

Cantina Vivallis: il nuovo wine shop al centro dell'ospitalità e dell'enoturismo

written by Giovanna Romeo | 8 Aprile 2021



Nella capitale culturale della Vallagarina, la Cantina Vivallis ha appena ultimato la realizzazione di un nuovo wine shop, un punto vendita centrale per il consumatore, nel segno di un rinnovato senso di ospitalità per nuove esperienze enoturistiche sul territorio, dai tasting alle visite in cantina. Direttore, ci vuole illustrare il progetto?

Il progetto è da sempre molto ambizioso: creare uno spazio che sia un punto vendita e allo stesso tempo una sala polifunzionale ampia, versatile e modulabile. L'obiettivo è quello di avviare una serie di iniziative e di attività attorno alla cantina, un'azienda vinicola che ha scelto di concentrarsi anche sull'ospitalità, offrendo ai propri ospiti

tutto il mondo Vivallis. Visite guidate in azienda e in cantina che permettano di conoscere da vicino un'istituzione storica della produzione vitivinicola della Vallagarina, e che permettano di comprendere la nostra evoluzione e la capacità, nel tempo, di far fronte alle nuove esigenze di mercato. Rilassarsi, infine, in una degustazione privata. L'enoturismo e l'accoglienza sono una delle nostre priorità, un aspetto che vogliamo curare anche attraverso rinnovate sinergie con gli enti di promozione territoriale con cui già collaboriamo, nuove partnership e magari con l'attivazione di altri canali tra i quali un sistema di vendita online ben strutturato.

A livello architettonico il nuovo complesso è caratterizzato da spazi ampi e molto luminosi, allestimenti moderni ed essenziali, oltre ad un'elevata tecnologia in tutti gli impianti e una sala polifunzionale da 240 posti, a regime normale. Una zona espositiva grande e curata in cui il visitatore può muoversi liberamente, imparare in autonomia qualcosa di più sui nostri vini, chiedere consulenza al personale e soprattutto assaggiare tutta la nostra produzione.

L'apertura del nuovo punto vendita si colloca al centro di un momento fondamentale e necessario per la ripartenza. L'enoturismo, infatti, è il cuore di nuovi progetti per molte aziende vinicole. Come avete pensato di svilupparlo?

La pandemia ci ha aiutato a capire che inaugurare un nuovo wine shop e riaprire le porte della nostra cantina ai visitatori in questo momento storico, con tutte le difficoltà e le paure che implica, potrebbe essere un'ottima occasione per rilanciare la nostra azienda. Farci conoscere, sviluppare da zero il comparto hospitality ed elaborare una strategia generale per l'enoturismo, rappresenta la grande sfida che oggi vorremmo vincere. Siamo fiduciosi che, con la ripresa del mercato e degli spostamenti, riusciremo a concentrarci meglio sull'accoglienza, offrendo servizi diversificati ai nostri

ospiti e creando delle esperienze in cantina che fidelizzino il cliente e ne attraggano di nuovi. Punteremo molto sull'esperienza in cantina promuovendo visite e degustazioni per raccontare la nostra filosofia produttiva, il legame con le nostre radici e i nostri soci e, naturalmente, la qualità dei nostri vini. Non sarà tutto e subito, ma siamo ottimisti.

Cantina Vivallis da sempre esprime la forza del territorio, un mosaico di vigneti autoctoni e internazionali che vedono gli inizi dell'attività nel lontano 1908. Come nasce la vostra cooperativa?

Vivallis, così come è conosciuta oggi, è l'eredità di un importante pregresso storico, spesso anche complesso e difficile da riassumere in poche righe. Le nostre radici risalgono al 1908 grazie alla lungimiranza del fondatore, don Giovanni Battista Panizza, che riconosce nella cooperazione un valore aggiunto. Ogni socio, da semplice agricoltore, diventa piccolo imprenditore convinto e sicuro di far parte di una realtà efficiente e dinamica, con la capacità di leggere e di interpretare i segni dei tempi. La SAV (Società Agricoltori Vallagarina) nasce quindi come cooperativa di primo grado multisetoriale: fino a qualche anno fa, infatti, oltre al comparto cantina c'erano anche caseificio, mangimificio, petrolmarket, ecc. Negli anni '40 viene poi acquisito il marchio Valentini. Inizia un periodo molto florido che porta la SAV a diventare un colosso economico a fine anni '70-inizi '80. La svolta arriva nei primi anni '90, quando dopo un'operazione di scissione societaria, nasce il progetto Vallis Agri che in un'ottica di valorizzazione dei prodotti locali ambisce a dare un forte impulso al marketing territoriale. Tuttavia, di quella che era una compagine multisetoriale, resta solo la cantina ed è così che nasce nel 2004 il marchio Vivallis: raccolto l'importante retaggio storico della Vallis Agri, viene aggiunto il prefisso VI come vita, vite, vino e viticoltori: quattro parole-chiave per riassumere la nuova vision e il nuovo assetto societario. Il

nome Vivallis sta a dimostrare il forte legame con la latinità e con le radici della cultura enologica della valle. Il marchio racchiude in sé lo storico ed appassionato legame del lavoro in vigna ed in cantina, coerente espressione del territorio.

Qual è il vostro vino più rappresentativo?

Il nostro marchio di fabbrica è il Marzemino, portabandiera indiscusso della Vallagarina. Lo vinifichiamo nelle due versioni classiche o superiori, **Marzemino dei Ziresi** e **Marzemino d'Isera**, per essere autentico portavoce del territorio. Siamo convinti che questo vitigno abbia un grande potenziale ancora inespresso e spesso offuscato da altri vitigni più conosciuti e riconosciuti. È nostra intenzione continuare a valorizzarlo all'interno della nostra gamma quale forte richiamo alle nostre radici e alla tradizione vitivinicola della Vallagarina.

La nostra produzione, in generale, è piuttosto variegata sia in termini di vitigni vinificati, sia a livello di linee di prodotto. Nel complesso sono cinque: i Classici include i monovarietali Trentino DOC contraddistinti da un eccellente rapporto qualità-prezzo. I Superiori, la massima espressione del nostro territorio, propone i due Marzemino e una rarità come **Trentino Superiore Castel Beseno**, il Moscato Giallo passito di cui solo poche cantine vantano la produzione. La linea Depero, dedicata all'artista futurista trentino con cui la nostra cantina ha un legame di vecchia data (è stato lui a disegnare il primo marchio SAV negli anni '50) e il progetto selezione **Stif 2059**, il cui nome nel dialetto locale richiama la vetta del monte Stivo che sovrasta la Vallagarina e la città di Rovereto. Nella Stif 2059 trovano spazio sia i vitigni a bacca bianca che rossa, situati sui pendii collinari della valle. Perla della nostra produzione **Valentini Trentodoc** che racchiude in sé una storia tutta da raccontare: fu Arminio Valentini, nel 1899 a produrre le primissime bottiglie di

metodo classico in Trentino. Senza dubbio un pioniere della spumantizzazione locale, annoverandosi tra i personaggi storici della nostra regione.

Vivallis rappresenta oltre 100 anni di storia: le radici, il presente e soprattutto il futuro con tanti progetti innovativi. Che cosa vi ha insegnato la pandemia?

Resilienza è il nostro leitmotiv per questo periodo così complesso, un termine di riferimento anche per il mondo del vino che, come tanti altri comparti, sta ancora attraversando una fase molto delicata. Possiamo dire che Cantina Vivallis ha retto bene alle difficoltà anche grazie al fatto di essere parte del sistema cooperativo trentino che, nel complesso, ha risentito meno di questa epoca così eccezionale. La pandemia ci ha insegnato che la combinazione tra “tradizione e innovazione” continua ad essere una strategia efficace per la nostra cantina. Curare le relazioni con i nostri soci, preservare le nostre radici e valorizzarle all’interno del territorio grazie alle salde relazioni con gli altri partner della Vallagarina, rappresenta per noi una condizione imprescindibile per un’identità solida da trasmettere. Altrettanto importante è stato il consolidamento dei rapporti con i fornitori e i clienti che da tanti anni si affidano a noi. Infine, decidere di non sospendere il cantiere in corso e continuare ad investire nella riqualificazione è stata e sarà l’ulteriore grande sfida.