

Cantina Toblino, quando l'accoglienza parte dalla gastronomia

scritto da Fabio Piccoli | 20 Luglio 2021



La **Valle dei Laghi** è splendida. Rappresenta una sorta di cancello di ingresso ideale alla terra trentina. Una valle stretta e suggestiva dove la montagna custodisce da vicino le vigne che beneficiano sia dei venti più caldi provenienti dal Lago di Garda che quelli più freddi che scendono dalle Dolomiti. Un luogo di rara bellezza e caratterizzato anche da un importante flusso turistico che in questo territorio può trovare molte attrazioni sia di tipo naturalistico che sportivo. A proposito di turismo sportivo non penso di sbagliare che forse la Valle dei Laghi rappresenta uno dei luoghi ideali per gli amanti degli sport acquatici (vela, windsurf, kitesurf, ecc.), di mountain bike, di roccia, insomma un regno fantastico per gli sportivi.

Ma è un territorio molto interessante anche per un'altra tipologia di **turismo**, quello **enogastronomico**. Ed in questa direzione un posto particolare lo merita la [Cantina Toblino](#), una delle cooperative vitivinicole più virtuose del nostro Paese che da molto tempo ha intrapreso la strada dell'eccellenza enologica. Conosco da tempo questa Cantina e ne ho da sempre apprezzato l'**impegno in vigna** ed in cantina riuscendo ad instaurare un rapporto con i propri soci assolutamente invidiabile.

Ma il nostro Italian Wine Tour ha raggiunto quest'anno **Sarche di Calavino** (Trento) per approfondire l'investimento di Cantina Toblino sul fronte enoturistico.

Il fulcro principale dell'offerta enoturistica della Cantina è sicuramente rappresentato da **Hosteria Toblino** che in questi ultimi anni è diventata, grazie alla creatività sapiente dello **chef Sebastian Sartorelli**, un punto di riferimento della gastronomia trentina. Sartorelli, infatti, rappresenta quegli chef che riescono in maniera straordinaria a **coniugare creatività, modernità ad un assoluto rispetto della cucina tradizionale**. Ma Hosteria Toblino è anche un luogo bellissimo che giustamente è stato definito un **piccolo gioiello del design sostenibile** (una costruzione "incastonata" nel legno).

È stata coraggiosa la scelta dei manager di Cantina Toblino di investire in un progetto di ristorazione di alta qualità (ma alla portata di tutti) perché il **rapporto tra vino, ristorazione e turismo è strategico per veicolare l'immagine di un'impresa e di un territorio nel suo complesso**. Un territorio del vino, infatti, aumenta la sua reputazione a livello internazionale solo se è presente una ristorazione di eccellenza. Il ruolo, pertanto, di una realtà come Hosteria Toblino non si ferma all'offerta enoturistica della nota cooperativa trentina ma rappresenta un **fattore chiave per la reputazione di tutta la Valle dei Laghi**.

Ad ulteriore conferma di quanto sopra evidenziato è

rappresentato dall'**offerta vini dell'Hosteria che non si limita al portfolio prodotti di Cantina Toblino ma abbraccia gran parte dell'enologia trentina** e molti vini cult del nostro Paese e qualche "chicca" internazionale.

Molto ricca l'offerta di percorsi degustativi di Cantina Toblino capaci di far comprendere a varie tipologie di target l'identità vitivinicola oggi saldamente nelle mani di circa 650 soci viticoltori che gestiscono un patrimonio vitato di oltre 850 ettari distribuiti nei terroir più vocati della Valle dei Laghi dove, in particolare, è un vitigno come la Nosiola (l'unico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino) ad aver trovato l'habitat ideale. Ed è proprio la Nosiola ad aver dato vita ad un vino come il **Vino Santo Trentino Doc di Cantina Toblino**, uno dei passiti italiani più premiati sia in Italia che all'estero.

Ma vivere l'esperienza enoturistica a Cantina Toblino significa anche scoprire luoghi ad alta suggestione come la splendida **Sala Argilla** con il suo interminabile bancone per le degustazioni, senza dimenticare una bella e funzionale saletta privé con le pareti rivestite completamente con le doghe di vecchie botti.

"Per noi l'accoglienza rappresenta un fattore chiave della nostra comunicazione – spiega il **direttore di Cantina Toblino, Carlo De Biasi** – e ci consente di far comprendere, toccare con mano, il nostro costante impegno non solo nella qualificazione dei nostri vini ma anche nell'assoluto rispetto dell'ambiente (è tra le cooperative vitivinicole italiane più impegnate sul fronte delle produzioni sostenibili ndr)".