

La stimolante stagione dei vini del Trentino

scritto da Claudia Meo | 15 Ottobre 2021



Il Trentino vitivinicolo rappresenta 10.000 ettari di vigne, divise in un mosaico di zone di eccellenza, che si preparano a rendicontare la vendemmia 2021 e a mettere a punto le strategie di valorizzazione delle proprie produzioni per il futuro.

Se le stime ufficiali 2021 indicano per l'area trentina un calo quantitativo medio del 10% rispetto al 2020, segno di una stagione contraddistinta da quei fenomeni estremi che stanno ormai disegnando una nuova normalità climatica, **la vendemmia sta evidenziando uve di ottima qualità in tutte le macro-zone del Trentino.**

I vigneti trentini, grazie alla scansione del proprio ciclo vegetativo, hanno fronteggiato bene la scorsa primavera con le

sue gelate, e beneficiato del lungo periodo di bel tempo che ha preceduto la vendemmia, che ha compensato l'abbondanza di precipitazioni della parte centrale dell'estate: per un **ottimo risultato in termini di sanità e maturazione delle uve.**

Una vendemmia che, qui come altrove, tende in ogni caso a comprimersi nei tempi, spesso **sovrapponendo la raccolta di varietà che in passato si riuscivano a gestire in un arco temporale meno concitato.**

I segni dei tempi si leggono anche attraverso il graduale innalzamento delle altitudini dei vigneti, quando le caratteristiche del vitigno ne permettono la migrazione e l'acclimatazione. Il patrimonio ampelografico del Trentino spazia infatti da varietà che, come la **Nosiola e il Marzemino**, sono radicate ai propri territori, a vitigni come il **Müller Thurgau**, che, già protagonista di una viticoltura di montagna, sembra destinato a guadagnare ulteriore quota verso l'alto.

Della stanzialità della Nosiola ci parla **Carlo De Biasi, direttore di Cantina di Toblino**, riferimento per la viticoltura nella valle dei Laghi, una delle grandi tessere territoriali di questo mosaico trentino: l'unico autoctono bianco della regione, da cui prende vita quel prodotto straordinario che è il Vino Santo, trova la sua elezione nelle marne calcaree dei Monti di Calavino e più in generale nei declivi che degradano verso valle; la strategia di valorizzazione della Nosiola non prevede la sua migrazione verso l'alto, ma, al contrario, il suo radicamento nei suoi territori di origine, che costituiscono la **migliore garanzia di continuità e di redditività per il viticoltore.** I riconoscimenti ad oggi avuti da alcune etichette di Vino Santo sono la migliore assicurazione per i 30 produttori di Nosiola che lavorano fedelmente per la Cantina di Toblino; mentre la Cantina mette a servizio dei soci decine di ettari in un unico grande vigneto dove la sperimentazione consente di mettere a punto tecniche per fronteggiare in termini di allevamento il cambiamento climatico e a **sviluppare know-how a beneficio**

della compagine sociale.

Anche il Marzemino manifesta un notevole radicamento al territorio di origine, che coincide con la Vallagarina, intorno a Rovereto. **Lucia Letrari, titolare della omonima azienda,** tra le cantine che hanno fatto la storia del Trento DOC, ci racconta i segreti di questo vitigno, che merita uno sforzo comunicativo, per il suo eclettismo e la sua capacità di stupire; vanta infatti una originalità senza pari, in quanto nella produzione del Marzemino un ruolo determinante è svolto dai suoi interpreti, che possono raggiungere in cantina risultati anche molto diversi tra loro. **Oggi il Marzemino è considerato un vino da bere giovane, con le sue note fresche di viola mammola, anche se non mancano certo evoluzioni interessanti.** Il Marzemino lega la sua identità ai vigneti storici che lo ospitano, e non sta soffrendo il cambiamento climatico. Richiede un grandissimo lavoro in vigna ed in cantina, ma ripaga ogni fatica con la grande capacità di interpretare la formula produttiva della singola azienda. Un vitigno e un vino per nulla scontato, che, insieme al suo territorio, la Vallagarina, può essere ampiamente valorizzato nel mercato, grazie proprio alla sua originalità rispetto ad altri rossi più conosciuti. Un territorio che peraltro, a differenza di altre zone del Trentino, vede la viticoltura nettamente in prevalenza rispetto alla frutticoltura.

Anche in Val di Cembra, recentemente riconosciuta Paesaggio rurale storico d'Italia, **l'annata 2021 si prospetta molto interessante,** con uve sane e mature a livelli ottimali. Sui suoi terrazzamenti e tra i suoi muretti a secco, il Müller Thurgau, internazionale di nascita, territoriale di elezione, fa la parte del leone e ci regala un esempio di grande flessibilità e adattamento rispetto al cambiamento climatico. Già abituato alle quote elevate, dimostra che c'è ancora spazio per guadagnare in altitudine e molto da fare in termini di tecniche di allevamento. Se anni fa non era insolito impiantare Müller Thurgau a 300 metri di quota, oggi la quota

ideale è decisamente oltre i 550 metri s.l.m. Non è questione di sopravvivenza della specie, ma una **grande opportunità di guadagnare in aromaticità**. **Pietro Patton, alla guida di Cembra Cantina di Montagna e Presidente del Consorzio di tutela Vini del Trentino**, ci spiega che il segreto e quindi il futuro di questo vitigno e dei suoi produttori sta nella capacità di evitare le sovrapproduzioni, di interpretare la sua personalità anche osando verso l'alto, e di scegliere, in base alla pendenza e al terreno, la tecnica di allevamento più adatta. Un territorio, la Val di Cembra, che richiede dedizione e cura, per preservare la sua premiata ruralità, difendere dai boschi il duro lavoro dell'uomo, mantenere i suoi 700 km di muretti a secco.

La Piana Rotaliana rappresenta un universo a sé stante rispetto al resto del Trentino, con i suoi suoli alluvionali limo-sabbiosi, ghiaiosi e ciottolosi frutto dalle esondazioni del torrente Noce; con i suoi sbalzi termici, rari per un fondovalle, favoriti dalle vicine Dolomiti di Brenta: un insieme di fortunate condizioni che si dimostrano ideali per la freschezza e l'eleganza del Teroldego; con condizioni di particolare drenabilità, che favoriscono vini destinati a selezioni o a riserve. Una serie di fattori pedoclimatici che consentono di presagire il cambiamento climatico come una opportunità. La Piana Rotaliana, con le pungenti influenze notturne, è in grado di beneficiare notevolmente di un certo innalzamento di temperatura; il che consente di guardare con ottimismo al futuro del Teroldego Rotaliano che, nelle parole di Paolo Dorigati, alla guida della storica Cantina Dorigati, passa, prima di ogni altra cosa, per la **valorizzazione domestica del vitigno**: grande quindi l'impegno dei produttori di Teroldego, ed in particolare dei 9 imprenditori uniti in Teroldego Evolution, per accrescerne la percezione anzitutto sul proprio territorio; aprendo però anche le porte al confronto culturale con altri grandi rossi del mondo.

Il Trentino, oggi, è una **fucina di accurate strategie**

associative ed imprenditoriali, per territori morfologicamente molto diversi tra loro, orientate da un'unica mission: produrre vini che parlino a gran voce della propria terra ed esprimano profili sensoriali fortemente identitari; oggi e con le **prospettive aperte dal cambiamento climatico**.