

Posad'or di Tenuta Gottardi

scritto da Redazione Wine Meridian | 27 Luglio 2026



C'è un angolo di Trentino dove la vite si arrampica dove sembrerebbe impossibile. È la Val di Cembra, uno dei paesaggi viticoli più belli d'Italia e uno degli esempi più concreti di viticoltura eroica del nostro Paese: pendenze vertiginose, oltre settecento chilometri di muretti a secco, terrazzamenti scavati nella pietra porfirica, quell'"oro rosso" che ha segnato la storia economica della valle. Qui lavora la Tenuta Gottardi, piccola realtà familiare che di questa terra dura ha fatto la propria cifra.

Non è un caso che proprio da qui arrivi una delle affermazioni più importanti dell'ultimo Vinitaly. Gottardi si è portata a casa il titolo di "Cantina dell'Anno – Gran Vinitaly 2026".

Abbiamo degustato il loro Trento DOC Posad'Or Brut che ci ha confermato ancora una volta come questa tipologia sia oggi uno dei metodi classici più convincenti che l'Italia sappia

esprimere, e questa interpretazione di Tenuta Gottardi ne è una prova limpida.

Il Trentino, infatti, ha trovato in questa tipologia il suo habitat naturale e la Val di Cembra ne è forse l'interpretazione più estrema e affascinante. Qui l'altitudine (i vigneti stanno intorno ai 600 metri) non è un vezzo, ma un fattore che cambia le carte in tavola. In un'epoca segnata dal riscaldamento del clima, la quota diventa un'assicurazione sulla freschezza: preserva l'acidità, tiene alta la tensione, allunga i tempi di maturazione delle uve. È il segreto che permette a uno Chardonnay in purezza di conservare nervo e slancio anche quando le annate si fanno calde.

Nel calice tutto questo si sente. Quarantotto mesi sui lieviti lasciano il segno. Il naso si apre su agrumi nitidi, cedro, scorza di limone, e frutta a polpa bianca, mela renetta e pera, prima di virare su toni più profondi di crosta di pane, lievito e mandorla, con quella scia tostata che ricorda la sfoglia appena sfornata. Sotto scorre una vena minerale, quasi pietrosa, che sembra raccontare il porfido da cui nasce. Al palato è teso, verticale, scattante: l'acidità detta il ritmo, la bolla è sottile e cremosa, la sapidità accompagna fino a un finale lungo e agrumato. Non è un metodo classico morbido e accomodante. È un vino di montagna, dritto, nitido, con un'energia che invita subito al sorso successivo. In tavola, il Posad'Or chiede leggerezza e sapidità. L'abbiamo abbinato, in questa estate torrida, a un antipasto di crudité di mare, ed è stato una delizia. La freschezza tesa del vino e la sua bolla cremosa hanno ripulito il palato dalla dolcezza iodata dei crostacei e del pesce crudo, mentre la spinta agrumata e minerale ne ha esaltato la purezza senza mai coprirla. L'accostamento perfetto per le sere d'estate, quando si cerca un sorso che rinfreschi e insieme abbia qualcosa da dire.

Company Profile

A Cembra, in Trentino, la famiglia Gottardi tramanda da generazioni l'amore per la viticoltura eroica di montagna. Per i nonni la terra era l'unica fonte di sostentamento, un legame di sacrificio e dedizione con un territorio impervio, oggi riconosciuto come Paesaggio Rurale storico d'Italia. I figli hanno affiancato alla coltura della vite il lavoro del "posador" di porfido, l'oro rosso della valle, e proprio questo connubio tra vino e porfido rappresenta l'anima della famiglia. Oltre 700 chilometri di muri a secco sostengono i ripidi declivi che scendono verso il torrente Avisio, superando dislivelli fino a 600 metri. Con tenacia e orgoglio, Franco e Carlo hanno dato vita alla Tenuta Gottardi, un progetto che unisce le radici contadine a una rinnovata ricerca di qualità, per produzioni di vini e spumanti che raccontano la forza e la bellezza di questa terra.

TENUTA GOTTARDI

Via Carraia, 2138034 Cembra Lisignago

info@tenutagottardi.it – [334 2731962](tel:3342731962)

<https://tenutagottardi.it>

