Sangue di Drago e spirito PIWI: l’evoluzione continua di Cantina Donati

scritto da Stefano Montibeller | 28 Maggio 2025

Cantina Donati, storica realtà della Piana Rotaliana, racconta il legame con il Teroldego e il progetto innovativo sui vitigni PIWI. Tra leggenda, storia e sostenibilità, la nuova generazione guidata da Elisabetta Donati porta avanti una visione moderna, con un occhio al futuro e radici salde nel territorio.

La Piana Rotaliana è culla di un vitigno che ne definisce l’anima: il **Teroldego.** Tra i suoi interpreti più storici e appassionati spicca la **Cantina Donati,** un nome che da generazioni racconta questo territorio unico attraverso vini di grande personalità. Abbiamo incontrato Marco Donati, la moglie Emanuela e la figlia Elisabetta Donati per farci

svelare i segreti di un’azienda che sa coniugare mirabilmente un passato ricco di storia con una visione proiettata al futuro, tra leggende ancestrali e sfide innovative.

Cantina Donati è un nome storico della Piana Rotaliana, indissolubilmente legato al Teroldego. Può raccontarci le origini di questo legame e come la leggenda del “Sangue di Drago” si intreccia con la vostra identità aziendale e con la storia del vostro “Maso Donati”?

La nostra identità, si può dire, si riconduce molto al legame col Teroldego. **È una storia che affonda le radici in cinque, e con Elisabetta sei, generazioni di vignaioli.** Tutto parte dall’intuizione del nostro avo, Luigi, che acquisì il **‘Maso Donati’ dai Conti Spaur**, comprendendone l’eccezionale potenziale. Parliamo di un luogo con una storia profonda, che i documenti fanno risalire addirittura al coppiere dei Conti del Tirolo. Questo ‘Maso Donati’ non è solo un nome, ma è **l’unico cru della Rotaliana che porta attualmente il nome della famiglia che lo coltiva,** una particolarità che sottolinea il nostro legame viscerale con questa terra.

La leggenda del ‘Sangue di Drago’, continua Donati, “è più di una favola per noi. Racconta di un drago che infestava la Piana e che, una volta sconfitto, dal suo sangue versato nacquero le prime viti di Teroldego. Questa narrazione è così radicata che ha dato il nome alla nostra Riserva di Teroldego Superiore, ‘Sangue di Drago’. È un modo per onorare il mito, ma anche per sottolineare come questo vitigno sia l’essenza stessa del nostro territorio. Addirittura, ai tempi di mio nonno, le genti limitrofe venivano a chiedere il ‘Sangue di Drago’, non specificamente il Teroldego, a testimonianza di quanto questa storia fosse e sia viva. Anche la botte

istoriata in cantina, che racconta la leggenda, è un tributo voluto da mio nonno sull'onda dei successi ottenuti con questo vino.

Accanto a una solida tradizione, la vostra cantina guarda con decisione al futuro, anche grazie all'ingresso di Elisabetta. Come si conciliano innovazione e rispetto del terroir nei vostri progetti più recenti, come il Metodo Classico da uve PIWI, e qual è l'apporto specifico della nuova generazione in questo percorso?

Il rispetto per il terroir e la ricerca qualitativa sono sempre stati nel nostro DNA. Già in passato, la selezione massale che abbiamo condotto era volta a migliorare la qualità intrinseca delle uve, non solo la produttività, un approccio che per l'epoca era **avanguardistico.** Oggi, questa spinta all'innovazione continua. Un esempio emblematico è il nostro nuovo progetto di **Metodo Classico da uve resistenti PIWI, nello specifico lo Johanniter.** Lo abbiamo chiamato **'Oltre Vitis'** perché rappresenta un passo oltre, anche rispetto al biologico, grazie alla naturale resistenza di queste uve alle malattie, che permette di intervenire minimamente in vigna. È un vitigno selezionato a Friburgo nel '68 che si sposa perfettamente con la nostra filosofia di **sostenibilità e qualità.**

L'ingresso di Elisabetta, ormai da una decina d'anni, prosegue Donati, ha portato una **linfa vitale, uno 'sprint' fondamentale.** Lei ha una visione a medio-lungo termine che travalica l'esperienza di una singola generazione. C'è un apporto di precisione, autocritica e una sensibilità, anche a livello gustativo, che è innata. Questa apertura mentale è

cruciale: ci piace imparare, confrontarci, come quando andai in Champagne per studiare le bollicine, o attraverso la partecipazione attiva ad associazioni come i **Vignaioli del Trentino, di cui sono stato uno dei fondatori, e la FIVI.** Elisabetta incarna questa continua voglia di progredire, di imparare e di essere sempre aggiornati, e i frutti di questo approccio si vedono già.

La vostra filosofia produttiva sembra basarsi su un profondo rispetto per il "Maso Donati", un cru unico, e su una continua ricerca qualitativa che guarda anche oltre i confini della Rotaliana. Come si traduce questo approccio nel quotidiano e qual è la vostra visione per il futuro della viticoltura in Trentino, anche in termini di sostenibilità e apertura a nuove sfide?

Il nostro approccio quotidiano si basa su uno stretto legame tra varietà, coltura dell'uva e terroir. Questo è il primo, importantissimo passettino, che purtroppo oggi non è sempre scontato. La mentalità 'tutto subito a qualsiasi costo' non coincide con le logiche e le tempistiche di una viticoltura di qualità. Per noi, la qualità nasce in vigna, da un'attenta **zonazione e dalla scelta dei cloni migliori, come facemmo decenni fa per il Teroldego.** Ma la nostra curiosità ci spinge anche oltre: abbiamo esplorato la **Valle dei Laghi per la Nosiola, un bianco autoctono trentino** che ci ha sempre affascinato, cercando di valorizzare anche altri territori e vitigni del Trentino con lo stesso rigore.

Per quanto riguarda il **futuro,** conclude Donati, la sostenibilità è un pilastro, come dimostra il progetto **'Oltre**

Vitis’. Crediamo in un’evoluzione continua, che non significa stravolgere, ma migliorare costantemente, mantenendo un occhio aperto sul mondo. **La collaborazione tra produttori è fondamentale** e qui Elisabetta annuisce, sottolineando l’importanza di iniziative come **‘Teroldego Evolution’** per crescere insieme come territorio. La sfida è quella di offrire vini che siano espressione autentica del luogo, ma capaci di confrontarsi a livello globale, sempre con l’obiettivo di un miglioramento continuo. L’apporto combinato di esperienza e nuova energia, come nel nostro caso con Elisabetta, è la chiave per affrontare queste sfide con successo.

Cantina Donati, con la sua profonda eredità legata al ‘Maso Donati’ e l’impulso innovativo incarnato da progetti come ‘Oltre Vitis’, dimostra una capacità di fondere territorio e visione, ulteriormente vivificata dall’energia di Elisabetta. Se la qualità e la storia sono pilastri indiscussi, la sfida futura potrebbe risiedere nell’**affinare ulteriormente la narrazione della propria unicità**, traducendo la complessità del terroir e la filosofia pionieristica sui PIWI in un messaggio ancora più incisivo e accessibile al consumatore moderno. Potenziare la comunicazione digitale e le esperienze dirette, affiancando alla potente leggenda del ‘Sangue di Drago’ narrazioni contemporanee sulla sostenibilità e l’innovazione, potrebbe amplificare la portata di una realtà che ha tutte le carte in regola per continuare a definire l’eccellenza del Teroldego Rotaliano. E per questo, **Elisabetta è e sarà la chiave.**

Leggi anche: [Il Trentino accoglie Vinarius tra vigne e saperi]

Punti chiave:

1. **Legame storico col Teroldego:** sei generazioni legate al Maso Donati nella Piana Rotaliana.

2. **Mito del Sangue di Drago:** simbolo identitario e nome della Riserva Teroldego Superiore.
3. **Innovazione con PIWI:** Metodo Classico da uve resistenti come lo Johanniter.
4. **Visione sostenibile:** qualità in vigna, rispetto del terroir e attenzione all’ambiente.
5. **Nuova energia con Elisabetta:** guida la cantina verso il futuro con visione e competenza.