

# Giuseppina Raffaelli di Maso Salengo: “Il Marzemino è un vitigno che si ama”

scritto da Stefano Montibeller | 6 Luglio 2025



*Giuseppina Raffaelli racconta l'identità profonda del Marzemino e il percorso di Maso Salengo tra cultura e innovazione. La sua sfida è valorizzare un vitigno complesso con passione e sincerità, puntando su autenticità, territorio e apertura verso le nuove generazioni di consumatori.*

Fondata nel cuore della Vallagarina da una famiglia profondamente radicata nella cultura contadina trentina, Maso Salengo è l'espressione autentica di una **passione tramandata per più di un secolo**. Quattro generazioni della famiglia Raffaelli si sono avvicendate nella cura della terra e nella vinificazione, a partire dal bisnonno Giuseppe, che già agli inizi del Novecento produceva e vendeva Marzemino sfuso nella

zona di Volano.

La tradizione è poi proseguita con il figlio Luigi e, in seguito, con Beppino Raffaelli, padre di Giuseppina, che dalla fine degli anni '60 ha dato una nuova impronta all'azienda, introducendo l'imbottigliamento e avviando una produzione più strutturata. Oggi, a raccogliere e rinnovare questa eredità, è **Giuseppina Raffaelli** che porta avanti, con il fratello Paolo, una visione familiare ma dinamica, capace di valorizzare ogni sfumatura dei sei ettari di vigneto. Maso Salengo non è solo una cantina: è la sintesi di memoria, intuizione e dedizione, che si traduce in un racconto enologico complesso e vibrante.

**Trentino, e la Vallagarina in particolare, è un territorio di grande diversità. Lei ha parlato di questa ricchezza come di una forza ma, a volte, anche di una debolezza. Può spiegarci meglio questo concetto?**

"La nostra più grande forza è senza dubbio il legame con il territorio. In un'area relativamente piccola come la nostra, abbiamo la fortuna di poter coltivare e produrre un'incredibile varietà di vini, tutti fatti con cura e attenzione. Si spazia dai bianchi fermi, ai rosati e ai rossi di varia struttura. La stessa Vallagarina è un microcosmo di diversità: qui nascono non solo i nostri vini autoctoni, ma anche grandissimi bordolesi come il San Leonardo e basi spumanti di eccellenza, grazie a zone altamente vociate.

**Tuttavia, questa stessa abbondanza può trasformarsi in una debolezza.** Il mercato tende a concentrarsi su un singolo prodotto 'di punta', un vino che faccia da traino per tutti gli altri. Quando questo manca, e si punta a promuovere solo un'etichetta, si rischia di disperdere l'attenzione e di lasciare in ombra eccellenze che meriterebbero più visibilità. Nel nostro piccolo, a Maso Salengo, con i nostri sei ettari produciamo circa quindici etichette diverse. Chi ci visita rimane spesso stupefatto da tanta varietà in una realtà familiare. È questa la nostra vera identità, ma anche la

nostra sfida: comunicare la ricchezza del tutto, trasformando quella che potrebbe essere una debolezza commerciale in un **punto di forza unico e distintivo.**"

**Il Marzemino è il cuore della Vallagarina, ma sta vivendo un momento complesso. Lei lo definisce un 'cavallo pazzo'. Qual è, secondo lei, la sua vera identità e quale strada percorrere per valorizzarlo di nuovo?**

"Il Marzemino è un vitigno che si ama. Non lo si coltiva per un mero ritorno economico, perché richiede un'attenzione e una cura che altri vitigni non pretendono; ci devi mettere molto più lavoro e alla fine ti rende meno. **È un 'cavallo pazzo' perché è imprevedibile in cantina**, con evoluzioni che possono spiazzare, come riduzioni improvvise, ma che se gestite con sapienza regalano soddisfazioni uniche. La sua più grande forza è la sua unicità: un vino rosso che unisce eleganza e carattere, con profumi delicati e una piacevolezza di beva che lo rendono incredibilmente moderno, lontano da gradazioni alcoliche esagerate. Possiede un'acidità e un tannino morbidi che gli conferiscono una grande eleganza, senza sacrificare la persistenza che dà importanza al vino. Questo lo rende perfetto per la cucina di oggi, meno pesante di un tempo.

Il problema principale è stato la mancanza di comunicazione e, in passato, una produzione non sempre qualitativa che ne ha danneggiato l'immagine. Per valorizzarlo, la prima cosa da fare è **crederci come produttori e comunicarlo con orgoglio**. Bisogna esaltarne le caratteristiche, come la sua incredibile sensibilità al terroir: un Marzemino della sottozona Ziresi, su suoli argillosi, è diversissimo da uno di Isera su terreni basaltici. Non dobbiamo cercare di omologarlo o renderlo un vino potente a tutti i costi, ma preservarne l'eleganza e la bevibilità. Andare ad assaggiarne tanti, di produttori diversi, è il modo migliore per capirlo, perché ognuno offre una sensazione diversa, una sfumatura unica."

**Ha menzionato il mercato giovane come una 'forza', proprio**

**perché privo dei pregiudizi che hanno penalizzato il Marzemino in passato. Come si può riavvicinare questa nuova generazione di consumatori a un vitigno così radicato nella tradizione?**

**"I giovani sono la nostra più grande opportunità.** Non hanno memoria storica dei Marzemino degli anni '80 e '90, a differenza delle generazioni precedenti che hanno magari assaggiato 'quello' e ne conservano un ricordo, in alcuni casi, negativo. I giovani si approcciano alla bottiglia senza pregiudizi, come una tabula rasa, sono aperti e curiosi. Quando assaggiano un Marzemino fatto bene, moderno, elegante e non pesante, lo apprezzano per quello che è, senza etichette preconcette. Non si chiedono se sia un Marzemino o qualcos'altro, semplicemente lo giudicano per la sua bontà.

Questo è un mercato in cui vale la pena investire, perché è ricettivo. La chiave è proprio questa: **offrire loro un prodotto di alta qualità che possa creare un'esperienza positiva** e costruire un nuovo ricordo, una nuova percezione. Non si tratta di stravolgere il vino, ma di presentarlo nella sua veste migliore, come un vino onesto e giusto per l'occasione, che sia un pasto quotidiano o un momento di convivialità. Il loro giudizio è onesto e diretto, e se il vino è buono, lo riconoscono. Sta a noi produttori fare il primo passo, credendo nel potenziale di questo vitigno e avendo il coraggio di proporlo con convinzione, sapendo che la sua piacevolezza può conquistare chiunque, specialmente chi cerca autenticità e bevibilità."

L'incontro con Giuseppina Raffaelli lascia la sensazione di aver dialogato non solo con una produttrice, ma con la custode di una storia viva. La sua visione per Maso Salengo e per il Marzemino è un equilibrio perfetto tra il peso della memoria – il rispetto per la terra, per il lavoro del nonno e per le caratteristiche intrinseche del vitigno – e la leggerezza di uno sguardo rivolto al futuro. La sua determinazione nel comunicare l'autenticità, nel credere in un "cavallo pazzo" quando il mercato sembra guardare altrove e nell'affidarsi

alla curiosità delle nuove generazioni, delinea una strada chiara e coraggiosa. È la dimostrazione che il futuro di un grande vino di tradizione non passa dall'omologazione, ma dalla capacità di **raccontare la propria, inimitabile storia con passione e onestà**.

---

## **Punti chiave:**

1. **Marzemino:** vitigno autentico e complesso che richiede cura e regala eleganza, ma è difficile da domare.
2. **Tradizione familiare:** il vino nasce dalla memoria contadina di Vallagarina.
3. **Diversità come forza e sfida:** la varietà enologica del territorio va comunicata con coerenza.
4. **Mercato giovane: opportunità per il Marzemino:** senza pregiudizi, i giovani apprezzano autenticità e bevibilità.
5. **Visione coraggiosa:** serve fiducia, qualità e comunicazione per rilanciarlo.