



Vignaioli, trent'anni di grande storia

Tanti eventi per l'anniversario di una associazione che è stata protagonista della rivoluzione vitivinicola del Trentino

di Carlo Bridi
ALDENO

Trent'anni fa in un momento difficile per i vignaioli non conformati alla Cantine sociali, un gruppo di coraggiosi decisero di fare una loro associazione di rappresentanza e tutela. L'idea nacque all'interno dell'Esat e primo presidente venne nominato Gino Pisoni allora presidente dell'ente. Fra i fondatori anche Leonello Letrari, entrambi ieri ricordati in apertura di presentazione degli eventi programmati per il trentennale dal presidente dell'associazione Lorenzo Cesconi. Due anni fa l'associazione è stata trasformata in consorzio. Le aziende aderenti sono 60 e coltivano 600 ettari di vigneti, nell'ultimo anno sono stati venduti 3 milioni di bottiglie. Il mercato principale per questi vini di nicchia è ancora quello italiano, afferma Cesconi, ma un buon 30% prende la strada dell'export.

L'anniversario sarà celebrato con una serie di eventi, che cominceranno il 3 novembre alle 17.30 presso l'azienda Balter di Rovereto con una degustazione effervescente "Montagne spumeggianti", l'inconfondibile profilo del metodo classico trentino. Il quattro novembre alle ore 10.30 presso la cantina Barone de Cles, nel centro storico di Mezzolombardo degustazione condotta da Fabio Giovedoni: «L'oro del Tirolo. Il Teroldego ieri, oggi e domani». Il pomeriggio e la sera saranno dedicati alla Mostra per scoprire tutto il Trentino dei Vignaioli nella cornice di palazzo Roccabruna. Dalle 15 alle 22 i vignaioli si presenteranno non divisi per singola azienda, ma attraverso desk tematici che metteranno al centro tipologie, varietà e parole chiave: da «autoctonia» nel



Foto di gruppo di alcuni dirigenti vignaioli

quale avranno spazio le varietà autoctone che rappresentano l'unicità del territorio (Nosiola, Teroldego, Marzemino, Gropello di Revò) a Bordò dedicato ai tagli bordolesi e ai monovarietali da Cabernet a Merlot a raccontare una storia gloriosa che arriva dalla Francia ma che in Trentino fin dagli anni Sessanta ha scritto pagine memorabili. "Uno... e centomila" dove verrà proposta la "felice disuguaglianza" dei vini trentini, rubando le parole del compianto Luigi Veronelli e poi i "resistenti" che darà spazio a quelle varietà che, frutto di decenni di ricerca, offrono nuove opportunità per una viticoltura sostenibile quindi il tavolo "Territorio spumeggiante" a testimoniare una lunga tradizione spumantistica, per concludere il tavolo di "Dulcis in fundo" riservato ai vini dolci e da meditazione, dal Vino Santo e da meditazione al Moscato Rosa.

Domenica 5 novembre dalle 10.30 presso l'azienda agricola

del primo presidente Gino Pisoni di Pergolese ultimo incontro con: "raro, amabile, e pettorale"... la magia senza tempo del Vino Santo con degustazione condotta da Sandro Sangiorgi creatore e anima di Porthos.

"Trent'anni - ha affermato Cesconi - rappresentano una scadenza importante, non potevamo non onorarla: ma soprattutto, non potevamo non onorare chi, trent'anni fa, ha avuto il coraggio e la lungimiranza di credere nei valori di artigianalità, territorialità, qualità e sostenibilità che sono i punti cardinali del nostro lavoro, oggi come allora". "La nostra storia ha proseguito il presidente, è fatta di donne e uomini che hanno creduto e investito in questa terra, consapevoli che il valore del nostro lavoro non è solo il prodotto coltivato, raccolto e trasformato, ma anche la cura del paesaggio, la tutela del territorio, la promozione dell'immagine della nostra terra fuori dai confini provinciali".