Cantina Tonini: il coraggio di guardare “Oltre”

scritto da Stefano Montibeller | 28 Maggio 2025



Cantina Tonini incarna il coraggio nella viticoltura trentina. Dalla Vallagarina, Marco e Filippo Tonini guidano un’azienda che sperimenta con autenticità, valorizza il Marzemino e scommette su varietà storiche e nuove. Tra passaggio generazionale e rispetto del terroir, la famiglia Tonini costruisce un futuro fatto di scelte audaci e consapevoli.

Nel cuore della Vallagarina, un verbo risuona come un manifesto: **osare**. Per la famiglia Tonini, non è una parola lanciata al vento, ma l’essenza stessa di un approccio alla viticoltura che rifiuta la comoda inerzia, preferendo la visione che spinge a guardare **“Oltre”**, come il nome utilizzato su una loro importante etichetta del 2023, per comunicare proprio il cambio generazionale in azienda.

“Cavoli se osiamo!” L’esclamazione di Marco Tonini, produttore della cantina omonima, non è semplice enfasi, ma la sintesi di una passione palpabile, di chi considera la vigna non un mestiere, ma una missione esistenziale.

Questo spirito indomito ha radici profonde. Già nel 2011, in tempi in cui la prudenza avrebbe consigliato ben altro, il loro **Trento Doc “Nature”** si presentò al mondo con un’audacia quasi sovversiva: **bottiglia trasparente**, **non dosato**, e, come sottolinea con un sorriso complice, “tutte foderate di carta nera. Una scelta da pazzo economico, sì, ma che si rivelò un messaggio potente, un inno alla pulizia, alla trasparenza.” Era la prima, eclatante manifestazione di un coraggio che non si accontenta. Anche oggi, mentre progettano nuovamente il rinnovo di un loro vigneto, Marco racconta “siamo ‘i primi in trent’anni’ a scommettere su un particolare clone di Chardonnay di origini champenoise. Che sapore questa uva!” fu la folgorante conferma che l’intuizione, quando nutrita dall’audacia, può svelare tesori inattesi.

Nel 2023, l’ingresso ufficiale di Filippo, figlio di Marco e fratello di Anna e Caterina, ha infuso nuova linfa in questa tradizione di coraggio, proiettandola verso il futuro. Il **cambio generazionale** si è incarnato in gesti concreti: **nuove etichette**, **nuova bottiglia**, **nuovi impianti**. “Sentivo che dovevamo andare oltre il già fatto”, racconta Filippo. Da qui, la sperimentazione continua: nuovi impianti di Meunier, destinati a spumanti che ne esaltino l’unicità; la sfida della Schiava, un vitigno considerato da alcuni di scarsa importanza, ma che per loro rappresenta un esempio di grande adattabilità e merita senz’altro di essere valorizzato; e infine, l’orgogliosa dichiarazione del Pinot Bianco nell’uvaggio del ‘Nature’, un vitigno fondamentale per la sua ‘gentilezza e acidità sostenuta’, rimasto troppo a lungo un attore silenzioso nelle cuvée trentine.

Ma è forse nel **Marzemino** che l’anima più profondamente **“audace”** dei Tonini trova oggi il suo campo d’elezione. Un

vitigno che è un romanzo storico a cielo aperto, un filo rosso che, come racconta appassionatamente Filippo, “lega la Georgia alla Vallagarina, passando per l’Armenia e la Serenissima”, tanto da essere l’unico vino a godere di un lasciapassare dai dazi veneziani. Eppure, un patrimonio che ha rischiato l’oblio. “Il problema del Marzemino”, argomenta Filippo, “è che è marcatamente legato al terreno dove cresce. Non puoi piantarlo ovunque e aspettarti la stessa magia.” I Tonini, quindi, credono fino in fondo nel **Marzemino “giusto”**, quello che esprime l’anima **vulcanica del basalto di Isera** o la profondità delle argille di Volano, selezionando cloni che privilegiano la finezza alla quantità.

La loro non è una battaglia solitaria. Infatti, a sostenere questo spirito collettivo c’è anche la **Casa del Vino della Vallagarina**, oggi punto di riferimento per i produttori locali. “Si tratta di una cooperativa che riunisce **38 soci tra cantine, una distilleria e un caseificio sociale**, e che gestisce un ristorante ospitato all’interno di un palazzo del Settecento ristrutturato dal Comune. Qui si promuovono esclusivamente i vini dei soci, creando un luogo di incontro tra territorio, cultura e gastronomia”, ci spiega Filippo. La Casa, di cui Marco Tonini è l’attuale presidente, è insieme vetrina, laboratorio e presidio identitario: un crocevia dove il vino torna a essere racconto, accoglienza, e visione comune.

La vinificazione è un atto di rispetto quasi sacrale: per il Marzemino d’annata, niente legno, solo il respiro neutro del cemento, per “non snaturare la sua struttura, i suoi tannini così dolci,” come precisa Filippo. Il risultato è un vino che Marco descrive con trasporto: “Fresco, fragrante, pulito, con quel sentore floreale inconfondibile,”un vino che possiede un’eleganza “femminile” e una “trasversalità gastronomica notevole”, capace di dialogare con la cucina moderna.

L’audacia dei Tonini, compresa la mamma Paola, “capo famiglia”, come ci suggerisce Marco, si manifesta anche nel

modo di porsi. “Dobbiamo essere meno impacchettati, meno ‘trentini’ nel senso più rigido del termine,” afferma Marco e continua “torniamo al sorriso e a una comunicazione più scanzonata e più diretta. Cerchiamo di essere un po’ più disinvolti nel dialogo, nella proposta”.

In definitiva, quella della famiglia Tonini è una storia di **scelte coraggiose,** fatte con i piedi ben piantati nella terra e lo sguardo sempre un po’ più in là. Non hanno mai inseguito le mode, ma hanno cercato un modo autentico di fare vino, restando fedeli a se stessi e al territorio che li ospita. Così, passo dopo passo, stanno costruendo qualcosa che non è solo loro: è un esempio possibile per chi crede che il futuro della viticoltura passi anche dalla semplicità, dall’ascolto, e da un po’ di sana ostinazione.

Parlando di **coraggio**, ci siamo lasciati trasportare da un racconto che avremmo voluto non finisse mai. Ma lo prendiamo come un monito per tutte quelle realtà che, per vari motivi, non possono permettersi di avere quindici etichette in commercio per coprire ogni mercato. In un momento tanto critico, tra mode e pressioni politiche, anche scegliere di **specializzarsi**, di produrre solo ciò che il proprio territorio offre senza consumarlo oltre misura, è un atto di adattamento. E forse, anche questo è un **segno di coraggio**.

Punti chiave:

1. **Coraggio produttivo:** scelte fuori dagli schemi, come Trento Doc Nature in bottiglia trasparente.
2. **Cambio generazionale:** Filippo porta nuove idee e rilancia etichette e impianti.
3. **Focus su vitigni identitari:** Marzemino, Schiava e Pinot Bianco valorizzati in purezza.
4. **Sperimentazione consapevole:** impianti di Meunier e cloni

di Chardonnay da Champagne.
5. **Casa del Vino:** cooperativa simbolo di territorio e promozione collettiva.