

Abate Nero: l'anima autentica del Trentodoc

scritto da Stefano Montibeller | 18 Febbraio 2026



Dal 1973 Abate Nero rappresenta un riferimento discreto del Trentodoc. Guidata da Roberta Lunelli e Roberto Sebastiani, la cantina difende l'acidità malica, evita la malolattica e punta su lunghi affinamenti. Con 60.000 bottiglie annue, si prepara ad aprire una nuova accoglienza nella storica casa di famiglia a Lavis.

Esistono storie nel mondo del vino che non hanno bisogno di sovrastrutture comunicative per brillare. Sono storie fatte di **"fiammelle vivaci"**, come le definisce Roberta Lunelli, oggi alla guida di Abate Nero insieme a Roberto Sebastiani. Una realtà che dal 1973 rappresenta un punto di riferimento discreto ma fondamentale per la spumantistica trentina, nata dalla curiosità pionieristica di Luciano Lunelli e di un gruppo di amici in quella che allora era una vera e propria

“frontiera” del metodo classico.

La storia di Abate Nero affonda le radici nella visione di **Luciano Lunelli**, allora direttore della Cantina Rotaliana, che decise di esplorare il potenziale delle bollicine di montagna in anni in cui il Trentodoc era ancora un'intuizione per pochi. Il nome stesso, un omaggio a Dom Pérignon e al suo saio scuro, evoca un legame profondo con le origini del metodo, ma con un'impronta decisamente territoriale.

“Abate Nero è una creatura a sé,” racconta Roberta Lunelli, che ha raccolto il testimone del padre con una consapevolezza maturata nel tempo. “Mio padre l’ha cresciuta come un figlio, mantenendo una dimensione piccola per garantire un contatto diretto e viscerale con il prodotto. Non ha mai voluto piegarla a logiche commerciali aggressive.”

Ciò che rende Abate Nero un unicum nel panorama spumantistico è il suo **modello di approvvigionamento**. Non una cantina basata su vasti vigneti di proprietà, ma un sistema di collaborazioni storiche con tre cantine del territorio. Un legame che dura da cinquant’anni: “Siamo nati come una piccola aggregazione. Le cantine preparano il vino base ad hoc per noi, e noi ne seguiamo ogni passo, dalla vendemmia al tiraggio,” spiega Roberto. È un rapporto di fiducia reciproca che ha permesso ad Abate Nero di essere, negli anni '80 e '90, un vero laboratorio di sperimentazione per tutto il distretto trentino.

Oggi, con una produzione di circa **60.000 bottiglie**, la sfida si sposta sul piano tecnico e climatico. In un mondo che corre verso temperature più alte, Abate Nero resta fedele a una scelta di campo precisa: il mantenimento dell'**acidità malica**.

“Siamo tra i pochi a non fare la malolattica,” sottolinea Roberto. “In passato era una scelta, oggi è un dictat per preservare la freschezza.” Questa impostazione tecnica, unita ad **affinamenti sempre più lunghi** e a un periodo di riposo

post-sboccatura che può arrivare anche a un anno, sta portando i Trentodoc di Abate Nero verso una complessità nuova, dove la bollicina si avvicina sempre più alla struttura del vino fermo, senza perdere la sua proverbiale verticalità.

Anche i dosaggi riflettono questa evoluzione del gusto e del clima. Se un tempo il Brut viaggiava su residui zuccherini più generosi, oggi Abate Nero si assesta su livelli più tesi (tra i 4,5 e i 5,5 g/l), assecondando la richiesta del mercato per prodotti più dritti e gastronomici, con il **Dosaggio Zero** che guadagna sempre più spazio tra gli appassionati.

Dopo anni di lavoro “dietro le quinte” per consolidare l’identità aziendale dopo la scomparsa del fondatore, Roberta e Roberto sono pronti ad aprire le porte di Abate Nero al pubblico. Il progetto, che vedrà la luce in primavera, ha il sapore del ritorno a casa.

Nel centro storico di Lavis, la casa dove visse Luciano Lunelli e dove Roberta è cresciuta, diventerà il nuovo fulcro dell’accoglienza. “Vogliamo togliere quel velo di eccessiva razionalità alle degustazioni,” spiega Roberta. “Sarà uno spazio dove godersi un calice in giardino o tra gli avvolti storici, unendo l’esperienza del vino alla bellezza dell’interior design e alla storia familiare. È la nostra maniera di fare promozione: aprire le porte e vedere se qualcuno apprezza con noi quello che stiamo facendo.”

Abate Nero si conferma così una realtà capace di **rinnovarsi senza tradire la propria natura artigianale**. Una cantina che preferisce far parlare il bicchiere, con la solidità di chi sa da dove viene.

Punti chiave

1. **Identità storica:** Fondata nel 1973 da Luciano Lunelli, pioniera del Metodo Classico trentino.
2. **Modello produttivo unico:** Collaborazione cinquantennale con tre cantine per vini base dedicati.
3. **Scelta tecnica distintiva:** Niente malolattica, centralità dell'acido malico per freschezza e verticalità.
4. **Evoluzione stilistica:** Dosaggi più bassi e affinamenti lunghi per maggiore complessità.
5. **Nuova accoglienza:** Apertura della storica casa di famiglia a Lavis come spazio esperienziale.