

# Cantina Roeno, quando l'accoglienza è nel dna

scritto da Fabio Piccoli | 1 Luglio 2021



Nella sala di degustazione della [Cantina di Roeno](#), a Brentino Belluno, la lingua di terra denominata la **Terradeiforti** che **separa il Veneto dal Trentino**, c'è una sorta di **teca di vetro** che contiene alcune (delle tante) **lettere degli avi proprietari nel passato della cantina**. I **primi documenti** sono risalenti al **1780** quando questa terra era ancora inserita nel grande **Impero Austroungarico**. Questo particolare potrebbe apparire abbastanza marginale, giusto per far capire la storicità di questa azienda, se non fosse per quello che ci racconta **Cristina Fugatti** che dal 2005 insieme ai fratelli (Roberta e Giuseppe) gestisce l'azienda: "Secondo una specifica legge dell'Impero Austroungarico tutti i loro abitanti dovevano essere in grado di leggere e scrivere".

Una legge che ha consentito la crescita culturale di

quell'Impero ma anche dei suoi abitanti consentendo loro di avviare numerose attività imprenditoriali e tessere relazioni commerciali con tutti coloro che passavano anche nelle terre di confine dell'Impero.

In questo racconto di Cristina ravvedo subito **le ragioni antiche della cultura dell'accoglienza di questa Cantina** da sempre impegnata fortemente anche sul fronte enoturistico. Posso affermare, convinto di non sbagliare, che **l'ospitalità è di fatto nel dna di Cantina di Roeno**, e questo le ha consentito di diventare **una delle realtà enoturistiche tra le più dinamiche** non solo nel Veneto ma anche a livello nazionale.

Oggi l'accoglienza è gestita da **Martina Centa**, figlia di Roberta, che a soli 25 anni non solo ha le idee molto chiare ma è anche riuscita a dare un'impronta assolutamente professionale e organizzata all'accoglienza di Cantina di Roeno. **L'offerta enoturistica della Cantina è un mix straordinario ad alto valore di originalità.** Se qualcuno ancora pensa che fare enoturismo significhi sostanzialmente degustare qualche vino in cantina consiglio vivamente una visita a Cantina di Roeno che negli anni è riuscita a definire un'offerta assolutamente ricca e originale.

Certo, ovvio, le degustazioni sono ben presenti nell'offerta di Roeno ma anche in questo caso non ci si limita al solito paio di vini a fine visita ma è possibile realizzare **diverse tipologie di tasting ognuno con vini e "obiettivi" diversi.**

Ad esempio con la **degustazione "Anima Roeno"** la cantina propone un percorso appositamente studiato per far toccare con mano (pardon con il naso e il palato) l'identità più autentica dell'azienda attraverso la degustazione dei vini maggiormente identitari: Riesling Praecipuus, Roeno "Il Vino del Fondatore" ed Enantio.

Con il **percorso "Le Firme"**, invece, l'enoturista potrà

approfondire la conoscenza della filosofia di Roeno con la degustazione del Pinot Grigio Rivoli (per comprendere in maniera straordinaria il forte legame esistente tra il territorio di produzione e questa varietà), Riesling Renano Collezione di Famiglia, Enantio Riserva 1865 prefillossera, Cristina Vendemmia Tardiva.

Tra le **attività “alternative”** e assolutamente originali troviamo **“Dog Walking in vigna”**, una passeggiata con i propri amici a quattro zampe, immersi nella meravigliosa natura della Terradeiforti. Gli ospiti possono camminare lungo le sponde del fiume Adige fino ad arrivare nello storico vigneto di Enantio, quello con le viti pre fillossera di metà dell’800, dove verrà realizzata una piccola degustazione.

Una citazione particolare la merita **“Riesling & Cruditè on the boat”**, un’esperienza assolutamente unica che consente di godere, a bordo dello storico veliero San Nicolò, gli incantevoli paesaggi del Lago di Garda degustando i due Riesling prodotti dalla Cantina: il Riesling Renano Praecipuus e il Riesling Renano Collezione di Famiglia, abbinati a due portate di cruditè di pesce della Pescheria Tognotti.

Cantina di Roeno ha voluto accontentare anche i fans del fitness con **“Pilates in Vigna”**. Sempre nel vigneto storico dell’Enantio, sarà possibile partecipare ad una lezione di un’ora di pilates curata da Carolina Tonelli, insegnante diplomata ASI, ente riconosciuto dal Coni. A seguire un aperitivo con degustazione in vigna del Repanda Solaris (una delle più interessanti varietà resistenti che non necessita di nessun trattamento) abbinato a stuzzichini rigorosamente healthy.