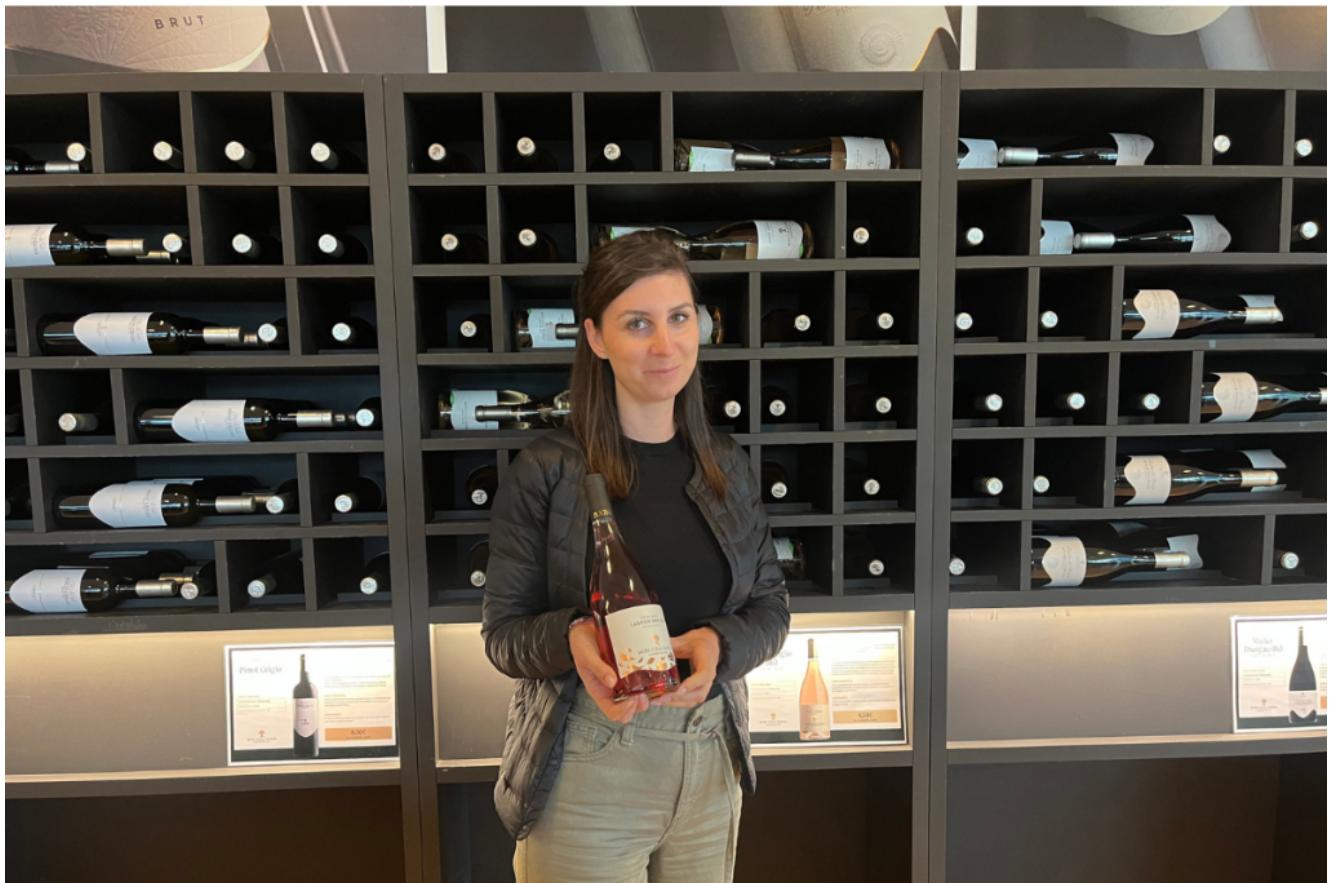


Architettura ipogea di Mori Colli Zugna, la cantina nascosta

scritto da Stefano Montibeller | 17 Giugno 2025



La Cantina Mori Colli Zugna rappresenta un'eccellenza del vino sostenibile in Trentino. Con un'architettura ipogea, tecnologie avanzate come RAìS e GIS, e una forte attenzione all'ambiente, unisce tradizione cooperativa e innovazione. Un modello virtuoso che integra produzione di qualità, responsabilità ambientale e valorizzazione del territorio.

Nel cuore della Vallagarina, il comune di Mori ospita una realtà vitivinicola che ha fatto dell'**integrazione con il paesaggio e dell'impegno verso la sostenibilità** i suoi tratti distintivi. La Cantina Mori Colli Zugna, rinnovata nella sua avveniristica sede nel 2011, non è semplicemente un luogo di produzione, ma una vera e propria dichiarazione d'intenti.

Abbiamo avuto il piacere di visitare questa struttura unica e di parlarne con Valentina Fusco, Responsabile Eventi della cantina.

Valentina, la Cantina Mori Colli Zugna è celebre per la sua affascinante architettura ipogea. Può spiegarci la filosofia dietro questa scelta e i principali vantaggi che comporta?

“Certamente. La decisione di costruire una cantina prevalentemente interrata, operativa dal 2011, è nata da una profonda **filosofia di rispetto e integrazione con il paesaggio**. L'obiettivo era, e rimane, quello di '**restituire la cantina alla campagna**'. Su una superficie di 24.000 mq, la quasi totalità della copertura è stata realizzata con la tecnica del '**tetto verde**': una parte è coltivata direttamente a vigneto, ripristinando così integralmente l'ambiente originario, mentre la restante porzione è semplicemente inerbita. Questa scelta non solo minimizza drasticamente l'impatto visivo, facendo quasi scomparire la struttura nel contesto naturale, ma offre anche un **eccezionale isolamento termico naturale**.

Questo si traduce in una **significativa riduzione del fabbisogno energetico** per la climatizzazione degli ambienti. Un altro vantaggio fondamentale, direttamente legato alla qualità del vino, è il nostro **ciclo produttivo 'per caduta'**. Questa tecnica ci permette di movimentare le uve e i mosti sfruttando la forza di gravità, eliminando o riducendo al minimo l'uso di pompe. Si tratta di un metodo **molto più dolce e rispettoso della materia prima**, che ci consente di preservare al meglio l'integrità degli acini e le caratteristiche organolettiche più delicate dei nostri vini.”

La sostenibilità è chiaramente un pilastro per voi. Come si traduce questo impegno in pratiche concrete all'interno della cantina e nel coinvolgimento dei vostri numerosi soci?

“La sostenibilità per noi non è un concetto astratto, ma un **impegno quotidiano** che permea ogni aspetto della nostra attività, un impegno a 360 gradi. La gestione dell’acqua, ad esempio, è esemplare: abbiamo un sistema che raccoglie tutte le acque di falda della struttura attraverso una fitta linea di drenaggi. Queste acque vengono convogliate all’interno di vasche di accumulo e possono essere riutilizzate per l’irrigazione del verde e del vigneto che sovrasta la struttura ipogea. Questo ci ha permesso una **riduzione dei consumi idrici del 70%**, un risultato di cui siamo molto orgogliosi. Dal punto di vista energetico, durante il periodo della vendemmia, che è quello di massimo consumo, sfruttiamo l’energia del sole grazie a un **impianto fotovoltaico** installato sulla copertura della zona di scarico uve. Questo ci permette di alimentare le strumentazioni ed i macchinari necessari. A ciò si aggiunge l’efficienza di un **impianto geotermico** per la climatizzazione.

Il nostro impegno è attestato anche da importanti certificazioni: la **SQNPI** (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), una certificazione ministeriale volontaria che incentiva tecniche di difesa compatibili con l’ambiente tutelando la salute di agricoltori e consumatori, e che abbiamo deciso di estendere a tutte le nostre produzioni. Poi c’è la **certificazione BRC**(Brand Reputation Compliance), che attesta la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti alimentari attraverso sistemi di gestione qualità, autocontrollo igienico HACCP e buone pratiche di fabbricazione.

Coinvolgere i nostri **430 soci è cruciale**: li supportiamo nell'adozione di queste pratiche virtuose. È importante sottolineare che, sebbene una parte significativa delle uve conferite dai nostri soci venga destinata a Cavit, che rappresenta un partner fondamentale nel sistema cooperativo trentino, noi **imbottigliamo direttamente circa il 3% della produzione totale**. Su questa porzione abbiamo fatto scelte mirate, come la produzione di referenze biologiche quali il Müller Thurgau e il Pinot Grigio. Questa scelta, seppur su volumi più contenuti rispetto al totale conferito, è un ulteriore, significativo passo nella direzione della sostenibilità e risponde alla crescente sensibilità e impegno dei nostri conferitori e del mercato."

Oltre alla sostenibilità strutturale, Mori Colli Zugna è nota per la sua propensione all'innovazione tecnologica. Come sistemi quali il GIS e il RAìS per il conferimento informatizzato supportano i vostri obiettivi?

"**L'innovazione tecnologica** è per noi uno strumento fondamentale al servizio della qualità, della trasparenza e dell'efficienza. Il **GIS (Geographic Information System)**, ad esempio, è un moderno strumento informatico che ci permette una minuziosa tracciabilità dei vini, dalla vigna fino alla tavola del consumatore. Questo è un aspetto sempre più richiesto e valorizzato. Ancora più distintivo è il nostro sistema **RAìS per il conferimento a gestione informatizzata delle uve**. Siamo forse i primi al mondo a implementare una soluzione così avanzata, che ci consente di scaricare più di 400 trattori al giorno. La vera forza di questo sistema è la capacità di separare le uve in ingresso non solo per varietà, ma anche per potenzialità qualitative ed obiettivi enologici specifici, basandosi su analisi e dati raccolti. Questo

significa poter **valorizzare al meglio il lavoro e la materia prima di ogni singolo socio**, indirizzando ogni partita verso il percorso di vinificazione più idoneo a esaltarne le caratteristiche. Una gestione così precisa ed efficiente si traduce inevitabilmente in un utilizzo più razionale delle risorse e in una riduzione degli sprechi, contribuendo in maniera significativa anche ai nostri obiettivi di sostenibilità.”

Come Responsabile Eventi, come sfrutta l'unicità della cantina e il suo legame con il territorio per arricchire l'esperienza enoturistica e comunicare i valori di Mori Colli Zugna?

“La struttura stessa della cantina, così **particolare e integrata nel paesaggio**, è il nostro primo, potente strumento di comunicazione e suscita sempre grande curiosità e ammirazione nei visitatori. Essere letteralmente **immersi nel verde**, con il vigneto che cresce sopra le aree di lavorazione, rende l'esperienza di visita e degustazione davvero unica e memorabile. Durante le nostre proposte enoturistiche, che spaziano dai focus sui nostri apprezzati Trento DOC, come il Morus, ai vini fermi che esprimono la diversità del nostro territorio – dalla Val dell'Adige alla valle di Loppio, fino alle pendici del monte Baldo – abbiamo l'opportunità di **raccontare non solo il prodotto, ma anche tutto l'impegno verso la sostenibilità e l'innovazione** che lo caratterizza. Gli eventi che organizziamo, come le serate musicali o le collaborazioni tematiche, sono pensati per far vivere la cantina in un'atmosfera conviviale e coinvolgente. Notiamo un interesse particolare da un pubblico nella fascia 35-60 anni, ma le nostre porte sono aperte a tutti gli appassionati. L'obiettivo è trasmettere come l'eccellenza enologica che perseguiamo sia intrinsecamente legata al rispetto per l'ambiente e per il lavoro dei nostri soci.”

In conclusione, qual è il messaggio più importante che Mori Colli Zugna, nata nel 1954 ma profondamente rinnovata con questa nuova sede e dall'unione di due storiche cooperative (la Cantina Sociale Mori e la Cantina Sociale Colli Zugna), desidera trasmettere?

“Il nostro messaggio fondamentale è che è possibile, e per noi doveroso, fare impresa vitivinicola producendo vini di alta qualità e, al contempo, essere **custodi attenti e responsabili del territorio**. La nostra cantina vuole essere la dimostrazione tangibile che l’attività umana può e deve integrarsi armoniosamente con la natura, minimizzando il proprio impatto e, anzi, contribuendo a valorizzare l’ambiente. Per noi, l’idea di ‘restituire la cantina alla campagna’ non è solo un concetto architettonico, ma una filosofia che guida le nostre scelte quotidiane che riflette il profondo legame dei nostri 430 soci con questa terra. Vogliamo che chi sceglie un vino Mori Colli Zugna sappia che sta gustando non solo un prodotto espressione di un terroir unico, ma anche il frutto di un **impegno collettivo e concreto verso un futuro più sostenibile** per tutti.”

La visita a Mori Colli Zugna rivela un modello produttivo che affronta con pragmatismo e visione le sfide contemporanee del settore. La capacità di coniugare l’impegno di **430 soci** con elevati standard qualitativi e una costante spinta all’innovazione tecnologica, testimoniata da sistemi avanzati come **RAiS e GIS**, dimostra l’evoluzione possibile della tradizione cooperativa. Mori Colli Zugna, quindi, va oltre l’offerta di vini autentici della Vallagarina, proponendo un modello di business dove responsabilità ambientale ed eccellenza enologica sono facce interconnesse di una stessa, ambiziosa medaglia: un esempio significativo per l’**innovazione**

sostenibile e la valorizzazione integrata del territorio nel mondo del vino.

Punti chiave:

1. **Architettura ipogea sostenibile:** struttura sotterranea con tetto verde per minimizzare impatto e ridurre consumi energetici.
2. **Vinificazione per caduta:** uso della gravità per preservare la qualità delle uve e ridurre l'uso di pompe.
3. **Gestione idrica efficiente:** recupero acque di falda e riduzione del 70% dei consumi.
4. **Tecnologie avanzate RAìS e GIS:** tracciabilità e ottimizzazione dei conferimenti per migliorare qualità e sostenibilità.
5. **Coinvolgimento attivo dei soci:** 430 conferitori supportati nell'adozione di pratiche agricole sostenibili certificate.