

Renzo Gorga: si può fare vino anche a 1200 metri

scritto da Stefano Montibeller | 6 Luglio 2025



A Folgaria, a 1.200 metri, Renzo Gorga porta avanti una viticoltura eroica e sostenibile, nata dal sogno del padre Severino. Tra vitigni autoctoni e suoli basaltici, la Cantina Gorga racconta un esempio raro di passione artigianale, ma anche la fragilità di un modello produttivo legato a una singola figura.

A 1.200 metri, tra le montagne del Trentino, precisamente a Folgaria prende vita una scommessa enologica audace, iniziata quasi per caso e consolidata negli anni da una passione profonda per il territorio e il vino. La Cantina Gorga, che si definisce orgogliosamente una delle **“cantine più alte d’Italia”**, copre circa 3,5 ettari di vigneti distribuiti tra Pradaia (Isera, Vallagarina) e una zona verso Rovereto, su terreni basaltici apprezzati per la loro naturale vocazione

vitivinicola.

Tutto nasce negli anni Sessanta con Severino Gorga, un maestro elementare con un amore sconfinato per la campagna, che pianta i primi filari di Merlot, ancora oggi produttivi e capaci di regalare vini spettacolari. Renzo, figlio di Severino, prende le redini dell'azienda circa un decennio fa, trasformandola da "Gorga Severino e figli" in una realtà personale. "Mio papà dopo dieci anni mi ha detto: **'No, è giusto che la porti avanti tu'**", racconta Renzo. "Prima era la sua azienda, ma poi ha deciso che era arrivato il momento che fossi io a darle una direzione."

La scelta coraggiosa di produrre vino in alta quota si rivela ben presto vincente. "All'inizio non sapevamo se sarebbe andata bene o male. È stata una scommessa. **Il vino buono quasi si vende da sé**", spiega Renzo. Infatti, le condizioni climatiche e ambientali in quota offrono vantaggi significativi come temperature più stabili in cantina e una maturazione lenta ma costante, che conferisce ai vini caratteristiche uniche. "Qui da noi, sia le temperature di fermentazione che quelle in affinamento sono più facili da controllare."

I suoli basaltici, ricchi di minerali, conferiscono ai vini una struttura elegante e persistente. La raccolta manuale delle uve in cassette garantisce la massima qualità e integrità dei grappoli. "Faccio ancora tutto a mano. Ogni grappolo viene selezionato, perché credo che **la qualità si costruisce in vigna**, non solo in cantina."

La cantina Gorga produce vini tipici trentini come Marzemino, Teroldego, Cabernet, Merlot, Chardonnay e Pinot Grigio. Renzo crede fermamente nella valorizzazione dei vitigni autoctoni: "Abbiamo dei vitigni unici, come il Marzemino e il Teroldego. Dobbiamo valorizzarli di più, perché rappresentano il nostro territorio." Allo stesso tempo, è critico rispetto alla visibilità dei vini trentini: **"A Milano, il Marzemino è**

praticamente uno sconosciuto. È un vino che meriterebbe molto di più.”

Per Renzo, la strategia per superare questa sfida è chiara: **“Bisogna essere presenti dove c’è il turismo** e lì essere agguerriti, farsi conoscere.” La promozione scelta è autentica e diretta, con incontri e degustazioni sul territorio. “Negli anni abbiamo fatto le cene in piazza, portato i nostri vini, fatti assaggiare. Io mi sono fatto la clientela così. È un passaparola che funziona, se il vino piace.”

Questo approccio gli ha permesso di consolidare rapporti di lunga durata con enoteche di riferimento a Milano e altre città.

Renzo non nasconde la fatica di una vita dedicata al vino, tra la cura dei vigneti, la gestione della cantina e il tempo necessario per far conoscere e apprezzare i propri vini. “Ho lavorato come un pazzo per trent’anni, tra vigne, impianti, cantina. Poi **il tempo per promuovere i vini sembra non bastare mai.**”

Eppure, guardando ai risultati, la sua soddisfazione è palpabile. “Un cliente mi ha chiamato una sera: ‘Renzo, ho bevuto un tuo Cabernet di trent’anni fa. **Era eccezionale!**’ Non ci potevo credere. È per queste cose che continuo a fare questo lavoro.”

Ma il futuro della cantina resta incerto. **“Non so se qualcuno vorrà continuare questa storia.** Forse, la cantina finirà con me”. Una riflessione amara che aggiunge un tono malinconico a un percorso esemplare. E proprio per questo, ancora più prezioso.

La storia della Cantina Gorga non è solo il racconto di una passione, ma un lucido spaccato su una delle sfide più attuali del mondo del vino: **la sostenibilità di un modello produttivo autenticamente artigianale.** In un’epoca in cui la “viticoltura eroica” e l’altitudine sono diventate potenti leve di

marketing, l'esperienza di Renzo Gorga assume un valore paradigmatic. La sua cantina non è solo "alta", ma rappresenta una potenziale risposta alle sfide del cambiamento climatico e alla ricerca di freschezza e longevità nei vini.

Tuttavia, il vero nodo critico emerge con forza dal racconto: **la fragilità di un patrimonio costruito interamente sulla dedizione di una singola persona**. La promozione "fatta in piazza" e il rapporto diretto, pur essendo il cuore pulsante del suo successo, ne definiscono anche i limiti strutturali in un mercato sempre più competitivo.

La domanda che sorge spontanea non è se si possa fare vino a 1200 metri – Gorga ne è la prova vivente – ma **come si possa garantire un futuro a queste realtà**, affinché non restino capitoli eccezionali ma isolati nella storia enologica italiana. Preservare l'eredità di vignaioli come Renzo Gorga è una responsabilità che interpella l'intero sistema, dalla distribuzione alla comunicazione, per non disperdere un capitale di unicità che il mercato globale, oggi più che mai, ricerca e premia.

Punti chiave:

1. **Vino in alta quota:** una sfida riuscita
2. **Vitigni autoctoni trentini:** focus su Marzemino e Teroldego
3. **Metodo artigianale:** vendemmia e selezione rigorosamente manuale
4. **Promozione diretta:** degustazioni ed eventi territoriali
5. **Futuro incerto:** assenza di ricambio generazionale minaccia l'eredità

