

Angela Gottardi: “Il vino e i giovani locali, un legame da ricostruire”

scritto da Stefano Montibeller | 8 Luglio 2025



Angela Gottardi racconta l'esperienza della sua famiglia nella viticoltura eroica della Val di Cembra, tra eredità e nuove prospettive. La nuova generazione Gottardi punta su enoturismo, qualità e comunicazione per avvicinare i giovani al vino e valorizzare un territorio difficile ma straordinario, ricco di storia e potenzialità.

La Val di Cembra, in Trentino, è un paesaggio di straordinaria e aspra bellezza, dove la viticoltura si definisce “**eroica**” per la sua capacità di sfidare pendii scoscesi e terrazzamenti secolari. In questo contesto unico, la famiglia Gottardi sta tracciando un percorso che unisce tradizione e innovazione. Abbiamo parlato con Angela Gottardi, giovane e appassionata

rappresentante della nuova generazione dell'azienda, insieme alla famiglia Gottardi, per scoprire la loro visione e le sfide del futuro.

Angela, la vostra azienda affonda le radici in una forte tradizione familiare. Come è nata questa avventura e qual è il vostro legame con il territorio della Val di Cembra?

La nostra realtà aziendale è nata ufficialmente nell'2016, anche se la passione per la vigna è sempre stata profondamente radicata nella nostra famiglia. L'idea iniziale è partita da mio fratello, dopo i suoi studi in agraria a San Michele. Ricordo ancora quando venne da me, che ero ancora molto piccola, avrò avuto circa otto anni, e mi propose di iniziare questa avventura tutti insieme. Nonostante la giovane età, l'entusiasmo era già palpabile. Siamo cresciuti letteralmente in campagna, con nostro padre che ci ha trasmesso, giorno dopo giorno, i segreti della viticoltura, dalla cura della vite alle lavorazioni in cantina.

La Val di Cembra per noi non è semplicemente un luogo di lavoro, ma una **fonte di sostentamento** che, con consapevolezza, abbiamo deciso di trasformare in una vera e propria passione condivisa. I nostri vini, a partire dalle prime uve di Pinot Nero e Chardonnay che mettemmo da parte, fino all'introduzione del Müller Thurgau, del Gewürztraminer e del Lagrein – varietà che trovano un'espressione magnifica nel nostro particolare terroir caratterizzato da suoli porfirici – vogliono essere **l'espressione più autentica e sincera** di questa terra.

La viticoltura in Val di Cembra è spesso definita "eroica". Quali sono le sfide

principali che incontrate e come vedete il futuro, soprattutto nel coinvolgimento delle nuove generazioni e nella valorizzazione del lavoro agricolo?

Le sfide qui sono una costante quotidiana, intrinsecamente legate alla natura impervia e impegnativa del nostro territorio. È un lavoro che esige una dedizione immensa e un rispetto profondo per l'ambiente. Una delle preoccupazioni che sento più forte, però, riguarda il futuro e il **coinvolgimento delle nuove generazioni**. Ciò che mi spaventa un po' è osservare come molti giovani della mia età, a volte, tendano a sottovalutare il potenziale incredibile della nostra valle e il valore intrinseco del lavoro della campagna. Per questo motivo, sentiamo una forte responsabilità nel voler comunicare un messaggio diverso, nel mostrare la bellezza e la soddisfazione che derivano dal custodire e valorizzare questa terra.

Noi tre fratelli siamo molto uniti in questa missione: io mi sto formando in lingue e marketing, con un occhio particolarmente attento alle potenzialità dell'enoturismo e della comunicazione efficace; mio fratello si dedica con passione alla parte agricola e alla gestione della cantina, supportato dalla competenza di un enologo, mentre mia sorella avrà un ruolo chiave nello sviluppo dell'agriturismo che sogniamo di realizzare. Vogliamo dimostrare concretamente che anche qui, in Val di Cembra, c'è un **futuro stimolante e ricco di opportunità**.

L'enoturismo sembra essere un pilastro importante della vostra strategia, un modo per connettere le persone al vostro

lavoro e al territorio. Come si concretizza attualmente e quali sono i vostri progetti futuri più ambiziosi in questo ambito?

Assolutamente, l'enoturismo per noi è fondamentale, è il canale privilegiato per raccontare la nostra storia, il nostro lavoro quotidiano e, soprattutto, il nostro magnifico territorio. Attualmente, organizziamo regolarmente delle **cene in vigna**, specialmente durante la stagione estiva. Questi non sono semplici eventi, ma momenti preziosi di condivisione, opportunità per mostrare ai nostri ospiti e ai clienti cosa c'è realmente dietro ogni singola bottiglia: la fatica, la passione, la cura.

Facciamo degustare i nostri vini abbinati a prodotti tipici locali, cercando di trasmettere l'essenza autentica di questa viticoltura che, non a caso, viene definita eroica. Il nostro grande sogno, il progetto più ambizioso per il futuro, è quello di costruire un **Bed & Breakfast** che sorgerà accanto alla nuova cantina, la cui costruzione è imminente. Non si tratterebbe solo di una struttura ricettiva, ma di un luogo pensato per offrire un'esperienza completa e immersiva, un modo per valorizzare ulteriormente la Val di Cembra, accogliendo i visitatori e facendoli sentire realmente parte della nostra storia e della nostra famiglia. Questo permetterebbe anche a ciascuno di noi fratelli di avere un ruolo ancora più definito e di contribuire attivamente alla crescita dell'azienda e della valle.

Parlando di futuro e di come intercettare l'interesse delle nuove generazioni, come vi confrontate con le attuali tendenze di

consumo nel mondo del vino? State valutando l'introduzione di prodotti che seguono nuove mode, come i vini a bassa gradazione, o preferite rimanere saldamente ancorati alla tradizione enologica del vostro territorio?

È un aspetto a cui, inevitabilmente, prestiamo molta attenzione. Osservo che, a volte, i miei coetanei si orientano verso bevande diverse dal vino tradizionale, magari attratti da proposte percepite come più immediate o meno impegnative. Per questo, quando vengono a trovarci in azienda, cerco sempre di instaurare un dialogo, di spiegare, di **raccontare la storia e la cultura** che ogni vino porta con sé. Magari non propongo subito un vino particolarmente complesso o strutturato, ma parto da qualcosa di più accessibile, a volte anche da un vino che potrebbe essere ingiustamente sottovalutato, con l'obiettivo di farli avvicinare gradualmente e far scoprire loro il mondo affascinante che si cela dietro la produzione vinicola.

Per quanto riguarda la nostra gamma di prodotti, il nostro focus attuale è sulla crescita qualitativa e sull'espressione autentica del terroir. C'è un'attenzione particolare per lo **spumante Trento DOC**, che rappresenta un'eccellenza per il nostro territorio, ma anche per i nostri vini bianchi, che qui trovano condizioni ideali. Non abbiamo in programma, al momento, di seguire il trend dei vini dealcolati o a bassissima gradazione. Siamo profondamente legati al nostro territorio e alle tradizioni enologiche che lo caratterizzano; preferiamo concentrarci sull'**esaltare l'autenticità e la tipicità** delle nostre uve. Vogliamo consolidare la nostra presenza sul mercato italiano prima di guardare con decisione a mercati più lontani, pur essendo questi ultimi un sogno ambizioso per il futuro. Vogliamo far conoscere la Val di

Cembra per quello che è realmente: una terra meravigliosa, ricca di storia e con un enorme potenziale ancora da esprimere.

L'esperienza della famiglia Gottardi in Val di Cembra, narrata da Angela, incarna la sfida contemporanea della viticoltura in territori di grande valore ma complessi: preservare un'identità radicata e al contempo innovare per coinvolgere le nuove generazioni. La loro strategia, che bilancia la produzione di vini espressivi del terroir e un crescente investimento nell'enoturismo esperienziale, appare una **risposta pragmatica e appassionata**. L'obiettivo di raccontare la "viticoltura eroica" attraverso il contatto diretto e la condivisione è cruciale per superare la percezione di un lavoro unicamente faticoso e per attrarre un pubblico più giovane e consapevole.

Punti chiave:

1. **Tradizione familiare e territorio:** Legame profondo con la Val di Cembra e la cultura viticola locale.
2. **Viticoltura eroica:** Sfide quotidiane su pendii impervi, con rispetto per la natura.
3. **Coinvolgimento giovani:** Necessità di comunicare ai coetanei il valore del lavoro agricolo.
4. **Enoturismo esperienziale:** Cene in vigna e progetti futuri come B&B immersivo.
5. **Autenticità e terroir:** Focus su qualità e vini espressivi, senza seguire mode del mercato.