

Tra filari e pipistrelli: il racconto sostenibile della Cantina Endrizzi

scritto da Stefano Montibeller | 4 Giugno 2025



La Cantina Endrizzi, storica realtà vitivinicola di San Michele all'Adige, è guidata dalla quinta generazione verso un futuro sostenibile. Daniele Endrici racconta l'impegno concreto dell'azienda per la biodiversità, la valorizzazione del terroir trentino attraverso pratiche green consolidate, una strategia di mercato flessibile e un'offerta enoturistica immersiva, mantenendo salde le radici nel territorio.

Immersa nel cuore pulsante della viticoltura trentina, a San Michele all'Adige, storica sede dell'omonimo e prestigioso Istituto Agrario, faro per la ricerca e la formazione enologica, la **cantina Endrizzi**, con una storia che affonda le radici nel XV secolo, rappresenta un interessante caso studio

nel panorama vitivinicolo trentino. **Guidata dalla quinta generazione**, Daniele Endrici, l'azienda coniuga un profondo **rispetto per il territorio** con strategie mirate per affrontare le complessità del mercato attuale, puntando su **pratiche sostenibili consolidate** e un'**offerta enoturistica strutturata**.

Il nome stesso, Endrizzi, forma dialettale del cognome di famiglia Endrici, suggerisce un legame intrinseco e storico con il territorio trentino. Per Daniele Endrici, che oggi porta avanti l'eredità di cinque generazioni, la sostenibilità non è un neologismo da marketing, ma un approccio quasi connaturato al fare vino, evolutosi nel tempo. “Il nostro **legame con il territorio è fondamentale**,” afferma, sottintendendo come le pratiche odierne siano una continuazione di una cura secolare, oggi formalizzata e potenziata.

In un settore dove il termine “green” rischia talvolta di svuotarsi di significato, Endrici punta su **azioni tangibili in vigna**. “Per noi non è un trend,” chiarisce Daniele, “ma un modo per esprimere al meglio il nostro terroir e preservarlo. Il **sovescio è una pratica consolidata**, valorizzata per il suo duplice contributo al suolo e alla biodiversità. Quest’ultima è attivamente promossa con l’installazione di **nidi per uccelli e pipistrelli**, circa 25 per vigneto,” precisa Endrici; una strategia concreta per favorire il controllo naturale degli insetti. Si aggiungono la confusione sessuale contro la tignoletta, una **gestione idrica attenta** che prevede irrigazioni solo in caso di reale emergenza, e l’utilizzo di bottiglie più leggere, una scelta che anticipava le attuali sensibilità ambientali. Il tutto si inserisce in una filosofia che privilegia rame e zolfo, escludendo gli erbicidi.

Questo impegno si cala in un contesto territoriale, il **Trentino**, che Daniele descrive con competenza: “**Una terra altamente vocata**, che dà la possibilità di creare vini con una stilistica minimalista. Spesso, non devi aggiungere molto altro perché il territorio ti regala già vini eleganti di

suo." La regione offre una notevole diversità di microclimi, dai freschi pendii alle zone più temperate. La sostenibilità diventa quindi lo strumento per esaltare queste sfumature territoriali in modo autentico.

Con queste solide basi, la cantina Endrizzi affronta il mercato con una **flessibilità strategica**. "Come azienda, essere flessibili è fondamentale," sottolinea Daniele, "è importante **sapersi reinventare**." Un esempio di questa capacità di adattamento è l'introduzione del **Trento DOC Rosé da mescita**, un prodotto pensato per intercettare nuove esigenze di consumo offrendo qualità a una fascia di prezzo interessante per il canale Horeca, come lo stesso Daniele evidenzia parlando di "un Trento DOC Rosé da mescita da lavoro". La strategia di mercato riflette una scelta ponderata: "Abbiamo scelto di **concentrarci su un raggio di 700-800 km**, che include Praga, la Germania meridionale e centrale, e il centro Italia. Questo ci permette una migliore cura del cliente e la possibilità di costruire un brand forte in aree specifiche."

L'**enoturismo rappresenta un altro pilastro fondamentale**, con la cantina aperta sette giorni su sette. "Per noi è cruciale poter condividere direttamente con gli appassionati il nostro lavoro e la nostra filosofia," spiega Daniele. L'offerta è ampia e diversificata, dalle degustazioni classiche a esperienze più immersive nei vigneti, fino a cene ed eventi. L'obiettivo è superare la semplice visita, trasformandola in **un'esperienza memorabile**. "Oggi il consumatore non è più soltanto un collezionista di bottiglie," riflette, "ma sempre più un collezionista di esperienze. E noi vogliamo offrire proprio questo." La presenza di un team di quattro persone dedicate esclusivamente all'ospitalità testimonia l'importanza attribuita a questo canale di comunicazione e interazione diretta.

In definitiva, la cantina Endrizzi si configura come un'entità che bilancia con abilità il peso di una lunga storia con le

esigenze di un mercato in continua evoluzione. L'impegno verso **pratiche sostenibili concrete**, la profonda **conoscenza del terroir trentino** e una **visione strategica** che abbraccia sia la produzione che l'accoglienza, delineano il profilo di un'azienda che guarda avanti con pragmatismo e passione, mantenendo il vino e la terra che lo origina saldamente al centro del proprio operato.

Punti chiave:

1. **Eredità Familiare:** La Cantina Endrizzi è guidata dalla quinta generazione, con un forte legame storico col territorio trentino.
2. **Sostenibilità Pratica:** Azioni concrete come sovescio, nidi per pipistrelli e uccelli, no erbicidi, gestione idrica attenta.
3. **Valorizzazione Terroir:** La sostenibilità esalta i microclimi trentini, creando vini eleganti con approccio minimalista.
4. **Strategia Flessibile:** Adattamento al mercato con prodotti innovativi e focus su aree geografiche definite.
5. **Enoturismo Esperienziale:** Offerta diversificata per trasformare la visita in un'esperienza memorabile e diretta con l'azienda.