

Mostra del Teroldego 2026, Daniele Postal: “Non una vetrina, ma un’esperienza condivisa”

scritto da Emanuele Fiorio | 9 Maggio 2026



Il Teroldego Rotaliano non è solo un vino: è un luogo, una comunità, un carattere e una sfida alla logica dell’omologazione globale grazie alla forza dell’irripetibilità. Daniele Postal, Presidente della Pro Loco di Mezzocorona, racconta l’edizione 2026 della Mostra del Teroldego Rotaliano: tra identità territoriale, sfide globali e rito collettivo.

C’è un filo che attraversa tutta questa intervista, sottile ma resistente come i tannini del vino di cui si parla: **l’identità non si negozia, ma si racconta meglio. Il Teroldego Rotaliano**

non è semplicemente un vino. È un luogo, una comunità, una filosofia produttiva che **sfida la logica dell'omologazione globale con la sola forza dell'irripetibilità.**

Parlare con **Daniele Postal**, **Presidente della [Pro Loco di Mezzocorona](#)** – ente organizzatore della **[Mostra del Teroldego Rotaliano](#)** – significa entrare in una conversazione che non si ferma al calice. **Emerge subito una consapevolezza rara:** quella di chi conosce i propri limiti (geografici, quantitativi, comunicativi) e li trasforma in punti di forza. Una denominazione che si estende su una superficie vitata di circa 450 ettari, stretta tra le montagne e plasmata dal Torrente Noce, non sono una debolezza da giustificare davanti ai mercati internazionali. Sono la risposta più precisa a un **consumatore globale** che ha smesso di cercare vini “ovunque” e **ha cominciato a cercare vini che siano piena espressione di uno specifico territorio, in modo unico, autentico e non replicabile.**

Ciò che colpisce, leggendo con attenzione, è l'equilibrio tra realismo e visione. Non c'è retorica da brochure promozionale, né la postura difensiva di chi teme il confronto. C'è invece la **lucidità di chi sa che il Teroldego non conquisterà il mondo attraverso i numeri, ma attraverso il carattere e la capacità di farsi conoscere e riconoscere.**

L'edizione 2026 della Mostra, in programma dal 22 al 24 maggio, diventa così lo specchio di questa filosofia: un evento che si allarga senza svuotarsi, che parla ai giovani senza semplificarsi, che mette insieme grandi cooperative e piccoli vignaioli sotto un unico denominatore – non commerciale, ma territoriale e umano.

Il Teroldego è spesso definito il “Principe dei vini trentini”. Ma se

dovesse spogliarlo di questo titolo e descriverlo come un abitante della Piana Rotaliana, che carattere avrebbe questo vino?

Immaginalo non come un aristocratico, ma come un uomo della Piana Rotaliana: uno che ha le mani segnate dalla terra, ma lo sguardo vivo e diretto. Il Teroldego, in questa veste, sarebbe un **personaggio franco e concreto**. Non ama i giri di parole: si presenta con un colore rubino profondo, quasi impenetrabile, come chi non sente il bisogno di spiegarsi troppo. **Ha un carattere deciso, ma non arrogante**. È uno che parla poco ma quando lo fa lascia il segno, a volte con una sfumatura selvatica. Non è un tipo costruito o sofisticato a tutti i costi. Piuttosto, è **autentico e versatile**.

Se lo immagini seduto a tavola, lo vedi con piatti sostanziosi (carni, selvaggina, sapori veri) non per esibizione, ma perché è lì che si sente a casa.

Eppure, sotto questa scorza rustica, c'è equilibrio: una freschezza che tiene viva la conversazione, tannini presenti ma mai invadenti, come una stretta di mano ferma ma rispettosa. In sintesi, se togli la corona al "Principe", resta qualcuno forse ancora più interessante: **un abitante della sua terra, schietto, profondo**, con una personalità che non ha bisogno di titoli per farsi riconoscere.

La denominazione Teroldego Rotaliano è un microcosmo di circa 450 ettari, un "giardino vitato" creato dal Noce. In un'epoca di vini globalizzati, quanto è difficile spiegare al mercato internazionale che il Teroldego può

nascere solo in questo specifico lembo di terra?

Spiegare il Teroldego al mercato internazionale è difficile, ma non per le ragioni che si immaginano di solito. Il problema non è tanto convincere che il Teroldego sia buono (quello lo capiscono tutti, appena lo assaggiano), ma far passare un'idea più sottile: quel carattere nasce da un luogo irripetibile, la Piana Rotaliana, e non è replicabile altrove. **La difficoltà nasce da tre tensioni forti:**

- Il mercato internazionale ragiona per vitigno o per stile. Il Teroldego, invece, chiede di essere letto come un **binomio inscindibile: vitigno + luogo**. È una narrazione meno immediata, più "lenta".
- Il consumatore globale è abituato all'idea che un vino si possa produrre ovunque con risultati simili. Qui **bisogna ribaltare il paradigma**: i suoli alluvionali depositati dal Torrente Noce, la ventilazione, la chiusura geografica sono un unicum.
- **450 ettari sono quasi nulla** su scala mondiale. Questo è un vantaggio qualitativo enorme, ma comunicativamente è una sfida: significa parlare di rarità senza sembrare elitari o "di nicchia".

Eppure, proprio qui sta anche la forza. Oggi il mercato più evoluto non cerca più vini "internazionali", ma vini irripetibili. E la Piana Rotaliana è un argomento potentissimo: un "giardino del vino" dove il Teroldego non è solo coltivato, ma parte integrante. La vera chiave, quindi, non è semplificare il messaggio, ma raccontarlo meglio: meno tecnica, più storia, più identità. L'obiettivo è far sì che **il consumatore capisca che sta bevendo un luogo e non solo un vino**.

Dal 22 al 24 maggio Palazzo Martini a Mezzocorona (TN) torna a essere il cuore pulsante del vostro mondo. Per l'edizione 2026 della Mostra del Teroldego, quali novità avete deciso di mettere sotto i riflettori rispetto agli anni passati?

L'edizione 2026 della Mostra del Teroldego segna un'evoluzione importante, ma senza cambiare identità: il vino resta sempre al centro, mentre attorno si costruisce **un'esperienza più ampia, fatta di linguaggi diversi e pubblici diversi**. Il Teroldego continua a essere il protagonista assoluto, raccontato nelle sue tante sfumature, dalle versioni più immediate fino alle etichette di punta e alle Riserve, ma quest'anno viene messo in scena come un vero sistema, dove ogni azienda contribuisce a una **narrazione corale del territorio**.

Il programma si apre già da venerdì 22 maggio, con [l'inaugurazione della 35ª edizione e la cena "A tavola con il Teroldego" alla Cantina Storica Rotari](#): un momento più raccolto e gastronomico, dove i piatti degli chef incontrano il Teroldego in abbinamenti pensati per valorizzarne le sfumature.

Il sabato è la giornata più articolata e sperimentale. Al mattino spazio alle attività in floricoltura, tra laboratori su natura, benessere e creatività legati al mondo della rosa e del **Teroldego rosato**. Nel pomeriggio, invece, Palazzo Martini diventa il cuore delle degustazioni guidate, con percorsi che affiancano vino e cucina, ma anche la grappa, raccontata in chiave contemporanea come ponte tra tradizione e innovazione. La sera si apre al pubblico più ampio con **"Wine&Music a Palazzo"**: più di 30 etichette in degustazione, finger food, cocktail a base grappa e musica live. Un momento più informale, pensato per vivere il vino in modo diretto,

conviviale e accessibile.

La domenica è dedicata all'incontro e alla scoperta. Il "Mercato del Vino" porta a Palazzo Martini i produttori della Rotaliana Koenigsberg, con assaggi e vendita diretta (non solo Teroldego). Attorno, un programma diffuso che racconta il territorio a 360 gradi: il Giro del Vino 50 in bici tra vigneti e borghi, le visite guidate a Palazzo Martini, la Caccia al Territorio tra storia e natura, fino alle attività per bambini con Fant'Arte.

In sintesi, l'edizione 2026 non cambia direzione, ma si amplia: da evento centrato sul vino a piattaforma che mette in relazione vino, territorio e persone. Un format più stratificato, dove chi arriva per un'esperienza può fermarsi per scoprirne molte altre, e dove il Teroldego resta sempre il filo conduttore.

La Mostra del Teroldego non è solo una vetrina commerciale, ma un rito comunitario che coinvolge la Pro Loco e l'intero borgo di Mezzocorona. Che valore ha per il vostro territorio la relazione e il contatto tra i produttori che versano il vino e raccontano la propria terra e i visitatori che animano la mostra?

La Mostra del Teroldego è prima di tutto un momento di relazione, un rito collettivo. Non nasce come semplice evento espositivo, ma come espressione viva di una comunità che si riconosce nel proprio vino e lo condivide.

Per il nostro territorio, **il contatto diretto tra produttori e visitatori ha un valore profondo:** significa trasformare un calice in un racconto. Chi versa il vino non sta solo facendo

degustare un'etichetta, ma sta portando con sé una storia di famiglia, di lavoro in vigna, di stagioni e di identità. E chi partecipa non è un semplice spettatore, ma diventa parte di questo racconto.

La Mostra, organizzata dalla Pro Loco e vissuta da tutto il borgo, crea proprio questo spazio di incontro: un dialogo spontaneo dove il Teroldego diventa un linguaggio comune. È qui che si costruisce un legame vero tra chi produce e chi scopre, tra chi vive il territorio ogni giorno e chi lo incontra magari per la prima volta.

In un contesto come Palazzo Martini, tra degustazioni, masterclass e momenti conviviali, questo scambio diventa ancora più naturale e coinvolgente. Ed è proprio questo che rende la Mostra qualcosa di unico: **non una vetrina, ma un'esperienza condivisa, dove il vino è il punto di partenza per entrare in relazione con il territorio e con le persone che lo rendono vivo.**

Spesso gli eventi del vino rischiano di diventare autoreferenziali. In che modo il programma di quest'anno, tra musica e contaminazioni gastronomiche, riesce a parlare a un pubblico di giovani senza però tradire la tradizione enologica che una DOC come il Teroldego Rotaliano impone?

Il rischio c'è, ed è concreto: quando il vino diventa autoreferenziale, smette di essere qualcosa di vivo e condiviso. Però la soluzione non è semplificare o "abbassare" il livello, ma cambiare il modo in cui lo si racconta. **Nel caso della Mostra del Teroldego, il punto sta proprio nell'equilibrio.** Da una parte c'è una tradizione solida, che

non viene toccata: il Teroldego Rotaliano resta quello che è, con la sua identità, il suo legame con il territorio e la qualità che lo contraddistingue. Le degustazioni e il dialogo diretto con i produttori rimangono il cuore dell'esperienza.

Dall'altra, cambia il contesto. La musica, le serate più dinamiche, le proposte gastronomiche e le esperienze sul territorio non sostituiscono il vino, ma lo accompagnano. Creano un'atmosfera più aperta, dove anche un pubblico giovane o meno esperto può sentirsi a proprio agio, senza barriere. Spesso si entra per curiosità o per l'ambiente, si resta per un calice e poi, quasi naturalmente, nasce la voglia di capire di più.

È un percorso spontaneo: prima l'esperienza, poi l'interesse, infine l'approfondimento.

Anche le contaminazioni (dagli abbinamenti ai momenti dedicati alla grappa o alla miscelazione) vanno in questa direzione: parlano un linguaggio più contemporaneo, ma restano profondamente legate alla cultura del territorio.

In fondo è questo l'obiettivo: non rendere il vino più semplice o banale, ma più accessibile. La tradizione resta il punto fermo, tutto il resto serve ad aprire la porta.

Il Comitato che lei presiede riunisce colossi della cooperazione e piccoli vignaioli indipendenti. Qual è il "segreto" diplomatico per far convivere visioni diverse e farle remare verso un'unica narrazione comune?

Più che un "segreto" diplomatico, direi che qui aiuta molto il contesto di partenza. La Pro Loco di Mezzocorona è un'associazione di volontariato, non un soggetto commerciale, e questo cambia davvero tutto: non lascia spazio a tensioni, disinnescava le logiche competitive e rimette tutti sullo stesso

piano.

Il primo punto è proprio la neutralità. Chi partecipa, grandi cooperative o piccoli vignaioli indipendenti, entrambi fondamentali per il territorio, sa che **la Mostra non è uno spazio di competizione** ma un luogo dove rappresentare insieme qualcosa di più grande.

E qui entra in gioco il secondo elemento: il focus. **Il protagonista non è il singolo produttore/azienda, ma il Teroldego.** Quando al centro c'è il vino, con la sua identità e il suo legame con la Piana Rotaliana, diventa più facile allinearsi e raccontare una storia comune.

C'è poi un forte senso di appartenenza. Al di là delle differenze, queste realtà fanno tutte parte dello stesso territorio e spesso condividono anche percorsi e progetti più ampi di promozione territoriale, anche attraverso enti come il [Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg](#). Prima ancora che aziende, sono espressione dello stesso sistema. Alla fine, **l'obiettivo comune è quello di valorizzare il territorio e i suoi prodotti: questo lascia poco spazio a divergenze strategiche.**

Il Teroldego ha una personalità forte e tannini presenti. Come si sta evolvendo lo stile per intercettare un consumatore globale che cerca sempre più freschezza ma senza rinunciare alla struttura?

La direzione è abbastanza chiara: il Teroldego sta cambiando passo, diventando più essenziale, ma senza perdere la sua identità. **Si va verso vini meno "carichi", dove il frutto è al centro e si esprime con più precisione.** Questo li rende più comprensibili anche per un pubblico internazionale, senza snaturare il carattere del vitigno. Anche il legno oggi è usato con più misura. Non deve coprire né appesantire, ma

semplicemente accompagnare. L'idea è lasciare spazio al vino e al territorio, senza sovrastrutture.

La struttura, però, resta. I tannini sono parte integrante del Teroldego, ma vengono gestiti in modo più equilibrato, meno aggressivo. **Il risultato è un vino più dinamico, più fresco, anche più facile da bere, pur mantenendo profondità.**

Un segnale interessante in questa direzione è il rosato: una tipologia che qui è sempre esistita, ma che oggi trova una chiave più contemporanea, giocata su freschezza e fragranza. È spesso una porta d'ingresso per nuovi consumatori, ma resta coerente con l'identità del vitigno.

In sostanza, il Teroldego oggi parla un linguaggio più attuale, più aperto, ma rimane ben radicato alla sua origine.

Il cambiamento climatico non risparmia nessuno. Come sta reagendo la Piana Rotaliana, territorio pianeggiante e "stretto" tra le montagne, per cercare di mantenere le peculiarità che contraddistinguono il Teroldego?

Su questo è giusto essere molto sinceri: non ho competenze tecniche per entrare nel dettaglio agronomico. Ed è una risposta onesta, perché su un tema come il cambiamento climatico il rischio è quello di dare spiegazioni di facciata. Quello che però si percepisce chiaramente è una **grande consapevolezza da parte del territorio**. La Piana Rotaliana sa bene quanto sia prezioso e allo stesso tempo delicato l'equilibrio che rende unico il Teroldego. Ed è proprio questa consapevolezza che orienta le scelte, anche senza entrare nei tecnicismi.

C'è un'attenzione diffusa, condivisa tra produttori, consorzi e realtà locali: l'idea è adattarsi, ma senza perdere identità. Trovare un modo per evolvere restando fedeli a ciò

che rende questo vino riconoscibile.

Allo stesso tempo, la Piana ha dalla sua una conformazione particolare, stretta tra le montagne, con **suoli e correnti d'aria che ancora oggi aiutano a mantenere un certo equilibrio naturale**. Non è una garanzia, ma è sicuramente un punto di forza.

Occasioni come la Mostra del Teroldego sono anche momenti di confronto, dove questi temi possono emergere e diventare parte di una riflessione condivisa. Perché **la sfida è complessa, e si affronta meglio insieme**.

Il Teroldego Riserva sfida il tempo. Se guardiamo alla strategia del Comitato a dieci anni da oggi, dove vede posizionato il Teroldego nella "scacchiera" dei rossi mondiali?

Se guardiamo a dieci anni, è difficile immaginare il Teroldego giocare la partita dei grandi numeri. E forse non è nemmeno quella la direzione più interessante. Più realistico è pensarlo **tra quei rossi identitari, riconoscibili, che non si possono sostituire facilmente**. Non un vino "globale" nel senso della diffusione, ma un vino scelto quando si cerca qualcosa di autentico e preciso.

In questo percorso, **la Riserva ha un ruolo centrale**. È la versione che più di tutte può raccontare la capacità del Teroldego di andare oltre la bevibilità immediata, mostrando profondità, struttura e anche una reale attitudine all'invecchiamento. **È lì che si misura anche la sua credibilità fuori dai confini locali**.

Accanto a questo, c'è un equilibrio importante: da un lato uno stile più fresco e leggibile, che aiuta ad aprire nuovi mercati e ad avvicinare pubblici diversi, dall'altro, le espressioni più strutturate che consolidano il valore nel

tempo. Non sono due strade separate, ma due facce dello stesso percorso.

E poi resta il punto di partenza, che è anche il punto di forza: **la Piana Rotaliana. Un microcosmo viticolo piccolo di pochi ettari ma molto identitario, che in un panorama sempre più omologato diventa un elemento distintivo fortissimo.** In sintesi, tra dieci anni il Teroldego non sarà ovunque. Ma è probabile che stia esattamente dove deve stare: tra i vini che non si scelgono per abitudine, ma per scelta.



Punti chiave:

1. Il Teroldego Rotaliano nasce in un'area di soli **450 ettari nella Piana Rotaliana**: una rarità geografica che oggi rappresenta il suo principale punto di forza sui mercati internazionali, non un limite da giustificare.
2. La **Mostra del Teroldego 2026** (22–24 maggio, Mezzocorona) si evolve in una piattaforma esperienziale a più

livelli: degustazioni, musica, gastronomia, attività sul territorio e mercato del vino, mantenendo il Teroldego come filo conduttore assoluto.

3. Grandi cooperative e piccoli vignaioli indipendenti convivono sotto un'unica narrazione grazie a un focus condiviso: **valorizzare il vino e il territorio, non il singolo produttore.**
4. Lo stile del Teroldego si sta evolvendo verso **maggiore freschezza e pulizia del frutto**, con un uso più misurato del legno e tannini meglio integrati, senza rinunciare alla struttura identitaria del vitigno.
5. La visione a lungo termine non punta alla diffusione globale, ma al **posizionamento tra i vini identitari e irripetibili**: quelli che si scelgono per consapevolezza, non per abitudine.