VIVALLIS, viticoltori in viaggio tra storia e modernità

scritto da Giovanna Romeo | 27 Gennaio 2022



Fondata nel 1908, dalla volontà e dalla lungimiranza di **don Giovanni Battista Panizza**, l'allora **Società Agricoltori Vallagarina** – cooperativa di primo grado – non ha mai smesso di crescere. Vivallis è la **cantina di riferimento della Vallagarina, anche la più tecnologica del Trentino, "Cantina 4.0"**. In oltre un secolo di storia, ha vissuto molte fasi di espansione, toccando negli anni '70 e'80 l'apice della sua produttività, a cui è seguita, nei primi anni '90, la nascita del progetto Vallis Agri. Dal 2004 il marchio Vivallis si è andato affermando per una produzione di altissima qualità, divenendo uno dei massimi esponenti del territorio lagarino e del suo indiscusso portabandiera: il **Marzemino**.

Nel 1949 Vivallis acquista la casa spumantistica Valentini di Weinfeld, primo spumantista trentino di Metodo Classico, da cui il rinomato Trentodoc. Arminio Valentini era già mancato quando nel 1899 uscì sul mercato la prima bottiglia di quello che allora si chiamava "Champagne" Valentini, le cui prime tracce risalgono a una strenna dell'Alto Adige, proprio del 1899. Peraltro il depositario del marchio era Cesare Battisti, storico patriota trentino ucciso dagli austriaci. **Vivallis scelse sin da subito di mantenere vivo tale retaggio**, di preservare il nobile brand continuando a produrre il Trentodoc con il marchio "Valentini di Weinfeld".

Sono tre le eccellenze attualmente prodotte con uve certificate SQNPI, senza aggiunta di solfiti per un prodotto integro, sempre più naturale e sostenibile.

Lo **spumante Brut Millesimato Valentini di Weinfeld Trentodoc,** ritenuto la massima espressione del Metodo Classico trentino, di grande freschezza e verticalità, a ricordare il territorio di montagna e il clima alpino. È uno Chardonnay in purezza che affina oltre 30 mesi sui lieviti, da viti allevate a 700 metri d'altitudine.

Il sontuoso **Valentini Rosé Brut Millesimato Trentodoc**, il secondo vino più blasonato della cantina dopo il Marzemino dei Ziresi. Cinquanta per cento Pinot Nero e Chardonnay, è uno spumante rosa tenue caratterizzato da grande finezza gusto olfattiva e dalla piacevole beva. L'ampio ventaglio di profumi, dal ribes alle fragoline di bosco, dal croissant alla piccola pasticceria, lo rendono mirabile e versatile con ogni abbinamento.

Infine, l'ultimo capolavoro dell'enologo Flavio Cristoforetti, **Valentini Riserva Arminio 1899**, omaggio al padre fondatore della casa spumantistica – **Arminio Valentini** – è una Riserva di Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%) vinificato in bianco, la classica Cuvée che unisce la struttura dello Chardonnay all'eleganza del Pinot Nero. Sosta oltre 60 mesi sui propri

lieviti (5 anni) concedendo eleganza, complessità e persistenza.

Dalla storia alla tecnologia il passo è breve. Vivallis è una realtà dotata di tecnologia 4.0 grazie al quale mantiene la totale integrità delle uve in tutte le fasi di lavorazione. Dalla vigna alla bottiglia, in tutti i passaggi produttivi, il controllo dei processi di vinificazione garantisce un prodotto di altissima qualità. Oltre alla tecnologia, in primo piano vi è il tema della sostenibilità, sia dal punto di vista strutturale che nei processi di lavorazione. L'approccio green si basa sull'**utilizzo di energia rinnovabile attraverso pannelli fotovoltaici e su un impatto ambientale ridotto grazie al tetto in erba**. La cantina è profonda 25 metri e sfrutta la geotermia per il raffrescamento degli ambienti. Le acque reflue sono depurate autonomamente per non impattare sul territorio e sotto costante monitoraggio del team tecnico, mediante supporti informatici.

La cantina lavora limitando, allo stretto necessario, l'utilizzo di prodotti che non siano naturali e sostenibili. Anche in campagna l'obiettivo è ridurre al minimo l'impronta carbonica e l'utilizzo di acqua, severamente contingentata alle situazioni di emergenza. Questo permette di minimizzare l'impatto dei cambiamenti climatici con visibile riduzione dell'uso di fitofarmaci, selezionando i cloni più resistenti delle diverse varietà d'uva.

L'importante lavoro "green" consente da sempre a Vivallis di produrre uve e vini puri, **di pregiata qualità organolettica.**