



Da sinistra a destra a partire dall'alto:

Lisa e Daniele Endrici (Azienda agricola Endrizzi)
 Elisabetta Donati (Azienda agricola Donati)
 Rudy Zeni (Azienda agricola Zeni)
 Francesco De Vigili (Cantina De Vigili)
 Giulio De Vescovi
 (Azienda agricola De Vescovi - Ulzbach)
 Andrea e Giulio Martinelli (Cantina Martinelli)
 Michele e Paolo Dorigati (Cantina Dorigati)

di **Giada Vicenzi**

ARTIGIANI DEL VINO 2.0

LE NUOVE GENERAZIONI DEI VITICOLTORI DELLA PIANA ROTALIANA UNITE PER IL TEROLDEGO: UN LAVORO DI SQUADRA CHE VUOLE COMUNICARE AL MONDO UN VINO E UN TERRITORIO CHE NON HANNO EGUALI. SIAMO ANDATI A RACCOGLIERE LE LORO STORIE

È considerato il "principe" dei vini trentini, cresce in quello che Cesare Battisti definì "il più bel giardino vitato d'Europa", ha un inconfondibile colore rosso rubino con riflessi violacei, tannini delicati e non troppo invadenti, un gusto fresco, fruttato e pulito da giovane, ma capace di evolvere in corpo pieno e morbidezza senza pari se moderatamente invecchiato. Al **Teroldego Rotaliano** non manca nessuna di quelle potenzialità e duttilità tipiche di certi cavalli di razza. Ne dovevano essere ben coscienti quei

produttori e istituzioni locali che già nel lontano 1971 decisero di dotare questo generoso vitigno di un disciplinare di produzione e di una Denominazione di origine controllata: la prima del Trentino, che comprende l'area di produzione di Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige. Una DOC da 65.000 quintali, su una superficie di neanche 500 ettari, meno del 6% del vigneto trentino. Un'area estremamente ristretta, perché è solo qui, sui terreni sabbiosi e alluvionali del Campo Rotaliano che

questo vitigno dà il meglio di sé e si può dire senza esagerazioni che abbia determinato in maniera sostanziale l'economia di questo territorio.

Ma nonostante le conclamate e straordinarie caratteristiche, nonostante voci esperte sostengano da tempo le chance di questo vino di catapultarsi con successo sui mercati internazionali e diventare una varietà di riferimento, il Teroldego resta un vitigno non ancora completamente esplorato e valorizzato in tutte le sue potenzialità e sconta, suo malgrado,



A sinistra, Giulio De Vescovi (Azienda agricola De Vescovi - Ulzbach)

quel paradosso, che vede la produzione vinicola del Trentino – per tradizione terroir di grandi vini rossi – sbilanciata in modo forse eccessivo sui bianchi internazionali, soprattutto Chardonnay e Pinot Grigio. Un complesso di inferiorità, potremmo dire, che il recente accordo chiuso dalla Provincia di Trento sulla Doc Venezie Pinot Grigio – una denominazione che privilegia la quantità – non farà che accentuare. E la sensazione è quella di essere al cospetto di un monarca assoluto, certo, ma tuttavia senza discendenti, dell'autoctonismo trentino.

Almeno fino a oggi. Perché **da qualche tempo nella Piana Rotaliana si respira un'aria nuova**: quella del recupero e del rilancio, in chiave moderna e dinamica, di un vitigno e di un territorio e questo grazie a **una piccola schiera di giovani viticoltori**, che in questi anni, guidati da una nuova filosofia produttiva, hanno raccolto la sfida di vedere finalmente riconosciuto al Teroldego il ruolo che gli

spetta di diritto come vino migliore e più rappresentativo del Trentino. Sembra quasi strano che questo vitigno così antico abbia dovuto attendere l'alba del terzo millennio per imboccare finalmente la giusta strada, per essere compreso e apprezzato e per giunta ad opera di un drappello di giovani, la cui età media non raggiunge i 35 anni: ma una volta che li si ha di fronte, con i loro racconti della campagna, le mani che conoscono la terra, lo sguardo espressivo, si capisce che questi viticoltori saranno anche giovani, ma hanno le idee già chiarissime e una lucidità sorprendente, quando raccontano che non solo al Teroldego, ma in generale alla viticoltura trentina, **serve un profondo cambio di passo**.

Grazie a questi giovani produttori nel Campo Rotaliano fermentano idee e progetti ambiziosi, che ruotano tutti attorno al Teroldego e a un nuovo modo di interpretare la viticoltura. Sono giovani che hanno un lungo corso di studi

tecnici, si sono formati in altre regioni d'Italia e all'estero, hanno maturato, insomma, una visione della viticoltura soprattutto attraverso il confronto con diverse esperienze. Con questo bagaglio di conoscenze e lo sguardo pulito stanno ora cercando di tracciare una nuova strada per la viticoltura rotaliana. Personalità che non potrebbero essere più diverse, alla guida di aziende con le proprie caratteristiche, la propria storia, i propri prodotti di punta, ma unite da un denominatore comune: rilanciare il Teroldego Rotaliano e cominciare da qui, per indicare che un cambio di mentalità e di rotta, anche per il vino trentino, non è solo auspicabile, ma è possibile. E non è questo l'unico aspetto che li rende, a modo loro, speciali: lo è piuttosto **la capacità rara ed eccezionale di "fare rete"**: cosa che li porta a collaborare e a presentarsi tutti insieme nelle varie occasioni promozionali, condividendo una visione aziendale e territoriale comune, consapevole e matura, come emerge dai loro racconti.

**GIULIO DE VESCOVI:
DAL RISPETTO PER LA TERRA
NASCE UN VINO DI QUALITÀ**

«Dobbiamo ritornare alla concretezza, alla terra, rifondare una nuova agricoltura nel rispetto degli equilibri naturali e della vocazione dei suoli, valorizzando le specificità locali. Il rilancio del Teroldego non può che passare dal rispetto del territorio. Qui in Trentino abbiamo tutto, l'unico problema è la mentalità: ecco perché insisto sempre su questo, serve un cambio di mentalità». **Giulio de Vescovi**, titolare dell'**azienda agricola De Vescovi-Ulzbach** di Mezzocorona, chiarisce la scala di valori che caratterizza la



I vigneti del Teroldego in Piana Rotaliana

sua filosofia produttiva: «Il Teroldego è il vitigno più importante e storicamente rappresentativo del Trentino, ma sconta delle difficoltà, accentuatesi quando nel 1987 il disciplinare è stato modificato aumentando la quantità ammessa. Noi produttori rotaliani abbiamo una responsabilità enorme: dobbiamo fare da traino, non solo per il Teroldego, ma per tutto il Trentino del vino. Il gruppo con le idee giuste c'è, ora dobbiamo partire dal territorio, analizzando quello che è il meglio per i nostri vigneti, e comunicare all'esterno quello che facciamo. Dobbiamo eliminare i compromessi e lavorare sodo, anche con la Fondazione Mach, perché abbiamo un obiettivo importante, che è quello di creare un valore». Laurea in Enologia a Firenze e anni di lavoro in giro per il mondo con il celebre winemaker Roberto Cipresso, Giulio De Vescovi ha concretizzato questo "cambio di mentalità" nella sua sala degustazione, dove espone tutte le bottiglie di Teroldego delle altre aziende. La sua azienda è nata nel 2003, ma ha una tradizione enologica iniziata nel 1708. «Mio padre conferisce alla cantina sociale, io invece ho voluto ricreare proprio attraverso il Teroldego quel legame diretto tra la storia enologica della mia famiglia e il Campo Rotaliano. Mi sono sempre mosso con l'obiettivo di valorizzare la specificità di questo vitigno e quindi ho lavorato in campagna curando il vigneto nel rispetto dell'equilibrio dell'ambiente in cui si trova. La mia però è una ricerca costante, ora per esempio sto gradualmente passando dalla pergola al guyot e da poco ho acquisito un vigneto di Teroldego centenario: voglio cominciare a vinificare in base all'età delle piante. Per anni dalla mia cantina è uscito solo Teroldego, da un po' di tempo ho affian-



Michele e Paolo Dorigati (Cantina Dorigati)

cato altri progetti con uve che coltivo in Val di Non e sulle colline di San Michele: progetti satellite, perché il perno di tutto è sempre il Teroldego».

**PAOLO DORIGATI:
SIAMO INTERPRETAZIONI
DIVERSE DI UNA COMUNE
IDEA DI TERRITORIO**

Il legame con il Teroldego e con il territorio da cui origina è esplicito anche per la storica cantina Dorigati, che dal 1858 coltiva e imbottiglia a Mezzocorona Teroldego Rotaliano. Oggi la guidano **Paolo** e il cugino **Michele**, rispettivamente 29 e 46 anni: «Siamo un'azienda focalizzata sul Teroldego, su cui abbiamo investito sia a livello di ricerca che di promozione – racconta Paolo Dorigati –. Già nel

1988 mio padre e mio zio hanno dato vita al progetto Diedri, un Teroldego Rotaliano DOC Superiore Riserva prodotto con le uve del vigneto "Bagolari"; su questa scia dal 2012 io e Michele abbiamo lavorato per produrre un cru di un altro vigneto, il "Sottodossi", con caratteristiche completamente diverse che abbiamo cercato di esaltare nella bottiglia. Lo presenteremo al prossimo Vinitaly, dopo cinque anni di affinamento: è un prodotto di altissima qualità, di cui andiamo orgogliosi e in cui abbiamo investito molto sia in termini di idee che di progetti. Oltre a rappresentare il top di gamma del Teroldego, è un vino in grado anche di restituire molto, in termini di valore, al nostro territorio. Un obiettivo che caratterizza tutti noi giovani viticoltori



Tre generazioni Donati (Azienda agricola Donati)





Rudy Zeni (Azienda agricola Zeni)

ri rotaliani: siamo interpretazioni diverse di un'unica territorialità, con l'obiettivo comune di valorizzare questo luogo di produzione. Per la Rotaliana, questo avviene recuperando un vitigno autoctono come il Teroldego e puntando sulle sue enormi potenzialità. Va benissimo fare la base spumante, ma senza dimenticare il resto. Ci vuole equilibrio. La valorizzazione si fa in due modi complementari: con la ricerca, cioè studiando a fondo il territorio e le sue caratteristiche, e con la qualità».

**ELISABETTA DONATI:
LAVORARE INSIEME SIGNIFICA
VINCERE INSIEME**

«C'è una massima di Michael Jordan che si adatta perfettamente alla nostra filosofia: "Con il talento si vincono le partite, ma è con il lavoro di squadra che si vincono i campionati"» esordisce **Elisabetta Donati**, dell'**Azienda agricola Donati Marco di Mezzocorona**, una delle più antiche cantine del Trentino, produttrice di Teroldego fin dal 1863. «Noto tra noi giovani produttori un grande miglioramento organizzativo, a partire dalla volontà di fare rete: in Trentino siamo uno



dei rari esempi di produttori che lavorano insieme per uno scopo comune. Un altro aspetto che ci caratterizza è la capacità di confrontarci con il mondo esterno. Ho scelto questo lavoro proprio per questo, perché mi permette di unire la passione per il vino a quella per i viaggi, confrontandomi ogni giorno con persone di tutto il mondo e con realtà imprenditoriali diverse: una grande opportunità per arricchirsi, perché bisogna essere sempre aperti a crescere e migliorare. Una visione che ho portato anche nella nostra azienda, dove con i miei genitori Marco ed Emanuela e i collaboratori vige una divisione dei ruoli per dare spazio a idee e novità. Ho iniziato a viaggiare

per lavoro accompagnando mio padre a Chicago: avevo solo 15 anni e da allora in pratica non ho più smesso. Mi accorgo che all'estero c'è bisogno di storie vere, come la nostra: il 6 novembre sarò in Canada a presentare il nostro Teroldego di fronte a 500 persone che vogliono conoscere il vino trentino e chi lo produce: un grande palcoscenico, dove non mancheranno i nostri prodotti di punta: il Teroldego Rotaliano Bagolari, il Sangue di Drago, che di recente è stato scelto come case study per una tesi di laurea sulle strategie di marketing vinicolo, e il Teroldego Rotaliano Marco Donati, che si è classificato tra i primi 100 vini italiani della Guida i Vini de L'Espresso».

**RUDY ZENI:
UNA NUOVA VISIONE COMUNE
FONDATA SULLA TRADIZIONE**

«Siamo tutti molto giovani e molto preparati – racconta **Rudy Zeni** dell'**Azienda agricola Zeni di San Michele all'Adige** –; siamo partiti con l'entusiasmo di sporcarci le mani in campagna e in cantina. Rispetto a 10/15 anni fa, ora c'è una visione comune, ad esempio l'attenzione a rese per ettaro più basse, a diversificare le tecniche produttive, per esempio con la sovrasmaturazione delle uve su pianta o in cassetta, a riutilizzare il legno per l'affinamento: tutto questo aumenta la presentabilità del Teroldego verso l'esterno e il confronto con vini di fama internazionale. Personalmente nel mio lavoro cerco di combinare la passione per il vino con l'approccio tecnico più



Christine, Daniele, Lisa e Paolo Endrici (Azienda agricola Endrici)



Andrea e Giulio Martinelli (Cantina Martinelli)

rigoroso e credo che rispetto alle generazioni precedenti noi possiamo contare su una visione globale e su una solida preparazione, qualità che si combinano con l'eredità di chi ci ha preceduto: mio padre a mio zio, ad esempio, si sono sempre spesi per valorizzare le varietà locali e andavano a vendere Teroldego quando tutti i clienti chiedevano Bordolesi! In questi anni, quindi, abbiamo portato avanti i capisaldi dell'azienda agricola Zeni, ma tenendoci costantemente aggiornati sullo sviluppo e l'analisi di nuovi metodi di coltivazione, di produzione e di marketing. Abbiamo valorizzato la produzione di Teroldego sulle colline avisiane e portato avanti la conversione al biologico: dal 2015 siamo operatori biologici a tutti gli effetti. Ma "innovazione" per noi ha significato anche il recupero di tecniche abbandonate, come la vinificazione in legno, che ha dato vita alla pluripremiata etichetta Schwarzhof. Di recente, inoltre, il nostro "Pini 2012" ha ricevuto i 3 Bicchieri del Gambero Rosso 2017: una grande conferma per la dedizione e la cura che riserviamo al

Teroldego Rotaliano, praticamente l'unica varietà rossa che coltiviamo nella nostra azienda».

**LISA E DANIELE ENDRICI:
UN'ETICHETTA UNICA PER
VALORIZZARE UN POTENZIALE
STRAORDINARIO**

«La valorizzazione del nostro territorio la dimostriamo con le scelte che quotidianamente prendiamo nei nostri vigneti – spiegano i fratelli **Lisa e Daniele Endrici**, dell'**azienda agricola Endrizzi di San Michele**, realtà produttiva di punta fondata in Austria 130 anni fa –. Il Teroldego è un vino estremamente moderno, perché ha tutte le caratteristiche che si ricercano ora: autoctono, colore intenso, profumi fruttati, tannini morbidi e poco astringenti, qualità che lo rendono comprensibile e facile negli abbinamenti, il vino ideale da portare all'estero. Accanto a queste qualità, il Teroldego raggiunge livelli eccezionali con un forte diradamento dei grappoli sulla pianta, facendo, cioè, una produzione inferiore a quella naturalmente generosa. È così

che il nostro Teroldego Gran Masetto 2007 è stato giudicato dal concorso internazionale Mundus vini il miglior vino rosso 2011 d'Europa, scelto tra 6 mila vini di 42 Paesi: la prova che anche in Trentino si possono fare vini straordinari. Certo, non si possono fare i 170 quintali ad ettaro permessi dal disciplinare, ma dobbiamo fermarci alla metà. C'è poi anche una particolare lavorazione delle uve, con un parziale essiccamento dei grappoli. Al Teroldego non manca nulla per diventare un grandissimo vino italiano, bisogna crederci. Se lo si valorizzasse come ha fatto la Valpolicella con il Corvina, si otterrebbe un vino ancora più importante dell'Amarone, invece lo si vende a pochi dollari negli Stati Uniti o per tagliare altri vini. Ora siamo noi giovani produttori a dover trovare quella coesione che finora è mancata, mettendo a punto non solo una tecnica, ma anche una comunicazione e, perché no, anche un'etichetta comune. Siamo in una posizione geografica e climatica talmente felice che valorizzando bene questa nostra potenzialità agricola riusciremmo ad attrarre un turismo diverso, dolce e destagionalizzato, che farebbe un gran bene a tutto il Trentino».

**ANDREA MARTINELLI:
UNA COOPERATIVA DI CANTINE
PER IL TEROLDEGO**

Romano, 30 anni, studi in biologia a Brighton, poi in Australia e Sudafrica, un master in economia agraria, nel 2010 **Andrea Martinelli** decide di tornare in Trentino per occuparsi della storica azienda di famiglia a Mezzocorona. «La mia prima vera esperienza in azienda l'ho fatta con Giulio de Vescovi, poi ho co-





Cantina De Vigili

minciato a “sperimentare” da solo. Nel 2013, ho acquisito parte della campagna di famiglia, che fino a quel momento conferiva alla cantina sociale, e sono partito con 3 mila metri quadri di Teroldego e altrettanti di Lagrein. La prima vendemmia è stata nel 2013, con tre diversi prodotti: Lagrein Trentino Rosso DOC, Teroldego Rotaliano DOC e Teroldego Rotaliano DOC Selezione Maso Chini. Il lavoro è intenso e ormai coinvolge tutta la mia famiglia, anche mio fratello **Giulio** ora è entrato stabilmente in azienda e i progetti per i prossimi anni sono tanti e su più fronti: ora abbiamo circa un ettaro e mezzo, ma conto di acquisire in breve anche il resto della campagna. Abbiamo anche 200 ettari di bosco sul monte di Mezzocorona, dove coltiviamo anche piccoli frutti e in progetto circa 7 mila metri quadri di vitigni resistenti con metodo biodinamico. Insomma, la parola d'ordine per noi ora è far ripartire l'azienda. L'inizio è stato faticoso, ma positivo: qui sono stato accolto da tutti a braccia aperte, tutti mi hanno aiutato nel lavoro e a capire le potenzialità della mia azienda. Partiamo da ottime basi, qui in Trentino. Il Teroldego effettivamente è stato un po' sacrificato, ma ultimamente

le nuove tecniche produttive e la qualità promettono bene. La vera sfida sarà lavorare uniti, come stiamo facendo ora: da questa unità potrebbe nascere una piccola cooperativa di cantine per trasmettere quello che stiamo facendo».

**FRANCESCO DE VIGILI:
VINO E TERRITORIO VANNO
COMUNICATI ASSIEME**

«Il nostro scopo dev'essere quello di promuovere sempre di più il vino e il territorio e costruire un dialogo solido con tutti i viticoltori della Rotaliana» spiega **Francesco De Vigili**, giovanissimo titolare della cantina omonima a Mezzolombardo. «È assurdo proporsi da soli, dovremmo piuttosto seguire la scia dei grandi consorzi nazionali, come è ad esempio per il Brunello di Montalcino. Per ragioni di tutela, ma anche di valorizzazione, non solo del Teroldego, ma di tutto il territorio rotaliano: è fondamentale che i due concetti siano veicolati assieme, perché sono inscindibili. Il Teroldego è il Teroldego perché nasce qui, nel campo Rotaliano e non altrove e noi dovremmo far passare questo messaggio al di là delle personali interpretazioni che diamo con i nostri vini. La mia è una

realtà aziendale ancora piccola, ma storicamente radicata e ci proponiamo come obiettivo quello di produrre un Teroldego Rotaliano di altissima qualità. Per questo abbiamo scelto di concentrare la nostra produzione solo su questo vitigno dalle potenzialità immense, ma penalizzato finora proprio dalla mancanza di coesione tra piccoli produttori. Il mio Teroldego è espressione delle uve provenienti dalla zona Pasquari, una delle più vocate della piana Rotaliana per la coltivazione di questo vitigno e compresa nella zona nota comunemente con il nome “Teroldeghe”. È un vigneto di 40/50 anni, coltivato a pergola doppia trentina, con una resa di circa 130 quintali per ettaro, ben al di sotto dei quantitativi concessi dal disciplinare. La presentazione ufficiale dell'annata 2015 sarà a dicembre». Uno per tutti e tutti per uno, insomma, se l'obiettivo è quello di **promuovere e comunicare al mondo un vino e un territorio che non hanno eguali**. Professionalità, unità, qualità del prodotto: gli ingredienti giusti per una storia vincente ci sono tutti. Per averne conferma, basta aprire una delle loro bottiglie e assaggiare il frutto – sincero e genuino – di questo appassionato lavoro. ■

I PRODUTTORI DI **TEROLDEGO ROTALIANO** DEL **TERRITORIO**

Cantina A. Martinelli, Cantine Mezzacorona - Rotari, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, De Vigili Cantina vinicola, Azienda Agricola Barone de Cles, Azienda Agricola Betta Luigino, Azienda Agricola de Vescovi Uibach, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola

Endrizzi Elio e F.lli, Cantina Dorigati, Azienda agricola Elisabetta Foradori, Redondèl Piccola Azienda Agricola, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantina Endrizzi, Fondazione E. Mach, Villa de Varda, Azienda agricola Zanini Luigi.