

# Il Trentino accoglie Vinarius tra vigne e saperi

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Maggio 2025



*Vinarius ha celebrato il Trentino con un itinerario che ha unito tradizione vitivinicola, innovazione e la funzione centrale degli enotecari. Tra visite a consorzi, degustazioni di vini e grappa, e incontri con imprenditori locali, il viaggio ha rinnovato l'importanza della narrazione consapevole del vino come esperienza culturale e di sostenibilità territoriale.*

**Ci sono territori che non si limitano a raccontarsi, ma ti entrano dentro.** Ti accolgono in silenzio e poi parlano, attraverso i filari, le mani dei vignaioli e i sorrisi di chi versa un calice.

**Il Trentino è così:** una terra che sa essere vicina, aspra e dolce, severa e generosa. Ed è proprio da qui che **Vinarius** ha

iniziato il suo viaggio. Un viaggio che non è stato semplicemente un evento, ma un gesto condiviso di ascolto e scoperta.

**Gli enotecari di Vinarius**, veri custodi della narrazione del vino, sono stati protagonisti di un itinerario che ha saputo unire eccellenza enologica, identità territoriale e sostenibilità. Perché ogni bottiglia, prima ancora di essere stappata, è frutto di un equilibrio sottile tra natura, sapere e cultura. E loro, gli enotecari, sono quel filtro sottile e decisivo tra chi produce e chi sceglie. Coloro che distinguono il vino buono e giusto da quello sbagliato, e lo trasformano in esperienza consapevole per il consumatore.

Il percorso ha preso il via dal cuore pulsante del **Consorzio Vini del Trentino**, per poi addentrarsi nell'affascinante **mondo delle grappe**. A fare gli onori di casa, Bruno Pilzer, produttore storico, che ha condiviso la sua visione appassionata: "La grappa non è affatto seconda ad altri distillati più blasonati; al contrario, vanta una complessità che merita di essere scoperta. Noi puntiamo sull'artigianalità e sul farla conoscere anche ai più giovani, non solo come classico distillato da meditazione, ma anche come sorprendente compagna di prodotti locali." Una filosofia subito messa alla prova: diverse grappe, espressione di vari produttori, sono state infatti degustate in abbinamento a una selezione di formaggi artigianali locali, un connubio che ha aperto nuove prospettive gustative.

Il cuore enologico della regione ha poi aperto le sue porte a **Palazzo Roccabruna**, sede dell'Enoteca provinciale. Una degustazione di quasi **90 etichette del territorio** che ha fatto respirare la forza di una tradizione viva e dinamica. E parlando di storie e di territorio, le parole di David Santamaria, dell'Enoteca DalSanta a Verona, hanno descritto la sfida quotidiana dell'enotecario nel valorizzare etichette meno note, talvolta in "competizione" con la vendita diretta delle cantine, ma con la ferma convinzione del proprio ruolo

cruciale nel guidare il cliente alla scoperta.

Questa capacità di raccontare e guidare si fonda su una conoscenza profonda, che affonda nelle radici ma guarda avanti. E in Trentino, pochi luoghi incarnano questo equilibrio quanto la Fondazione Edmund Mach. L'Assessore all'agricoltura Giulia Zanotelli l'ha definita "un gioiello", e la visita a questo centro di riferimento internazionale per la ricerca vitivinicola ha permesso di comprendere l'impegno del Trentino nel "rafforzamento dei vitigni autoctoni e nell'implementazione dell'offerta enoturistica". La ricerca, l'innovazione, ma anche la profonda connessione con la terra.

Questa connessione è emersa con forza durante la cena di gala alla Locanda Margon, un momento di celebrazione culminato con la premiazione "**Montagne e Valli Trentine**". Qui, l'intervento di Riccardo Felicetti ha toccato corde profonde, parlando di "coerenza e responsabilità sociale" come fari della sua impresa. La sua storia, quella di un pastificio che dalla Val di Fiemme ha conquistato il mondo, esportando in 50 paesi, è un esempio lampante di come l'attaccamento al territorio e la visione imprenditoriale possano generare eccellenza. "**Noi ci siamo impegnati,**" ha raccontato, "**perché la Valle di Fiemme diventasse una valle viva tutto l'anno, creasse presidio sul territorio... e questo premio va dedicato anche alla famiglia Lunelli per il grande sostegno**".

Un legame, quello tra famiglie imprenditoriali che condividono valori, che è forse uno dei segreti della forza di questo territorio.

Accanto a lui, **Francesca Negri** – giornalista, scrittrice e affermata donna del vino – è stata l'altra figura premiata per il suo significativo contributo alla valorizzazione del territorio. Ha così commentato il riconoscimento: "Per me è un onore immenso ricevere questo premio. Ho sempre creduto nella forza di una **comunicazione fresca** e competente per avvicinare il meraviglioso mondo enogastronomico del Trentino, con le sue

valli e montagne, soprattutto alle nuove generazioni. Raccontare questo territorio attraverso un linguaggio nuovo, che parli anche agli occhi, è la mia passione”.

L’ultimo giorno ha regalato un’immersione nel paesaggio e nell’olivicoltura trentina, con un’escursione suggestiva sul “Sentiero dell’Olivo” ad Arco. Tra ulivi secolari e panorami mozzafiato, i partecipanti hanno degustato l’olio DOP Garda Trentino e i vini locali presso la Cantina Agraria Riva del Garda, scoprendo un’altra sfaccettatura di questa poliedrica regione. È qui che le parole di Luca Sarais di Cantine Isola a Milano hanno trovato una perfetta risonanza: l’invito ad “osare e provare a sperimentare cose che non conosciamo, non limitarsi a ciò che già conosciamo”. **Perché è proprio uscendo dai sentieri battuti che si scoprono tesori nascosti e si arricchisce il proprio bagaglio di conoscenze, indispensabile per gli enotecari.**

A completare il quadro delle eccellenze trentine, presso la tenuta Madonna delle Vittorie, le parole di Alessandro Marzadro, presidente dell’**Istituto Tutela Grappa**, che ha evidenziato come la grappa non sia solo un prodotto, ma la **“chiusura del cerchio di una circolarità”** che nasce dalla sostenibilità. “La Fondazione Mach,” ha aggiunto, “ci ha insegnato a fare dei prodotti eleganti”. La grappa, come ha osservato, “ha le caratteristiche per realmente prendersi il suo spazio”, sfidando l’idea di essere un prodotto da abuso per rivelarsi un distillato da apprezzamento.

Questo viaggio, come ha affermato il Presidente di Vinarius, Andrea Terraneo, ha rappresentato “un’espressione concreta della vocazione di Vinarius ad essere profondamente radicata nei territori” e “un valore aggiunto alla consegna del Premio al Territorio”.

Si torna a casa non solo con il ricordo di vini e sapori eccezionali, ma con la consapevolezza rinnovata del **ruolo cruciale degli enotecari: sono loro a guidare il consumatore**

**verso scelte consapevoli, a raccontare storie vere dietro ogni etichetta, a costruire quel ponte di fiducia che rende il vino non solo un prodotto, ma un'esperienza culturale condivisa.**

E proprio come ha augurato **Franco Lunelli**, uno dei padri fondatori di Vinarius, con il sorriso di un giovane quasi novant'enne ci saluta: “**Spero di rivedervi o rivederci ancora**”. Un saluto semplice e schietto. Il progetto, infatti, non è finito: Vinarius e il Consorzio Vini del Trentino danno appuntamento per un **nuovo incoming il prossimo autunno**. A lanciare l'invito è Valentina Voltoni del Consorzio: “Grazie di cuore a tutti per la partecipazione, vi aspettiamo con entusiasmo per scoprire ancora le meraviglie di questa terra.” Un impegno che sottolinea un legame sempre più solido.

---

## Punti chiave

- **Vinarius ha unito** tradizione vitivinicola e innovazione della Fondazione Edmund Mach.
- **Gli enotecari sono** fondamentali nel guidare il consumatore verso scelte consapevoli.
- **La grappa trentina** è sostenibile e valorizzata come distillato di qualità.
- **L'imprenditoria locale** esprime responsabilità sociale e forte legame con il territorio.
- **L'esperienza in Trentino** coniuga paesaggi, olio DOP e vini autoctoni per un racconto completo.