

Cynthia Chaplin, tre parole per capire il Trentino del vino: **cooperazione, sostenibilità, identità**

scritto da Emanuele Fiorio | 10 Agosto 2026



Cynthia Chaplin, Italian Wine Ambassador e sommelier internazionale, racconta i vini del Trentino con lo sguardo di chi li presenta a un pubblico internazionale che parte da zero. Tra Teroldego Rotaliano, Nosiola e Trentodoc emerge un territorio di montagna fatto di cooperazione, sostenibilità reale e un potenziale ancora sottovalutato – a partire dai bianchi che sanno invecchiare e dai rosati dimenticati.

C'è un momento, in questa conversazione con **Cynthia Chaplin**, in cui la parola “resistenza” torna più volte, quasi senza che lei se ne accorga. Riferita alle uve, alla gente, alla storia

di un territorio che per secoli ha vissuto sul confine – tra imperi, guerre e appartenenze mai scontate. Ed è forse questa la chiave più autentica per entrare nel Trentino enologico raccontato da una delle voci più ascoltate all'estero: **Italian Wine Ambassador** certificata dalla Vinitaly International Academy, sommelier professionista e ora autrice di *The Wines of Northern Italy*, libro pensato non per gli addetti ai lavori ma per chi il Trentino non lo conosce affatto. Questa intervista esclusiva nasce grazie alla collaborazione con il [Consorzio Vini del Trentino](#) che ha agevolato e accompagnato l'attività di studio di Cynthia Chaplin sul territorio, organizzando il tour di visite nelle cantine trentine e permettendole di alimentare la sua conoscenza diretta del comparto.

Non è un'intervista celebrativa. Chaplin osserva il Trentino con l'affetto di chi lo frequenta da anni e con l'onestà professionale di chi deve spiegarlo e valorizzarlo davanti a un pubblico internazionale che parte quasi sempre da zero. Ne emerge un **ritratto a doppio binario**: da un lato un territorio che ha costruito, quasi per necessità, un modello di **cooperazione** raro nel panorama vinicolo italiano, una **sostenibilità** reale e misurabile, un patrimonio ampelografico identitario legato a Teroldego Rotaliano, Marzemino e Nosiola; dall'altro un **sistema che fatica ancora a darsi una narrazione coerente**, schiacciato tra etichette che raccontano storie diverse.

Ma è proprio in questa tensione – tra ciò che il Trentino è già e ciò che ancora non sa di essere agli occhi del mondo – che **Chaplin individua il vero potenziale**: vini bianchi capaci di invecchiare in un mercato che li richiede sempre di più, rosati dimenticati che altrove stanno vivendo una stagione d'oro, un Trentodoc che può ancora fare da apripista a una viticoltura che merita uno sguardo autonomo. Un racconto che parte dalla montagna e arriva, sorprendentemente, fino alle cucine di Tokyo, Bangkok e Città del Messico.

Chi legge “The Wines of Northern Italy” fuori dai confini italiani parte quasi sempre da zero su Teroldego Rotaliano, Marzemino e Nosiola. Qual è la prima immagine, il primo aggancio narrativo che pensa di usare per far entrare un lettore internazionale in un territorio così frammentato e verticale?

Secondo me è una domanda molto importante, perché è un territorio non molto conosciuto fuori dall'Italia. E meno male che i **Giochi Olimpici invernali Milano Cortina 2026** hanno garantito una bella promozione al Trentino quest'anno: adesso il mondo sa dov'è il Trentino, e per me questo è un ottimo punto di partenza.

È facile dire che questa è una **zona di montagna e di laghi**, di una bellezza naturale importante, e anche un pezzettino d'Italia molto vicino al confine. Non è la Toscana, l'Umbria, la Sicilia, tutte quelle immagini che il resto del mondo associa all'Italia. Il Trentino non è così. È terra di confine, con una storia lunga fatta di Austria, Napoleone, Slovenia: è diventato parte dell'Italia solo 107 anni fa, dopo la fine della Prima Guerra Mondiale.

I Giochi Olimpici ci hanno fatto un favore, perché ora possiamo dire: “Questo è un posto speciale, con una bellezza naturale incredibile e una storia lunga anche nel vino”. Le uve autoctone – **Teroldego Rotaliano, Marzemino, Nosiola** – sono in qualche modo figlie di vitigni più legati al Nord Europa. Per questo possiamo raccontare il Trentino mano nella mano con il Nord Europa: qui abbiamo Chardonnay, Pinot Noir, uve che il mondo conosce bene. E dire che Teroldego Rotaliano e Marzemino condividono un patrimonio genetico con queste varietà note rende tutto più semplice. Anche il **Trentodoc**, fatto con

Chardonnay e Pinot Noir, richiama lo stile Champagne: possiamo partire da lì.

Ma per me è fondamentale iniziare dicendo dov'è il Trentino e qual è il suo stile: uno **stile di montagna**. Non fa caldo – ieri era caldissimo, te lo posso garantire, ma normalmente no – non è come la Toscana o la Sicilia. Le uve sono più **verticali, precise**, con meno tannino, un'alcolicità più contenuta, senza frutta troppo matura o cotta. È uno stile di montagna, ed è da lì che comincio.

Il Trentino può contare sui tre vitigni-bandiera che ho già citato (Teroldego Rotaliano, Marzemino, Nosiola) ma anche su un patrimonio recuperato di varietà quasi dimenticate, dalla Casetta al Gropello di Revò. Da giornalista che arriva dall'estero, questa ricchezza sommersa le sembra un potenziale ancora da raccontare o rischia di rendere ancora più complessa e farragিনosa l'identità enologica trentina?

La risposta va data in due parti. Come dicevo, un consumatore che non conosce il Trentino deve partire proprio dall'inizio: **Teroldego Rotaliano, Marzemino, Nosiola**. Anche il Pinot Grigio deve entrare in questo racconto, ovviamente, perché è l'uva che compone la maggior parte della produzione trentina.

Detto questo, il problema – a mio parere – è che queste altre uve autoctone, pur avendo una storia bellissima e pur essendo dei veri gioielli da proteggere, **soffrono di un tema di quantità**: sono prodotte in volumi piccolissimi. Il problema è anche che in Trentino esistono solo nove DOC, nessuna DOCG e

la produzione è limitata.

Ma i **vitigni autoctoni sono oggi molto di tendenza**: le persone vogliono conoscere la storia sconosciuta di queste uve antichissime. È un patrimonio che appartiene non solo al Trentino ma all'Italia intera, con oltre 500 varietà autoctone censite. Avere queste uve fa parte della nostra identità, ma credo che in questo momento dobbiamo concentrarci sui vitigni dove esiste già una base solida di qualità, per costruire la **fiducia del consumatore** prima di introdurre le varietà meno conosciute.

La Nosiola è l'unico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino, eppure resta poco conosciuta rispetto a bianchi internazionali coltivati nella stessa regione, come Pinot Grigio e Chardonnay. Perché, secondo lei, un vitigno con una storia e un'identità così forti fatica a imporsi sui mercati internazionali?

La cosa interessante della Nosiola – ne sono una grande estimatrice, devo dire – è il suo **potenziale d'invecchiamento**. Oggi, nel mercato dei vini italiani fuori dall'Italia, la domanda di bianchi capaci di invecchiare cresce in modo esponenziale. È una categoria che sta esplodendo in questo momento: Fiano, Verdicchio, Carricante... la Nosiola può entrare a pieno titolo in questo discorso dei bianchi autoctoni italiani che invecchiano bene.

Ma c'è anche un'altra parte della storia: **65 ettari di Nosiola** (appena lo 0,6% dell'intera superficie vitivinicola del Trentino, ndr). **È dura**. La Nosiola non viene esportata molto fuori dall'Italia: un po' in Germania, un po' in Austria, in Belgio, ma quasi mai arriva negli Stati Uniti, in Canada, in

Inghilterra. Eppure è una storia incredibile, perché i consumatori più evoluti, quelli che già conoscono Verdicchio, Fiano e Carricante e sanno quanto bene invecchiano, possono accogliere subito la Nosiola come un'uva autoctona straordinaria.

Manca però ancora una figura come **Walter Massa** per il Timorasso in Piemonte. Se il Trentino riuscisse a trovare il suo "re della Nosiola", allora se ne parlerebbe molto di più. Per me è comunque un vitigno il cui momento è arrivato, proprio per l'enorme potenziale d'invecchiamento che porta con sé.

Il Trentino ha costruito la sua identità produttiva sulla cooperazione capillare, un modello molto diverso da quello, ad esempio, dell'Alto Adige. Come racconterebbe a un lettore straniero il valore – e i limiti – di un sistema fondato sulle cantine sociali piuttosto che sul singolo produttore-autore?

Questo è un aspetto che adoro del Trentino: nel settore vinicolo italiano la **cooperazione** c'è ma non è così diffusa, e quando c'è, spesso non funziona bene. In Trentino è diverso: la collaborazione tra produttori è qualcosa di spettacolare. Nasce da una **necessità concreta** – trecento famiglie, ognuna con circa un ettaro, a 900 metri sul livello del mare, su pendenze incredibili, con circa mille ore di lavoro manuale l'anno per ogni ettaro. È quasi impossibile lavorare individualmente in queste condizioni.

In Trentino il concetto di cooperativa è centrale, e lavorano davvero in **collaborazione reale**. L'altro giorno, mentre ero in Trentino per un paio di giorni, è arrivata una tempesta di

grandine mentre ero in conferenza con quindici produttori: tutti i telefoni hanno suonato insieme, e loro hanno detto: "Ok, il tuo pezzo di vigna è qui, il mio è là, dobbiamo correre". C'è una collaborazione autentica. Non vedo quella gelosia che, ad esempio, trovo in Sicilia, dove pure esistono molte cooperative. Sono aziende così piccole, il lavoro è così duro – li chiamiamo sempre eroici, per via delle pendenze – che ognuno ha bisogno dell'altro, e hanno finito per diventare quasi una famiglia. È molto diverso, ed è secondo me **una cosa profondamente positiva del Trentino.**

Il Trentino si presenta come territorio vitivinicolo all'avanguardia per quanto riguarda la sostenibilità. Da osservatrice internazionale, quali sono gli elementi e le misure reali e misurabili che determinano questo primato?

Questo è davvero un aspetto molto importante, perché i nuovi consumatori vogliono sapere da dove viene il loro vino, come è prodotto – sostenibile, biologico, biodinamico. In Trentino quasi tutti i produttori sono certificati **SQNPI**, ed è una cosa difficile da spiegare fuori dall'Italia, perché ottenere questa certificazione costa molto: **avere quasi tutti i produttori certificati è quasi un miracolo.** E fa parte della logica cooperativa: se lavorano insieme, non ha senso che uno usi la chimica e l'altro lavori in biologico. Ha senso collaborare.

C'è anche il sostegno della **Fondazione Edmund Mach**: la scuola, la ricerca, tutto ciò che ne deriva offre un supporto concreto a produttori, enologi, agronomi. Il Trentino è piccolo, e tutti possono accedere facilmente a questa rete di studio e ricerca sulla sostenibilità.

C'è poi un altro elemento che rende ancora più solida questa cooperazione: la **componente umana**. Non basta dire "ho i pannelli solari e faccio così": bisogna portare le persone dentro il mondo del vino, e restarci insieme a loro. Non è facile, di questi tempi: i giovani spesso non vogliono più lavorare in vigna, tra mani sporche e orari lunghi. Ma in Trentino c'è la volontà di tenere le persone unite, di pagarle bene, di capire quando hanno bisogno di sostegno. Le persone fanno parte della storia della sostenibilità tanto quanto le pratiche agronomiche, e questo mi piace molto: non è solo un modello per l'Italia, ma per il mondo del vino intero.

Il Trentodoc ha conquistato negli ultimi anni una credibilità internazionale crescente come spumante di montagna. Pensa che questo successo rischi di mettere in ombra il lavoro sui vitigni autoctoni fermi, o può invece diventare un traino per farli conoscere meglio all'estero?

Cinquanta e cinquanta. Le bollicine in Trentino esistono dal 1900, da quando **Giulio Ferrari** ha iniziato, centoventicinque anni fa, quasi in contemporanea con la Franciacorta. Al Nord Italia abbiamo questa lunga storia di bollicine. Ma il **Trentodoc** è riuscito a cavalcare l'onda in modo particolare, soprattutto grazie a Ferrari, che ha fatto un lavoro enorme sul disciplinare e per tutti i produttori di bollicine trentine. Non è ancora abbastanza conosciuto fuori dall'Italia, e vorrei alzare la voce per il Trentodoc, perché la qualità è eccezionale.

È un modo facile per aprire un discorso sul Trentino, perché tutto il mondo sa cos'è un metodo classico da Chardonnay e Pinot Noir, e dopo viene naturale chiedersi: da dove viene? In

questo caso, dal Trentino. Quindi sì, **rischia di fare ombra al resto, ma apre anche la porta** a capire cos'altro offre il territorio, perché molti produttori di metodo classico del Trentodoc realizzano anche vini fermi. Per me è un **ottimo biglietto da visita** per il Trentino, quando si parla di qualità.

Ma bisogna anche tenere separati i vini fermi, che sono fatti principalmente con uve autoctone: la loro storia è molto più lunga di quella delle bollicine, che ha solo 100-150 anni ed è costruita su uve internazionali. Devono andare mano nella mano: il Trentino è piccolo, e non ha senso dire "non possiamo parlare di bollicine quando parliamo dei fermi". **Usare il Trentodoc come biglietto da visita, e poi aprire il discorso sui vini fermi autoctoni, funziona bene.**

Se dovesse indicare, con onestà professionale, il principale punto debole del sistema vitivinicolo trentino agli occhi di un mercato internazionale esigente, cosa direbbe – comunicazione, frammentazione produttiva, posizionamento di prezzo, o altro?

I vini fermi del Trentino hanno un problema, secondo me: manca un'identità unica. Sull'etichetta si legge "Vigneti delle Dolomiti", su un'altra "Trentino", su un'altra ancora "Valle di Cembra"... è incoerente. Per esempio ai miei clienti a Singapore, è difficile spiegare dov'è il Trentino, quando l'etichetta racconta cose diverse: si finisce per confondere le acque, rendendo più difficile capire da dove viene davvero quel vino. Serve **coerenza sull'etichetta**. So che non è sempre possibile, ma il Trentino ha una produzione piccola e l'esportazione è concentrata soprattutto in Europa. Se vogliono crescere – e so che lo vogliono – nel resto del

mondo, specialmente in Asia e in America, nei mercati emergenti, **serve costruire un'identità più consistente.**

L'altro problema è il Pinot Grigio. E questo mi rattrista, perché nel mondo c'è la percezione di un vino banale, leggero, da bere subito, non da invecchiare – qualcosa di scontato. È una percezione ormai vecchia. Dobbiamo cambiare narrazione, **fare un po' di pulizia sulla reputazione del Pinot Grigio**, perché oggi esistono etichette davvero notevoli, capaci di invecchiare bene: in Trentino – non in Veneto, ma in Trentino sì – è diventato un vino bianco di alta qualità. E dobbiamo combattere questa percezione globale che lo vuole banale.

E al contrario, qual è secondo lei l'asset più sottovalutato del Trentino: qualcosa che i produttori stessi faticano a vedere come punto di forza perché lo danno per scontato, ma che a uno sguardo esterno risulta invece straordinario?

Per me ci sono tre aspetti. Il primo è la **vocazione all'altitudine**: a queste altezze c'è un'acidità che non finisce mai, ed è uno stile molto apprezzato oggi nel mondo, specialmente nei rossi – vini che possono essere serviti leggermente freschi, come la Schiava. Questa acidità, questa freschezza, questa verticalità: il terreno ha una vocazione precisa per uve dal corpo più leggero e un'acidità importante.

Il secondo è, come ho già detto, il **potenziale d'invecchiamento dei vini bianchi**. Ed è anche una questione economica immediata, perché i bianchi invecchiati raggiungono prezzi molto più alti, e in Trentino non ci riflettono abbastanza.

Il terzo, infine, riguarda i **rosati**. In Trentino non se ne parla quasi mai, ed è un vero peccato perché fuori dall'Italia

i rosati sono molto apprezzati, specialmente in Inghilterra, dove negli ultimi tre anni è l'unica categoria a crescere, mentre altre – Bordeaux e simili – sono in calo. Non parlare dei rosati che il Trentino può offrire, penso al Lagrein, al Groppello, alla Schiava, o a un Teroldego Rotaliano che dà un rosato buonissimo, è una mancanza che mi dispiace davvero.

Nelle sue masterclass e nei suoi corsi racconta il vino italiano a pubblici molto diversi, dalle ambasciate ai privati. Quale aneddoto o quale assaggio pensa possa davvero far capire, a chi non conosce il Trentino, la differenza tra un vino di montagna e uno di pianura – al di là della scheda tecnica?

Quando inizio a parlare di Trentino, parto sempre dalle montagne, ma il Trentino è anche una **zona di resistenza**. Come dicevo, è terra di confine, segnata da tante guerre. È una terra di gente resistente, e anche le uve sono resistenti. Sono vitigni molto antichi, arrivati in un'epoca difficile. Lavoro di tanto in tanto con il Professor **Attilio Scienza**, e lui mi racconta sempre che queste uve autoctone sono arrivate in questa zona portate da pellegrini, da soldati: hanno sofferto tantissimo, così come ha sofferto la gente del Trentino. E tutte e due – le uve e le persone – sono resistenti, e lavorano bene insieme.

È una cosa che mi piace raccontare, perché non è facile vivere in montagna, non è facile fare un vigneto in un posto con pendenze così ripide, dove tutto è manuale. Le persone e le uve devono essere resistenti insieme. **Le uve sono profondamente trentine, così come lo è la gente che le coltiva.**

A libro concluso, cosa vorrebbe che un lettore ricordasse del Trentino che magari non sapeva prima di aprire il suo libro – un'immagine, un'idea, o forse un pregiudizio che spera di aver contribuito a smontare?

Scrivo principalmente per i **nuovi consumatori**. Non voglio dire di essere vecchia, diciamo matura: non volevo scrivere un libro per me stessa, perché di manuali sui vini d'Italia ce ne sono già tantissimi, scritti da ottimi colleghi. Non volevo aggiungerne un altro. Volevo **aprire una porta**.

In Trentino ci sono vini che si abbinano benissimo con le cucine di altri Paesi. Oggi le persone, i giovani ma anche chi come me non è più tanto giovane, non mangiano più come una volta: **i vini del Trentino sono molto adattabili alla cucina cinese, giapponese, messicana, indiana, thailandese** – perché la loro acidità si sposa bene con piatti salati, grassi, un po' amari o speziati. Voglio raccontare questo, voglio invitare a provare **abbinamenti non tradizionali**.

Credo anche che i vini del Trentino siano molto **sottovalutati nel prezzo**: le bollicine, se paragonate a una bottiglia di Champagne o di Franciacorta, il Trentodoc, ma anche i vini fermi. E voglio fare uno *shout-out* (riconoscimento) al **Vino Santo**: è un prodotto molto interessante, fatto in appassimento, quasi mai con Botrytis, mai fortificato, ottenuto da un vino bianco – si presta benissimo anche a un cocktail, si possono realizzare tante cose belle con il Vino Santo, non è solo un vino dolce da fine pasto.

E naturalmente – l'ho ripetuto più volte – è necessario valorizzare il potenziale dei vini bianchi da invecchiamento. Inoltre il Trentino è piccolo, ma ricco di una profondità paesaggistica rara: montagne, laghi, castelli, una storia di

confine, un'architettura molto diversa dal resto d'Italia. È un posto assolutamente da visitare, da scoprire.

Punti chiave:

1. **Identità da chiarire:** la mancanza di coerenza in etichetta (Vigneti delle Dolomiti, Trentino, Valle di Cembra) confonde i mercati internazionali e indebolisce il riconoscimento unitario del territorio.
2. **Cooperazione come modello:** le cantine sociali trentine nascono da una necessità concreta legata alla frammentazione fondiaria e alla morfologia di montagna, e funzionano come un raro esempio virtuoso nel panorama vinicolo italiano.
3. **Sostenibilità misurabile:** la diffusione della certificazione **SQNPI** e il supporto della Fondazione Edmund Mach rendono il Trentino un caso concreto, non solo comunicativo, di sostenibilità.
4. **Potenziale sottovalutato:** i bianchi trentini – Nosiola in testa – hanno una capacità di invecchiamento ancora poco valorizzata, mentre i **rosati** restano una categoria quasi del tutto ignorata nonostante la crescente domanda internazionale.
5. **Pinot Grigio da riscattare:** la percezione globale di vino “banale” penalizza etichette trentine che, in realtà, hanno raggiunto una qualità elevata e un profilo capace di invecchiare.