

Tra pendii e porfido: il racconto di Cembra Cantina di Montagna

scritto da Stefano Montibeller | 27 Maggio 2025



L'articolo esplora Cembra Cantina di Montagna nella Val di Cembra, Trentino. Racconta la viticoltura eroica su pendii ripidi, la passione dei 300 soci, i muretti a secco UNESCO e l'impegno dell'enologo Stefano Rossi per valorizzare un territorio unico e i suoi vini, come la cuvée Zymbra, simbolo della valle.

Se possiamo raccontare questa visita è grazie a **Stefano Rossi**, enologo di Cembra Cantina di Montagna, che tra i vigneti al 40% di pendenza ha fatto manovra con una macchina su tre ruote come fosse la cosa più normale del mondo. E ci ha riportati a casa. Ed è proprio lì, appesi tra le terrazze di porfido e il cielo, che ci chiediamo: “Perché non siamo mai stati in Val di

Cembra?" La risposta arriva a piedi, dopo pochi metri di salita e fiato corto: perché finché non ci vieni, non lo capisci.

708 km di muretti a secco (patrimonio UNESCO). Più di un chilometro per ogni ettaro coltivato. Ed è solo scarpinando lì in mezzo che realizzi davvero: **un vino eroico non può costare poco**.

Benvenuti nella Valle di Cembra, una **piega verticale del Trentino** dove il vino non nasce, ma lotta per crescere. Qui, ogni grappolo si guadagna la sua altitudine. Fino a **900 metri sul livello del mare**, con pendenze superiori al 40%, coltivare la vite non è solo un mestiere: è un **gesto eroico**.

Cembra Cantina di Montagna, fondata nel 1952, rappresenta oggi l'anima cooperativa di questa valle. **Trecento soci conferitori**, piccole aziende vitivinicole da 5000 metri quadrati (poco meno di un campo da calcio), un paesaggio cucito a mano con oltre 700 chilometri di muretti a secco costruiti in porfido, il sangue minerale della montagna. L'intero territorio conta circa 650 ettari vitati, **la metà dei quali sono conferiti** proprio a questa cantina.

"Il nostro vino non si può raccontare solo con il vitigno. **Deve raccontare la valle intera**" spiega Stefano, l'enologo della cantina, che da oltre dieci anni lavora tra i filari e le persone. "Il mio compito non è solo fare il vino, ma **accompagnare 300 famiglie** verso un'idea condivisa di qualità e sostenibilità."

Negli anni '80, una **zonazione scientifica** promossa dalla Fondazione Mach e dall'Università di Firenze ha decretato la vocazione della valle ai **vitigni a bacca bianca e semi-aromatica**. Così il Müller Thurgau, il Riesling, lo Chardonnay sono diventati non solo protagonisti, ma ambasciatori di un territorio difficile, remoto e tuttora **poco conosciuto**.

E proprio questo è il nodo: "è più facile vendere Trento DOC

che far capire dov'è la Val di Cembra. Quando parlo a Roma o Palermo, devo spiegare Trento, poi Trentino, poi la valle. **Non ci conosce nessuno**“. Eppure la bellezza è lì: verticale, rocciosa, autentica.

Per reagire all'anonimato, Cembra ha creato la **cuvée “Zymbra”** (in dialetto): un blend identitario che mette insieme le tre altitudini e varietà simbolo della valle. Müller Thurgau da 800 metri, Riesling da 600, Chardonnay da 400. Un terzo ciascuno. Una dichiarazione d'intenti: **l'importante non è la varietà, è la valle**. L'obiettivo è chiaro: “non far bere un Riesling, ma **far bere un Val di Cembra.**”, continua l'enologo.

Accanto alla tecnica, c'è la parte umana. Lavorare con 300 soci significa **educare, ascoltare, accompagnare**. Significa scegliere la qualità come **progetto comune**, non come slogan. **“Sostenibilità non è una parola da brochure**. Qui vuol dire portare avanti una tradizione in un territorio difficile, garantire il giusto prezzo, e offrire supporto agronomico costante.”

Il turismo, finora trascurato, è ora una delle **scommesse più forti**. “Dieci anni fa, qui non si fermava nessuno. Ora abbia rifatto il punto vendita, perché i turisti finalmente ci cercano.”, prosegue Stefano Rossi. E la strategia è semplice: **portarli sul campo**. “Basta camminare cinquanta metri in pendenza, e tutto cambia. Il vino ha un altro prezzo, un altro valore.”

C'è anche un progetto in cantiere per **unificare il messaggio di tutta la valle**. Ogni azienda ha la sua peculiarità, la cosa importante è che esca, verso l'esterno, un messaggio corretto e coerente sia in termine di racconto che di stile dei vini. “Deve uscire la **Val di Cembra. Punto.**”, conclude S.Rossi.

La Valle di Cembra ha oggi tutte le carte in regola per costruire un'**identità territoriale forte e riconoscibile**: altitudine, biodiversità, tradizione cooperativa, e una

viticoltura che non ha paura della fatica. Serve una **comunicazione unitaria**, una narrazione coerente e condivisa, che aiuti a trasformare la marginalità geografica in valore percepito.

In un momento storico in cui il vino italiano è chiamato a differenziarsi attraverso il legame col territorio, la Val di Cembra ha **qualcosa di unico da raccontare**. E chi sceglie di berla, deve sapere che non sta semplicemente acquistando una bottiglia: sta sostenendo una **storia di montagna, coraggio e comunità**.

Punti chiave:

1. **Val di Cembra**: viticoltura eroica su pendii ripidi con muretti a secco UNESCO.
2. **Cembra Cantina di Montagna**: 300 soci coltivano un territorio unico con passione.
3. **Vini identitari**: Müller Thurgau, Riesling, Chardonnay e la cuvée “Zymbra” narrano la valle.
4. **La sfida è far conoscere la Val di Cembra** e il suo valore autentico.
5. **Turismo e comunicazione unitaria** per promuovere l'unicità del territorio e dei suoi vini.