

# Vinarius in Trentino: vini, grappe e le voci degli enotecari dal territorio

scritto da Stefano Montibeller | 29 Settembre 2025



*In Trentino, territorio vincitore del 10° Premio al Territorio, gli enotecari di Vinarius si confrontano su presente e futuro del settore. Tra masterclass sulla grappa, degustazioni di vini locali e analisi di mercato, emergono i trend di consumo, le sfide della distribuzione e il ruolo cruciale dell'enotecaro come ambasciatore della cultura enologica italiana.*

In seguito alla consegna del 10° Premio al Territorio, promosso da Vinarius, Associazione Enotecche Italiane, dal 21 al 23 settembre si è svolto un viaggio esperienziale che ha portato gli enotecari associati direttamente nel cuore del Trentino, territorio vincitore dell'edizione 2025. Lo scorso

febbraio, durante la cerimonia ufficiale tenutasi al Senato della Repubblica a Roma, il prestigioso riconoscimento era stato infatti conferito alle “Montagne e Valli trentine”, come simbolo della capacità di questa regione di unire una **viticoltura di eccellenza a un modello di vita sostenibile** e rispettoso dell’ambiente.

Più che un semplice tour, l’iniziativa si è rivelata un’immersione profonda, un dialogo aperto sul presente e il futuro del vino e dei distillati, filtrato attraverso **l’esperienza diretta di chi, ogni giorno, vive il mercato dal fronte: gli enotecari**.

Il viaggio è iniziato a Palazzo Trauttmannsdorf con una masterclass dedicata alla Grappa del Trentino, un distillato che sta vivendo una **vera e propria rinascita**. Lungi dall’essere relegata al ruolo di digestivo, la grappa ha mostrato il suo **volto più moderno e versatile**. Alessandro Marzadro, presidente dell’Istituto di Tutela Grappa Trentina, ha aperto la discussione, sottolineando come le abitudini di consumo stiano evolvendo: “Prima parlavamo del Kirsch con la fondue, o dell’Aquavit nel nord Europa. Il formaggio può essere un contesto dove la grappa può avere una sua logica”.

A fargli eco, il distillatore Carlo Pezzi, che ha evidenziato un cambiamento nelle richieste: “Se una volta la richiesta generica di grappa era la grappa bianca, oggi la proposta parte già da un invecchiamento. Chi vi chiede una grappa giovane, oggi, **vuole una grappa buona, non un prodotto qualunque**”. Pezzi ha anche ricordato il rigore del sistema italiano, dove ogni invecchiamento dichiarato è **“certo”, certificato da verbali della dogana**, una garanzia di trasparenza unica.

Il cuore pulsante del tour è stata la **grande degustazione di 81 etichette** del Consorzio Vini del Trentino nella splendida cornice di Palazzo Roccabruna. Un vero spaccato della diversità enologica trentina, dai bianchi ai rossi autoctoni.

Ma è stato nel confronto con gli enotecari presenti che sono emerse le dinamiche più interessanti del mercato.

Un'analisi condivisa da Filippo Carraretto dell'enoteca La Mia Cantina, che ha evidenziato la complessità del trend "naturale": "I consumatori hanno le antenne molto ritte su bio e biodynamici, non tanto per l'attenzione in sé, ma perché hanno paura di trovare delle ciofeche. A volte leggono il tagliandino 'bio' e dicono 'No, aspetta, io bio non lo voglio'. Mi sta un po' rompendo le palle perché mi sembra che crei tanta discriminazione. Per me c'è il vino buono e il vino meno buono, e alla fine quello che cambia è **il cervello e la mano del produttore dietro**". Filippo ha anche confermato la tendenza verso vini più leggeri: "**I rossi li vogliono leggeri. Bianchi e bolle sono chiaramente in aumento**".

Una visione più critica arriva da Riccardo Poli, collaboratore dell'enoteca DalSanta, che descrive un mercato veronese "**inchiodato**", dominato dai grandi nomi e da una forte guerra al prezzo, anche di pochi centesimi. "**C'è tanta poca voglia di proporre e di innovare**. Io ne vedo tanti che si basano sul 'si è fatto sempre così' o sul 'so che mi chiedono quello, vendo quello'. E' molto difficile innovare. La promozione da parte dei distributori per far assaggiare i prodotti? **Questa cosa non so neanche cosa sia**". Una sfida, quella di educare il cliente, resa ancora più ardua da una generale contrazione dei consumi.

A fare da contraltare, una nota di **ottimismo giunge dal sud** con Chiara Anelli di Anelli Enoteca a Brindisi. "Da noi c'è la tradizione del vino pugliese, ma stiamo spingendo anche le altre regioni. Ho notato che c'è un maggiore interesse adesso, soprattutto tra i giovani tra i 25 e i 30 anni. Ci sono tanti enologi giovani, addetti ai lavori che non vengono solo per il loro prodotto, ma anche per capire quello degli altri. **Sembra una cosa scontata, ma fino a qualche anno fa non era così**".

Il secondo giorno ha visto protagonista una delle colonne

portanti del sistema trentino: la cooperazione. La visita alla Cantina Mezzacorona ha dimostrato come “**piccolo è bello, ma anche il ‘grande’ riesce a tutelare micro vinificazioni** e l’originalità produttiva”. Un colosso capace di esprimere qualità e storia, come testimoniato dalla degustazione di un’annata storica sboccata “**à la volée**”. La giornata si è conclusa con la Cena di Gala e la premiazione del “Premio Vinarius”, un momento di celebrazione per il territorio e i suoi protagonisti.

L’ultima giornata ha permesso agli enotecari di visitare la **Cantina d’Isera**, storica realtà cooperativa e custode in particolare del Marzemino. Qui, attraverso la degustazione di due metodi classici, due bianchi e due rossi, i partecipanti hanno potuto apprezzare la capacità della cantina di coniugare grandi numeri e identità territoriale. Il tour ha poi allargato lo sguardo alla cultura gastronomica locale, un percorso reso possibile anche grazie alla **preziosa guida di Lorenza Campolongo per la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, che ha portato i partecipanti a scoprire due tappe significative: la Torrefazione Caffè Bontadi, la più antica d’Italia, e l’Azienda Biodebiasi, che trasforma frutta e verdura biologiche in prelibatezze dolci e salate, completando così il mosaico enogastronomico del viaggio.

Il Trentino si conferma una terra di straordinaria ricchezza, capace di unire la potenza delle sue cooperative alla passione dei piccoli vignaioli. Un approfondimento che lascia non solo il sapore di grandi prodotti, ma anche la consapevolezza del ruolo cruciale degli enotecari: **non semplici venditori, ma veri e propri ambasciatori di cultura e territorio**, il cui lavoro quotidiano è la chiave per connettere la vigna al consumatore finale.

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

---

## Punti chiave:

1. **Premio Vinarius:** Il Trentino ospita gli enotecari per celebrare il suo modello di viticoltura d'eccellenza e sostenibile.
2. **Rinascita della grappa:** Non più solo un digestivo. Cresce la richiesta di grappe invecchiate e di qualità per nuovi abbinamenti.
3. **Trend dei consumatori:** Preferenza per vini rossi più leggeri. Il biologico crea dibattito, ma la qualità del produttore resta sovrana.
4. **Sfide del mercato:** Enotecari divisi tra mercati statici e dominati dal prezzo e nuove opportunità con i consumatori più giovani.
5. **Modello Trentino:** Un sistema che unisce la forza delle grandi cantine cooperative alla passione dei piccoli produttori indipendenti.