La Strada del vino dell’Alto Adige al sapore di… asparagi

asparagi-0c528c68

Anche gli asparagi di Terlano, come molti prodotti della gastronomia italiana, sono il risultato di una combinazione unica di tecnica e terroir: qui il terreno sabbioso lungo l’Adige, che dona ai turioni un gusto delicato e fresco, viene “curato” con metodi di coltivazione e raccolta tradizionali, che escludono l’uso di macchinari e prevedono la raccolta esclusivamente a mano.

Ma perché il loro sapore sia davvero al top, questi asparagi vanno assaggiati a poche ore dalla raccolta: proprio per questo motivo l’area turistica Bolzano Vigneti e Dolomiti propone – tra aprile e maggio – diversi itinerari del gusto, da piacevoli passeggiate-degustazione – siamo sulla Strada del Vino dell’Alto Adige - fino a soggiorni di una settimana.

Presenti sulle tavole altoatesine già dall’Ottocento, questo tipo di asparagi è protetto da produttori, che hanno creato il marchio Margarete, ispirandosi al nome dell’ultima contessa del Tirolo. Per chi vuole saperne di più, da non perdere le passeggiate culinario-naturalistiche organizzate a Terlano da metà aprile a maggio: dopo un aperitivo, con consigli sulla cottura degli asparagi, si visita la chiesa del paese. Quindi ci si sposta in un ristorante locale, per un assaggio e qualche approfondimento storico. Si prosegue poi con una camminata di circa 5 chilometri per visitare le coltivazioni, in compagnia di un agricoltore.

Dopo il pranzo a Vilpiano, si torna a Terlano per una degustazione di vino. A questo proposito, bisogna ricordare che gli asparagi Margarete hanno il “loro” abbinamento perfetto: è quello con il Vino d’Asparagi, nato proprio per affiancare, con specifiche aromaticità, le ricette a base di asparagi primaverili. L’etichetta corrisponde alle uve di Terlano Sauvignon DOC.