Le vigne basse di Balter

Azienda agricola Balter, Rovereto (TN)

Siamo a Rovereto, in provincia di Trento. Fa freddo, ma neanche tanto visto il periodo. Ho lo sguardo rivolto ad una distesa di quelle che piacciono a me, di quelle che mi fanno sospirare, di quelle che amo. Alle mie spalle un castelliere, una struttura fortificata risalente al ‘500 posto su una collina a circa 350 m. s.l.m., in cui ha sede l’azienda agricola Balter.

Ho un appuntamento per una visita, ma prima di entrare, come è mia consuetudine, faccio un giro esplorativo per guardare meglio le vigne poste davanti alla struttura merlata. Mi colpisce la loro altezza, insolita da queste parti. Una scelta certamente dettata dai benefici conseguenti al calore conferito alla pianta dal terreno. Ma è ora che vada per conoscere meglio questa realtà agricola del Trentino Alto Adige.

Nell’accogliermi Nicola Balter mi racconta una storia di viticoltura nata agli inizi del 1870 in un edificio con ben due torri inizialmente costruito a scopo militare, e solo in seguito, adibito a mezzadria. Una storia interrotta dalle due guerre mondiali per la posizione strategica del castelliere, che portò, durante la seconda guerra, le truppe tedesche ad utilizzarlo come base contraerea.

Solo nel 1965, dopo vicende alterne e soprattutto un’attenta bonifica del terreno necessaria dopo la fine del conflitto, nuove vigne vennero piantate, inizialmente conferendo le uve ad altre cantine. Dal 1990, con la creazione della cantina interrata, vinificare è stato il nuovo obiettivo della famiglia Balter.

Dieci ettari circa di vigneto in un corpo unico con una superfice pianeggiante. Vigneti tradizionali a pergola trentina e fitti allevamenti a guyot di stampo francese. Per la produzione del metodo classico Chardonnay e Pinot Nero, per i vini rossi Lagrein, Merlot e Cabernet Sauvignon, per il bianco Sauvignon e Gewurztraminer.

Con il dovuto rispetto per il loro metodo classico, tra gli

assaggi proposti ho apprezzato la buona combinazione di Lagrein e Merlot. Un vino schietto e avvolgente, con una maturazione in barriques per 8-10 mesi e un affinamento in bottiglia.

- **Nicola, una sola domanda. Davanti al castelliere ho osservato le sue vigne basse. Quando ne abbiamo parlato la sua risposta è stata: “È una mia scelta, basata anche**

su un pizzico di follia!” Mi può spiegare meglio?

Negli anni ’90 ho intrapreso un percorso di modifica degli impianti già presenti in campagna, andando ad aumentare molto il numero di piante per ettaro con un sesto di impianto molto fitto e l’altezza stessa delle vigne. Il calore del terreno aiuta la maturazione delle uve, soprattutto nel nostro caso porta giovamento ai vigneti a bacca rossa come il Cabernet Sauvignon o il Merlot. Sono impianti molto particolari che hanno suscitato nel tempo attenzione e studio degli addetti ai lavori.

Una passione per la campagna tramandata di generazione in generazione Balter, che vede oggi protagonista Nicola con la collaborazione attiva di sua figlia Clementina (recentemente eletta Presidente del Consorzio Vignaioli del Trentino). Una realtà vitivinicola conosciuta per il suo metodo classico Trentodoc e per i vini fermi.

Azienda Agricola Balter www.balter.it – Via Vallelunga II, 24 Rovereto (TN)