

# 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.