene utilizzando lo stesso vino, senza aggiunta di zuccheri.

Nei diversi appezzamenti vitati, significativa è anche la produzione di uve **Moscato Giallo**, dal quale è tratto l'omonimo vino, che sprigiona un sentore aromatico intenso con note fruttate, floreali e di erbe aromatiche. Al gusto, le durezze, prevalenti, vengono equilibrate gradevolmente dal finale lungo e persistente.

Distintivi anche i vini prodotti con uve **Gewurztraminer** e **Riesling Renano**, dotati di grande mineralità che ne

caratterizza la sapidità, la struttura e la longevità.

In particolare, sul **Riesling Renano**, vino dotato di grande longevità, si fonda la tenace determinazione dell'enologo di famiglia, **Matteo**, figlio di **Diego Moser**.

Infatti, dopo la vinificazione in bianco, il vino sostiene l'affinamento in legno fino a traguardi pluriennali per portarlo alla completa maturazione, in cui le caratteristiche organolettiche arrivano all'apice delle loro potenzialità.

Invece a nord di **Trento**, sulle dolci colline di **Pressano** e dei **Sorni**, vengono prelevate le uve rosse per la produzione di **Teroldego** e **Lagrein**. I terreni argillosi ad una altitudine di 250-300 metri e la buona ventilazione, sono elementi necessari per la produzione di vini rossi di ottima struttura.

Nella produzione del **Teroldego**, vitigno autoctono trentino, dopo la macerazione delle uve, il vino viene maturato in barrique per un massimo di 8 mesi per poi proseguire l'affinamento in bottiglia.



Di colore rubino intenso, esprime note di frutti rossi e richiami di spezie. Al palato è morbido, pieno e succoso. Un rosso davvero sontuoso, intenso ed equilibrato. Adesso la terza generazione Moser è impegnata a perpetuare gli sforzi della famiglia. Così, Carlo, figlio di Francesco, si occupa della gestione amministrativa e commerciale della cantina mentre Matteo, è responsabile del settore agronomico ed enologico. Entrambi i cugini contribuiscono ad accrescere il valore dell'azienda ed a scrivere un altro capitolo di successo della storia **Moser**, coniugando modernità ed innovazione all'esperienza e tradizione vinicola. Accompagnati nella crescita professionale dall'attenta presenza e dall'instancabile e prezioso impegno di **Francesco Moser**.



[www.mosertrento.com](http://www.mosertrento.com)

Piergiorgio Felletti