

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Mercoledì 08 Novembre 2017 | aggiornato alle 10:40 | 51188 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



HOME VINO **CONSORZI**

 Il Manifesto dei Vignaioli Trentini (Scarica allegato)

di Alberto Lupini
direttore



Trent'anni di Vignaioli Trentini Artigiani del vino e *fil rouge* il territorio

Pubblicato il 06 Novembre 2017 | 12:08



Artigianalità, territorio, qualità e sostenibilità sono i valori che per il presidente **Lorenzo Cesconi** caratterizzano il Consorzio vignaioli del Trentino che ha festeggiato i primi 30 anni con degustazioni e una mostra. Una tre giorni che ha coinvolto produttori, sommelier e appassionati del vino con tre focus particolarmente esemplificativi di cosa vogliono rappresentare i vignaioli: **Metodo Classico** (Montagne spumeggianti) con la degustazione, guidata da Rosaria Benedetti e Roberto Anesi, neo **Miglior sommelier italiano dell'Ais**, di 10 elegantissime bollicine di annate e tipologie diverse, svoltesi nell'azienda Balter a Rovereto; **Teroldego** (L'oro del Tirolo) con la

sorprendente degustazione coordinata da Fabio Giavedoni, direttore della guida Slow Wine, di 12 bottiglie, diverse per stile e annata fino a una del 1987 a cui si è poi aggiunta, fuori programma, una stupefacente del 1970 proposta da Barone de Cles che ospitava l'incontro a Mezzolombardo; **Vino santo** (La magia senza tempo del Vino Santo) dove il passito per eccellenza ricavato dall'appassimento di Nosiola di 8 produttori, anche in questo caso con annate diverse, fino alla sorpresa di una del 1977, anno in cui il Vino santo si è riorganizzato dopo il declino a cui sembrava destinato, proposto anche in questo caso dalla cantina ospite Pisoni a Pergolese-Lasino, ha offerto lo spazio a meditazioni e riflessioni di Sandro Sangiorgi (Porthos). «Sono tre vini altamente rappresentativi - ha detto **Lorenzo Cesconi**, presidente del Consorzio Vignaioli del Trentino - radicati nella nostra storia, nella nostra tradizione».





Un momento della degustazione Montagne spumeggianti

E in più una mostra a Palazzo Roccabruna a Trento dove i produttori si sono divisi in modo assolutamente originale per aree tematiche, e non per stand delle cantine, cosicché tutti fossero coinvolti anche nel presentare i vini di altre cantine, soci-concorrenti. Oltre 40 aziende, con 130 etichette circa, raggruppate come detto per temi: *"Autoctonia"*, dove l'attenzione è stata sulle varietà autoctone che rappresentano l'unicità del territorio (Nosiola, Teroldego, Marzemino, Groppello di Revò...); *"Bordò"*, dedicato ai tagli bordolesi e ai monovarietali da Cabernet e Merlot; *"Uno ... e centomila"*, dove è stata proposta la "felice disuguaglianza" dei vini trentini, per citare Luigi Veronelli; *"Avere trent'anni"*, desk gestito

dai Vignaioli di nuova generazione; *"I resistenti"* che ha offerto spazio a quelle varietà che offrono nuove opportunità per una viticoltura sostenibile; *"Territorio spumeggiante"*, un imperdibile luogo per testimoniare la lunga tradizione spumantistica che col TrentoDoc illumina la provincia; *"Dulcis in fundo"*, riservata ai vini dolci e da meditazione, dal Vino Santo al Moscato Rosa.

Una scelta per festeggiare i 30 anni fatta nello stile dell'associazione, fuori da ogni retorica, puntando sul territorio e senza coinvolgimento di istituzioni. La squadra dei **Vignaioli trentini** riunisce del resto un gruppo di piccoli e medi produttori a partire dal 1987, quando il mondo del vino, anche in Trentino, sembrava fare capo solo ad aziende private (che non sempre hanno vigneti di proprietà) e a cooperative. Nel 2015 ci fu la trasformazione in consorzio, che ad oggi conta circa una sessantina di aziende, i cui obiettivi sono sintetizzati nel Manifesto (vedi allegato) approvato giusto all'inizio di quest'anno e dove il valore fondante è dato dalla difesa delle tipicità, dei vitigni autoctoni e, aspetto che per i vignaioli fa la differenza, dalla lavorazione di uve coltivate in prevalenza su terreni di proprietà. Giusto ciò su cui si è insistito nelle tre degustazioni ricordate.



La degustazione di Vino Santo

«Questa celebrazione, condivisa con amici, clienti, ma anche collaboratori - ha detto Cesconi - è stata anche un'occasione di riflessione del percorso fatto finora: siamo una realtà in continua crescita. I vignaioli sono dopo tutto famiglie in cui è sempre vivo il ricambio generazionale, incessante lo scambio di contributi tra le aziende, con un'evoluzione senza fine».

Oltre a quello delle degustazioni, Cescon ha voluto rimarcare anche il valore della mostra che ha occupato il pomeriggio e la sera del sabato. I Vignaioli si sono presentati non per azienda, ma come detto in singoli desk raggruppati per tema, presentando le diverse tipologie, varietà e parole chiave. Un'organizzazione che è un po' specchio della filosofia del Consorzio: «Mantenere da una parte lo stile della singola azienda, quella parte artistica del lavoro di ciascuno che non va assolutamente omologata. D'altra parte però individuare nella diversità d'espressione un filo conduttore, quello della territorialità. Il terreno non l'abbiamo scelto, l'abbiamo ereditato, e questo condiziona sia il nostro lavoro che i nostri prodotti finali».



E se questo incontro è stato occasione per conoscere i Vignaioli del Trentino nelle loro peculiarità, il presidente Cesconi ha voluto ridare un conclusivo equilibrio alla bilancia vitivinicola del territorio ricordando che «noi siamo la terza famiglia della regione, la più piccola, forse quella più orientata alle produzioni territoriali. Ma c'è una forte volontà di collaborare, non è vero che le strutture più grandi sono orientate a fare un lavoro diverso. Ci sono dei fondamenti comuni a tutte le realtà del Trentino, il territorio stesso, e c'è tanta volontà di condividerne potenzialità e particolarità, trovare delle strategie comuni per valorizzare il Trentino nella sua complessità».



Le tre degustazioni

Montagne spumeggianti. L'inconfondibile profilo del metodo classico trentino

Bellaveder - Brut Nature Riserva 2012
Moser - Brut Nature 2011
Cesconi - Riserva Blauwal Pas Dosè 2010
Maso Bergamini - Terre Basaltiche s.a.
Baiter - Brut s.a.
Zanotelli - Forneri Brut 2013
Bongiovanni Lorenzo - Brut Riserva Due Vale 2011
Mas dei Chini - Inkino Riserva 2010
Pojer e Sandri - Brut Rosé s.a.
Maso Martis - Extra Brut Rosé Riserva 2013

Loro del Tirolo. Il Teroldego ieri, oggi e domani

Endrizzi Elio e Fratelli - Teroldego 2015
Cantina De Vigili - Teroldego 2016
Fedrizzi Cipriano - Due Vigneti Teroldego 2013
Cantina Martinelli - Teroldego 2014
Betta Luigino - Teroldego 2010
Cantina Donati Marco - Sangue di Drago 2011
Redondèl - Beato Me 2005
De Vescovi Ulzbach - Teroldego 2007
Dorigati - Diedri 2996
Azienda agricola Zeni - Pini 1999
Barone de Cles - Maso Scari 1987
Foradori - Granato 1989

La magia senza tempo del Vino Santo

Maxentia 2011
Pravis 2006
Francesco Poli 2003
Gino Pedrotti 2002
Pisoni 1998
Giovanni Poli 1997
Cantina toblino 1994
Pisoni (speciale trentennale) 1987

Per informazioni: www.vignaiolideltrentino.it

