

# ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS



## SEZIONE TERRITORIALE TRENINO

### *LE SERATE FUORI SEDE*

*PRESSO*

## MASO BERGAMINI - COGNOLA (TN)

### REMO TOMASI E I SUOI VINI



Cognola, 24 luglio 2007

## INTRODUZIONE



**Remo Tomasi** è vignaiolo per tradizione familiare, agricoltore ed enologo noto ed apprezzato nel mondo vitivinicolo trentino e non solo. Inoltre, grazie all'abilità culinaria di sua moglie, la signora **Laura**, il **MASO BERGAMINI** è diventato mèta di piacevoli incontri enogastronomici.

Remo Tomasi è anche amico dei sommelier trentini disponibile ad accoglierli sempre nel suo bel maso quando essi ne fanno richiesta.

Già nell'ormai lontano anno 2002 i sommelier trentini furono qui in visita ufficiale guidati dall'allora Presidente Cristina Giotto. Fu un interessante pomeriggio perché, oltre a visitare l'azienda e a degustare i suoi vini, potemmo anche recarci al **VIGNETO MADERNO** da poco tempo riconvertito strappando il terreno al bosco che, dopo anni di abbandono, se ne era impadronito.

La scommessa che Remo Tomasi volle fare fu quella di riuscire a produrre un importante vino rosso, con colore intenso e profumi marcati, in grado di confrontarsi con gli altri vini rossi di qualità prodotti in altre zone più vocate rispetto al Trentino. Confronto impari, se si pensava alla consistenza ed alla concentrazione, ma in grado, invece, di competere ad armi pari nel campo della finezza e varietà di profumi, del colore e della capacità di invecchiare bene mantenendo intatte queste caratteristiche fondamentali.

Si cercò un terreno adatto, calcareo argilloso, e fu trovato in località Maderno di Cognola. Si trattava di circa un ettaro e mezzo di un ex vigneto, abbandonato ormai da decenni, scendente dai fianchi del monte Calisio che gli sta alle spalle. L'esposizione a sud era favorevole, la composizione del terreno ideale, la ripida pendenza assicurava buon drenaggio. Nel 1997 iniziarono i lavori di disboscamento e di sistemazione del terreno a microterrazzamenti.

Poiché l'intenzione era di produrre un vino che non fosse di monovitigno, si decise di piantare le varietà **Merlot, Cabernet, Teroldego e Syrah**, che avrebbero dovuto essere vinificate separatamente e successivamente affinate in legno ed assemblate secondo le percentuali decise dall'enologo.

In accordo con l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige furono scelti i cloni migliori delle singole varietà e piantati con una densità di circa 5.000 piante per ettaro alla distanza di 2 metri fra i filari e di 90 centimetri fra le piante.

Il vigneto fu poi allevato a Guyot e a cordone speronato e, con opportuni diradamenti fogliari e di frutto, si limitò la produzione a circa 70 quintali per ettaro.

La prima vendemmia fu fatta nell'anno 2000 e nacque così il

### **MADERNO ROSSO IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI**

**Uvaggio composto da Merlot (40%) Cabernet (30%) Teroldego (20%) Syrah (10%).**

**Le uve erano vinificate separatamente con macerazione sulle bucce per una quindicina di giorni con frequenti rimontaggi e follature.**

**L'affinamento venne fatto separatamente in barriques nuove di rovere di Allier per circa un anno. Poi l'enologo decise l'assemblaggio dei vini nelle percentuali indicate più sopra.**

**Ne risultò un vino di colore rosso rubino brillante, limpido, intenso e con qualche riflesso violaceo. I profumi erano vari ed intensi fra cui si imponeva l'aroma di frutta rossa matura, le amarene, le spezie. I tannini erano eleganti ed in bocca il vino era caldo, abbastanza morbido e fresco. La sua gradazione alcolica era di 13 gradi.**

Questo riferimento al passato vuole mettere in evidenza la validità di un progetto che si è rivelato estremamente positivo perché i consumatori hanno accolto con grande favore il vino Maderno che si è imposto per la sua complessità di profumi e sapori, per il suo invitante colore ma, soprattutto, per la sua gradevolezza e facile bevibilità, caratteristiche, queste ultime, non sempre riscontrabili in vini di grande corpo e struttura.

# IL MASO BERGAMINI



Risalendo la collina che si eleva a nord di Trento ben presto la strada, piuttosto stretta e serrata fra muri di sasso, si inoltra tra i vigneti disposti su terrazzamenti che gli antichi contadini dovettero ricavare dal fianco del colle costruendo muri a secco di sostegno al terreno. Il paesaggio è molto agreste e ci si rende subito conto come sia adatto alla coltivazione della vite per l'esposizione ai raggi solari, per l'ideale posizione collinare e per la magrezza del terreno.

Man mano che si sale si incontrano alcuni piccoli nuclei abitati e la vista si amplia sempre più sulla sottostante valle dell'Adige e la città di Trento.

Salendo ancora si arriva a **MASO BERGAMINI** che si impone subito alla vista con la sua grande mole di palazzo gentilizio che nulla ha a che fare con le costruzioni rurali contadine.

Prima che la famiglia di Remo Tomasi lo comprasse e lo trasformasse nell'azienda agricola che noi conosciamo, era una delle residenze preferite dell'ultimo Principe Vescovo di Trento Carlo Emanuele Madruzzo (1599-1658) che qui si ritirava volentieri per godere la bellezza e la tranquillità dei luoghi e l'aria salubre.



La bella villa seicentesca con la chiesetta annessa ed i campi circostanti passò poi ad altri proprietari. Uno degli ultimi si chiamava Bergamini, da cui deriva il nome della località. L'ultimo proprietario, don Bergamini, alla sua morte lasciò il maso in eredità alla Curia Arcivescovile di Trento.

## LA CHIESETTA DI MASO BERGAMINI

Negli anni '60 la famiglia Tomasi acquistò dalla Curia casa e terreni (circa 5 ettari) e l'enologo Remo seppe trasformarla nella bella realtà vinicola e di ristorazione che noi ora stiamo ammirando.

Attorno alla grande casa si estendono i vigneti dell'Azienda che Remo Tomasi ha voluto convertire alla coltivazione biologica certificata dal marchio ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale). Un impegno in più per la famiglia Tomasi che però ricava grandi soddisfazioni per poter coltivare i suoi campi in maniera eco-compatibile anche a costo di qualche sacrificio in termini di produttività.

La famiglia Tomasi, che già svolge attività di raffinata ristorazione nella bella e grande sala al pianterreno della casa grazie all'abilità culinaria della signora Laura, ha intenzione di ampliare l'offerta turistica dando la possibilità anche di alloggiare a chi desidera la calma e la tranquillità di un "luogo di delizie", come dicevano gli antichi.



## IL VIGNETO.

Poco distante dal Maso c'è un bel vigneto piantato a Riesling e Pinot grigio che, da qualche tempo, Remo Tomasi ha voluto riconvertire a coltivazione biologica. L'ambiente è favorevole perché lontano da qualsiasi fonte di inquinamento sia per quanto riguarda l'atmosfera, sia perché non è attorniato da altri campi coltivati in modo tradizionale.

Voglio dare qui di seguito alcune informazioni sull'agricoltura biologica in generale in quanto i principi ispiratori sono validi per qualsiasi tipologia di prodotto agricolo.

Remo Tomasi crede a questi principi ed è per questo che ha voluto iniziare a produrre uva coi metodi cosiddetti "biologici" e farci vedere questo vigneto.



## L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

**L'agricoltura biologica in Trentino è una realtà "piccola":** AL 31.12.2006 la superficie agricola utilizzata (S.A.U.) occupa circa 3.710 ettari sui 150.000 disponibili per l'agricoltura e le aziende che producono prodotti agricoli coltivati con i metodi dell'agricoltura biologica sono poco più di 323.

Il metodo cosiddetto biologico, che può essere applicato alla agricoltura, all'allevamento del bestiame, alla trasformazione dei prodotti agro-alimentari, **ammette l'impiego di sostanze naturali ed esclude l'impiego di sostanze chimiche di sintesi. Vieta in modo assoluto l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) o prodotti da essi derivati.**

Gli obiettivi che si propone sono il mantenimento della salubrità ambientale, il rispetto degli equilibri naturali e, di conseguenza, tutela la salute dei consumatori e degli operatori agricoli.

In Trentino l'agricoltura biologica ha iniziato ad essere pratica alla fine degli anni settanta, promossa e sostenuta da varie associazioni ambientaliste e incoraggiata anche dalle istituzioni.

Pur con risultati non sempre felici dal punto di vista della convenienza economica, dovuta principalmente all'impreparazione dei consumatori orientati soprattutto a valutare il costo dei prodotti piuttosto che la salubrità degli stessi, la coltivazione biologica si è, comunque, affermata.

Territori particolare vocati sono stati la Val di Gresta per i prodotti ortofrutticoli, la Val Rendena per la zootecnia, la Val di Non per la frutticoltura, la Valle dell'Adige e la Valsugana per la frutticoltura e la viticoltura).

Osservando i dati esposti all'inizio di questo capitolo, si può agevolmente constatare che rimane comunque un'attività di marginale, anche se di eccellenza, ed è praticata principalmente da aziende di piccole dimensioni, con una produzione relativamente contenuta e diversificata.

Per avere il riconoscimento che i prodotti provengono da agricoltura biologica c'è la necessità di una certificazione che viene rilasciata da Istituti certificatori autorizzati che controllano e si rendono garanti di tutta la filiera.



La produzione biologica dell'Azienda Maso Bergamini è certificata da I.C.E.A.

Si può dire che in agricoltura i processi produttivi sono sempre stati rispettosi della natura e della vita e quindi biologici. Quando però, nel secondo dopoguerra, le risorse e le tecnologie si spostarono dall'industria bellica a quella civile ed all'agricoltura le cose cambiarono, e di parecchio. L'esigenza di produrre sempre di più e "meglio" favorirono l'uso di macchine e mezzi agricoli sempre più efficienti e sofisticati (e ciò fu un bene) ma imposero anche l'uso massiccio di pesticidi, diserbanti e fertilizzanti prodotti dalle industrie chimiche (e ciò fu un male).

A partire dagli anni '60, grazie anche alla cosiddetta "rivoluzione verde", cominciò un'inversione di tendenza che convinse uno sparuto gruppo di produttori e consumatori a fare qualche passo indietro ritornando a pratiche agricole meno spinte e più confacenti alla salute dell'uomo. Si cominciò allora a parlare di "**agricoltura biologica**".

Nel decennio tra gli anni '80 e '90 questa esigenza si è sviluppata in maniera significativa tanto che la Comunità Europea sentì la necessità di emanare delle leggi che definissero e regolamentassero il modo di produrre "biologicamente".

Furono introdotti due concetti fondamentali.

- In tutti i Paesi della Comunità, le aziende agricole che intendono produrre in modo biologico devono osservare lo stesso regolamento.
- Le aziende agricole devono sottoporsi ad un regime di controllo e certificazione effettuato attraverso enti a ciò specificatamente preposti ed autorizzati.

Fu emanato a questo scopo il **Regolamento CEE n. 2092/91** che detta norme dettagliate per quanto riguarda la produzione, la trasformazione, l'etichettatura, ed i controlli attraverso enti certificatori riconosciuti. In sede nazionale è in vigore, inoltre, il **Decreto legislativo 225/95** ed in sede provinciale la **Legge provinciale 13/91**.

Così significa produrre biologicamente?

In estrema sintesi significa **produrre senza ricorrere a prodotti chimici di sintesi sia nella concimazione, sia nel controllo delle erbe infestanti, sia nella lotta agli insetti nocivi ed alle malattie delle piante.**

**La concimazione del suolo** deve essere fatta solo con prodotti naturali o lavorati e confezionati di origine animale (letame proveniente dalle stalle o deiezioni di altri animali) oppure di origine vegetale (compostaggio).

Il concetto generale è che si deve nutrire il suolo e non le piante.

Per **il controllo delle erbe infestanti** è vietato l'uso di diserbanti ed è permesso, invece, il diserbo manuale, l'uso di macchinari appositi, oppure il "pirodiserbo", cioè l'uso di appositi piccoli lanciafiamme che bruciano le erbe indesiderate. È questa l'attività più onerosa sia in termini di fatica che di tempo.

Per **la lotta antiparassitaria** (insetti nocivi) o **anticrittogamica** (funghi e batteri) si ricorre a sostanze naturali (come rame, zolfo e calcio) riportate in apposite tabelle positive nel Regolamento CEE, all'introduzione in campo di insetti oppositori di quelli nocivi oppure alla "confusione sessuale" attraverso la diffusione nell'aria di ferormoni in grande quantità che disorientano i maschi degli insetti rendendoli incapaci di riconoscere le femmine e quindi di riprodursi.

Produrre con metodi biologici non significa un ritorno al passato, ma un utilizzo di tutte le tecniche ed i suggerimenti ed i ritrovati della scienza, purché rispettosi delle norme che stanno alla base di questo tipo di agricoltura.

### **I CONTROLLI E GLI ENTI CERTIFICATORI**

Ho già accennato che tutta l'attività dell'azienda biologica deve essere controllata e certificata. Una legge, derivante dal Regolamento CEE 2092/91, fissa specifici criteri per il processo di produzione, di preparazione, per la commercializzazione, l'etichettatura e il controllo dei prodotti biologici. Questa norma si applica ai vegetali trasformati (olio, vino...) o non trasformati (frutta, verdura e cereali) e ai prodotti che contengono uno o più ingredienti di origine vegetale (come pane, biscotti, marmellate...).

In Italia gli organismi autorizzati al controllo dal Ministero delle Politiche Agricole sono una dozzina. La presenza dei loro marchi sulle confezioni dei prodotti ne certifica l'origine biologica.

## LA DEGUSTAZIONE

Nella bella sala grande per l'accoglienza degli ospiti, Remo Tomasi ci fa passare in rassegna tutta la gamma dei vini da lui prodotti fornendoci le necessarie spiegazioni tecniche che qui di seguito riporterò. La signora Laura ci offre in abbinamento ai vini alcune delle sue creazioni culinarie a base di crostini guarniti in vario modo ed assai graditi da tutti.



### PINOT GRIGIO DOC TRENTO VITIGNO 2006 ALCOL 12% VOL

Il vino è prodotto con uve da agricoltura biologica provenienti dal vigneto posto a 550 m/slm che abbiamo visitato. Le viti allevate a Guyot crescono su terreno basaltico di origine vulcanica e vengono vinificate in bianco, completamente in acciaio. La fermentazione avviene senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Al naso presenta note fruttate ed in bocca è pieno, morbido, abbastanza fresco, sapido e persistente. Può essere vino da tutto pasto.



### RIESLING DOC TRENTO VITIGNO 2006 ALCOL 12,5% VOL

Anche le uve di questo vino provengono dal vigneto a 550 m/slm vicino al maso. Le viti sono allevate a Guyot e la vendemmia viene fatta a mano in due fasi: dopo la prima quindicina di ottobre e poi in novembre prima delle brinate in modo che l'uva subisca un leggero appassimento e qualche attacco di Botrite. Le due vendemmie vengono vinificate separatamente e poi assemblate. Ne risulta un vino fragrante, pieno, sapido con spiccate note minerali. Potrebbe sopportare anche prolungati invecchiamenti



### TRAMINER AROMATICO DOC TRENTO VITIGNO 2006 ALCOL 14,5%

Le uve provengono da un nuovo vigneto a 600 m/slm impiantato a Villamontagna su un terreno prevalentemente calcareo-argilloso. I profumi non sono spiccatissimi ed in bocca è pieno, opulento, caldo di alcol, e la caratteristica nota amara finale è notevolmente attenuata da un residuo zuccherino di 8 g/litro. Piacevole vino da aperitivo e da compagnia.



### PINOT NERO DOC TRENTO VITIGNO 2005 ALCOL 12,5% VOL

Il vigneto di alta collina con terreno basaltico produce un Pinot nero di grande tipicità grazie anche a cloni francesi particolarmente adatti al tipo di terreno e di clima.

Il vino fermenta in acciaio e vengono effettuati frequenti rimontaggi e follature per estrarre il più possibile aromi e colore. Affina in botti di legno vecchie per 7-8 mesi e viene imbottigliato nel mese di agosto successivo alla vendemmia. Il vino ha un caratteristico colore rosso ciliegia molto trasparente

e brillante. Ai tipici aromi di ciliegia e di frutti di bosco fa riscontro un sapore fruttato, un tannino morbido ed una pienezza che soddisfa in pieno il consumatore. L'assenza di sapori amari e l'eleganza sia in bocca che al naso lo rendono piacevole vino da tavola per abbinare a carni e piatti abbastanza elaborati e saporiti.



**LAGREIN DOC TRENTINO VENDEMMIA 2006 ALCOL 12% VOL**

Le uve provengono da vigneti di recente impianto in zona collinare con terreno basaltico e calcareo. Non molto coltivato in Trentino, può fornire buoni risultati se ben seguito con frequenti cimature e sfogliature per consentire ai grappoli una buona esposizione al sole ed una maturazione ottimale. La vendemmia si effettua nel tardo ottobre o anche in novembre. Fermenta a contatto con le bucce per circa 15 giorni con frequenti follature. Ha un colore rosso granato intenso e brillante, profuma di viola ed

ha un sapore secco, caldo, pieno dove la frutta prevale. Vino di non grande impegno ma, volendo, potrebbe anche essere invecchiato con buoni risultati.



**TEROLDEGO IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI VENDEMMIA 2006 ALCOL 13% VOL**

Questo di Maso Bergamini è un Teroldego che nasce fuori dalla zona classica e può essere definito un Teroldego di montagna. Il vigneto, infatti, si trova sulla falde del Monte Calisio a 600 m/slm. Le vigne producono grappoli di piccole dimensioni ed un solo grappolo per germoglio per un totale di ca. 50 q/ha. Il vigneto è allevato a Guyot ed è impiantato su terreno sassoso-roccioso molto magro. Il vino è rosso rubino brillante, molto concentrato

sia nel colore che nei sapori. I caratteristici aromi e sapori di frutta sono qui esaltati ed accentuati rispetto al Teroldego di pianura. È un grande vino, ma se si avrà la pazienza di aspettare qualche anno darà ancora maggiori soddisfazioni.



**MADERNO IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI VENDEMMIA 2005 ALCOL 12% VOL**



Del vigneto e del vino “Maderno” ho già parlato nella introduzione a questo scritto. Aggiungo solo che la “formula” è ancora quella: Merlot 40% + Cabernet franc 30% + Teroldego 20% + Syrah 10% ed il vino è sempre da considerare tra quelli “importanti” anche perché ora le vigne sono diventate adulte e la produzione è al massimo delle

loro potenzialità. L’etichetta riproduce il borgo di Maderno dove questo vino nasce ed è opera del pittore trentino Adriano Fracalossi.



**MOSCATO ROSA DOC TRENTINO VENDEMMIA 2006 ALCOL 12% VOL**

Le uve Moscato Rosa provengono da un vigneto a 550 m/slm vengono vendemmiate tardivamente e sottoposte a leggero appassimento. Il vino è di un bel colore rosso rubino intenso e brillante e le caratteristiche note speziate e di rosa, tipiche di questo vino, sono molto presenti. In bocca è piacevolmente dolce (g 100 di zucchero residuo) fresco e avvolgente.

Grande vino da accompagnare a dolci con frutta rossa e fragrante ma anche da consumare da solo per il puro piacere di berlo.

## INTERLUDIO

Quando ho la fortuna di avere nel bicchiere il delizioso Moscato rosa devo ammettere che il mio senso estetico e la mia passione di gourmet trovano immediato appagamento. Il Moscato rosa, quello “buono” sapientemente prodotto da Remo Tomasi e da qualche altro vignaiolo appassionato di questo vino, è una vera sinfonia di gradevoli sensazioni.



C'è il rosso rubino della pietra preziosa che brilla di luce ammaliante.  
C'è il rosso soffuso di certi tramonti marini.  
C'è il dolce profumo di rosa offerta all'amata.  
C'è il misterioso profumo di spezie orientali.  
C'è la dolcezza che appaga la bocca.  
C'è la freschezza della brezza al mattino.  
C'è l'incanto a cui ti abbandoni come quando ti perdi nella musica bella.  
C'è il prodigio di un vino pregiato che ha il nome di un fiore speciale: la rosa.

## ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI DEL TRENTO.

Remo Tomasi fa parte dell'Associazione Vignaioli del Trentino. Voglio brevemente parlarne perché forse non è nota a tutti nel modo dovuto ed anche perché svolge una importante funzione nell'ambito della vitivinicoltura trentina



L'Associazione Vignaioli del Trentino fu fondata nel 1987 da un gruppo di vignaioli che avevano il comune obiettivo di produrre vino partendo dalla coltivazione della vite fino al momento dell'imbottigliamento e della commercializzazione.

La cura e il rispetto della campagna e dell'ambiente, la ricerca e l'applicazione delle nuove tecnologie nel rispetto della tradizione, l'impegno per produrre vini di qualità e di grande personalità costituivano la strada da percorrere per raggiungere l'ambizioso obiettivo comune.

Impegno, orgoglio, confronto di idee, modernità e tradizione, amore per il loro lavoro e per l'ambiente naturale sono ancora oggi i cardini del loro operare per la propria soddisfazione personale e per il piacere di chi ama il vino

Attualmente l'Associazione Vignaioli del Trentino è costituita dalle seguenti aziende:

[Balter](#) - [Barone de Cles](#) - [Borgo dei Posseri](#) - [Cantina Madonna delle Vittorie](#) - [Castel Noarna](#)  
[Conti Bossi Fedrigotti](#) - [de Tarczal](#) - [Donati](#) - [Fontana Graziano](#) - [Francesco Poli](#)

[Gino Pedrotti](#) - [Giovanni Poli](#) - [Grigoletti](#) - [La Cadalora](#) - [Letrari](#) - [Lunelli](#) - [Maso Bergamini](#)

[Maso Furli](#) - [Maso Poli](#) - [Molino dei Lessi](#) - [Pojer e Sandri](#) - [Roberto Zeni](#) - [Salizzoni](#) - [Secchi](#)

[Vignaiolo Fanti](#) - [Villa Piccola](#) - [Barone a Prato](#) - [Bongiovanni](#) - [Brugnara](#) - [Casimiro Poli](#)

[Cesconi](#) - [Dalzocchio](#) - [Dom Pier](#) - [Fedrizzi Cipriano e Giovanni](#) - [Foradori](#) - [Gemmo Fugatti](#)

[Giorgio Zeni](#) - [Gorga](#) - [Guerrieri Gonzaga](#) - [Le Fontanelle](#) - [Longariva](#) - [Maso Bastie](#)

[Maso Cantanghel](#) - [Maso Martis](#) - [Maso Salengo](#) - [Pisoni](#) - [Pravis](#) - [Rosi](#) - [Sandri](#) - [Vallarom](#)

[Vilar](#) - [Zanotelli](#)

Stia a voi, se siete appassionati di vino e di campagna, andare a scoprire dove si trovano sul territorio trentino, quasi come fosse una simpatica “caccia al tesoro”.

Ciascun vignaiolo sarà ben felice di accogliere voi ed i vostri amici per mostrarvi dove vive e come opera.

## IL CONGEDO

I complimenti a Remo Tomasi e a sua moglie Laura per la bravura, la competenza e la passione con le quali conducono l'Azienda Maso Bergamini, sono già impliciti in quanto ho scritto finora.

Trascorrere alcune ore il loro compagnia, oltre che istruttivo è anche molto piacevole.

In conclusione, oltre a ringraziare i nostri ospiti, voglio ringraziare anche, e soprattutto, il nostro illustre collega **FRANCO LUNELLI** il quale, oltre a offrirci la sua compagnia, ha anche accettato di presiedere, con vigore e competenza, l'Assemblea dei soci A.I.S. Trentino qui chiamati per l'approvazione del bilancio relativo all'anno 2006.

Un ringraziamento particolare va ancora a Remo Tomasi, per averci commentato con chiarezza e semplicità i vini posti in degustazione, al Presidente A.I.S. Trentino Francesconi e a tutti i soci intervenuti



**PICCOLA GALLERIA D'IMMAGINI**



**RENATO FILIPPI**  
Sommelier A.I.S. Trento  
[e-mail:renato.filippi@aistrentino.it](mailto:renato.filippi@aistrentino.it)

**Rovereto 18 settembre 2007**