

Vallarom: la coerenza come atto agricolo

scritto da Stefano Montibeller | 11 Luglio 2025



Nel cuore del Trentino, l'azienda agricola Vallarom promuove da oltre quarant'anni un'agricoltura sostenibile e biodiversa. Con una produzione vitivinicola artigianale, un agriturismo integrato e un forte spirito sperimentale, si distingue per coerenza e identità, sfidando mode e tendenze con una visione culturale e ambientale del vino.

A poche curve dal traffico della Valle dell'Adige, nel comune di Avio, la realtà vitivinicola di Vallarom si presenta subito per quello che è: un **avamposto di biodiversità** in un contesto dominato dalla monocultura. Una scelta voluta, ragionata, strategica e, soprattutto, portata avanti con coerenza da tre generazioni.

“Qui abbiamo costruito una vera e propria **isola felice**”,

racconta Filippo Scienza, oggi alla guida dell'azienda insieme alla moglie Barbara Mottini e al figlio Riccardo. "La vite c'è, certo, ma è inserita in un sistema vivo, diversificato. Abbiamo lasciato spazi inculti, piantato alberi da frutto, preservato un bosco al centro dell'azienda, e persino realizzato un bacino idrico per l'avifauna. Questo approccio, oltre a tutelare l'equilibrio ecologico, crea un microclima più stabile e armonico".

La visione agricola di Vallarom non è solo dichiarata, ma **scientificamente documentata**. L'azienda è stata oggetto di studio da parte del MUSE di Trento in un progetto di monitoraggio della biodiversità in ambienti agricoli sostenibili. "Abbiamo ospitato un ornitologo che ha rilevato 13 specie di uccelli diverse, tre delle quali rare", aggiunge Barbara. "Un dato che conferma quanto un'agricoltura rispettosa possa diventare un habitat ideale".

Le radici di Vallarom affondano nei primi anni '60, quando il nonno di Filippo iniziò a produrre uva. Il salto alla vinificazione arriva negli anni '80, complice una crisi che mise in ginocchio il settore: quella del metanolo. "Il nonno **vide una possibilità nella qualità**. Cominciò a imbottigliare, a dare un volto al vino", spiega Filippo. È l'inizio di un percorso che non ha mai inseguito il mercato, ma che ha sempre puntato sulla costruzione di un'identità forte e distinta.

"Oggi produciamo circa 30.000 bottiglie l'anno suddivise in 14 referenze tra Metodo Classico, bianchi e rossi fermi", racconta Filippo. "Sono tante, forse troppe, ma ognuna è il frutto di anni di prove, piantumazioni, recupero di varietà autoctone e internazionali. Siamo stati i primi a impiantare Syrah in Trentino. Questo **spirito sperimentale** fa parte di noi".

A fronte di un settore che negli ultimi decenni ha vissuto una spettacolarizzazione crescente, Barbara rivendica con lucidità la posizione dell'azienda: "Abbiamo scelto consapevolmente di

restare fuori da certi circuiti. **Non seguiamo le mode.** Non rincorriamo l'ultima tendenza di mercato. La nostra è una filosofia basata sul rispetto a 360 gradi: dell'ambiente, dell'uva, della trasformazione in cantina. Il vino non è un prodotto da rincorsa, ma un'espressione del territorio".

Una scelta che può sembrare controcorrente, ma che per Vallarom è l'unica via possibile. "Non faremo un vino a 14 gradi solo perché oggi si beve così, per poi ridurlo a 11 domani perché si è deciso che bisogna bere meno alcol. Non avrebbe senso. **L'identità si difende** anche nei momenti difficili".

A consolidare il legame con il consumatore c'è l'agriturismo, gestito da Barbara: un'estensione naturale del progetto aziendale, che fonde ospitalità, cucina e vino in un'**esperienza integrata**. "Abbiamo camere, ristorante con menù alla carta, e lavoriamo su prenotazione", spiega. "Non propiniamo menù fissi. Vogliamo che chi viene qui viva davvero il luogo, il ritmo delle stagioni. Tanti clienti arrivano per dormire e scoprono il vino, o viceversa". Un canale di vendita importante anche per la tenuta economica dell'azienda: "È una forma di filiera diretta che ci permette di raccontare il nostro vino facendolo vivere nel contesto da cui nasce", sottolinea Filippo.

Il figlio Riccardo, ormai pienamente inserito in azienda, ha portato non solo un contributo sul fronte della comunicazione, ma anche uno slancio operativo concreto. "Sono più veloci, più immediati", osserva Filippo. "Grazie a lui abbiamo introdotto un nuovo rosato vinificato in anfora trentina. È un segno di **continuità ma anche di apertura al futuro**".

Interrogati sul futuro del vino tra mutamenti climatici, trend di consumo e incertezze generazionali, Filippo e Barbara mostrano una visione razionale e pragmatica. "Il calo dei consumi tra i giovani non mi preoccupa troppo: è fisiologico. Quando cresci, spesso ti riavvicini al vino. Il vero tema è il

cambiamento climatico. La vite si adatta, la troviamo dal Sudafrica alla Svezia. Ma **siamo noi a dover cambiare approccio**”.

Tecnologia e innovazione saranno cruciali. “Con i satelliti, i sensori, perfino l'intelligenza artificiale, possiamo oggi monitorare e gestire la vite in modo molto più preciso. Certo, gli eventi estremi resteranno imprevedibili, ma il resto si può affrontare con strumenti nuovi e una mentalità più elastica”.

Nel panorama trentino, spesso caratterizzato da realtà cooperative o da produzioni più allineate alle logiche di mercato, Vallarom rappresenta un caso emblematico di impresa vinicola a misura d'uomo, in cui la qualità non è solo un valore produttivo ma un progetto culturale. La biodiversità è una scelta strutturale, non un orpello green. La sostenibilità è agita, documentata e visibile sul campo. L'identità è costruita, difesa e comunicata con coerenza. L'esperienza di Vallarom ci ricorda che esiste ancora un vino capace di **parlare con i fatti, più che con i claim**. Un vino che nasce da mani familiari, da suolo vivo, da scelte che si sedimentano nel tempo.

Punti chiave:

- 1. Biodiversità agricola:** Vallarom è un'oasi sostenibile nel Trentino dominato dalla monocultura.
- 2. Storia familiare:** Tre generazioni guidano l'azienda con coerenza e sperimentazione.
- 3. Vini identitari:** 14 referenze prodotte con varietà autoctone e internazionali.
- 4. Agriturismo integrato:** Ospitalità e ristorazione per raccontare il vino nel suo contesto.
- 5. Visione futura:** Tecnologia e adattamento climatico per

affrontare nuove sfide.