

Tecnologia, territorio, Teroldego: la visione secondo Cantina Rotaliana

scritto da Stefano Montibeller | 24 Giugno 2025



Cantina Rotaliana punta sull'eccellenza qualitativa per valorizzare il Teroldego, vitigno simbolo della Piana Rotaliana. Con una filosofia produttiva che bilancia tecnologia e tradizione, la cooperativa trentina investe su rese basse e spumantizzazione di alta gamma, mentre guarda al futuro riscoprendo i vitigni autoctoni freschi, autentici e meno alcolici.

Nel cuore della Piana Rotaliana, la Cantina Rotaliana non è solo un pilastro economico per Mezzolombardo, ma anche un osservatorio privilegiato sulle dinamiche del vino trentino. Fondata sulla forza della cooperazione, oggi rappresenta una delle realtà più significative del territorio, unendo la

tradizione di vitigni storici a una visione proiettata verso il futuro. Abbiamo avuto l'opportunità di parlarne con Leonardo Pilati, direttore ed enologa della cantina, per approfondire la loro filosofia produttiva, la loro interpretazione delle nuove sfide di mercato e la loro strategia per valorizzare il vitigno principe di questa terra: il Teroldego.

Cantina Rotaliana è una realtà storica che ha visto una crescita significativa. Qual è la vostra filosofia produttiva, in particolare riguardo all'uso della tecnologia e alle tecniche che avete adottato per elevare la qualità, come nel caso delle basi spumante?

La nostra filosofia si basa su un principio fondamentale: il **rispetto assoluto della materia prima**. Siamo cresciuti molto, passando da 40.000 a oltre 70.000 quintali conferiti, e questo ci ha spinto a investire in tecnologie che ci permettessero di gestire i volumi senza mai compromettere la qualità. Un esempio lampante è il nostro approccio alla pressatura. Siamo stati tra i primi in Trentino ad adottare presse pneumatiche Willmes di nuova generazione, che lavorano con membrane interne a pressioni bassissime, anche sotto un'atmosfera.

Per le basi spumante, questo è cruciale: lavoriamo esclusivamente con uve intere, che vengono scaricate per caduta direttamente in pressa per preservarne l'integrità. In questo modo otteniamo **mosti pulitissimi, con un'acidità vibrante e un pH basso, fondamentali per la spumantistica** di alta gamma. La tecnologia per noi è uno strumento, non un dogma.

Ad esempio, sono sempre stato contrario a certi tipi di filtrazione, ma con i volumi attuali di vini bianchi abbiamo

dovuto adottare un filtro tangenziale. È una scelta pragmatica per garantire la stabilità del prodotto. La tecnologia, quindi, va usata con intelligenza a seconda dell'annata; a volte, le macchine più avanzate, come la centrifuga, restano ferme se non sono strettamente necessarie. L'obiettivo è sempre quello di **intervenire il meno possibile** e lasciare che l'uva si esprima al meglio.

Il mercato del vino è in continua evoluzione, con una richiesta crescente di vini più freschi e meno alcolici. Voi stessi avete vissuto un passaggio da una produzione dominata dai rossi a una prevalenza di bianchi. Come interpretate questi cambiamenti e come vi ponete di fronte ai nuovi trend?

È vero, il mercato è cambiato radicalmente. Se un tempo il 90% della nostra produzione era rappresentato da uve rosse, oggi le uve bianche superano il 65%. È importante sottolineare che questo non è avvenuto espiantando il Teroldego, ma grazie all'ingresso di nuovi soci che hanno portato con sé vigneti diversi. Per quanto riguarda i nuovi trend, li osserviamo con grande attenzione ma anche con **spirito critico**. L'idea dei vini a bassa gradazione o dealcolati, per ora, ci convince poco. Spesso si tratta di prodotti "costruiti" in cantina: si consuma molta energia per togliere l'alcol e poi si è costretti ad aggiungere altri elementi, come lo zucchero, per ridare corpo e struttura.

Crediamo di più in un'altra strada: la **riscoperta e la valorizzazione di vitigni autoctoni** che sono naturalmente meno alcolici e più freschi. Penso alla Nosiola, alla Schiava, o persino alla Rossara, quasi scomparsa. Queste varietà rappresentano l'autentica espressione del nostro territorio e

possono offrire una risposta elegante e genuina alla richiesta di vini più leggeri e immediati, senza bisogno di forzature tecnologiche che snaturano il prodotto.

Il Teroldego è il vitigno simbolo della Piana Rotaliana, eppure sembra faticare a ottenere il riconoscimento che merita su scala nazionale e internazionale. Quali sono, secondo voi, le sfide principali e qual è la vostra strategia per valorizzarlo, ad esempio con un vino di punta come il Clesurae?

Il Teroldego è il nostro cuore e la nostra sfida più grande. È un vitigno dalle enormi potenzialità, ma che soffre di una notorietà ancora troppo limitata al di fuori del suo territorio, forse perché la sua produzione è concentrata in soli 500 ettari. La nostra risposta a questa sfida è una sola: **puntare senza compromessi sulla qualità assoluta**. Stiamo abbassando drasticamente le rese per ettaro, una decisione non facile per un vitigno produttivo come il Teroldego, perché siamo convinti che solo così si possa esprimere il suo vero potenziale.

Il nostro **Clesurae Teroldego Rotaliano** è l'emblema di questa filosofia. È un vino che nasce da una gestione attenta del vigneto, che non vede mai l'acciaio: fermenta in tini di legno troncoconici e affina a lungo, anche per due anni, in barrique. È un vino pensato per durare nel tempo, capace di evolvere per oltre vent'anni in bottiglia, dimostrando di essere un grande rosso da invecchiamento.

Crediamo che creando un prodotto di indiscutibile eccellenza, un vero e proprio **"faro"**, si possa generare quella curiosità e quel prestigio che, alla fine, andranno a beneficio

dell'intera denominazione. È un lavoro di lungo periodo, ma è l'unica strada che vediamo per dare al Teroldego il posto che merita.

L'intervista con Leonardo Pilati della Cantina Rotaliana offre uno spaccato lucido e pragmatico di una realtà cooperativa moderna che naviga con intelligenza le complesse dinamiche del mercato vinicolo. Emerge un approccio che rifiuta i dogmi, sia quelli di un tradizionalismo fine a se stesso, sia quelli di un'innovazione senza giudizio. La tecnologia è vista come un alleato strategico, da impiegare con precisione chirurgica per elevare la qualità, come dimostra la gestione delle basi spumante, ma da mettere da parte quando rischia di **"costruire" un prodotto artificiale**.

Particolarmente interessante è la strategia delineata per il Teroldego. Di fronte a una notorietà che stenta a decollare, la cantina non punta su scorciatoie di marketing, ma su un investimento radicale e a lungo termine sulla qualità. La scelta di ridurre le rese e di creare un vino come il **Clesurae Teroldego Rotaliano**, concepita per sfidare il tempo, risponde a una logica precisa: per elevare la percezione di un'intera denominazione, serve un'icona, un **prodotto "faro"** la cui eccellenza possa trainare l'immagine di tutti.

Infine, la riflessione sui trend di mercato rivela una visione che guarda al futuro attingendo al passato. Invece di inseguire la moda dei vini dealcolati, Pilati propone una via più autentica e territoriale: la riscoperta dei vitigni autoctoni minori, naturalmente più freschi e leggeri. Cantina Rotaliana, quindi, si posiziona non solo come un gigante produttivo, ma come un attore consapevole che, **bilanciando scala e precisione**, sta attivamente provando a contribuire a definire il futuro enologico del Trentino.

Punti chiave:

1. **Tecnologia mirata:** Uso intelligente di presse Willmes e filtri tangenziali per preservare la qualità.
2. **Crescita produttiva:** Da 40.000 a 70.000 quintali gestiti senza sacrificare l'eccellenza.
3. **Trend di mercato:** Rifiuto dei dealcolati, focus su vitigni autoctoni leggeri come Nosiola e Schiava.
4. **Strategia Teroldego:** Rese drasticamente ridotte per ottenere vini longevi di altissimo profilo.
5. **Icona Clesurae:** Vino "faro" fermentato in legno e affinato due anni in barrique.