

A Cantina di Toblino dove si coltivano le diversità

scritto da Fabio Piccoli | 10 Luglio 2020



Il camper Gino, in questo viaggio che lo porterà in giro per l'Italia a visitare una cinquantina di cantine, ha già capito che saranno molte di più le salite che le discese. Ma questa è un po' la metafora della vita, lo impariamo presto tutti.

Un'altra bella salita ci ha portato a Cantina di Toblino, nella suggestiva Valle dei Laghi, in Trentino.

Ormai avrete capito che il mio intento con questi articoli diario non è di soffermarsi in descrizioni puntuali di un'azienda ma di trarre spunto da queste visite per fare osservazioni più ampie.

Le aziende d'altro canto, almeno per me, sono l'osservatorio migliore per parlare di vino in tutte le sue diverse sfaccettature.

E se l'azienda, come in questo caso, è trentina gli stimoli che mi provoca sono tantissimi, visto che in questa terra ho vissuto una delle più intense e interessanti esperienze professionali della mia vita.

C'era una volta una pubblicità che recitava: "Trentino, l'unica provincia italiana che fa rima con vino".

Questo slogan o pay off, come direbbero i figli del marketing, mi è sempre rimasto in testa.

E quando circa una decina di anni fa mi sono trovato a lavorare in Trentino il mio pensiero è subito andato a rievocare quella rima.

Ho speso i primi mesi a capire se quello fosse semplicemente uno slogan "furbo e carino", frutto della mente di un simpatico creativo o se corrispondesse al vero.

Alla fine arrivai alla conclusione che in quella frase era riassunta perfettamente l'anima vitivinicola trentina ma che al tempo stesso questo spirito era stato dimenticato dalla gran parte dei produttori trentini.

Più che dimenticanza forse sarebbe più corretto parlare di "rimozione". Molti, troppi produttori trentini avevano rimosso la consapevolezza di far parte di un piccolo ma straordinario continente vitienologico, con una moltitudine di diversità che renderebbero felici e orgogliose moltissime terre del vino che non possono godere degli stessi "talenti".

Le ragioni di questa rimozione a mio parere sono molti e non è questo il momento di evocarli ma l'incontro con la Cantina di Toblino è riuscito a farmi capire ancora una volta la fortuna enologica del Trentino.

E si perché questa piccola cooperativa incastonata in questa stretta valle, dove il paesaggio alpino si mescola a quello mediterraneo, ha capito negli anni un qualcosa di fondamentale

per chi vuole valorizzare il vino di qualità in maniera credibile: che le diversità sono una forza straordinaria.

A dare una straordinaria accelerazione a questa consapevolezza un uomo che ho conosciuto quando ancora era in una sua fase di studio, Bruno Lutterotti già presidente del Consorzio di tutela vini del Trentino e poi presidente di Cavit.

Ma è nelle veste di presidente della Cantina di Toblino che è riuscito a mettere a profitto le sue esperienze comprendendo che solo attraverso l'esaltazione delle peculiarità dei terroir dei soci della sua cantina sarebbe riuscito nell'intento non solo di realizzare ottimi vini ma di dare un ruolo, un senso alla sua cooperativa.

Ma Bruno ha appreso anche un altro importante insegnamento: per ottenere obiettivi importanti serve una squadra adeguata.

Qui un altro colpo geniale, qualcuno potrebbe anche parlare di fortuna, ma solo gli "stolti" credono nel caso.

C'è un grande professionista, uno dei migliori "agronomi del vino" italiani che prima si è fatto le ossa in una importante cooperativa veronese ma poi ha costruito la sua formazione sul campo forse nel più grande vigneto privato d'Italia, quello della famiglia Zonin.

Ed è anche un trentino. Stiamo parlando di Carlo De Biasi che Bruno Lutterotti incontra ad un Vinitaly di un paio d'anni fa e la scintilla scocca quasi immediatamente.

Sembra quasi un miracolo, ma così non è. Il binomio Lutterotti e De Biasi si realizza e i sogni per la Cantina di Toblino possono proseguire.

L'abbiamo un po' romanzata, è vero, ma le cose non sono andate tanto diversamente da così e ne abbiamo avuto conferma anche nel nostro incontro seduti ad un tavolo della splendida Hostaria Toblino, un'altra bellissima intuizione di questa

eccellente cooperativa trentina. Mettere insieme vino ed eccellenza gastronomica, infatti, è una scelta sempre più importante in particolare in un territorio ad alta vocazione turistica.

Bruno ci racconta a tavola, insieme a Giovanni Brumat, di scuola bocconiana, uno dei più promettenti manager del vino italiani, le visioni di Cantina di Toblino.

E' cosciente che la strada non è facile ma è sempre più convinto che la via della "diversificazione" sia quella più giusta per dare riconoscibilità alla sua realtà, ai suoi prodotti.

Come dargli torto. E' proprio l'esaltazione di quelle diversità che citavamo inizialmente la stessa strategia che potrebbe riportare il Trentino nel ruolo che gli compete nel panorama delle produzioni di qualità a livello mondiale.

C'è chi in una bellissima valle che attraverso una rete di laghi collega il Trentino con il resto del mondo l'ha perfettamente capito.