

IL GAZZETTINO.it

ENOLOGIA

Il vitigno Turchetta risorge a Bellombra

Venerdì 6 Agosto 2010,

(g.f) Dopo il Baseganin, un altro vino polesano figlio di un Bacco minore risorge dalle proprie ceneri come l'araba fenice. Parliamo del Turchetta, documentato in Polesine a più riprese a partire dal 1847 e coltivato a Costa di Rovigo da Giancarlo Stecca. «Minore ma pur sempre classificabile come vino di pianura secondo la dicitura degli statuti medievali ma anche con i notevoli che certamente possiede - fa presente Paolo Rigoni fiduciario **Slow Food** Rovigo -. Pochi filari vicino a casa ereditati dal padre, perché questo è un vino di famiglia. Qui il Turchetta è stato individuato dai tecnici di Veneto Agricoltura, a cui va il merito del salvataggio, studiato catalogato ed ora è diventato specificità polesana».

L'azienda Stecca, infatti, ne ha ampliato la coltivazione e 600 esemplari sono stati messi rispettivamente a dimora alla Mainarda di Bellombra e all'azienda Valle di Papozze. **Slow Food** Rovigo ha visitato l'azienda Stecca, dove sono tenute in bella mostra le varie annate, per valutare questo vino di non eccelsa resa che si è salvato solo perché le uve erano resistenti alle malattie.

Così gli analisti **Slow Food** che hanno assaggiato l'annata 2009 lo hanno classificato: «La spuma iniziale ci sorprende, vigorosa e colorata: il vino ha una colorazione molto marcata, rosso porpora; è abbastanza limpido e mantiene una leggera effervescenza. L'intensità al naso è ben percepibile, ci avvolgono i tipici profumi del vino giovane ed esuberante: la rosa, la marasca e i frutti di bosco, il lampone, i profumi della vinificazione e, per finire, un vegetale di foglie bagnate. In bocca sono ben riconoscibili la freschezza, legata alla sensibile acidità, i tannini giovani ma non troppo sgarbati e una buona sapidità. Pochi zuccheri e un corpo che sorprende, del resto i 13° li porta bene. Non può dirsi equilibrato, inoltre intensità e persistenza sono al di sotto delle aspettative, tuttavia può migliorare: da tenere a bada un leggero retrogusto amarognolo. Figlio dell'ambiente in cui viene prodotto, e adatto ad una cucina di piatti semplici ma ben saporiti, può giovare di una attenta vinificazione».

Chiudi