Cantina Roeno, dove il passato si lega sempre al futuro

scritto da Fabio Piccoli | 22 Giugno 2021



Era da molti, troppi anni che non tornavo a Cantina di Roeno a Brentino Belluno (Verona). Eppure conosco **Cristina Fugatti** da quando nel 2005 iniziò, assieme ai fratelli Cristina e Giuseppe, il progetto di Cantina Roeno proseguendo nel percorso tracciato da papà Rolando e mamma Giuliana.

L'entusiasmo e il coraggio di Cristina mi rimasero subito impressi e non ho mai smesso di seguire, seppur da lontano, **la sua azienda** che in poco più di quindici anni **è diventata il punto di riferimento del territorio conosciuto con il nome Terradeiforti**, quella stretta lingua di terra che segna il confine tra Veneto e Trentino, dove la vigna circonda gli

austeri Forti austriaci.

Ho avuto la fortuna di essere il testimone della presentazione ufficiale del **vino che li ha resi popolari anche a livello internazionale**, l'**Enantio** che all'inizio sembrava una scommessa enologica quasi impossibile ma che invece, grazie a Cantina di Roeno, oggi rappresenta uno di quei vini che testimoniano la straordinaria biodiversità vitivinicola del nostro Paese.

È incredibile quanta strada è riuscita a fare Cantina di Roeno in particolare in quest'ultimo decennio. È questo il primo pensiero che mi è venuto in mente ascoltando il racconto di Cristina e di sua nipote **Martina Centa** da pochi anni entrata in azienda e in questi giorni si è **diplomata al Master in Wine Hospitality** della prestigiosa business school del Cuoa di Vicenza.

Parlare di Cantina di Roeno significa raccontare la storia di un'azienda che è stata non solo straordinaria da un punto di vista della qualificazione produttiva ma anche capace di affermarsi come **una delle realtà vitivinicole più attive sul fronte enoturistico**. La sua "Locanda" è diventata, tra l'altro, un **punto di riferimento nella valorizzazione delle tipicità del territorio** e uno dei luoghi della ristorazione più apprezzati della Valdadige. Senza dimenticare che l'**attività di accoglienza** è diventata negli anni un vero e proprio **punto di forza dell'azienda**.

A dimostrazione, inoltre, dalla grande intraprendenza di Cantina di Roeno, la sua scelta di aprirsi, nel 2013 in un territorio fortemente peculiare come quello dell'Alto Adige con l'avvio del **progetto Von Blumen**, 12 ettari vitati a Pochi, a nord di Salorno. **Vigneti realmente arrampicati sulle pendici del Monte Corno**, compresi tra i 480 e i 1700 m slm, con esposizioni molto diverse tra loro.

Un'altra sfida che Roeno sta vincendo con una ricetta solo

apparentemente semplice che possiamo così sintetizzare: **forte competenza enologica ed agronomica al fine di valorizzare al meglio le caratteristiche dei terroir** in cui la cantina è coinvolta; grandissima personalizzazione dei vini capaci di rendersi sempre altamente riconoscibili; investimento in vitigni autoctoni decisamente peculiari come l'Enantio; un grande investimento nell'attività di enoturismo al fine di **far "toccare con mano"** l'identità più autentica della Cantina.

Cristina in quindici anni siete riusciti a fare un percorso fantastico. Ne sei consapevole?

È vero, abbiamo fatto molte cose ma potrei dire che quasi non me ne sono accorta perché tutto è avvenuto in maniera naturale grazie anche all'entusiasmo che ci ha sempre sostenuto. **Non ci sono ricette precise nel fare impresa del vino**, ma è fondamentale credere sempre in ciò che si fa, avere rispetto del proprio lavoro e **investire costantemente nelle competenze**. Sono stati comunque quindici anni di costruzione e oggi forse possiamo dire per la prima volta di essere pronti. **Pronti non significa essere arrivati** (quello di fatto non avviene mai) ma sentire di avere le carte in regola per raggiungere gli obiettivi che ci siamo preposti.

È importante quello che hai detto ed è un messaggio prezioso per quelle aziende del vino che hanno iniziato da poco il loro percorso e che magari si illudono che i risultati si possano conseguire velocemente.

Non so se esistono business "facili", sicuramente non lo è quello del vino che richiede tempi molto lunghi. Spesso gli investimenti che si fanno oggi ne potranno godere forse le generazioni successive. Il vino non si presta ad operazioni speculative.

Però voi avete dimostrato che l'azienda famigliare può essere un modello di impresa vincente.

Lo è nella misura in cui c'è **unione nella famiglia e forte condivisione nei progetti**. Solo così l'azienda famigliare può rappresentare un valore aggiunto. Noi fratelli fin dall'inizio, nel 2005, abbiamo creduto nel nostro progetto aziendale e ci siamo tutti sacrificati (rubando spesso tempo anche alle nostre vite private) per portarlo avanti al meglio.

In questo vostro percorso quali sono stati gli step più importanti?

La cosa più importante ma anche molto difficile per un'azienda, soprattutto nella sua fase iniziale, è **comprendere bene la sua identità**. Spesso ci si muove per tentativi, facendo anche molti errori, ma penso siano processi inevitabili. Oggi possiamo dire che le nostre linee di prodotto rispecchiano al meglio la nostra identità e ritengo sia in grado anche di raccontarci all'esterno nella modalità più corretta e autentica.

A proposito di linee di prodotto la vostra collezione "Le Firme" racconta moltissimo della vostra identità più profonda.

È vero ed è per questo che **abbiamo voluto apporre le nostre firme su questi quattro vini** (Rivoli Pinot Grigio Valdadige doc, Collezione Famiglia Riesling Renano, Cristina Vendemmia Tardiva e 1865 Pre-Fillossera Enantio Riserva Terredeiforti doc) **che raccontano al meglio la nostra identità**. Li abbiamo definiti i **"vini madre"** da cui si declina poi l'ispirazione e l'esperienza utile alla realizzazione di tutto il resto della nostra produzione.

Hai citato l'Enantio Riserva 1865 Pre-Fillossera, un vino che è diventato un vino simbolo della vostra realtà.

Indubbiamente è stata la "scommessa" enologica più difficile e per certi aspetti rischiosa che abbiamo realizzato perché su di essa abbiamo voluto costruire gran parte della nostra

identità. Si tratta di un **vino faro**, riferimento della nostra azienda e che ci consente di **mantenere un legame profondo tra passato e presente**. L'**Enantio 1865**, infatti, è figlio di un vitigno autoctono tra i più rari del pianeta e già conosciuto ai tempi dei Romani. Grazie al terreno sabbioso e ad un microclima particolare, queste viti hanno resistito alla terribile piaga della fillossera e 1865 rappresenta, infatti, l'età media degli impianti vitati, tuttora in produzione.

In Cantina di Roeno, in effetti, si respira da sempre quest'aria che lega la tradizione senza però rimanere fissi nel passato ma investendo costantemente anche nell'innovazione.

È un po' la nostra anima e ci fa piacere che questo venga percepito. Noi, infatti, cerchiamo sempre di dare la nostra interpretazione ai diversi vitigni che utilizziamo. Ad esempio nel **Riesling Renano**, vitigno nel quale noi abbiamo investito prima ancora che godesse della notorietà attuale, abbiamo cercato di non scimmiottare altri modelli produttivi ma di evidenziare quelle che sono le peculiarità conferite dal nostro territorio. Senza dimenticare il nostro progetto di zonazione sul **Pinot Grigio** che ci ha portato a raccontare con il nostro **Rìvoli** l'elevato livello di personalità che si può raggiungere con un vitigno che troppo spesso viene considerato "neutrale".

Saluto Cristina e Martina con un vino al quale sono legato da sempre, il "Cristina" Vendemmia Tardiva. Ricordo ancora l'emozione quando quasi quindici anni fa, fui tra i pochi privilegiati a poter degustare la prima edizione, quasi in versione "sperimentale".

Lo trovai semplicemente fantastico. Non avrei immaginato dopo tanto tempo di trovarlo ancora migliore. Ed è questo più della parole che testimonia il percorso di Cantina Roeno, in questa terra dove l'acqua dell'Adige fa mischiare il Veneto con il

Trentino.