

Perché il Teroldego fa perdere la testa

scritto da Veronica Zin | 18 Settembre 2026



Il Teroldego occupa appena lo 0,1% della superficie vitata italiana, eppure genera tra gli appassionati un legame quasi ossessivo. L'articolo esplora come la narrazione, più della rarità, trasformi questo vitigno trentino in un'esperienza da raccontare, partendo dalla scommessa biodinamica di Elisabetta Foradori fino alla sua diffusione nel Nuovo Mondo, dalle Finger Lakes al Texas.

Il Teroldego occupa circa 440 ettari in tutto il Trentino, su un totale di 10.200 ettari vitati. Includendo le coltivazioni in Veneto e Valtellina, si arriva a 690 ettari in tutta Italia: appena lo 0,1% della superficie vitata nazionale. Eppure, questo vitigno alpino, quasi sconosciuto fuori dai confini del Trentino, riesce a scatenare tra gli appassionati un attaccamento che ha poco a che fare con la sua rilevanza di

mercato.

Ne ha scritto a riguardo Caroline Lamb, giornalista ed ex sommelier americana, in un articolo pubblicato sulla sua newsletter Substack (["But Do You, Like, Really Love Teroldego?"](#)). Racconta di un manager, molto più grande di lei e sobrio da anni, che si presenta a sorpresa a casa di Lamb con una bottiglia di Foradori Teroldego 2014, e del caos che quella visita innesca nella relazione di coppia del manager una volta scoperta la visita alla sommelier minorenne. Un aneddoto quasi imbarazzante, se non fosse che secondo l'autrice descrive un fenomeno reale: **la capacità di certi vini rari di spingere le persone a comportamenti sproporzionati rispetto a quello che, in fondo, resta "semplicemente" un calice di vino.**

Perché proprio il Teroldego, e non uno dei tanti vitigni minori sparsi per l'Italia? Viene naturale, di fronte a un caso così, pensare che sia l'allure della produzione di nicchia, anzi costruire una contrapposizione proprio tra produzione di nicchia e produzione su larga scala.

Ricordiamoci: non c'è un bene e un male in questo confronto, solo caratteristiche diverse. Da una parte vitigni che occupano poche centinaia di ettari, dall'altra varietà che riempiono migliaia di ettari e altrettante tavole, come ad esempio il prosecco.

Ma è guardando più da vicino che questa contrapposizione mostra il suo limite. Anche dentro un mondo di scala esistono nicchie capaci di generare la stessa fedeltà quasi ossessiva: il prosecco col fondo, le Rive di Valdobbiadene, i piccoli produttori sui lieviti indigeni inseguiti dai sommelier con lo stesso fervore riservato al Foradori.

La differenza, quindi, ci siamo resi conto non sono gli ettari vitati, ma **la narrazione che accompagna la bottiglia.**

Ci si innamora del Teroldego, forse, soprattutto grazie alla

scommessa di Elisabetta Foradori. Giovane, nel paese di Mezzolombardo, si ritrova a capo dell'azienda di famiglia dopo la morte improvvisa del padre. Eredita una cantina tipica degli anni '80, coltivazione chimica, vitigni internazionali, vino economico prodotto in quantità, e sceglie di ribaltarla: **rilancia un vitigno quasi estinto e converte l'intera azienda alla biodinamica**. I suoi vini arrivano negli Stati Uniti grazie all'importatore Louis/Dressner, molto prima che "vino naturale" diventasse un'etichetta di marketing. È quella storia, prima ancora del calice, a rendere il Teroldego un vino che si ama e non solo un vino che si beve.

Non è un caso isolato. Alcuni produttori del Nuovo Mondo hanno piantato Teroldego nelle Finger Lakes di New York, nella Old Mission Peninsula in Michigan, nelle High Plains del Texas, a Victoria in Australia: luoghi dove il vitigno non ha mercato, non ha riconoscibilità, non ha una filiera pronta ad assorbirlo.

È qui il punto che riguarda chi lavora nel vino tanto quanto chi lo beve. Un prodotto pensato per la ripetizione, riconoscibile, coerente, disponibile ovunque, rassicura, ma non ha bisogno di essere spiegato: si consuma senza relazione. Un vino scarso, al contrario, obbliga a una relazione. Ha bisogno di qualcuno che lo racconti, che lo porti fisicamente a un tavolo, che rischi la figura pur di farlo assaggiare. Ed è in quel passaggio di mano, in quella trasmissione, che nasce l'ossessione, più che nel calice in sé.

Vinificato, il Teroldego dà un vino profondo, con note di rovo, ciliegia nera e violetta, una nota selvatica primordiale e un'acidità viva che regge bene la maturazione in legno e l'invecchiamento in bottiglia. Ma sono le stesse identiche caratteristiche organolettiche che, senza una Elisabetta Foradori a raccontarle, **resterebbero soltanto dati su una scheda tecnica**.

Un vitigno raro merita più attenzione di un prodotto su larga

scala?

Punti chiave

1. **La narrazione, non la rarità,** rende il Teroldego un vino capace di creare relazioni ed emozioni forti.
2. **Elisabetta Foradori ha rilanciato il vitigno convertendo l'azienda alla biodinamica** dopo la morte del padre.
3. **Il vitigno occupa solo 690 ettari in Italia,** appena lo 0,1% della superficie vitata nazionale.
4. **Piccoli produttori nel Nuovo Mondo coltivano Teroldego** in territori senza mercato o filiera consolidata.
5. **Un vino raro richiede sempre qualcuno che lo racconti e lo porti fisicamente al tavolo.**