

Dennis Gottardi: il vignaiolo Gen Z della Cantina Bèghel

scritto da Stefano Montibeller | 24 Giugno 2025



Dennis Gottardi, classe 2004, ha fondato la Cantina Bèghel a Sevignano in Val di Cembra. A ventun anni produce sei etichette che fondono tradizione e sperimentazione. Con il supporto della famiglia, promuove il vino locale attraverso enoturismo e storytelling generazionale. Un progetto giovane, autentico e profondamente legato al territorio.

Tra le curve strette della **Val di Cembra** e l'eco profondo delle **Dolomiti**, la terra si fa strana. Le piramidi di Segonzano, torri moreniche scolpite dal tempo, spuntano dai pendii come resti di un passato glaciale. A pochi chilometri da lì, incastonato tra terrazze vitate e silenzi contadini, c'è **Sevignano**: un paese piccolo, poco più di un nodo sulla mappa, ma con una voce forte. Quella di un ragazzo del 2004 che ha deciso di far parlare la sua terra attraverso il vino.

Si chiama **Dennis Gottardi**, ha ventun anni, **Gen Z sulla carta d'identità che non solo beve vino, ma lo produce.** Scoop. “Mio papà mi ha chiesto cosa volevo fare dopo la scuola. Gli ho detto: apriamo una cantina”. Aveva diciassette anni. L’azienda agricola nasce così, tra un compito in classe e i filari, con l’aiuto della famiglia. “Nel 2020 abbiamo fatto le carte. **La prima vendemmia vera è stata nel 2021”.**

La cantina si chiama **Bèghel**, come i “gufi” in dialetto cembrano, soprannome degli abitanti di Sevignano. È un omaggio al paese, ma anche un **manifesto d'identità**: “Tutti i miei vigneti sono qui. Volevo portare in giro il nome del posto dove sono nato. Non solo perché ci sono legato, ma perché è un territorio che merita di essere raccontato”.

Dennis produce sei etichette, tutte vinificate in acciaio: due metodo classico (Chardonnay e Müller thurgau), due bianchi fermi (Müller e Pinot Bianco), due rossi (una Schiava rosata e un Lagrein). Ma il progetto è in movimento: “Le barrique ci sono già in cantina. Voglio affiancare una nuova linea per i rossi. Però l'acciaio resta, perché ai miei coetanei piace il vino più fresco. Il legno è un gusto che ancora divide. Alcuni lo amano, altri non lo capiscono ancora”.

Sperimentare, ma senza dimenticare. Le ricette dei suoi primi vini arrivano dal **nonno**. “Sono cresciuto con i miei nonni, oltre che con i miei genitori. E da mio nonno ho imparato a fare il vino. Non solo la tecnica, ma l’approccio: la calma, il rispetto per l'uva, la pazienza. Il vino che faccio è come mi ha insegnato lui. Ma voglio che piaccia anche ai miei amici. C’è un **equilibrio da trovare tra quello che è stato e quello che sarà”.**

Lo stesso vale per l'accoglienza. L’**enoturismo**, per Dennis, non è un’aggiunta, ma una seconda natura del vino. Porta i visitatori tra le vigne, organizza trekking, racconta la valle e il lavoro. “Mi piace che chi arriva possa vedere tutto: **dalla pianta alla bottiglia**. Così quando bevono il vino, lo

capiscono davvero". Poi li riporta in cantina, dove la mamma Eliana e il fratello Damiano (diciassette anni, "lui è quello tecnologico") hanno già preparato il tavolo per la degustazione. **Taglieri trentini**, bicchieri freschi, **vista sulla valle**. "Vorremmo costruire un punto panoramico più comodo per far vedere la valle, perché se la vedi, la capisci. E il vino, a quel punto, lo associ al territorio".

Damiano dà supporto per la parte social. È un gioco di squadra, ma con ruoli ben chiari. "Io sono più da terra e da cantina. Lui è da computer. Ma ci capiamo al volo. Siamo diversi, ma complementari".

Oggi la cantina lavora **due ettari e mezzo di vigneto**. La distribuzione è locale: **Trentino, Austria, Svizzera**. Al momento l'obiettivo non è esportare: è **restare**. Portare il vino nei ristoranti e negli hotel del territorio, dove può raccontare da vicino ciò che nasce tra questi pendii. "Come prima cosa, voglio **restare fedele a questo posto** e far conoscere la cantina e i vini".

Arriva anche il momento in cui Dennis ci versa un **Müller thurgau spumantizzato** con metodo champenoise – la sua 'prima prova', come la chiama – e lo osserva senza fretta. "Non sapevo come sarebbe venuto. Ma volevo provarci. Era il mio modo di dire: anche se **siamo giovani, possiamo fare qualcosa di buono**".

Ecco, **il futuro del vino è incerto**, ma dobbiamo imparare a distinguere le tendenze da ciò che la terra ci permette davvero di produrre. Sarà costruito da ragazzi che scelgono di restare, di fare il vino che conoscono, di sperimentare con umiltà. E di raccontare, in ogni calice, il luogo da cui provengono.

Il Müller Thurgau che ci versano oggi ha una vitalità giovane, quasi spigolosa.

Si muove nel bicchiere con energia, incuriosisce, spiazza. Ma

basta poco – qualche respiro – e trova la sua voce. **Da quell'inizio nasce un equilibrio nuovo, sottile**, che non replica il passato, ma lo interpreta con occhi diversi. **È un vino che invita ad ascoltare.** E forse, proprio per questo, merita attenzione.

È da provare, perché può diventare la risposta a una nuova idea di consumo.

Leggi anche: [*Il Trentino accoglie Vinarius tra vigne e saperi*](#)

Punti chiave:

1. **Identità territoriale forte:** Vigneti e cantina radicati esclusivamente a Sevignano, in Val di Cembra.
2. **Giovane visione vinicola:** Fondatore Gen Z, unisce il tocco del nonno alla freschezza richiesta dai coetanei.
3. **Produzione in acciaio:** Sei etichette vinificate in acciaio per preservare freschezza e bevibilità.
4. **Enoturismo integrato:** Esperienze tra vigne, degustazioni e storytelling per valorizzare il territorio.
5. **Obiettivo locale:** Distribuzione mirata a Trentino, Austria e Svizzera; focus sul racconto diretto del territorio.