

I QUADERNI dell'ENOTECA

PALAZZO ROCCABRUNA

CINQUANT'ANNI DI VITIENOLOGIA TRENTINA

- *Le etichette raccontano* -



PALAZZO
ROCCABRUNA

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. TRENTO

Intensi, pregiati, inconfondibili i vini sono un concentrato singolare di storia e di natura. Intreccio di cultura e passione, di tecnica e fantasia, essi racchiudono il respiro del territorio e l'energia degli uomini che li producono. Generazioni di viticoltori, impegnati con pazienza e caparbietà a domare la montagna per allevare la vite. Il Trentino è anche questo: terra di vini, di viticoltori e di esperti vinificatori.

Il vino, dunque, come simbolo di un'identità culturale: qui sta il senso de "I Quaderni dell'Enoteca", una collana che si propone come percorso attraverso i sapori e i saperi del territorio e che idealmente prosegue l'attività dell'Enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna nella diffusione di una cultura di prodotto ispirata alle tradizioni vitivinicole locali e ad un approccio consapevole ed evoluto al mondo dell'enogastronomia.



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA - TRENTO



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

I QUADERNI dell'**ENOTECA**

P A L A Z Z O R O C C A B R U N A

I Quaderni dell'Enoteca

Collana di approfondimenti sulla vitienologia trentina della Camera di Commercio I.A.A. di Trento – Area promozione e sviluppo

Editore

Camera di Commercio I.A.A. di Trento
via Calepina, 13 – 38100 Trento
tel. 0461/887101 – fax 0461/239853
e-mail: ufficio.stampa@tn.camcom.it
www.tn.camcom.it
www.enotecadel trentino.it

Responsabile redazionale

Mauro Levegghi

Coordinamento redazionale e revisione testi

Adriano Tenuti, Paolo Milani

Progetto grafico e impaginazione

Trentagradi snc

Stampa

Lineagrafica Bertelli Editori snc

Foto

Archivio C.C.I.A.A. di Trento – Bernardinatti, Bleggi, Magrone, Zotta

Le bottiglie che compaiono nelle illustrazioni appartengono alla Collezione storica dell'Enoteca provinciale del Trentino curata dall'enologo Enrico Cattani

In copertina: Palazzo Roccabruna, Collezione storica nelle sale dell'Enoteca provinciale del Trentino

Proprietà letteraria riservata

Finito di stampare nel settembre 2007

I QUADERNI dell'ENOTECA

PALAZZO ROCCABRUNA

1

CINQUANT'ANNI
DI VITIENOLOGIA
TRENTINA

- Le etichette raccontano -



Sommario

Premessa	7
Il ruolo della Camera di Commercio I.A.A. di Trento nella promozione vitivinicola trentina <i>di Mauro Leveghi</i>	9
Nascita, evoluzione ed attualità delle Doc in Trentino <i>di Francesco Spagnolli</i>	15
Dalla Doc alla Doc Superiore: l'impegno del Consorzio di tutela vini del Trentino nella difesa dell'origine <i>di Erman Bona</i>	21
Trentino: terra da spumante classico <i>di Francesco Spagnolli</i>	27
Teroldego, vino principe del Trentino <i>di Italo Roncador</i>	33
Gli anni ruggenti dei bordolesi <i>di Sandra Tafner</i>	39
Storia di un vino e del suo consorzio: il Marzemino <i>di Umberto Benetti</i>	45
La perla della Valle dei Laghi: il Trentino Doc Vino Santo <i>di Nereo Pederzolli</i>	53
Un prestigioso riconoscimento: il bollino della Confraternita <i>di Enzo Merz</i>	61
– I vini premiati nei concorsi della Confraternita	68

Nella pagina a fianco: Palazzo Roccabruna, Collezione storica nelle sale dell'Enoteca provinciale del Trentino



Premessa

L'occasione da cui trae origine la presente pubblicazione - primo numero di una collana che aspira a crescere negli anni - rappresenta una tappa importante nel cammino della promozione vitivinicola provinciale.

Palazzo Roccabruna, dimora cinquecentesca che la Camera di Commercio I.A.A. di Trento ha scelto come vetrina delle eccellenze enogastronomiche trentine, amplia i propri orizzonti d'azione e diventa sede di rappresentanza della produzione enologica locale inaugurando l'"Enoteca provinciale del Trentino."

Un'istituzione che oltre a venire incontro alle attese dei produttori, mira a diffondere presso il consumatore una solida cultura di prodotto ancorata alle tradizioni vitivinicole ed enogastronomiche del territorio ed ispirata ad una modalità di approccio al vino fondata su principi di responsabilità e di equilibrio.

Motivo di orgoglio per l'Ente camerale ed espressione dell'intesa istituzionale raggiunta in questi anni con la Provincia autonoma di Trento, l'Enoteca provinciale nasce come punto di riferimento e centro di interesse per un'ampia tipologia di visitatori: dal consumatore, all'appassionato, all'operatore di settore. Oltre ad una preziosa Collezione storica - il cui valore materiale non è secondo a quello affettivo - la nuova struttura propone le produzioni più pregiate e rappresentative della nostra provincia, offrendo agli ospiti la possibilità di effettuare degustazioni guidate con l'assistenza di *sommelier* e di attingere informazioni sull'enogastronomia locale attraverso banche dati e pubblicazioni disponibili sia in formato digitale che cartaceo.

La cornice che fa da sfondo all'attività dell'Enoteca è quella prestigiosa ed elegante di Palazzo Roccabruna, dimora ricca di storia e fascino che alle suggestioni di un raffinato patrimonio artistico unisce l'ampia esperienza dell'Ente camerale nella comunicazione del territorio e dei suoi prodotti.

Pertanto nell'affidare ai lettori la presente pubblicazione, omaggio agli ultimi cinquant'anni della vitienologia trentina rivisitati attraverso le etichette della Collezione storica, l'Ente camerale e quello provinciale rinnovano con soddisfazione l'impegno nella valorizzazione del patrimonio vitivinicolo locale e augurano a tutti gli ospiti dell'Enoteca di lasciarsi sedurre dalla ricchezza di sapori e profumi dei vini trentini, testimoni fedeli della qualità dell'ambiente, della passione dei nostri viticoltori e del talento dei nostri enologi.

Tiziano Mellarini

Assessore all'Agricoltura, al Commercio
e Turismo della Provincia Autonoma di Trento

Adriano Dalpez

Presidente della Camera di Commercio
Industria Artigianato e Agricoltura di Trento

Nella pagina a fianco: Palazzo Roccabruna, sala Conte di Luna



Il ruolo della Camera di Commercio I.A.A. di Trento nella promozione vitivinicola trentina

di Mauro Leveghi

Nell'aprile del 1953, in occasione della "tornata" dell'Accademia nazionale della vite e del vino svoltasi a Trento, furono definiti per la prima volta concretamente gli indirizzi di sviluppo della vitivinicoltura trentina. Partendo dalla constatazione che una crescita economicamente conveniente poteva essere garantita solo mirando alle produzioni di pregio, le uniche in grado di reggere il confronto con la grande produzione italiana, vennero individuati tre principi-guida la cui attualità – a distanza di oltre cinquant'anni – non fa che confermarne l'intrinseca validità: l'attenta selezione qualitativa dei vitigni, la preferenza per le varietà pregiate della tradizione, il rapporto ottimale con l'ambiente pedoclimatico. Questi tre assi, nella loro schematica essenzialità, bastavano a tracciare un progetto di crescita fondato su un "armonico binomio di prodotto-ambiente",¹ volto ad assicurare un incremento quantitativo e qualitativo del pro-

dotto nel rispetto della tradizione.

Gli anni in cui queste idee venivano maturando erano quelli della ricostruzione postbellica, quelli di un'agricoltura che cercava una sua più moderna collocazione nell'ambito dell'economia locale, superando la logica della semplice sussistenza, e di una vitivinicoltura che lentamente, ma inesorabilmente - anche grazie all'attività dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige - prendeva coscienza del ruolo che poteva competerle in un nuovo modello di sviluppo del territorio, purché si fosse lasciata alle spalle gli errori del passato, *in primis* l'indiscriminata diffusione di troppe varietà viticole. Per coordinare ed orientare gli sforzi e per elaborare iniziative e strategie il più possibile condivise, nasceva nel 1950 presso la Camera di Commercio I.A.A. di Trento il Comitato vitivinicolo trentino, un organismo che pur riunendo forze diverse, era animato da una solida unità di intenti: promuovere "la rinascita della vitivinicoltura trentina".²

Nella pagina a fianco: la sede della Camera di Commercio I.A.A. di Trento

¹ L. Zanoni, *La viticoltura trentina: evoluzione e prospettive*, relazione per il convegno "La concimazione del vigneto nell'arco alpino", Trento, C.C.I.A.A., 21/05/1970.

² B. Andreus, *L'opera del Comitato vitivinicolo per la rinascita della vitivinicoltura trentina*, in "Economia Athesina", n°4, 1952.

Il decennio che seguì e che vide il Comitato particolarmente attivo sia in termini di stimoli culturali che di iniziative concrete, fu quello della politica per la difesa dell'origine: una fase delicata della storia vitivinicola italiana contrassegnata da accesi, e talora aspri, confronti e da un travagliato *iter* legislativo conclusosi con la tanto auspicata nascita delle Doc.

L'applicazione del sistema delle denominazioni coincise con l'istituzione di una vera e propria anagrafe viticola provinciale (Albo vigneti, 1967) la cui gestione venne affidata alle Camere di Commercio, valorizzandone la natura di enti di rappresentanza e di promozione del mondo economico locale.

Si inaugurava così il nuovo corso della viticoltura italiana, ma si apriva anche un nuovo orizzonte per quella trentina che da allora avrebbe investito sempre più nella difesa dell'origine e della qualità con risultati apprezzati a livello nazionale ed internazionale.

Su queste premesse alla fine degli anni Novanta, quando la promozione unitaria ed integrata del territorio e dei suoi prodotti appariva come un'esigenza imposta dalla nascente competizione fra aree geografiche, l'Ente camerale, rivendicando l'esperienza fino ad allora maturata, si assunse la responsabilità di dare rinnovato impulso all'azione di valorizzazione del comparto vitivinicolo trentino e con esso a quella dei principali prodotti tipici trentini. Ispirandosi a principi di sussidiarietà e di complementarità, l'iniziativa camerale - di concerto con la Provincia autonoma di Trento - recuperò lo spirito che aveva animato il Comitato vitivinicolo.

Fin da subito l'attività fu intensa e coinvolse anche il settore turistico avviando con esso un dialogo di fattiva collaborazione volto ad



accrescere il valore complessivo dell'offerta territoriale.

L'intervento istituzionale ebbe come effetto l'inizio di una stagione di importanti collaborazioni che si consolidarono nel tempo: da un lato fra la Camera di Commercio e il neonato Consorzio di tutela vini del Trentino e dall'altro fra la Camera di Commercio e la Provincia autonoma di Trento; quest'ultima, peraltro, di lì a qualche anno trovò compiuta espressione nella costituzione congiunta di Trentino Spa (dicembre 2002).

Il resto è storia recente, scandita dagli Accordi di programma che hanno formalizzato il ruolo dell'Ente camerale nel sistema di promozione territoriale voluto dal governo provinciale. La Camera di Commercio è stata riconosciuta quale *partner* privilegiato nell'elaborazione delle strategie promozionali, non solo per il settore vitivinicolo, ma, secondo una logica di



Sopra: Palazzo Roccabruna, la Collezione storica nelle sale dell'Enoteca provinciale del Trentino

integrazione e di intersettorialità degli interventi, anche per quello dell'agroalimentare, e più in generale, per tutti i prodotti che a vario titolo possono vantare caratteristiche di tipicità e tradizionalità (pietra, legno, artigianato tradizionale). Gli indirizzi strategici, elaborati ogni anno dall'Osservatorio delle produzioni trentine, coadiuvato da un gruppo di esperti di *marketing*, rappresentano le linee-guida per le azioni promozionali di Trentino Spa nel settore delle produzioni tipiche.

Tale assetto istituzionale, che prevede una costante opera di ascolto delle istanze espresse dalle categorie economiche e un periodico confronto con gli organi di governo provinciale, dà risalto al patrimonio di conoscenze e di operatività della Camera di Commercio e ne fa un soggetto attivo e responsabile nel-

l'attuazione di un modello di sviluppo orientato alla competitività del sistema economico e alla valorizzazione dell'identità territoriale. Le competenze strategiche affidate all'Ente camerale in campo vitivinicolo sono il naturale complemento della tradizionale attività amministrativa. La gestione dell'Albo vigneti da parte dell'Ufficio agricoltura-ambiente, cui si è col tempo aggiunta quella delle Commissioni di degustazione dei vini a Doc e dell'Albo imbottigliatori, fornisce informazioni di natura quantitativa e qualitativa che acquistano una piena rilevanza in una prospettiva di *marketing* territoriale. La possibilità di disporre internamente di tali dati rappresenta un vantaggio significativo che si fa ancora più cospicuo se si considerano quelli accessibili a livello nazionale tramite la rete delle Camere



Sopra: Palazzo Roccabruna, Vinaria dell'Enoteca provinciale del Trentino

di Commercio italiane. Nel complesso è l'intera attività amministrativa dell'Ente camerale (anagrafe delle aziende, commercio interno, commercio estero, etc.) a costituire una fonte di informazioni preziose per la definizione delle strategie promozionali, non solo nell'ambito del settore vitivinicolo, ma, più in generale, in molti comparti dell'economia provinciale.

L'esercizio delle nuove competenze ha naturalmente richiesto l'individuazione di una sede di rappresentanza consona agli impegni assunti. Già nel 2002 la Camera di Commercio aveva acquistato Palazzo Roccabruna, splendida residenza cinquecentesca nel cuore della città di Trento, dotata di un pregevole patrimonio storico-artistico. Il Palazzo si è rivelato da subito la collocazione ideale per le attività di *marketing*: in poco tempo è diventato sede degli uffici camerali che si occupano di ricerca economica (l'Ufficio prodotti in cui è inserito l'Osservatorio delle produzioni trentine) e di cultura di prodotto (l'Ufficio promozione).

Il fitto calendario di eventi che dal 2004 ne ha animato gli spazi e la relativa modalità di realizzazione riflettono la visione articolata che l'Ente camerale ha del concetto di tipicità: il

prodotto tipico è un fenomeno complesso che intreccia aspetti socio-economici, storico-etnografici e sensoriali-organolettici. Per questo l'impegno è sempre stato orientato a comunicare nella loro complementarità le diverse prospettive. Grazie alla collaborazione con il Museo degli usi e costumi della gente trentina di San Michele all'Adige, con l'Istituto agrario di San Michele all'Adige e con *Slow Food*, Palazzo Roccabruna è progressivamente diventato il centro di una rete di relazioni, che raccoglie anche enti ed associazioni di categoria operanti nel campo dei prodotti tipici, diretta a trasmettere un'immagine unitaria, integrata e coordinata del territorio e dei valori ad esso associati.

In questa logica si inserisce anche l'iniziativa che la presente pubblicazione vuole celebrare: la nascita a Palazzo Roccabruna dell'Enoteca provinciale del Trentino, fortemente voluta, nel quadro degli accordi interistituzionali, da Ente camerale e provinciale. Un momento storico per la nostra vitienologia che arriva in una fase in cui il prodotto locale ha raggiunto un livello di maturità riconosciuto in campo nazionale ed internazionale. Basti pensare - per non fare che un esempio - al crescente

successo del Trento Doc, eccellente testimone della vocazione spumantistica della nostra terra, oggi giunto a rappresentare quasi il 40% del metodo classico nazionale.

Più in generale è l'intero patrimonio dell'oenologia trentina, costituito *in primis* dai vini autoctoni, che nel modello di un'enoteca "istituzionale" trova una sua adeguata valorizzazione. La struttura nasce come punto di riferimento per consumatori, appassionati, tecnici ed operatori di settore, e per chiunque sia interessato a conoscere la storia e le tradizioni vitivinicole della nostra provincia secondo una formula che antepone il legame con il territorio alle logiche commerciali. Oltre alla splendida collezione di più di 500 etichette storiche, l'Enoteca vanta un patrimonio enologico di grande pregio che è possibile scoprire durante gli eventi che ne animano l'attività, e dispone di una vera e propria "banca del vino trentino", riservata alle degustazioni verticali per occasioni di rappresentanza del territorio e dei suoi prodotti più significativi. Sempre in un'ottica di educazione all'enogastronomia la struttura si pone anche l'obiettivo, quanto mai avvertito dalla società attuale, di diffondere una cultura di prodotto basata su un approccio evoluto e consapevole al mondo del vino, ispirato ai principi dell'equilibrio e della moderazione, e su un consumo inteso come occasione per una gratificante esperienza culturale piuttosto che come immediata soddisfazione sensoriale.

In un'accezione tanto ampia e ricca di suggestioni l'Enoteca non è che una tappa nel lungo percorso di crescita di Palazzo Roccabruna come vetrina delle eccellenze agroalimentari locali.

Nei prossimi anni con il recupero degli spazi esterni al nucleo principale, si offriranno nuo-

ve occasioni all'attività di promozione e di divulgazione, in direzione non solo dei consumatori, ma anche degli operatori di settore, a partire da quelli dell'accoglienza e della ristorazione, veri e propri ambasciatori del gusto trentino in mezzo ai milioni di turisti che ogni anno visitano la nostra provincia.

In questo senso Palazzo Roccabruna sarà sempre più sede di rappresentanza per tutti gli aspetti che concorrono a definire l'identità del territorio e centro propulsivo di una logica di sistema che mette in relazione i vari comparti dell'economia provinciale per garantire un'immagine unitaria, coordinata ed integrata alla promozione dei prodotti tipici locali.

Sotto: Trento 1959, D. Bonvecchio (Trento)







Nascita, evoluzione ed attualità delle Doc in Trentino

di **Francesco Spagnoli**

Gli interventi legislativi, volti alla tutela ed alla salvaguardia delle produzioni vitivinicole, hanno, da sempre accompagnato la storia di quello che si potrebbe definire “il mondo enoico”: basti citare, in proposito l’editto di Domiziano (92 d.C.) che intervenne in maniera del tutto radicale (espian-to dei vigneti) al fine di calmierare l’eccesso di produzione di cui, ormai da decenni, soffriva l’Impero romano. L’intervento risultò molto importante per la vitienologia trentina in quanto contribuì ad attivare e fortificare un flusso commerciale verso le direttrici settentrionali, flusso che praticamente non verrà più interrotto nei due millenni successivi. Altrettanto fondamentale nella regolamentazione del commercio del vino a nord delle Alpi è la “Ferdinanda” (1529), legge promulgata da Ferdinando I che contingeva i vini in grado di essere trasportati e venduti a nord dell’Avisio con l’evidente scopo di privilegiare sul mercato tedesco i vini altoatesini.

Ben note, grazie alla fervida penna di Michelangelo Mariani, sono inoltre tutte le severe disposizioni in materia di commercializzazione ed in particolare di miscita del vino in vigore al tempo del Concilio di Trento (1545-1563).

Tuttavia i primi dispositivi organici che in Italia riuscirono ad inquadrare per intero il complesso problema della tute-

A sinistra: vigneti all’imbocco della Valle di Cembra



Sopra: Lavis, Maso Sorni

la della denominazione d'origine dei vini datano agli anni compresi tra il 1963 ed il 1966 e riguardano dapprima l'istituzione dell'Albo vigneti e poi il riconoscimento dei disciplinari delle varie Doc. Quel quadro, basato allora sulla filosofia del "tutto o niente" cioè o Doc o declassamento, ha subito, nel corso degli anni

varie modifiche fino a confluire nell'attuale sistema vicino, per molti aspetti, al modello francese definito "a cascata" o "a piramide". In Trentino la storia delle Doc prende avvio intorno al 1970 con la controversia legata al Lago di Caldaro (Doc territorialmente a scavalco tra le province di Trento e di Bolzano),

mentre il primo riconoscimento ufficiale è quello concernente il Teroldego rotaliano (Dpr 18 febbraio 1971) in cui già traspare la volontà di adottare una filosofia per così dire ibrida tra quella tedesca (che privilegia in etichetta il nome del vitigno) e quella francese (che invece dichiara prioritariamente il nome del luogo di origine del vino). Questa scelta diventerà proprio il motivo ispiratore della più consistente Doc trentina, per l'appunto la "Trentino", che sotto il cappello geografico riporta e vi affianca i nomi di tutte o quasi le più importanti varietà di uva da vino coltivate in provincia di Trento.

Chiusa la *bagarre* del Caldaro (con sentenza del Consiglio di Stato che diede ragione all'ipotesi trentina e che rese pienamente funzionante il Dpr 23 marzo 1970), toccò poi alla Doc Trentino (Dpr 4 agosto 1971) assumere il ruolo quantitativamente (e non solo) prioritario nel panorama delle Doc locali. Il successo derivò anche dal già accennato singolare requisito di racchiudere sotto un unico cartello geografico le specificazioni della maggior parte dei vitigni di pregio in grado di dare ottimi risultati qualitativi in provincia di Trento. Arrivarono poi il Casteller (Dpr 3 maggio 1964) ed il Valdadige (Dpr 24 maggio 1975) che completarono per allora il panorama delle denominazioni.

Nel frattempo però un'altra singolare produzione vitivinicola trentina si stava affermando sempre più sui mercati internazionali ed aveva quindi bisogno di adeguate misure di disciplina della produzione e di tutela dell'immagine: lo spumante classico. Non fu proprio agevole individuare la strada da imboccare: qualcuno voleva un approccio esclusivamente in campo nazionale (Istituto dello spumante classico), mentre altri preferivano qualche



Sopra: *Casteller Doc 1977*, Cavit (Trento) - Premiato all'XI concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1978)

cosa a dicitura locale. Alla fine prevalse tra i produttori quest'ultima ipotesi che confluì nel riconoscimento ufficiale della Doc "Trento" (Dm 9 luglio 1993), la quale individua nel contempo un vino speciale precisando e sancendo il relativo disciplinare e gli attribuisce il nome del capoluogo di un territorio altamente vocato a questo tipo di produzione.

In quasi 40 anni di storia delle Doc il volto della viticoltura trentina è profondamente cambiato: non si tratta solo delle vicende altalenanti che hanno caratterizzato la superficie vitata (prima un netto calo e poi una folgorante ripresa), ma anche di un nuovo assetto nell'ambito dei rapporti varietali (chiara spinta verso i bianchi con supremazia ormai diventata assoluta di Chardonnay e Pinot grigio) e, soprattutto, quel che più conta, un abbandono delle aree di pianura meno vocate con arroccamento su posizioni medio-alto collinari in grado di fornire *standard* qualitativi molto elevati, come del resto è sempre più richiesto dal mercato nazionale ed internazionale.

Ovvio che tutta la macchina legislativa e burocratica del "sistema Doc" doveva necessariamente adeguarsi a questi cambiamenti di tempi e situazioni. Dapprima ci fu un'importante modifica che introdusse il concetto di "aree inserite in un comune catastale con alta vocazione alla viticoltura di qualità": questo permise di abrogare il riferimento ad una lunghissima serie di cippi, quote, strade, straduzze, viottoli, sentieri e quant'altro che fino a quel momento segnavano i rigorosi e tassativi confini del territorio su cui insisteva una determinata Doc.

Ma non tutto andò proprio in questa direzione. Un giorno mi telefonò l'indimenticabile Amico Gino Veronelli e dal tono dell'approc-



cio verbale intuì subito una certa irritazione. Chiedeva lumi sulle richieste dei trentini per ottenere l'aumento delle rese unitarie previste dai disciplinari Doc, il che era in evidente contrasto con la sua filosofia: "poca uva, più qualità".

Cercai di disquisire sotto il profilo tecnico proponendogli una serie di motivazioni che andavano dall'ambiente, al vitigno, alla gestione del vigneto ed al tipo di prodotto che si voleva ottenere. Ciononostante la telefonata si concluse con un suo laconico: "Ti credo, ma non mi hai convinto!"



Sopra: Lasino, sullo sfondo la chiesa di S. Siro

Dove sta andando attualmente il sistema delle Doc trentine? Difficile dirlo, ma probabilmente la strada è già stata tracciata da due elementi inconfutabili: il riconoscimento della Doc "Trentino Superiore" e l'avvio del complesso burocratico che dovrebbe portare quanto prima al riconoscimento della Docg per il Vino Santo trentino. Come è noto il primo dei due traguardi è già stato raggiunto da qualche tempo ed ora c'è da augurarsi

che quanto prima venga centrato anche il secondo obiettivo perché questo rappresenterebbe sicuramente l'atto di posa della prima pietra sul lastricato della strada che porta tassativamente all'alta qualità del prodotto e alla tutela del suo nome, delle sue peculiarità ed in definitiva della sua origine.



Dalla Doc alla Doc Superiore: l'impegno del Consorzio di tutela vini del Trentino nella difesa dell'origine

di Erman Bona

Il Trentino attira ogni anno decine di migliaia di turisti che vogliono conoscere le bellezze naturali di un territorio unico ed i prodotti che offre, tra cui, ovviamente, i vini.

Vini particolari, unici, coltivati con professionalità e passione in piccoli terrazzamenti strappati alle montagne che caratterizzano le valli trentine.

Per valorizzare al meglio le specificità delle diverse zone viticole della Doc Trentino, i produttori nel 2002 hanno elaborato un nuovo regolamento all'interno del disciplinare di produzione dei vini. Si tratta di una serie di norme che regolano l'utilizzazione della menzione "Superiore".

Un appellativo che viene usato, fra l'altro, per indicare i vini delle due sottozone "Isera" o "di Isera" e "Ziresi" o "dei Ziresi".

La possibilità di accompagnare la denominazione di origine controllata "Trentino" con l'appellativo "Superiore" è riservata a tipologie di vini che coincidono in gran parte con le stesse previste dal disciplinare della Doc

Trentino, salvo alcune eccezioni.

La tipologia "vendemmia tardiva", ad esempio, è stata riservata ai soli vini aventi diritto alla menzione "Superiore".

Per ottimizzare il rapporto vitigno-ambiente e sulla base delle esperienze maturate in decenni di sperimentazioni e ricerche effettuate, in particolare, dall'Istituto agrario di S. Michele all'Adige sulla collocazione dei vitigni nei diversi ambienti trentini, il disciplinare fornisce per ogni varietà di vite chiare e concrete indicazioni sulle localizzazioni più opportune.

Si tratta di un giudizio di vocazionalità che tiene conto di diversi fattori ambientali, come il clima, che varia con le esposizioni e le altitudini, la natura dei terreni, e, in generale, con le caratteristiche dei *terroir*.

Questi sono altrettanti fattori di specificità che conferiscono ai vini originalità e qualità, creando prodotti con caratteristiche uniche e non ripetibili in altri luoghi.

In questa prospettiva grande considerazione è riservata anche alle pratiche colturali.

Nella pagina a fianco: veduta aerea della Piana rotaliana



Sopra: *Teroldego rotaliano 1966*, az. agr. V. Foradori & figli (Mezzolombardo) - Premiato al I concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1968)

Si è posta particolare attenzione alle forme di allevamento, ai sistemi di potatura, alla densità di impianto e all'uso dell'irrigazione come intervento di soccorso.

Si è stabilito che nei nuovi impianti sono consentite solo le forme di allevamento a parete verticale con una densità minima di 4.000 ceppi/ettaro, oppure la tradizionale pergola semplice, con una densità minima di 3.500 ceppi/ettaro, laddove per fondate motivazioni tecniche l'adozione di forme di allevamento a parete verticale può trovare obiettive difficoltà.

È stata data preferenza a forme di allevamento a parete verticale che, di norma, consentono di ottenere con maggiore facilità vini di elevata struttura e corpo; ciononostante si riconosce pure che analoghi risultati possono essere ottenuti anche con la tradizionale pergola semplice trentina, purché impostata e mantenuta con criteri e interventi finalizzati ad una produzione di alta qualità.

Per ciascuna varietà di vite si sono stabilite le caratteristiche delle uve in fatto di produzione massima per ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

Per poter raggiungere i valori minimi dei titoli alcolometrici prescritti ed una buona concentrazione di sostanze estrattive che consentano poi l'invecchiamento e l'ottenimento delle particolari caratteristiche sensoriali desiderate, la produzione di uva ad ettaro è stata quantificata su valori mediamente inferiori del 25-40% rispetto a quelli previsti dal disciplinare di produzione della Doc Trentino per le corrispondenti tipologie.

Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale fissato per le diverse varietà di vite risulta più elevato rispetto a quello indicato dal disciplinare di produzione dei vini Doc Trentino per le corrispondenti tipologie (mediamente +0,5-



Sopra: la sede storica dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige

1% vol.) ed è stato determinato sulla base dei valori rilevati in vigneti aventi le caratteristiche previste per l'utilizzo della menzione "Superiore".

Accanto al titolo alcolometrico volumico minimo naturale e alla produzione massima di uva per ettaro è stata prevista per ciascuna tipologia, la produzione massima di vino Doc ad ettaro ottenibile.

Il regolamento dell'utilizzo della menzione "Superiore" disciplina inoltre gli aspetti relativi alla vinificazione, all'affinamento e definisce per ciascuna tipologia di prodotto i parametri fisico-chimici e le caratteristiche organolettiche che devono presentare i vini Doc Trentino Superiore all'atto della loro immissione al consumo.

Tali requisiti rappresentano il risultato di una



Sopra: *Cabernet 1967*, Cantine Boschi & Gamberoni (Volano) - Premiato al III concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1970)

approfondita valutazione delle caratteristiche sia chimiche che organolettiche condotta, per le rispettive competenze, da tecnici del Laboratorio di analisi e ricerca dell'Istituto agrario di S. Michele all'Adige e da tecnici della Commissione di degustazione dei vini della Doc Trentino, su vini ottenuti in vigneti aventi i requisiti previsti dal presente disciplinare per l'utilizzo della menzione "Superiore".

Con la rivisitazione del disciplinare sono state introdotte anche due sottozone di particolare pregio per la coltivazione del Marzemino che in etichetta vedono la denominazione di origine controllata Trentino Marzemino accompagnata dall'appellativo "Superiore".

La sottozona "Isera" o "di Isera", è composta da una vasta area collinare che ha il suo centro nel comune di Isera e si espande in parte dei contigui comuni di Mori, Nogaredo e Villa Lagarina.

La zona si trova nel punto più ampio della Vallagarina, e dal confine naturale rappresentato dalla sponda orografica destra del fiume Adige si eleva gradatamente verso i monti che le fanno corona, includendo una fascia pedecollinare e collinare compresa fra i 170 ed i 380 metri s.l.m.

La sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi" si trova poco più a nord della sottozona "Isera", ma sulla sponda opposta del fiume Adige. È un'altra zona nella quale il vitigno Marzemino ha trovato un ambiente ottimale alla coltivazione. L'area in questione, nel comune di Volano, è relativamente ampia e presenta caratteristiche pedologiche molto singolari dovute alla particolare conformazione dei terreni.

All'interno della disciplina dedicata all'utilizzo della menzione si è altresì prevista una delimitazione geografica della zona di produzione del Trentino Doc Superiore Vino Santo, li-

mitandola ai vigneti ubicati nelle zone vocate rientranti nei comuni di Calavino, Cavedine, Lasino, Padergnone e Vezzano.

Anche per questa categoria sono stati fissati alcuni parametri più restrittivi rispetto alla Doc, relativi alla quota massima ammissibile per l'impianto dei vigneti, al rapporto produzione di uva/superficie vitata, alla resa uva/vino, al titolo alcolometrico minimo naturale

delle uve dopo l'appassimento, alle caratteristiche del vino al consumo ed al periodo minimo di invecchiamento.

Nel 2006 l'uva abilitata per la produzione di Doc Trentino Superiore è stata pari a q.li 17.127.

Sotto: *Trentino Lagrein Doc 1972*, Cantina sociale cooperativa Mezzocorona (Mezzocorona) - Premiato al VII concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1974)



Sotto: *Cabernet 1969*, Cantine Grigolli (Mori) - Premiato al IV concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1971) - Medaglia d'oro al I concorso nazionale Vini da arrosti (Asti, 1972)







Trentino: terra da spumante classico

di Francesco Spagnoli

Nell'ampio ed alquanto variegato panorama della produzione mondiale, lo spumante classico, cioè quello ottenuto con il metodo tradizionale della rifermentazione in bottiglia, è sicuramente da considerare uno dei vini più singolari: la sua particolare composizione chimica, con un abnorme contenuto in anidride carbonica disciolta, le sue peculiari caratteristiche organolettiche, tali da richiedere addirittura un apposito bicchiere per la degustazione (a forma di flauto o *flûte* come dicono i francesi), le specifiche indicazioni che lo accompagnano e che sono riferite ad un suo corretto utilizzo in ambito enogastronomico, sono solo alcuni degli elementi che possono essere addotti a testimonianza delle sue originali peculiarità.

È fuori dubbio, inoltre, oltre che ampiamente dimostrato sotto l'aspetto tecnico-scientifico, che per ottenere eccellenti risultati qualitativi si debba necessariamente operare in ecosistemi (areali) dai contorni nitidamente definiti: clima di tipo continentale o al massimo subcontinentale, caratterizzato da inverni abbastanza lunghi e rigidi e da estati calde e poco piovose, e, soprattutto, con forti escursioni termiche giornaliere nel periodo fenologico che intercorre tra l'inizio dell'invasatura e la vendemmia; a ciò si aggiungo-

A sinistra: Trento Doc, il vanto della vitienologia trentina



Sopra: *Ferrari brut brut vend. 1948*, Giulio Ferrari (Trento)

no terreni di giacitura collinare, ben esposti, a struttura granulometrica grossolana - quindi ben drenati - provenienti da una matrice a prevalente componente calcarea. Completa l'ecosistema una densità di impianto abbastanza elevata (6-7.000 ceppi/ettaro per il Trentino) e l'utilizzo di sistemi di allevamento che siano in grado di consentire una buona gestione della chioma nel periodo vegetativo, anche al fine di assicurare le indispensabili premesse per realizzare una perfetta sanità delle uve al momento della vendemmia. Tutto ciò premesso, comunque, cardine imprescindibile dell'intero ecosistema, è ancora una volta il vitigno: varietà e/o clone, che, interagendo con i fattori naturali forniti

dall'ambiente, assicurano il raggiungimento di determinati parametri compositivi delle uve che saranno poi in grado di evolvere in uno spumante di altissima qualità. Per i grandi spumanti *champenois* la scelta è del tutto obbligata e ricade su Chardonnay, Pinot nero e Pinot meunier, eventualmente con qualche modesto intervento di Pinot bianco e molto più raramente di Pinot grigio.

Poco più di cent'anni fa, il pioniere della spumantistica classica del Trentino, Giulio Ferrari, aveva sapientemente assemblato e messo in pratica le considerazioni anzi espone. Nato a Calceranica, sul Lago di Caldonazzo, il 9 aprile 1879 da una famiglia della borghesia agricola trentina, aveva frequentato l'Imperial regia scuola agraria di S. Michele (1895-1897) in un ambiente che sicuramente ha contribuito a spronarlo ad approfondire conoscenze internazionali: aveva condiscepoli che provenivano un po' da tutte le aree viticole dell'allora vasto Impero austro-ungarico. Probabilmente fu proprio questo fatto, unito all'indole propria di Giulio, che gli fece perfezionare gli studi in ambito viticolo-enologico dapprima a Montpellier (Francia) e successivamente a Geisenheim (Germania). Ma, proprio sulle rive del Reno, oltre che approfondire le conoscenze di botanica e di microbiologia (in particolare enologica), ebbe modo di conoscere un certo Pierlot, rampollo di una delle più prestigiose famiglie produttrici di Champagne che lo invitò ad effettuare un periodo di *stage* presso la propria azienda. E qui successe, un po' come a Paolo di Tarso sulla via di Damasco, e Giulio Ferrari di indole vivaistica, rimase folgorato e si convertì alla spumantistica classica, intravedendo molte analogie pedologiche e climatiche tra alcuni ambienti trentini e la Champagne. Già nel novembre del 1901

Ferrari incominciò ad attrezzarsi per produrre questo particolarissimo vino e di lì a poco (1902) incominciò l'attività vera e propria con una produzione di circa 300 bottiglie.

Grandissimo fu il suo intuito da enologo e come sempre incrollabile la sua fede nel perseguimento, ad ogni costo, di un'altissima qualità. Nei successivi cinquant'anni l'azienda G. Ferrari arrivò a circa 10.000 bottiglie annue e rimase l'unica ditta trentina a produrre spumante metodo *champenois*: meritatissimo ed assolutamente indiscutibile l'appellativo di "pioniere". Poi, a metà degli anni Sessanta alla Ferrari, che nel frattempo era passata nelle mani di Bruno Lunelli (1953) si affiancarono dapprima l'Équipe 5 (a Mezzolombardo) e poi diversi altri (spesso non spumantisti, ma anche produttori di vino tranquillo), fino ad arrivare agli attuali 6-7 milioni di bottiglie all'anno.

I motivi di questo grande successo sono essenzialmente da ricondurre alla sapiente individuazione dei siti maggiormente vocati, all'utilizzo di un uvaggio non coincidente con quello dello Champagne, ad una considerevole base tecnica, supportata da un'apprezzata ricerca scientifica, ed infine ad un'oculata difesa dell'immagine affiancata ad un'attenta promozione del prodotto.

In merito al primo punto occorre sottolineare come il Trentino viticolo, pur disponendo di un'area relativamente modesta (circa 11.000 ettari) viene a trovarsi dislocato su quote altimetriche (70 – 800 m s.l.m.) e con esposizioni molto differenti. Il terreno è prevalentemente di matrice calcarea (dolomitica), almeno nella media e nell'alta collina: evidente che in questo variegato panorama di siti, soprattutto nella fascia compresa tra i 350 ed i 700 m, risulti abbastanza agevole individuare mi-

Sotto: *Abate nero gran spumante brut riserva metodo Champenois vend. 1976*, Asput sas di Valentini W. & C. (Lavis) - Premiato al XII concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1979)





Sopra: grappolo di Chardonnay

croambienti che ricordano alcune tra le più felici situazioni della Chamapagne (“Cote-de-Blones”); come conseguenza di ciò l’uvaggio dello spumante classico trentino è a prevalente composizione di Chardonnay. Questo comporta finezza, fragranza, marcate note fruttate che vanno a caratterizzare il *bouquet*; piacevole freschezza come conseguenza di un’acidità equilibrata nelle sue componenti, discreta, ma non aggressiva, struttura e corpo molto eleganti: in definitiva un prodotto dalle molteplici possibilità di collocazione enogastronomica.

Questi risultati, tuttavia, si possono conseguire soltanto con un’attenta tecnica enologica, la quale, per essere realizzata, ha bisogno essenzialmente del fattore umano: e qui il Tren-

tino può contare ormai da più di 130 anni sull’Istituto agrario di S. Michele che ha contribuito in maniera tangibile a formare tecnici vitivinicoli che si sono affermati anche ben oltre gli angusti spazi territoriali della provincia. Ma S. Michele non è solo una scuola: è anche ricerca ed assistenza tecnica. Numerosissime sono le pubblicazioni uscite a firma di ricercatori dell’Istituto e riguardanti svariate problematiche della spumantistica: fra tutti occorre ricordare il prof. Franco Defrancesco ed il dott. Giulio Margheri che per anni hanno diretto, prima l’uno e poi l’altro, il Laboratorio di analisi e ricerche, dando un prezioso contributo all’affermazione mondiale della spumantistica trentina.

Infine la Doc: l’insieme degli sforzi volti a tutelare la peculiarità e l’immagine della produzione spumantistica classica trentina non poteva non approdare al meritato riconoscimento della denominazione di origine controllata, arrivando, come dicitura non a confluire nel già vasto gruppo del Trentino, ma in un disciplinare autonomo sotto la dicitura “Trento”.

In diversi punti il disciplinare di produzione rinvia ai principi qualitativi che hanno caratterizzato la più che cinquantennale attività spumantistica di Giulio Ferrari, stabilendo criteri di scelta dei siti, dando precise indicazioni varietali e codificando specifiche regole di vinificazione, spumantizzazione ed invecchiamento del prodotto.

Il motto condiviso dai produttori di grandi vini recita più o meno così: “non è molto difficile arrivare in cima alla scala della qualità (e dell’apprezzamento sul mercato), il difficile è invece rimanerci!”

Ebbene, non ci si rimane se non supportati da una sapiente, oculata ed attenta azione di

promozione. Diverse manifestazioni promosse soprattutto dalla Camera di Commercio e finanziate dall'ente pubblico vanno proprio in questa direzione.

Un ultimo aspetto riguarda la formazione, non solo squisitamente tecnica, degli addetti ai lavori: e qui le iniziative in cantiere presso l'Istituto agrario di S. Michele - in particolare la realizzazione di un *master* universitario di primo livello - potrebbero sensibilmente contribuire a far sì che la fiaccola della spumantistica trentina portata da Giulio Ferrari (nelle vesti di tedeforo da Épernay a Trento) non solo non corra il rischio di spegnersi, ma sia destinata invece a ravvivarsi ogni giorno di più alimentata dal magico quanto misterioso fascino delle bollicine.

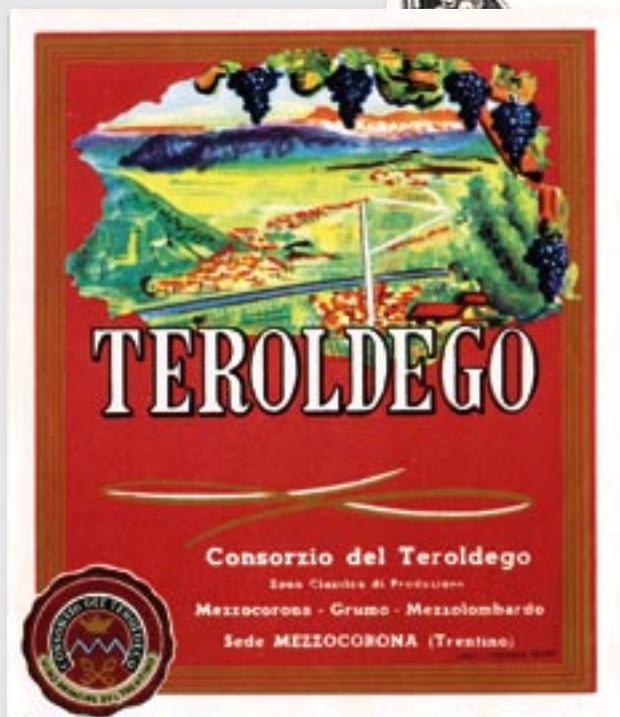
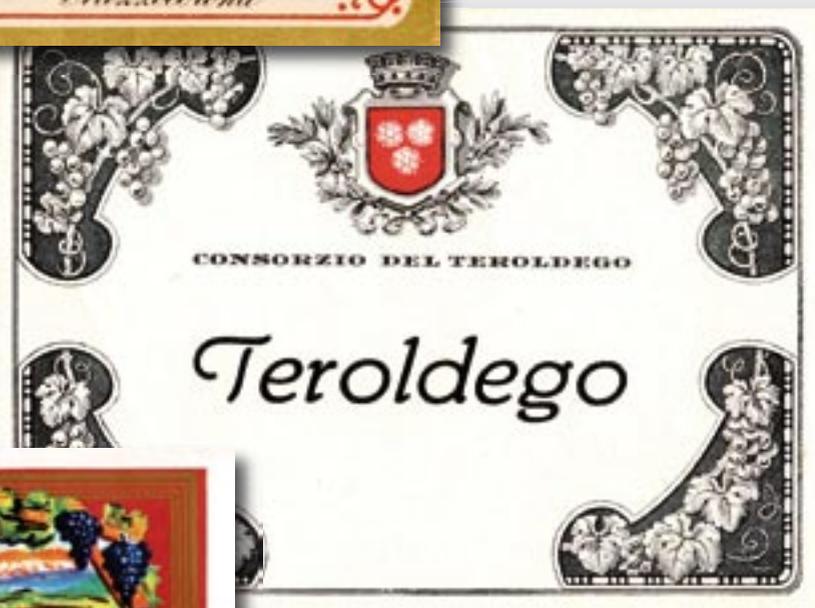
Sotto, da sinistra:

Brut Cesarini Sforza riserva dei Conti vend. 1977, Tridentina produttori spumanti naturali sas di Cesarini Sforza & C. (Trento) - Premiata al XIII concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (1980)

Spumante classico Équipe 5 vend. 1974, Équipe trentina spumanti sas di Letrari & C. (Mezzolombardo) - Premiata al X concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1977)

Vino spumante di qualità Gran Cavit brut brut 1976, Cavit (Trento) - Premiata all'XI concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1978)





Teroldego, vino principe del Trentino

di Italo Roncador

La coltivazione della vite è intimamente legata alla vita dell'uomo. Nel Mediterraneo essa ha seguito le imprese di espansione delle più grandi civiltà e si è mantenuta una delle più classiche tradizioni.

Nel corso dei secoli la vite si è piegata alla volontà dell'uomo che ha selezionato e moltiplicato, per talea o per innesto, gli individui considerati migliori per la produzione di vino, "nettare degli dei". Esistono attualmente molti vitigni a diffusione mondiale quali lo Chardonnay, il Merlot, il Cabernet, il Pinot ed altri, i cui prodotti enologici non hanno dei rapporti caratteristici e riconoscibili nelle diverse zone produttive, dalla California all'Australia, dalla Russia, Ucraina e Moldavia al Cile, dal Sud Africa alla Cina. Accanto ai citati e declamati vitigni francesi anche in altri Paesi europei, da sempre con grandi tradizioni viticole, esistono dei vitigni a diffusione locale e limitata, ma di eccellente qualità. Tra questi, da centinaia d'anni, c'è anche il Teroldego.

Storia del Teroldego

"La sua origine risale a tempo antico, sì che la sua storia sapora di leggenda".¹

Questo splendido vitigno autoctono è stato, a ragione, definito il "puro sangue" della viticoltura trentina e soprattutto il "principe" della stessa.

Gli studi storici sull'origine del Teroldego hanno portato alla formulazione di diverse ipotesi. L'idea che lo ritiene originario del Sud è smentita e chiaramente successiva al termine dell'ultima era glaciale che, sotto l'arco alpino, è retrocessa da Sud verso Nord.

La vite ha conseguentemente assecondato la propria disponibilità di vita ed è risalita anche in Trentino.

Tra l'enorme quantità delle caratteristiche dei vitigni, che allora erano riprodotti da agricoltori appassionati, ne venne trovato uno dalle capacità quali-quantitative eccezionali.

Esso venne individuato tra la collina dei Sorni e la Piana roitaliana ove, fin d'allora, ha sempre

Nella pagina a fianco: etichette storiche di Teroldego (per gentile concessione di I. Roncador)

¹ G. Gallo, *Il Popolo Trentino*, 21 settembre 1947.



Sopra: *Teroldego rotaliano 1966*, Cantina cooperativa rotaliana (Mezzolombardo) - Premiato al III concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1970)

ottenuto risultati di eccellente qualità diffondendosi, nei secoli scorsi, anche in altre zone del Trentino.

La sua storia enologica non è priva di originalità giacché fino alla metà del 1900 il vitigno Teroldego, pur essendo conosciuto, pagato e stimato come tale, spesso veniva impiegato come vino da taglio per migliorare la qualità di molti altri prodotti. Importanti esperti dell'epoca affermavano che bastavano poche gocce di Teroldego per dare una impronta caratteristica ad un vino.

Il Teroldego divenne conseguentemente sia per la sua produzione, sia per la sua qualità nonché per la sua capacità di miglioramento di altri vini, il vitigno migliore e caratteristico della Piana rotaliana.

Questa splendida zona, derivante da un insieme di origine alluvionale dalle caratteristiche geologiche più diverse, a partire dal Gruppo di Brenta, dall'Adamello e dalla Presanella, dalle Maddalene, dal Penegal per giungere al Roen, è eccezionale e solo lì si ottengono risultati qualitativamente comparabili a quelli di collina.

Le prime citazioni ufficiali sul nobile vitigno Teroldego risalgono al 1480, vale a dire ancor prima della scoperta dell'America.

Nello stesso periodo venne scritta la prima notizia sulla località *alle Teroldeghe* nella zona dei Pasquari di Mezzolombardo.

Non si ritrovano altre citazioni fino 1673 quando Mariani, nella sua opera sul Concilio di Trento, lo cita come uno dei "vini muti che fanno parlare".

Negli anni successivi compaiono altre note sul Teroldego nei libretti delle vendemmie dei Wolkenstein ed in generici quaderni di vendemmia rinvenuti a Povo e datati 1711, fino ai documenti del prezioso *Estimo della Magnifica Comunità Mezzolombardo* effettuato nel 1723 da De Vigili e Gervasi.

Nella *Storia di Mezzolombardo* di Francesco Filos, scritta verso il 1830, si citano i successi viticoli del Teroldego negli anni verso il 1760.

Nella seconda metà del XVIII secolo nel libretto delle *Saltarie*, sempre di Mezzolombardo, viene ancora citata la zona delle *Teroldeghe*.

All'inizio del 1800 l'ampelografia comincia ad occuparsi della descrizione dei caratteri morfologici dei numerosi vitigni di *Vitis vinifera* diffusi in tutta Europa, ma le alterne vicende

storico-politiche di quel periodo fecero sì che il Trentino, come zona viticola, venisse ignorato.

Le citazioni relative al Teroldego sono quindi scarse e solo fortuitamente il vitigno compare negli *Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia* di Filippo Re, pubblicati a Milano nel 1811, dato che il Trentino, fra il 1810 ed il 1813, era annesso al Regno d'Italia.

In ogni caso risalgono a quei tempi anche le prime osservazioni sull'ampelografia trentina, con moltissimi vitigni ormai scomparsi o mantenuti solo in qualche rara collezione, mentre il Teroldego veniva citato proprio quale vitigno tipico e caratteristico della Piana rotaliana.

Per tutta la durata del Governo austriaco in Trentino, il Teroldego fu particolarmente apprezzato e stimato, tanto da essere sperimentato in diverse zone viticole dell'Impero, tra le quali l'Istria.

Gli atti del IV Congresso enologico austriaco, tenutosi a Gorizia nel 1891, presentarono infatti anche i risultati della coltivazione del Teroldego in quei territori.

Nel 1991, in occasione del centenario del citato Congresso, venne organizzata una Mostra con assaggi de "I vini dell'Impero". In essa furono presentati i migliori vini del Trentino-Alto Adige, dell'Austria, della Boemia, dell'Ungheria, della Slovenia e della Croazia. Tra tutti questi, grande successo fu riscosso dal Teroldego.

Proseguendo la storia del celebre vitigno rotaliano giungiamo al 1905. Tutti conoscono Cesare Battisti quale giornalista, personaggio politico, patriota e martire, ma forse solo pochi sanno della sua passione e grande esperienza geografica e delle sue *Guide*. In quella di Mezzolombardo (1905) si legge: "A

Mezzolombardo l'impianto della vite *teroldega* nelle località *Campazzi, Vignali e Teroldeghe* rimonta a secoli".

È dello stesso Battisti la definizione della Piana rotaliana come " il più bel giardino vitato d'Europa".

La prima corretta descrizione ampelografica del Teroldego venne eseguita, in tedesco, da Babo e Mach, verso il 1880. Quella in lingua italiana è stata effettuata dal prof. Dalmasso, piemontese, quand'era ricercatore presso l'istituto di San Michele, sulla rivista *Italia Agricola* del 15 gennaio 1921.

Sotto: *Vino Teroldego* (Consorzio per la difesa del vino classico trentino Teroldego rotaliano), A. Martinelli (Mezzocorona)



Rebo Rigotti, eccezionale sperimentatore anche in viticoltura, nel 1932 lo nomina ancora *Teroldico* e lo definisce originario della Piana rotaliana. Quindi scrive: "Il Teroldico del conoide del Noce fermentato con le bucce riesce un vino molto colorito, pieno, alcolico e profumato. Appena svinato ha un sapore che ricorda un po' quello di mandorla amara; invecchiato in botte sviluppa un profumo che ricorda quello di lampone e diventa degno dell'onore della bottiglia".

A partire dal 1937 il cav. Guido Gallo, enologo, direttore della più importante cantina di Mezzolombardo, accademico della vite, pubblicitista, poeta, maestro della banda cittadina ed insigne appassionato e studioso del Teroldego, iniziò a scrivere sui giornali, sia tecnici che

locali, una serie di articoli sul vitigno e sulla Piana rotaliana in generale.

Fu lui a proporre il nome definitivo di "Teroldego" in sostituzione dell'allora italianizzato "Teroldico", aggiungendogli l'ottima definizione di "Vino principe del Trentino".

Oltre un decennio prima che in Italia iniziasero le Doc, il 22 maggio 1948 i produttori della zona classica del Teroldego, allo scopo di tutelare il prodotto originale, ottenuto cioè nella Piana rotaliana, diedero vita ad una associazione di fatto, in un primo momento denominata "Consorzio del Teroldego".

Nel 1961 con l'entrata in vigore delle citate Doc, la denominazione venne mutata in "Consorzio del Teroldego rotaliano". Lo scopo principale del Consorzio era la tutela del pro-



dotto classico e l'impiego di tutte le iniziative ed i provvedimenti utili ad avvalorare e proteggere il "Teroldego rotaliano".

Il vino Teroldego

Il Teroldego è il vitigno caratteristico dell'alluvionale Piana rotaliana fra Mezzolombardo, Mezzocorona e Grumo.

È idoneo a qualunque tipo di vinificazione dalla classica dei rossi nobili, al rosato (*kretzer*) ed è, in Italia, uno dei vitigni che danno i migliori risultati anche con la recente tecnica di produzione dei "novelli".

Per quanto riguarda in particolare il classico, prodotto nel "più bel giardino vitato d'Europa", ne ricordiamo il profumo particolarmente intenso e caratteristico di mammola e di mandorla amara che si fa persistente con l'invecchiamento; di colore rubino intenso talora con orli violacei e tendente, dopo qualche anno, al rosso granato; con un sapore asciutto e un po' tannico strutturato pieno ed armonico e con piacevole retrogusto amarognolo.

Con l'invecchiamento, da effettuare per gli splendidi vini tradizionali sempre nelle botti classiche, acquista maturità, si arrotonda, si ingentilisce, diventa delizioso per morbidezza, delicato nel gusto, con profumo persistente, gradevolmente fruttato ed etereo.

In concreto dà un senso di ineguagliabile benessere aggiunto a quello di un corpo generoso.

Il Teroldego è un vitigno, con parecchi altri "italiani", il cui vino merita una particolare ed attenta valutazione da parte di tutti gli appassionati di enologia, e più in generale, di grandi vini.



Sopra: grappolo di Teroldego

Nella pagina a fianco, da sinistra:

Vino classico del Trentino, Teroldego 1961 (Consorzio del Teroldego), Premiata cantina produttori (Mezzocorona)

Maso Scari Teroldego rotaliano 1967, Cantine Barone de Cles (Mezzolombardo) - Premiata al II concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1969)

Teroldego rotaliano Doc Superiore 1969, Cantina sociale cooperativa Mezzocorona (Mezzocorona)



Gli anni ruggenti dei bordolesi

di Sandra Tafner

Non erano tempi buoni. In campagna si tirava su quel che c'era ma bastava una malattia e se ne andava il raccolto di un anno, fatiche e sudore: pochi i mezzi per difendersi. E così una società ancora per la gran parte contadina cominciava a guardare oltre, verso le fabbriche, verso il posto fisso che dava sicurezza in ogni caso, ferie pagate e cassa malati. L'agricoltura, tuttavia, restava pur sempre una vocazione di questa terra difficile, ma benedetta che nei secoli aveva fatto crescere generazioni di uomini forti.

Gli anni Sessanta si presentavano in bilico tra il vecchio e il nuovo. I grappoli riempivano ancora le cantine ma il vino restava legato a schemi artigianali, spesso più votati alla pratica e talvolta alla superstizione che non allo studio enologico e alle tecniche di laboratorio. Per questo quel che successe fu considerato una rivoluzione.

A S. Michele il glorioso Istituto stava guardando avanti puntando alla qualità e il Trentino,

la politica del Trentino soprattutto, riponeva tante speranze in un futuro migliore che frenasse gli abbandoni e l'emorragia delle emigrazioni. Bruno Kessler, presidente della Provincia, aveva il fiuto raffinato, inventava progetti e sceglieva le persone giuste. Fu così che chiamò a colloquio Franco Defrancesco, chimico del Laboratorio d'igiene, giovane e di talento. Da quel momento doveva cominciare un'era nuova a S. Michele, anche se di nuovo lassù non c'era proprio niente e bisognava inventarsi quasi tutto, strumenti compresi.

Nel frattempo Defrancesco era diventato anche il referente ministeriale per il Servizio repressione frodi e chi si trovava ad incrociare la sua strada sapeva bene che deroghe anche minime non erano ammesse. Controlli severi come severo era il suo modo d'essere, a servizio di una onestà chiara, di massima garanzia.

Si cominciava a guardarsi intorno, a fare confronti, a muoversi, a viaggiare. Defrancesco, era il 1960, fece visita alla zona del Bordeaux

Nella pagina a fianco: cantina dell'Istituto agrario di San Michelle all'Adige

e ai suoi grandi vini e tornò con tutte le intenzioni di provarci. C'erano stati poco tempo prima – e al ritorno avevano presentato una relazione – anche i soci dell'Udias (Unione diplomati dell'Istituto agrario di S. Michele), entusiasti degli assaggi di bordolese. Ferdinando Tonon, Mario per gli amici, era stato nel 1946 uno dei soci fondatori di quell'associazione il cui obiettivo era soprattutto l'aggiornamento nel settore, per contribuire così a formare una nuova mentalità del vignaiolo che non poteva più permettersi di chiedere consigli alla luna. Tonon, che a S.Michele oltre che membro del consiglio d'amministrazione

Sotto: *Foianeghe rosso 1961*, Cantina Conti Bossi Fedrigotti (Borgo Sacco - Rovereto)



ne è sempre stato anima dell'Istituto, aveva grande preparazione, ma anche qualcosa in più, una qualità innata, una dote che gli dava la "bocca buona" per gli assaggi, per capire se un vino aveva le qualità giuste per diventare importante. E il bordolese appena sperimentato le aveva tutte per essere definito ottimo, addirittura superlativo.

La tecnologia degli uvaggi entrava così in cantina, dove il capocantiniere Riccardo Zanetti era l'espertissimo braccio operativo di Defrancesco, che non si limitava alle formule e alle provette, ma che verificava sempre in concreto i progressi fatti in laboratorio con lavoro *d'équipe*, frutto di competenza e d'entusiasmo. Protagonisti divennero, accanto al Merlot, i due Cabernet, Franc e Sauvignon, una famiglia di uve con grandi affinità. Si provò in prima battuta con dei tagli di indirizzo, erano prove e quindi nessuno pensò mai di venderli, servivano come base di studio e infatti si capì che, essendo diversi i tempi di maturazione dei mosti, prima doveva essere lavorato il Merlot che veniva quindi gelato affinché non fermentasse. Si aggiungeva in tempo successivo un 30 per cento di Franc che pure da quel momento era tenuto fermo, e infine un ultimo 30 per cento di Sauvignon. Uniti, si lasciavano fermentare spontaneamente insieme nelle botti di rovere di Slavonia, così da ricavarne dei sapori pieni, belli rotondi. Erano i sapori classici dei vini francesi. Defrancesco ne parla come si parla di un amico. Un vino robusto – ricorda - forte, pieno di personalità. Il rovere di Slavonia, scelto in laboratorio fra diversi legni, diventava indispensabile per trasmettere quella lieve fragranza di vaniglia che arricchiva senza prevaricare, che conferiva un timbro di nobiltà. Così vennero costruiti i primi fusti, più cari di altri,

certo, ma più utilizzabili, con una durata di due-tre anni. Erano piccoli col giusto rapporto di volume e superficie e il vino li riposava per qualche mese. Quando era tempo di passare ai serbatoi, le botti venivano sanificate con perizia e con amore.

Erano tempi esaltanti, quando uomo e natura collaboravano chiedendo aiuto alla scienza, ma senza lasciarsi prendere la mano.

Alla fine il prodotto fu pronto, ma non pronto per donarsi al pubblico, c'era prima un esame essenziale da superare ed era l'assaggio di Kessler che avrebbe dato la sentenza. Fu un trionfo, il presidente tenne il vino in bocca e lo gustò anche col pensiero prima di dare la benedizione ufficiale ed entusiasta al nuovo Castel S. Michele, primo bordolese trentino, mille lire la bottiglia. Per quel periodo un prezzo esorbitante, eppure le bottiglie evaporarono sul mercato. Kessler a quel punto ritenne che era giunto il momento di far compiere un salto di qualità alla viticoltura della sua terra e per questo raccomandò che venissero raccolti tutti gli enologi e gli enotecnici per spiegare il nuovo metodo, per consigliare e istruire.

Tra loro un giovane intraprendente, Leonello Letrari, che in una biografia raccolta dal giornalista Nereo Pederzoli ricorda la sua prima vendemmia a quattro anni, tra i filari a pergola della Bassa Vallagarina, nel piccolo vigneto di famiglia intorno ad Avio dove tutti coltivavano uva per sé o per vendere a cantinieri privati, fonte di guadagno modesta, ma sicura. Letrari torna col pensiero a quei tempi, i vigneti erano da sempre una tradizione, ma le uve facevano quel che potevano affidate a cure artigianali e a pratiche tramandate insieme alle superstizioni. In inverno, fino agli anni Cinquanta, nella Bassa Atesina i tralci

della Schiava e del Moscato si nascondevano sotto terra per salvarli dalle temperature troppo rigide. Era un'esperienza che veniva da tempi lontani, eppure una cert'aria nuova cominciava a soffiare, qualcosa si doveva pur fare perché il terreno generoso diventasse più fecondo.

Si può dire che la nascita del bordolese abbia lasciato una traccia indelebile nella storia della viticoltura e dell'economia in genere. Fu De-francesco l'artefice, premette Leonello dando a Cesare quel che è di Cesare, rivendicando a sé il merito di aver saputo trarre subito profitto da quel famoso incontro promosso da S.

Sotto: *Castel S. Michele 1959*, Istituto agrario provinciale di San Michele all'Adige (S. Michele a/A)





Sopra: Vallagarina a nord di Rovereto

Michele. Necessaria la teoria e altrettanto la pratica, ma bisognava anche aver respirato la passione.

Viaggi in Francia per visitare la Champagne e il Bordeaux: bisognava vedere sul posto, copiare e adattare alle caratteristiche nostrane. Defrancesco uscì per primo: “Il traguardo lo tagliò prima lui – ammette Letrari - con un vino dedicato al castello dove erano ospitati istituto, laboratorio e cantina, mentre il mio prende il nome dalla zona di provenienza delle uve dove vendemmiavo Cabernet e Merlot”. Il Cabernet Sauvignon ma anche il Cabernet Franc, che in realtà era il Carmenère.

Letrari lavorava allora dai conti Bossi Fedrigotti soprattutto nella cantina principale a Borgo Sacco, nel palazzo di famiglia. Un incarico di grande responsabilità per un giovane e si capisce con quale trepidazione dovette aspettare i primi risultati che mettevano in gioco la

sua credibilità. Nel 1961 il primo imbottigliamento del Foianeghe. Fu un *exploit*, ne ordinò 24 bottiglie perfino Raimondo Vianello e ne volle anche il Mago Zurlì. La fama del grande vino usciva dai confini.

Defrancesco aveva creato per un certo periodo anche il Vino del Poggio sulla collina del Casteller e basta un episodio per descriverne la qualità. Venne un giorno a S. Michele il figlio del più grande produttore francese di bordolese e gli fu versato un bicchiere da una bottiglia con l'etichetta nuova. Lui lo assaggia, assume un'espressione strana, riassaggia e butta lì: ma questo è il nostro vino. A Defrancesco però certe cose non sono mai andate giù, o uno gli crede sulla parola o diventa guerra. Che significa, che ci siamo appropriati del vino francese applicando un'etichetta nostra? Quindi scesero in cantina con l'ordine a Zanetti di spillare dalle 24 botti 24 bicchieri di

quello stesso vino. E adesso bevi e dimmi se questo è francese.

Anche il Foianeghe stava andando alla grande e fu proprio quello – ammette Letrari – a fare la fortuna di casa Fedrigotti, a partire dalle tre prime *barriques* costruite con legno slavo a Conegliano Veneto. Si tappavano le bottiglie con la tappatrice a mano.

Anche per lui un episodio da raccontare. Era il 1962 e prima della Mostra dei vini del Trentino dovevano essere presentati i campioni, ma il Foianeghe non fu accettato. Vino di provenienza anonima, stava scritto sulla scheda di degustazione, addirittura un vino resinato,

forse greco. La sua strada invece era segnata e sul cartellino fu messo un prezzo di 990 lire, quando una normale bottiglia di Marzemino o di Cabernet tappo sughero arrivava appena a 200.

Letrari, lo ammette, si sentiva come il mercurio, saltava da tutte le parti, da 600 ettolitri arrivò a 10.000. Sempre con una cura quasi maniacale, in botti piccole come aveva insegnato Defrancesco, meglio, nei *botesei*, con l'avvertenza di raggiungere un equilibrio perfetto altrimenti la *barrique* è pronta a tradire. E con una certa furbizia, visto che dimostrarsi preziosi solletica sempre negli altri la voglia di possedere, fu deciso che per acquistare un cartone di Foianeghe era obbligatorio comprare anche altre varietà di vino dell'azienda. Un'operazione di *marketing* che non mancò di dare i suoi frutti.

I bordolesi fecero scuola, altri ne furono immessi sul mercato.

E non erano una moda, erano semplicemente degli ottimi vini che avevano aperto al Trentino la via della qualità.



Da sinistra:

Mori vecchio riserva speciale 1968, Cantine Grigolli (Mori) - Premiata al IV concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1971)

4 Vicariati riserva 1971, Cavit (Trento)





Storia di un vino e del suo consorzio: il Marzemino

di **Umberto Benetti**

Nell'illustrare i momenti più significativi che hanno caratterizzato la produzione del vino Marzemino negli ultimi cinquant'anni e la sua collocazione produttiva in una zona delimitata, occorre ricordare che gli eventi bellici legati alla prima guerra mondiale e la fillossera, presente quest'ultima in Vallagarina più tardi rispetto ad altre zone viticole nel Trentino, avevano provocato all'inizio degli anni Venti una forte contrazione della sua produzione, passata da 32.000 q.li a 19.000 q.li per il Marzemino gentile e per il Marzemino padovano da 70.000 q.li a 40.000.

Prove fatte nel 1928 avevano confermato la preferenza del Marzemino gentile all'impiego di portainnesti deboli e la sua tendenza a non superare nella produzione per ettaro i 70 q.li di uva; allora il prezzo di mercato del vino era molto più favorevole rispetto ad altre varietà.

Per questo motivo, in occasione di un convegno circondariale tenuto a Rovereto, si era affermato che il Marzemino gentile poteva dare un prodotto di alta qualità soprattutto in Vallagarina e che quindi la sua produzione doveva rimanere come una "privativa" di questa valle.

Ciò contribuì in seguito ad eliminare nell'arco di pochi anni in Vallagarina la produzione del Marzemino padovano, che

A sinistra: terreni vitati in Vallagarina

si ridusse a 6.000 q.li, in quanto di qualità scadente e di scarso interesse commerciale.

Tuttavia nel primo dopoguerra (1946-1947) anche il Marzemino gentile subì una contrazione della produzione; allora quella collocata in fondovalle era di 9.200 q.li e di 3.400 q.li quella nella media ed alta collina.

Pertanto, allo scopo di frenare questa riduzione, nel 1958 venne costituito ad Isera, presso la locale Cantina sociale, il Consorzio del Marzemino gentile che si era dotato di un apposito marchio costituito da un collarino da applicare alla bottiglia, che rappresentava un'anfora con due anse.

La sua attività, anche perché legata quasi esclusivamente al territorio di Isera, durò solo alcuni anni ed in etichetta il prodotto veniva indicato come "vino tipico".

Nel contempo il Comitato vitivinicolo trentino in una sua pubblicazione dal titolo *Degustiamo i vini del Trentino* indicava il Marzemino d'Isera "...prodotto con ottimi risultati anche in molti altri comuni della Vallagarina", come "il vessillifero delle più antiche tradizioni enologiche trentine".

Nel 1962 la Cavit, imitata da qualche altra azienda, quasi anticipando la normativa nazionale sulle denominazione d'origine dei vini, presentava sul mercato la propria produzione ponendo in etichetta l'indicazione Marzemino trentino.

Malgrado queste iniziative anche se il Marzemino padovano era quasi praticamente scomparso, la superficie coltivata a Marzemino gentile si ridusse ulteriormente per la mancanza di un'adeguata disponibilità vivaistica e per la presenza sul mercato di un prodotto non sempre di buona qualità e quindi disatteso dal consumatore.

Una svolta importante tuttavia si ebbe nel



Sopra: *Marzemino Vallagarina 1977*, Cantine Letrari (Nogaredo) - Premiato all'XI concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1978)

quinquennio 1967-71 per opera dell'allora Stazione sperimentale agraria e forestale e dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige. Nel 1967 erano stati avviati i primi sopralluoghi tecnici in vari vigneti coltivati a Marzemino gentile nei territori del comune di Isera e nella località Ziresi del comune di Volano; e nel periodo dal 1970 al 1972 in queste due zone furono poste le basi per una ricerca più approfondita volta a migliorare la produzione. Infatti, non mancò il riconoscimento da parte del competente Ministero dei nuovi



Sopra: *Marzemino trentino Doc della zona dei "Ziresi" 1976*, S.A.V. (Nogaredo) - Premiato all'XI concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1978)

cloni: "Marzemino SMA 9" di ottima qualità, ma di scarsa resa, e "Marzemino SMA 18", più produttivo del precedente.

Contemporaneamente si andavano perfezionando le ricerche del professor Giulio Margheri, responsabile del laboratorio di analisi presso l'Istituto agrario di San Michele, sulla caratterizzazione chimica e organolettica del vino Marzemino, cui fece seguito un'approfondita analisi pedologica delle zone di produzione più tipiche realizzata da un gruppo di tecnici sempre dell'Istituto agrario di San

Michele.

Con il Dpr del 4 agosto 1971 si ebbe il riconoscimento ufficiale della Doc Trentino Marzemino, per la quale nel disciplinare di produzione era stata prevista una quantità massima di uva ad ettaro di 90 q.li, in seguito con il successivo Dpr del 1985, su richiesta dei produttori la resa fu portata a 130 q.li ad ettaro.

Già nella prima fase operativa le posizioni iscritte presso la Camera di Commercio di Trento per il riconoscimento della Doc furono 108, per una superficie di 46,3 ettari ed una produzione di vino abilitata di 2.143 hl. Tuttavia la Doc Trentino Marzemino negli anni Settanta venne poco utilizzata, e le aziende preferirono spesso porre in etichetta l'indicazione "vino tipico" o delle località di coltivazione delle uve come Isera, Ziresi, Vallagarina, o il proprio nome aziendale.

Ciò non impedì che alcuni produttori in questo primo periodo ed anche in annate successive al 1980, ottenessero per il proprio vino Marzemino il marchio di "eccellenza" della Confraternita della vite del vino di Trento.

La successiva costituzione di un "Consorzio volontario di tutela del vino trentino Marzemino" fu un momento significativo per il miglioramento della sua qualità.

Infatti nel 1979 un gruppo di produttori e di operatori particolarmente sensibili ed attenti alla perdita di immagine del Marzemino, fatto che minacciava di far venir meno un importante patrimonio nella storia vitienologica della Vallagarina, aveva ritenuto di associarsi per favorire con l'apporto di nuove iniziative il recupero del suo antico splendore.

La situazione era parea grave in quanto molte cantine pur potendo disporre per la propria produzione del riconoscimento della Doc Trentino Marzemino, la utilizzavano scar-



Sopra: grappolo di Marzemino

samente in etichetta. Inoltre il vino spesso presentava delle caratteristiche chimiche ed organolettiche non omogenee e mancava di tipicità.

Pertanto nel febbraio 1982, con rogito notarile, venne costituito in Rovereto, il "Consorzio per la tutela del vino trentino Marzemino", con l'appoggio dell'Istituto agrario di San Michele, del Comitato vitivinicolo trentino e della Provincia autonoma di Trento la quale con un proprio provvedimento, stabilì il suo riconoscimento ufficiale.

Ad esso fin dall'inizio aderirono numerose aziende produttrici ed imbottigliatrici.

Fra le prime attività del Consorzio, oltre a pre-

disporre un proprio statuto e le relative norme di applicazione, vi fu la delimitazione del territorio di produzione, approntando inoltre una mappatura delle aree investite a Marzemino gentile ed il catasto di tutte le aziende viticole interessate.

Dopo pochi anni i soci erano 22, formati da 7 cantine sociali e da 15 aziende singole delle quali 7 erano associate solo per la fase di imbottigliamento. La sede fu stabilita a Rovereto presso palazzo Balista, di proprietà comunale.

Per il controllo della produzione fu costituito un gruppo tecnico con l'incarico di visitare, a campione, gli appezzamenti e valutare lo sta-

to sanitario delle uve ed il loro livello di maturazione; ad esso spettava anche il compito di stimare, in via preventiva, le rese per ettaro. Prima dell'inizio della vendemmia, con riferimento alle rilevazioni fatte in campagna, veniva predisposto "un bando vendemmiale" inviato a tutti i soci e pubblicato sulla stampa locale, nel quale venivano indicati gli elementi più importanti da rispettare sia durante la vendemmia che nel conferimento delle uve. Una commissione poi, cui facevano parte tecnici dell'Istituto agrario di San Michele, della Camera di Commercio di Trento, dell'Associazione enologi ed alcuni soci, aveva il compito di valutare il vino prodotto.

I campioni raccolti presso le diverse aziende venivano sottoposti ad analisi chimica, ricercando anche l'eventuale residuo di pesticidi. La commissione si riuniva due volte all'anno per un esame delle analisi chimiche e per un giudizio organolettico dei vini nella fase di preimbottigliamento; i risultati erano inviati singolarmente ai produttori.

Prima dell'imbottigliamento ogni socio comunicava al Consorzio la quantità di vino che intendeva commercializzare ed acquistava un numero di bollini corrispondente a quello delle bottiglie prodotte.

Il marchio era stato registrato presso la Camera di Commercio di Trento e rappresentava il leone alato di San Marco con la scritta: *Iterum rudit leo*.

La somma corrisposta dalla vendita di bollini costituiva gran parte del fondo da destinare all'attività del Consorzio.

Successivamente durante l'annata venivano prelevate a campione delle bottiglie "tutelate" dal Consorzio e già poste nella fase commerciale presso le varie rivendite. Il vino veniva ulteriormente sottoposto ad analisi

chimica ed organolettica per la verifica dei suoi requisiti.

La direzione in ogni annata prelevava un migliaio di bottiglie scelte tra quelle ritenute di miglior qualità apponendo loro un proprio marchio; questa produzione d'immagine veniva utilizzata in particolari occasioni.

La produzione annua tutelata dal Consorzio durante la sua operatività era di 850.000-900.000 bottiglie.

Sotto: *Marzemino 1961*, Consorzio del Marzemino gentile (Isera)



Il coinvolgimento di produttori nelle varie fasi della filiera produttiva aveva consentito di migliorare le caratteristiche chimiche ed organolettiche del Trentino Doc Marzemino e rafforzare la sua immagine sul mercato.

Già nel 1981 appariva sulle bottiglie il collarino del Consorzio e la presenza degli associati sul mercato era notevole.

Nell'annata 1985 le aziende iscritte all'albo dei vigneti per il Trentino Doc Marzemino erano 511 per una superficie iscritta di 216 ettari ed una produzione abilitata di 12.054 hl, gran

Sotto: *Marzemino del Trentino - Doc*, Lagariavini Spa (Volano)



parte della quale gestita dal Consorzio.

Nel 1996 con Decreto del Presidente della Repubblica si era provveduto a contenere la delimitazione dell'area di produzione del Trentino Doc Marzemino, ai soli comuni della Vallagarina. Il Consorzio inoltre in questo periodo era entrato a far parte della Federdoc, ottenendo in tal modo l'inserimento del Trentino Doc Marzemino nel *Programma di salvaguardia a tutela dell'immagine dei vini Docg, Doc ed Igt italiani*, nell'ambito della Comunità europea.

Numerose sono state le iniziative collaterali attivate sempre dal Consorzio a favore del Marzemino, fra cui oltre alla pubblicazione del pregevole volume dal titolo *La Vallagarina ed il Marzemino* ed il notevole contributo alla ricerca scientifica costituito dalla pubblicazione nel 1997 de *Il Marzemino Doc, l'ambiente, la vite, il vino*, predisposto da un gruppo di tecnici dell'Istituto agrario di San Michele. Vi fu inoltre un'azione tesa a favorire la sua promozione con la partecipazione diretta a diverse manifestazioni, fra cui in particolare, quelle legate alla figura di Mozart.

Importante in seguito fu il Convegno organizzato nel 1999 su *Le strategie viticole ed enologiche per migliorare la qualità del vino Marzemino* dal quale emerse la necessità di aumentare la disponibilità di materiale vivaistico clonale (si era infatti rilevato che la piattaforma produttiva era costituita per il 68% dal clone SMA 18, selezione con rese elevate, ma di limitata qualità) e di avviare forme di allevamento alternative alla tradizionale pergola trentina.

I professori Fregoni e Scienza presenti all'incontro evidenziarono anche l'opportunità di attivare nuove strategie per la vinificazione inserendo con le uve Marzemino, alcune cul-

tivar complementari.

Il Consorzio a seguito delle indicazioni emerse aveva avviato due prove nei comuni di Isera e di Volano con forme di allevamento a spalliera e aveva acquistato presso l'Università di Milano delle barbatelle di nuove selezioni clonali di particolare interesse, che furono distribuite a due aziende viticole associate.

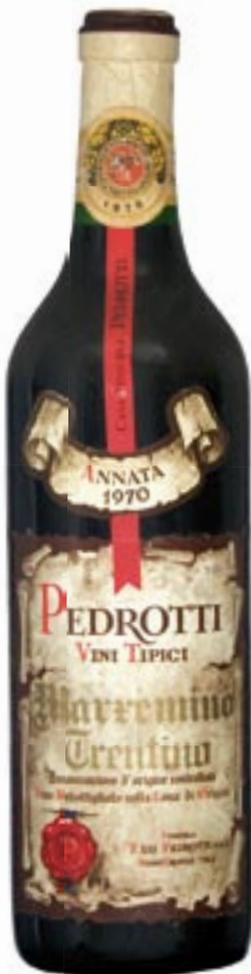
Infine con l'appoggio sempre dell'Università degli studi di Milano si era provveduto nel 2001 ad acquistare delle barbatelle della varietà Vertzami, proveniente dall'isola di Leucade in Grecia, *cultivar* ritenuta un predecessore del Marzemino e quindi potenzialmente adatta ad una complementarietà nella sua vi-

nificazione. Nel frattempo la produzione del Marzemino, nel 2001, aveva superato i 22.000 q.li di uva.

Quando ormai il livello produttivo era notevolmente migliorato e si prospettavano ulteriori nuove strategie, si decise lo scioglimento e la liquidazione del Consorzio il 7 giugno 2002.

Il 6 settembre 2002 sulla scorta della richiesta inoltrata dal Consorzio di tutela vini del Trentino al Ministero delle politiche agricole e forestali è stato emanato un provvedimento per l'utilizzo unitamente alla dizione Trentino Doc Marzemino, dell'appellativo "Superiore", con la eventuale specificazione delle sottozone "Isera" o "d'Isera" e "Ziresi" o "dei Ziresi" purchè gli impianti di vite realizzati presentino un investimento superiore a 3.500 ceppi e la produzione massima di uva per ettaro non superi i 90 q.li con titolo alcolico minimo naturale superiore al 11,5%.

Nell'annata 2006, secondo i dati forniti dalla Camera di Commercio di Trento, l'iscrizione nell'albo dei vigneti del Trentino Doc Marzemino Superiore, è stata di 7,5 ettari per la dizione "Ziresi" e 36,05 per "Isera" con una produzione potenziale complessiva di oltre 345.000 bottiglie portanti in etichetta l'indicazione "Superiore".



A sinistra: *Marzemino trentino 1970*, Vinicola F.lli Pedrotti snc (Nomi) - Premiato al VI concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1973)



La perla della Valle dei Laghi: il Trentino Doc Vino Santo

di Nereo Pederzoli

Sull'origine del nome, sul perché si chiami così e sul suo significato intrinseco s'è scritto, discusso e fantasticato a lungo. Lo sarà ancora. Inesorabilmente. Perché pochi altri vini possono vantare nel nome una parola che evoca sogni, rilancia momenti di piacevolezza, soddisfa il presente recuperando il passato e – contemporaneamente – rilancia il futuro. Ecco, il Vino Santo trentino è l'insieme di tutto questo, e non solo.

È il semplice difficile da farsi, è l'assoluto o il niente. Contrapposizioni, sfide, piacevolezza. Scandiscono i ritmi rurali, i cicli della vite sincronizzati quasi con quelli della vita. Un vino dolce che ha la sua forza nell'acidità. Equilibrio, suadente, possente gentilezza, vigoria, setosità. Mai monocorde. È il passito che ricorda il sapore dell'uva appena raccolta e immediatamente rilancia altri sentori, stimola sensazioni gustative che richiamano alla mente saperi dimenticati, custoditi, sedimentati in una memoria enoica di una minuscola

comunità di vignaioli. Saperi che possono essere tramandati, scoperti e rilanciati proprio grazie all'assaggio di questo vino autenticamente trentino.

Dolce per antonomasia, e dunque indiscutibilmente buono. Del resto ha dalla sua parte anche il rafforzativo "santo". Che non è una definizione di poco conto. D'accordo, probabilmente è "santo" siccome le uve che lo generano sono pigiate la Settimana santa, poche ore prima della Pasqua. *Xantos* erano chiamati pure i vini che anticamente giungevano sulle Alpi – tramite navi veneziane – dalle isole greche, Santorini *in primis*, vini dolci, preziosi, forti nel grado alcolico, nella mielosa consistenza, spessi e – diciamolo pure – quasi sempre scissi nel rapporto sapore/aroma, ma lo stesso esclusivi, esotici, insoliti perché da uve lontane di grappoli maturati nel torrido caldo mediterraneo. Per secoli il fascino del vino dolce s'è basato sulle rotte mercantili dell'Adriatico. Poi – complice la decadenza del Leone di San Marco, l'espansione spagno-

Nella pagina a fianco: grappolo di Nosiola

la, il successivo sviluppo di abbazie, conventi e monasteri in zone vitivinicole già vocate – s'è intuito che il vino dolce si poteva ottenere anche da viti nostrane, coltivate in determinate zone: colture basate su culture specifiche, saperi contadini, intuizioni tra torchi, tini e botti, l'interpretazione dell'andamento stagionale. Sfruttando non solo il sole che bacia i grappoli, ma soprattutto il vento, l'aria, il microclima. Proprio così: è il clima che consente o no l'appassimento delle uve per vini dolci. Quelle che subito dopo la vendemmia devono concentrare gli zuccheri nei chicchi, trasformando lentamente gli acini, brutti da vedere, ma pregni di carattere, di sostanze indispensabili per poter far nascere il "passito dei passiti", appunto il Vino Santo trentino.

Vino che custodisce il rito di vendemmie lontane, vino che soddisfa la bramosia, che trasforma tante fatiche viticole e tecniche di cantina in meritati piaceri. Intimi, poiché riservati, gelosi – o meglio: golosamente – cercati.

Fatiche e speranze. Pochi altri vini hanno radici così profonde nell'esperienza viticola del Trentino. Perché è facile fare vino dolce in terre calde, dove la vite è pianta quasi spontanea. Diverso è invece interpretare l'uva coltivata per sfida, per mettersi alla prova, esaltare legami inscindibili tra uomo-vite-territorio. Il Vino Santo trentino è una concreta conferma di questa assoluta triangolazione.

Vino di un luogo, di una sola varietà d'uva, "baciato" da un clima esclusivo. E del mito che rilancia la storia di un vino dolce, buono non solo da bere, ma pure per pensare.

La Valle dei Laghi, quella incastonata tra il Monte Bondone, la conca verso il Garda disseminata da sette caratteristici laghetti, protetta dalle Dolomiti di Brenta e dalle creste in

quota del gruppo Paganella. Valle dove le viti quasi si confondono nell'azzurro degli specchi d'acqua e il terso cielo blu alpino. Viti da secoli coltivate su campi strappati alla montagna. Su terrazzamenti che hanno fortunatamente impedito lo sfruttamento intensivo del territorio. Qui non si vedono vigneti senza imperfezioni. L'estetica è ancora frutto della mano dell'uomo, del vignaiolo. La mano sicura ha piantato "ad occhio" il filare, rispettato il crinale della collina, la (giusta) direzione dell'esposizione verso il sole del pomeriggio. L'occhio non è attirato da vigneti con piante disposte secondo i parametri dell'indicatore satellitare (GPS), quelli che rendono tutto ordinato, tutto uguale, distanze calibrate al centimetro, file quasi infinite di viti perfette nella loro esteriorità, che spuntano su terreni curatissimi, spogli, diserbati, senza spontanei fiori di campo.

Sulle "fratte", al contrario, tra i ceppi di Nosiola in primavera si raccoglie il tarassaco, fanno capolino papaveri, dai sassi che sorreggono la terra fertile spuntano quasi per magia i fichi, veri e propri monumenti vegetali. E ancora: noccioli selvatici (*nosiola*, in dialetto, vuol dire anche "nocciolo"), ciliegi, e pure il gelso segna ancora con l'ulivo il paesaggio. Ulivi del nord, piante che segnano il limite settentrionale massimo per ottenere olio extravergine. Olivi sparpagliati nei contenuti vigneti. Filari di piante incastonate tra rocce squarciate da atavici smottamenti, sassi frantumati, terreni sorretti da muri "a secco", minuscoli appezzamenti – chiamati appunto "fratte" o *le frate* – esposti al sole e sempre carezzati dal vento. Da quell'Ora del Garda, soffio benefico che mitiga il clima, condiziona le stagioni, aiuta a maturare l'uva, ma soprattutto consente l'appassimento dei grappoli destinati al Vino

Santo. È sempre l’Ora – chiamata così dal latino *aura*, brezza docile, gentile, al punto da essere definito *aura aurae*, oro per colture e vivibilità – che prima aiuta le uve Nosiola a maturare in pianta, poi a seccare i grappoli concentrando gli zuccheri nei chicchi.

Nosiola che solo in questa zona è in grado di dare due vini. Uno completamente diverso dall’altro. Appunto contrapposti: Nosiola spensierato, bianco grazioso, amarognolo, gioviale e – dalla medesima varietà d’uve, opportunamente cernite, oculatamente accudite e vinificate – il Vino Santo, il “passito dei passiti”, il vino della meditazione.

Valle dei Laghi, Nosiola, Ora e Vino Santo. Con i protagonisti dell’Associazione vignaioli del Vino Santo Puro – sei moderne aziende agricole – che non dimenticano gli sforzi, le fatiche delle cantine, delle famiglie che hanno creduto nel Vino Santo. L’hanno difeso, protetto da facili quanto assurde imitazioni. L’uva raccolta al culmine della maturazione, lasciata pazientemente appassire su appositi graticci – chiamati *aréle* – fino alla settimana di Pasqua. Chicchi aggrediti da “muffe nobili” – *Botrytis cinerea* – condizionata dall’Ora del Garda; pigiati per dar il via alla vinificazione e al lentissimo affinamento del Vino Santo. Sono stati loro i “maestri di vigna e di vino”. Merito loro se hanno consegnato ai posteri questo esclusivo passito.

Citare queste famiglie è scrivere di fatto la storia del Vino Santo trentino, capirne l’indole, l’evoluzione, gli sviluppi possibili. Dinastie vitivinicole estinte, alcune “recuperate”, altre ancora create proprio per rendere omaggio alla purezza del Vino Santo trentino.

Castel Toblino è sicuramente la culla del “nostro passito”. Ha dalla sua storia e fascino, maniero tra i più belli tra le Alpi. I nobili Wolken-

stein lo usarono come cantina già nei primi anni dell’Ottocento; in seguito affidarono la gestione enologica a Giacomo Sommadossi, di fatto il “padre del Vino Santo”, il primo che lo vinificò al meglio, proponendolo in concorsi enologici, vincendo premi internazionali e dando il via al mito che contraddistingue questo nettare. Castel Toblino e l’omonimo lago hanno come corollario scenografico proprio le colline vitate dove alligna la Nosiola. Le caratteristiche pergole, sui pendii solivi che por-

Sotto: *Vino Santo classico trentino, riserva 1959*, Cantina Marchetti (Arco) - Premiato al III concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1970)



tano al lago di Santa Massenza o verso quello di Cavedine. Vigneti collinari sul versante che parte da Padergnone, Calavino, ritmi paesaggistici tra lastre di pietre, lecci e pini che uniscono i terrazzamenti di Lasino con quelli di Stravino e Cavedine, in un groviglio di pergolati. Coltivati con passione, senza badare alla quantità. Un concetto – quello quantitativo – che nulla ha che fare con i criteri colturali della zona, con lavorazioni che rispettano l'*habitat*, le consuetudini agricole basate sulla vera sostenibilità ambientale.



Sopra: *Vino Santo trentino 1954*, Cantine Salvetta (Sarche)

Nella pagina a fianco: vigneti a Castel Toblino

Il Vino Santo dunque filo conduttore nella saga di alcune famiglie della Valle dei Laghi. È pure lui l'artefice dello sviluppo rurale, il "prodotto civetta" per consentire la vendita e il consumo di vino forse "dozzinale", ma non meno importante. A partire dal Nosiola tradizionale, il vino bianco fresco, "beverino", per un consumo appunto immediato e dunque vino che consente d'incassare i proventi della vigna senza attendere la lenta evoluzione – almeno cinque anni dopo la pigiatura delle uve - del Nosiola versione Vino Santo.

E ancora: Vino Santo come storia di viti, dunque di vita.

Se Castel Toblino ha il blasone nobiliare, la famiglia che più di altre ha legato il suo nome al Vino Santo è sicuramente quella dei Roncher di Cavedine, dinastia di possidenti terrieri, produttori di vini, operatori commerciali, albergatori. Dinastia di fatto oggi estinta. Hanno iniziato nel 1830, con Costante Roncher, prolifico quanto intraprendente contadino; i suoi eredi hanno vinificato ininterrottamente fino a metà degli Anni Cinquanta. L'ultimo imbottigliamento di Vino Santo di Cavedine risale al 1956. Di questo millesimo però non ci sono più bottiglie... piene. Fortunatamente si sono salvati alcuni esemplari del 1952 e del 1954. Recenti quanto emozionanti assaggi hanno confermato senza tentennamenti la "tenuta" del vino dei Roncher. Il passato non solo non si dimentica, ma è custodito nel tempo grazie ai rari esemplari "griffati" Premiata Ditta Costante Roncher, la scritta costellata da una decina di medaglie d'oro, vinte in vari concorsi enologici.

I presidi del Vino Santo hanno inoltre nomi famosi tra gli appassionati del buon bere: Salvetta, Marchetti, Torboli, Rigotti, Pedrotti, Pisoni. Poi, ancora altre famiglie o cantine mi-





Spra: *Vino Santo di Cavedine 1954*, Premiata ditta Costante Roncher (Cavedine)

nuscole, da decenni chiuse, ma che in qualche modo hanno contribuito a creare il mito del Vino Santo: gli Angelini di Dro, i Bassetti di Santa Massenza, Domenico Ricci di Calavino, poi i Morelli e i Bressan di Padergnone, Nilo Giacomuzzi di Pietramurata. Senza tralasciare il ruolo propulsivo della cantina sociale della valle, la Cantina di Toblino, attiva dal 1960 e immediatamente mobilitata nella selezione specifica di uve da riservare “al Santo”.

È la Cantina di Toblino che in pochi anni diventa una sorta di “faro” nella produzione (consistente, assolutamente qualitativa) ma anche nella promozione, nel divulgare l’importanza di questa specificità enologica tutta “vallelaghi”. È sempre la Cantina di Toblino, in quanto associata a Cavit, a commercializzare nel mondo significative quantità di Vino

Santo. Vino esclusivo, una chicca, per mercati altrettanto mirati, vino venduto a prezzi consoni al suo valore, mai in *dumping*: anzi, ancora più caro di quello proposto dai soci dell’Associazione vignaioli Vino Santo Puro. Fino alle cantine moderne, alle aziende agricole sorte nei comuni vocati.

I Poli di Santa Massenza, mastri distillatori come Giovanni e Francesco, vignaioli e grappisti con la passione del passito. Loro il Vino Santo lo vinificano da sempre per uso familiare, ma solo da poche vendemmie lo imbottigliano e dunque non possono vantare “annate storiche”. *Idem* la Pravis di Lasino, dinamica azienda del trio Chistè, Pedrini, Zambarda, la *nouvelle vague* del Vino Santo trentino.

Torniamo alle etichette storiche, custodite con orgoglio dall’Enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna.

Se i Roncher sono la leggenda, non meno importanti risultano le vicissitudini enoiche legate ai Salvetta delle Sarche, ai fratelli Marchetti di Arco e parzialmente, pure a Carlo Torboli di Riva del Garda. Tutti pionieri, che per motivi vari non hanno rinnovato le aziende. Chiudendo. Per ultima, la Cantina Salvetta; gli eredi però custodiscono con orgoglio bottiglie di Vino Santo datate 1808, 1875 e 1892 a testimoniare come la loro famiglia sia stata tra le prime ad interpretare l’uva Nosiola. Poco rimane pure dell’attività dei fratelli Marchetti di Arco, potente famiglia per secoli amministratori dei Conti d’Arco, con Prospero Marchetti tra i fondatori della SAT, mitico sodalizio alpinistico tridentino. Sono stati i Marchetti, sul finire dell’Ottocento, a provare ad invecchiare per dieci anni il Vino Santo, nettare che ottenevano vinificando Nosiola e in parte uve Trebbiano.

Scarse informazioni inoltre sull’attività di Car-



Sopra: *Vino Santo di Toblino 1968*, Cantina di Toblino (Sarche)

lo Torboli, cantiniere rivano, attivo nella cernita di partite di vino – Santo compreso – fino ai primi anni Sessanta.

Diverso invece è l'operato dei Rigotti di Padergnone e specialmente della famiglia Gino Pedrotti, a Masi di Cavedine e dei Pisoni di Pergolese.

Dei Rigotti si ricorda anzitutto Rebo. Così si chiamava uno dei figli di Pietro Rigotti che nel 1850 diede il via ad una singolare dinastia di vignaioli. Rebo, il primogenito, studiò all'Istituto agrario di San Michele all'Adige, dedicando tutta la sua vita a sperimentare nuove varietà di piante. Incrociando varietà di viti – la più riuscita è quella scaturita tra Merlot e Teroldego, varietà chiamata Rebo, in onore al ricercatore. Il fratello di Rebo, Sennen costruì vicino casa il prototipo del "fruttatio", vale

a dire l'edificio aerato dove consentire opportuno appassimento delle uve per il Vino Santo. Nessuno degli eredi di questi Rigotti oggi produce vino. Ma Giorgio Rigotti ricorda quando il loro Vino Santo era cercato pure come medicinale, da centellinare, sollievo alcolico per ammalati, nettare corroborante da somministrare – nell'uovo sbattuto con zucchero - a bambini bisognosi di sano "ricostituente" nostrano...

Gino Pedrotti coltiva i vigneti sulle pendici della collina che dal lago di Cavedine porta al capoluogo dell'omonima valle. Le vendemmie e le vinifica nella piccola cantina in riva al lago. I Pedrotti sono originari di Brusino e fanno i vignaioli da generazioni. Ora è Giuseppe l'alfiere, quello che maggiormente si dedica al Vino Santo. Con risultati a dir poco entusiasmanti. Poche migliaia di bottiglie, elogiate da critici enogastronomi e molto ricercate da collezionisti di annate storiche.

Infine i Pisoni, un nome e una garanzia per il Vino Santo. Operosi da sempre nella Valle di Cavedine, originari probabilmente di Castel Madruzzo, sono stanziali a Pergolese, la frazione di Lasino, giù sul greto del Sarca. Coltivano uva per fare non solo vino. Sono diverse famiglie di vignaioli versatili, in quanto spumantisti – tra i primi ad applicare in Trentino il "metodo classico" della rifermentazione in bottiglia – esperti cantinieri e maestri nella distillazione. Con i vecchi coadiuvati da figli e nipoti, tutti al lavoro per l'azienda Pisoni. Sperimentano nuove tecniche agricole – biologico e biodinamico – e rispettano anzitutto il Vino Santo. Che loro chiamano il Puro. Per distinguersi, per non disperdere un patrimonio non solo di famiglia, ma di tutta la comunità legata all'inimitabile Trentino Doc Vino Santo.



Un prestigioso riconoscimento: il bollino della Confraternita

di Enzo Merz



La Confraternita della vite e del vino di Trento compirà cinquant'anni di vita nell'aprile del prossimo anno (esattamente il 22 aprile 2008); si tratta della più antica Confraternita della vite d'Italia. Un gruppo d'appassionati del vino, in occasione dell'annuale Mostra dei vini del Trentino, hanno, infatti, pensato di inventare qualcosa, capace di stimolare e di migliorare sempre più la produzione enologica locale, un pungolo attento sia ai desideri del mercato sia ai desideri dei consumatori. Nel 1958 l'anno di nascita della Confraternita, non esistevano strumenti, quali guide o quant'altro, che potessero indirizzare i consumatori nella scelta dei prodotti migliori. Dieci anni dopo, nel 1968, nacque l'idea di contrassegnare con l'assegnazione annuale del marchio della Confraternita, i migliori vini della produzione trentina, risultato di un'attenta analisi dei prodotti presentati, da parte di una commissione composta da rappresentanti della Confraternita, da esperti dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, dell'Assessorato all'agricoltura, del Ministero dell'agricoltura, della Camera di Commercio di

Nella pagina a fianco: il poggio del Casteller

A sinistra: *Teroldego rotiliano Maso Ischia 1969*, az. agr. Barone de Cles (Mezzolombardo) - Riserva del Capitolo della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1969); sopra l'etichetta è ben visibile il bollino della Confraternita

Trento, con l'aggiunta di alcuni esperti o enologi espressamente invitati da altre province italiane. Ecco, quanto scriveva in proposito, il Gran maestro Luigi Menapace. "Il conferimento del marchio non è né un premio né un ennesimo inutile blasone inventato nel mondo del vino: è per il consumatore una importante opportunità che, in termini attuali e precisi, lo pone immediatamente a contatto con la produzione più prestigiosa dell'anno, con i vini di più pregiata qualità. Il marchio è difatti riser-

vato a ben definite partite di vini trentini, in sostanza, quasi un "Oscar del vino trentino". L'assegnazione avviene dopo un'attenta selezione dei vini presentati effettuata da parte di una apposita commissione di esperti." Grazie alla cortese collaborazione del confratello Luciano Lunelli abbiamo avuto modo di poter esaminare l'iter del concorso della Confraternita; l'azienda vinicola veniva invitata, tramite lettera che riproduciamo:

Trento, 20 marzo 1989

Alle Aziende Vinicole
Loro Sedi

Oggetto: partecipazione al 22° concorso per l'assegnazione delle "distinzioni" della Confraternita.

Il 22° concorso per l'assegnazione del marchio distintivo della Confraternita della vite e del vino di Trento è stato indetto anche quest'anno dal Capitolo, secondo le disposizioni nazionali e comunitarie, per selezionare e premiare vini di qualità del Trentino.

Come di consueto, al concorso sono invitate a partecipare tutte le cantine private e sociali della nostra provincia, con vini di particolare pregio e di origine locale.

Nel raccomandare a quanti in indirizzo, un'attenta lettura dell'allegato regolamento, si precisa che la scheda di adesione dovrà tornare compilata entro il 14 aprile 1989.

Il successivo prelievo dei campioni, da partite già imbottigliate, verrà effettuato dai nostri incaricati nei giorni 27 e 28 aprile p.v.; la commissione di assaggi procederà all'esame degli stessi il 18 e 19 maggio 1989.

Tanto premesso in estrema sintesi, e nel riservarci di inviare ulteriori notizie a quanti aderiranno all'iniziativa, si confida in una larga partecipazione delle Aziende in indirizzo, al fine di contribuire alla crescita d'immagine per i nostri vini.

Con viva cordialità

Il Gran maestro
Guido Lorenzi

Allegato: Regolamento per la cessione della "Distinzione" CEE – XXII concorso

Regolamento per la cessione della “Distinzione” CEE – XXII concorso

Art. 1

La Confraternita della vite e del vino di Trento, d'intesa con la Camera di Commercio I.A.A., con l'Istituto agrario provinciale di San Michele all'Adige nonché con il Comitato vitivinicolo trentino, promuove e organizza il XXII concorso per l'attribuzione della “distinzione” della Confraternita, riservata a partite di vini e spumanti di origine controllata o ai vini da tavola con indicazione geografica. Il concorso è disciplinato dal presente regolamento, in quanto in armonia con le disposizioni dei Regg. (CEE) n. 355/79, n. 3309/85 e successivi.

Art. 2

È costituito il comitato organizzatore del concorso, presieduto dal Gran maestro della Confraternita o da un suo delegato e composto da due funzionari designati rispettivamente dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste e da quello dell'industria e dell'artigianato, da un rappresentante dell'Istituto agrario provinciale di San Michele all'Adige, da un rappresentante del Comitato vitivinicolo trentino. La sede del concorso è presso gli uffici della Confraternita in Trento, vicolo della Storta n. 2.

Art. 3

Possono essere ammessi al concorso i vini e spumanti di origine certa e documentabile della provincia di Trento, conforme alle normative vigenti, provenienti inizialmente da un unico recipiente, già condizionati in bottiglie da 7/10, in quantità di almeno 1.000 bottiglie e recanti, all'atto della loro immissione al consumo, anche l'indicazione dell'annata di produzione.

Art. 4

Coloro che intendono partecipare al concorso debbono far pervenire alla segreteria della Confraternita, entro il 15 aprile 1989, la domanda di partecipazione, redatta sugli appositi moduli all'uopo predisposti. Con la presentazione della domanda, il concorrente conferisce esplicita autorizzazione al controllo dei vini e spumanti presentati al concorso.

Art. 5

A cura del comitato organizzatore si provvederà sia al prelievo di sei campioni, uno dei quali, sigillato, rimarrà al concorrente, sia alla verifica conte-

A destra: *Cabernet S. Michele 1968*, Flli Endrizzi (S.Michele a/A) - Riserva del Capitolo della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1968)





stuale della documentazione relativa all'origine dei medesimi. I campioni resi anonimi, verranno sottoposti ad un preventivo esame chimico-fisico ed a quello organolettico da una apposita commissione formata da almeno cinque membri, per la maggioranza tecnici professionalmente abilitati alla degustazione di vini secondo le norme vigenti, designati dalla Confraternita della vite e del vino.

Art. 6

Ciascun componente della commissione è tenuto ad esprimere individualmente e separatamente il proprio giudizio sui campioni sottoposti senza alcun condizionamento, disponendo di un punteggio in centesimi, secondo il sistema AEI. Il giudizio della commissione d'assaggio è inappellabile; esso esprime la media dei singoli giudizi. I concorrenti che faranno richiesta potranno prendere visione della scheda di degustazione relativa a vini e spumanti da essi presentati.

Art. 7

L'attribuzione, la promozione e la tutela della "distinzione" della Confraternita spetta al Capitolo della Confraternita sulla base del giudizio della commissione d'assaggio (riferito al punteggio stabilito dal Capitolo stesso) e tenuto conto delle finalità del concorso.

Art. 8

La "distinzione" di cui potrà fregiarsi ciascuna bottiglia del vino premiato, sarà fornita dalla Confraternita dietro corresponsione del relativo prezzo, nel quantitativo indicato sulla domanda di partecipazione e che vincola ad ogni effetto il richiedente.

Art. 9

Di ciascun vino premiato dovrà conservarsi, nelle cantine di fiducia della Confraternita, per la durata di dieci anni, una campionatura costituita da 4 bottiglie regolarmente confezionate.

Art. 10

A concorso espletato, sarà data comunicazione delle risultanze a ciascun concorrente.

A sinistra: *Teroldego rotaliano Doc rubino 1972*, Pierfranco Donati (Mezzocorona) - Premiato al VII concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1974)

Confraternita della vite e del vino - Trento
22° concorso per l'assegnazione della "distinzione" 1989

Verbale di prelievo

L'anno 1989, addì 26 del mese di aprile 1989 ad ore... il sottoscritto ha proceduto al prelievo di n. 6 campioni in bottiglie ANONIME da 7/10 per la partecipazione al concorso indetto dalla Confraternita alla sua ventiduesima edizione.

I campioni prelevati vengono contraddistinti dal prelevante con i n. 70-71 della tabella del concorso.

Uno dei campioni, sigillato e firmato dal prelevante, viene rilasciato in deposito presso l'Azienda concorrente, mentre altri 3 vengono inviati all'Istituto agrario di San Michele a/A per le prove di laboratorio e per la commissione d'assaggio; i rimanenti 2 verranno depositati nella sede della Confraternita.

Redatto in Lamar di Gardolo

II PRELEVANTE

Mario Marmorì

PER L'AZIENDA

Firma illeggibile

Lettera di comunicazione dell'assegnazione del premio:

Trento, 16 giugno 1989

Spett. Azienda
Abate Nero di Moser C. & sas
Loc. Lamar 137
Gardolo di Trento

OGGETTO: XXII concorso

A nome del Capitolo e dei Soci della Confraternita della vite e del vino di Trento, invio le più vive felicitazioni perché codesta Azienda ha visto premiato il suo vino: Abate Nero extra brut 1986 al concorso per l'assegnazione della "distinzione" recentemente conclusosi.

La Commissione d'assaggio, riunitasi il 18-19 maggio u.s. presso l'Istituto agrario di San Michele, ha redatto un giudizio organolettico che rimane, per la visione ai rispettivi interessati, presso la ns. sede.

La premiazione ufficiale, alla quale è fin d'ora invitata una rappresentanza di cod. Azienda si terrà in occasione del simposio d'estate della Confraternita, sabato 1° luglio a San Martino di Castrozza (Malga Ces), secondo il programma predisposto per i nostri soci e che si invia in allegato.

All'appuntamento saranno invitati anche giornalisti ed albergatori così da costituire occasione importante per presentare i vini vincitori; confido perciò sulla collaborazione di cod. spett. Azienda affinché invii alla ns. sede in Vico della Storta, 2 a Trento, n° 24 bottiglie, per ciascun vino con "distinzione", delle quali mi permetto di chiedere la metà in omaggio.

Sono lieto, con le mie felicitazioni per il riconoscimento assegnato, di porgere i più cordiali saluti.

Il Gran maestro
Guido Lorenzi

Ecco, abbiamo voluto, con la collaborazione del confratello Luciano Lunelli, ricostruire la storia di un vino premiato e le severe norme che regolavano questo concorso, che ebbe termine nel 1991 con la 24^a edizione. Tanti sono i vini premiati nelle varie edizioni, ma mi preme citare i quattro vini, solo quattro, che hanno ottenuto il titolo di *Riserve speciali del Capitolo*. Si tratta: 1° *Riserva 1964 Marchio del Capitolo*, 2° *Riserva Speciale Barone de Cles 1969*, 3° *Riserva Confraternita Cantina sociale rotaliana Mezzolombardo 1978*, 4° *Riserva F.lli Endrizzi 1969*. È stato, e mi preme sottolinearlo, uno dei periodi più felici e ricchi, del nostro sodalizio: poi sono nate le guide enogastronomiche, ed i giornali e le televisioni si sono occupati più spesso di vino, rendendo forse superata la "distinzione" della Confraternita; certo questi "bollini" sono rimasti nel cuore della gente e tante sono le richieste di ripristinare il concorso. Naturalmente, ed è ovvio, ci penseremo, ma non possiamo dimenticarci

di chi lo ha fatto nascere e di porgere loro il nostro più sentito ringraziamento, estendendolo anche a tutti coloro, che a vario titolo si sono prodigati per farci crescere: purtroppo, molti di loro rimangono solo nella nostra memoria, ma non posso non citare la grande partecipazione ed il grande e indispensabile aiuto che la signora Bruna Antonioli ha dato al nostro sodalizio.

Da sinistra:

Pinot grigio 1977, az. agr. Barone de Cles (Mezzocorona) - Premiato all'XI concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1978)

Marzemino trentino Doc della zona dei "Ziresi" 1976, S.A.V. (Nogaredo) - Premiato all'XI concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1978)

Nella pagina a fianco: Toblino, Maso Torresela





I vini premiati nei concorsi della Confraternita

Nato nel 1968 il concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento è stato fin da subito un riconoscimento importante per i vini trentini e i loro produttori. L'ambito "bollino", conseguito sulla base di un'attenta analisi organolettica, ha sempre rappresentato un punto di riferimento per il consumatore che nel riconoscimento della Confraternita trovava una garanzia di qualità del prodotto. Nel corso degli anni i concorsi organizzati dalla confraternita sono stati 24. Essi hanno scandito quasi mezzo secolo della storia vitivinicola locale: scorrendo le pagine che seguono e che rappresentano la copia dell'elenco ufficiale dei premiati, si può ritrovare il meglio della produzione vinicola trentina. All'elenco dei premiati si aggiunge quello delle Riserve speciali della Confraternita, ulteriore selezione dei vini premiati, massimo riconoscimento della qualità del prodotto enologico trentino.

A destra: *Cabernet trentino 1966*, Cavit (Trento)
- Premiata al II concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1969)

Nella pagina a fianco e nelle pagine seguenti:
elenco dei vini premiati



VINI PREMIATI CON IL MARCHIO DELLA COMPATERNITA

<u>1968 I° CONCORSO:</u>	CAVIT CANTINA VITICOLTORI	RAVINA	MARZEMINO	1964
	" "	"	CABERNET	1964
	FORADORI DOTT. VITTORIO	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO	1966
	" "	"	TRAMNER	1966
	BOSSI FEDRIGOTTI	ROVERETO	FQJANGHE	1966
 <u>1969 II° CONCORSO:</u>	BOSSI FEDRIGOTTI	ROVERETO	FQJANGHE	1967
	BARON CARLO DE CLES	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO	1967
	CAVIT CANTINA VITICOLTORI	RAVINA	CABERNET	1966
	" "	"	MARZEMINO	1966
	DELANA FIORINDO	TRENTO	CABERNET	1967
	F.LLI ENDRIZZI	S.MICHELE ^{3/A}	CABERNET	1966
	FORADORI DOTT. VITTORIO	MEZZOLOMBARDO	MERLOT	1966
	GRIGOLLI CANTINE	MORI	MERLOT	1966
	TODESCA LIBERIO	MATTARELLO	NOVALINE	1966
 <u>1970 III° CONCORSO:</u>	BARON DE CLES	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO	1968
	BOSCHI & GAMBERONI	VOLANO	CABERNET	1967
	BOSSI FEDRIGOTTI	ROVERETO	FQJANGHE	1968
	"	"	MARZEMINO	1968
	CANTINA COOP. ROTALIANA	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO	1966
	CAVIT CANTINA VITICOLTORI	RAVINA	CABERNET	1967
	" "	"	RIESLING	1968
	DONATI PIERFRANCO	MEZZOCORONA	TEROLDEGO	1968
	DORIGATI F.LLI	MEZZOCORONA	TEROLDEGO	1967
	FORADORI DOTT. VITTORIO	MEZZOLOMBARDO	MERLOT	1968
	" "	"	PINOT BIANCO	1969
	GRIGOLLI CANTINE	MORI	MORI VECIO	1967
	MARCHETTI F.LLI	ARCO	VINO SANTO	1959

<u>1971</u>	<u>IV° CONCORSO:</u>	BOSSI FEDRIGOTTI	ROVERETO	MARZEMINO	1969
		CAVIT CANTINA VITICOLTORI	RAVINA	CABERNET	1967
		CANTINA COOP. ROTALIANA	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO	1969
		DONATI PIERFRANCO	MEZZOCORONA	TEROLDEGO	1969
		F.LLI ENDRIZZI	S.MICHELE a/A	CABERNET	1969
		FORADORI DOTT. VITTORIO	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO	1968
		GRIGOLLI CANTINE	MORI	MORI VECIO	1968
		" "	"	CABERNET	1969
		SALVETTA F.LLI	SARCHE	RAUTEN	1969
<u>1972</u>	<u>V° CONCORSO:</u>	BOSSI FEDRIGOTTI	ROVERETO	MARZEMINO	1970
		CAVIT CANTINA VITICOLTORI	RAVINA	4 VICARIATI	1969
		" "	"	MARZEMINO	1970
		FORADORI DOTT. VITTORIO	MEZZOLOMBARDO	PINOT BIANCO	1971
		" "	"	TEROLDEGO	1970
		SALVETTA F.LLI	SARCHE	RAUTEN	1970
		VINICOLA VALDADIGE	ROVERE' D.LUNA	RIESLING	1971
<u>1973</u>	<u>VI° CONCORSO:</u>	BARON CARLO DE CLES	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO	1971
		CAVIT CANTINA VITICOLTORI	RAVINA	4 VICARIATI	1970
		" "	"	PINOT BIANCO	1972
		ENOTECA ROSSI	MEZZOCORONA	LAGREIN	1971
		SALVETTA F.LLI	SARCHE	RAUTEN	1971
		VINICOLA F.LLI PEDROTTI	NOMI	MARZEMINO	1970
<u>1974</u>	<u>VII° CONCORSO:</u>	AZIENDA AGR. DEL FOGGIO	TRENTO	VIN DEL FOGGIO	1970
		BOSSI FEDRIGOTTI	ROVERETO	MARZEMINO	1972
		CANTINA COOP. ROTALIANA	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO	1972
		CANTINA SOC. COOPERATIVA	MEZZOCORONA	LAGREIN	1972
		CAVIT CANTINA VITICOLTORI	RAVINA	CABERNET	1971
		DONATI PIERFRANCO	MEZZOCORONA	TEROLDEGO	1972
		FORADORI DOTT. VITTORIO	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO	1971

<u>1975 VIII° CONCORSO:</u>	BOSSI PEDRIGOTTI	ROVERETO	MARZEMINO	1973
	" "	"	MERLOT	1973
	" "	"	FOJANEGHE R.	1973
	CANTINA COOP. ROTALIANA	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO	1973
	CANTINA SOC. COOPERATIVA	MEZZOCORONA	LAGREIN	1973
	CAVIT CANTINA VITICOLTORI	SAVINA	PINOT BIANCO	1974
	5 5	"	RIESLING	1974
<u>1976 IX° CONCORSO:</u>	LAGARIA VINI	VOLANO	MERLOT	1972
	"	"	MORI VECIO	1973
	CANTINA COOP. ROTALIANA	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO	1975 DOC
	CAVIT CANTINA VITICOLTORI	SAVINA	MERLOT DOC	1973
	LAGARIA VINI	VOLANO	PINOT NERO	1975
	LA VINICOLA	ALDENO	PINOT BIANCO	1975
	<u>1977 X° CONCORSO:</u>	AZIENDA AGR. FORADORI	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO
AZIENDA AGRICOLA LETRARI		NOGAREDO	MARZEMINO V.	1976
CAVIT CANTINA VITICOLTORI		SAVINA	4 VICARIATI	1974
BOSSI PEDRIGOTTI*		ROVERETO	FOJANEGHE	1974
DONATI PIERFRANCO		MEZZOCORONA	TEROLDEGO	1975
EQUIPE TRENTINA SFUMANTI		MEZZOLOMBARDO	EQUIPE BRUT	1974
<u>1978 XI° CONCORSO:</u>	AZIENDA AGRICOLA LETRARI	ROVERETO	MARZEMINO	1977
	" "	"	MASO LODRON	1976
	CANTINA COOP. ROTALIANA	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO ROT.	1976
	" "	"	TEROLDEGO ROT.	1977
	CAVIT CANTINA VITICOLTORI	SAVINA	CASTELLER DOC	1977
	" "	"	BRUT BRUT DOC	1976
	DE CLES BARON	MEZZOLOMBARDO	PINOT GRIGIO	1977
	LAGARIA VINI	VOLANO	MORI VECIO	1976
	"	"	MULLER THURG	1977
	SALVETTI ELIO	AVIO	CABERNET T.	1975
✓ SOCIETA' AGRICOLTORI	ROVERETO	MARZEMINO T.	1976	

<u>1979 XII CONCORSO:</u>	BARONI DE CLES	MEZZOLOMBARDO	MERLOT TRENINO	1976
	AZ. AGR. FORADORI	"	TEROLDEGO ROT. DOC	1978
	ASPUT DI VALENTINI & C.	LAVIS	ABATE NERO	1976
	AZ. AGR. LETRARI	ROVERETO	MARZEMINO VALLAGARINA	1978
	" "	"	HAGO LODRON	1977
	CANTINA COOP. ROTALIANA	MEZZOLOMBARDO	LAGREIN TRENINO DOC	1978
	" "	"	TEROLDEGO ROT. DOC	1978
	LAGARIA VINI	VOLANO	MÜLLER THURGAU ATEGINO	1978
<u>1980 XIII CONCORSO:</u>	AZIENDA AG. LETRARI	ROVERETO	MARZEMINO TN DOC	1979
	BATTISTOTTI RICCARDO	NOMI	ROSSO SAVIGNAN	1979
	CAVIT CANTINA VITICOLTORI	RAVINA	TRAMINE TRENINO DOC	1979
	DORIGATI F.LLI	MEZZOCORONA	LAGREIN KHETZER	1979
	LAGARIA VINI	VOLANO	MULLER THURGAU ATEGINO	1979
	SIMONCELLI ARMANDO	ROVERETO	MARZEMINO TRENINO DOC	1979
	TRIDENTINA SPUMANTI (Cesarini)	TRENTO	BRUT RISERVA DEI CONTI	1980
<u>1981 XIV CONCORSO:</u>	AZ. AGR. FORADORI	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO ROTALIANO DOC	1980
	CANTINA COOP. ROTALIANA	"	TEROLDEGO ROTALIANO DOC	1979
	" " "	"	LAGREIN TRENINO	1980
	AZ. AGR. VILLA BORINO	FOVO	TRAMINE	1980
	AZ. AG. LONGARIVA	ROVERETO	MERLOT TRENINO	1979
	AZ. AGR. SIMONCELLI	ROVERETO	NAVESEL	1979
	AZ. AG. FOZZER LUIGI	ROVERETO	MOSCATO GIALLO	1980
	AZ. AGR. LETRARI	ROVERETO	MARZEMINO (ciresi)	1980
	LAGARIA VINI	VOLANO	CHARDONNAY	1980
	" "	"	MARZEMINO	1980
	EQUIPE TRENINO SPUMANTI	MEZZOLOMBARDO	EQUIPE 5 BRUT	1977
	VINICOLA SOCIALE	ALDENO	SPUMANTE DEGLI ALDII	---
<u>1982 XV CONCORSO:</u>	AZ. AGR. BOSSI FEDRIGOTTI	ROVERETO	FOIANEGHE BIANCO	1981
	CESARINI SPORZA	TRENTO	SPUMANTE BRUT	1979
	LA BOTTEGA DE' VINAI	CALAVINO	MÜLLER THURGAU DOC	1981
	LAGARIA VINI	VOLANO	CHARDONNAY ATEGINO	1981
	SIMONCELLI ARMANDO	ROVERETO	MARZEMINO TRENINO DOC	1981
	LA VINICOLA SOCIALE	ALDENO	MOSCATO CASTELBESENO	1980
<u>1983 XVI CONCORSO:</u>	CANTINA COOP. ROTALIANA	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO ROT. DOC	1981
	AZ. AGR. FORADORI	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO ROT. DOC	1982
	AZ. VINICOLA DOLZAN	S. MICHELE a/A	RIESLING IT. TN DOC	1982
	AZ. AGR. LETRARI	NOGAREDO	CABERNET TN DOC RIS.	1980
	AZ. AGR. LETRARI	NOGAREDO	MARZEMINO TN DOC	1982
	AZIENDA VINICOLA GAIERHOF	ROVERE' D. LUNA	MÜLLER THURGAU TN DOC	1982
	AZ. AGR. PISONI F.LLI	SARCHE	PISONI BRUT	1979
	AZ. AGR. SIMONCELLI A.	ROVERETO	NAVESEL	1981
	CANTINA BATTISTOTTI	NOMI	MARZEMINO TN DOC	1982
	LAGARIA VINI	VOLANO	CHARDONNAY ATEGINO	1982
	LAGARIA VINI	VOLANO	BRUT CONCILIO	---

<u>1984 XVII CONCORSO:</u>	CANTINA COOP. ROTALIANA	MEZZOLOMBARDO	LAGREIN TN DOC	1983
	CAVIT CANTINA VITICOLT.	RAVINA	MULLER THURGAU TN DOC	1983
	CANTINA BATTISTOTTI	NOMI	MARZEMINO TN DOC	1983
	CANTINA BATTISTOTTI	NOMI	MÜLLER THURGAU TN DOC	1983
	AZ. AGR. SIMONCELLI	ROVERETO	MARZEMINO TN DOC	1983
	AZ. AGR. SIMONCELLI	ROVERETO	NAVESEL	1982
	LA BOTTEGA DE VINAI	CALAVINO	CABERNET TN DOC	1980
	AZ. VINICOLA GAIERHOF	ROVERE'D.LUNA	PINOT GRIGIO VALD.	1983
	AZ. AGR. MASETTO	S. MICHELE a/A	MARIA THERESIA	1981
<u>1985 XVIII° CONCORSO:</u>	AZ. VINICOLA BATTISTOTTI	Nomi	CHARDONNAY TN DOC	1984
	" "	"	MÜLLER THURGAU TN DOC	1984
	AZ. VINICOLA DORIGATI F.LLI	Mezzocorona	ESBO	1984
	AZ. VINICOLA GAIERHOF	ROVERE'd.LUNA	PINOT BIANCO TN DOC	1984
	" "	"	LAGREIN TN DOC	1982
	AZ. AGR. SIMONCELLI ARMANDO	Rovereto	MARZEMINO DOC	1984
	AZ. AGR. FISONI F.LLI		VINO SANTO DOC	1979
	AZ. AGR. LETRARI	Rovereto	CABERNET DOC	1982
	AZ. VINICOLA LE BRUL	Mezzocorona	SPUMANTE ROSE'	1982
	CANTINA COOP. ROTALIANA	Mezzolombardo	TEROLDEGO ROTALIANO	1982
	LAGARIA VINI	Volano	MORI VECIO	1982
	"		CONCILIO BRUT	1982
<u>1986 XIX° CONCORSO:</u>	CANTINA COOP. ROTALIANA	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO DOC ROT.	1984
	AZ. VINICOLA F.LLI DORIGATI	MEZZOCORONA	LAGREIN KRETZER	1985
	AZ. AGR. SIMONCELLI	ROVERETO	MARZEMINO TN DOC	1985
	CASA VIN. CASSINA	TRENTO	PINOT NERO	1985
	DOLZAN S.p.A.	S. MICHELE a/A	MÜLLER THURGAU	1985
	VINICOLA GAIERHOF	ROVERE' d. LUNA	PINOT NERO	1984
	VINICOLA LE BRUL	TRENTO	LE BRUL BRUT	1982
	ABATE NERO DI VALENTINI	GHIAIE DI GRAD.	ABATE NERO	---
	LA VINICOLA SOCIALE	ALDENO	MOSCATO ATEGINO	1985
	LAGARIA VINI S.p.A.	VOLANO	CHARDONNAY	1985
	" "	"	PINOT GRIGIO	1985
	" "	"	MORI VECIO	1983
<u>1987 XX° CONCORSO:</u>	AZ. VIN. SEBASTIANI	Lavis	CHARDONNAY TN DOC	1986
	CANTINA SOCIALE	LAVIS	CABERNET TN DOC	1985
	" "	"	CABERNET TN DOC	1986
	CANTINA SOCIALE COOP.	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO ROTALIANO	1986
	AZ. AGRICOLA LETRARI	ROVERETO	CABERNET RIS. TN DOC	1984
	AZ. AGR. SIMONCELLI	ROVERETO	CHARDONNAY TN DOC	1986
	" "	"	NAVESEL UVAGGIO	1985
	LAGARIA VINI	VOLANO	MARZEMINO TN DOC	1986
	DOLZAN SPA	S. MICHELE	MULLER THURGAU DOC	1986
	AZ. VIN. SPAGNOLLI	ISERA	MÜLLER THURGAU DOC	1986
	VILLA DE VANDA	MEZZOLOMBARDO	LAGREIN KRETZER DOC	1986

<u>1988 XXI° CONCORSO:</u>	CONTI BOSSI FEDRICOTTI	ROVERETO	FOJAMEGHE ROSSO	1986
	AZ. AGR. LETRARI	ROVERETO	MARZEMINO T ^m DOC	1987
	AZ. AGR. SIMONCELLI	ROVERETO	MARZEMINO T ^m DOC	1987
	CANTINE PALAZZO (Cavit	TRENTO	PINOT GRIGIO T ^m DOC	1987
	CASATA MONFORT	LAVIS	TRAMINER AROMATICO	1987
	BATTISTOTTI RICCARDO	NOMI	CHARDONNAY T ^m DOC	1987
	" "	NOMI	" MÜLLER THURGAU T ^m DOC	1987
	AZ. AGR. DONATI	MEZZOCORONA	PINOT GRIGIO V.D.T.	1987
<u>1989 XXII° CONCORSO:</u>	AZ. AGR. CONTI BOSSI	ROVERETO	PINOT BIANCO T ^m DOC	1988
	AZ. AGR. DONATI	MEZZOCORONA	LAGREIN KRETZER	1988
	AZ. AGR. LETRARI	ROVERETO	MARZEMINO T ^m DOC	1988
	" "	ROVERETO	MARZEMINO T ^m DOC (L.)	1988
	AZ. AGR. SIMONCELLI	ROVERETO	CABERNET T ^m DOC	1987
	" "	ROVERETO	MARZEMINO T ^m DOC	1988
	CANTINA COOP. ROTALIANA	MEZZOLOMBARDO	MÜLLER THURGAU T ^m DOC	1988
	" "	MEZZOLOMBARDO	TEROLDEGO ROTALIANO	1988
	CANTINA SOCIALE	MORI	MERLOT T ^m DOC	1988
	CANTINA SOCIALE	TOBLINO	VINO SANTO	1980
	" "	TOBLINO	SAUVIGNON BIANCO ATESE 1988	1988
	CASATA MONFORT	LAVIS	PINOT GRIGIO T ^m DOC	1988
	" "	LAVIS	" MÜLLER THURGAU T ^m DOC	1988
	GAIERHOFER	ROVERE 'D. LUNA	PINOT BIANCO T ^m DOC	1988
	MOSE C. & C.	LAMAR GARDOLO	ABATE NERO EXTRA BRUT	1986
	VILLA DE VARDA	MEZZOLOMBARDO	PINOT GRIGIO T ^m DOC	1988
	" "	MEZZOLOMBARDO	" MÜLLER THURGAU T ^m DOC	1988
<u>1990 XXIII° CONCORSO</u>	AZ. AGR. BOSSI FEDRICOTTI	ROVERETO	MARZEMINO DOC	1989
	AZ. AGR. LETRARI	ROVERETO	MASO LODRON	1987
			CABERNET RISERVA	1988
	AZ. AGR. SIMONCELLI	ROVERETO	NAVESEL	1988
	CASA GIBELLI	TRENTO	TEROLDEGO ROTALIANO	1988
			PINOT NERO	1988
	AZ. GAIERHOF	ROVERE 'D. LUNA	PINOT BIANCO DOC	1989
	CASATA MONFORT	LAVIS	TRAMINER AROMATICO DOC	1989

<u>1990 XXIII° CONCORSO</u>	CONCILIO VINI S.p.A.	VOLANO	CABERNET SAUVIGNON	1986
			MORI VECIO	1986
			MOSCATO	1988

<u>1991 XXIV° CONCORSO</u>	CONCILIO VINI	VOLANO	MORI VECIO	1987
	AZ. AGR. BOSSI FEDRIGOTTI	ROVERETO	POIANEGHE ROSSO	1988
	AZ. AGR. LETRARI	ROVERETO	TRENTINO DOC CABERNET	1989
	AZ. VINICOLA GAIERHOF	ROVESE' d.	TRENTINO DOC PINOT NERO	1989
		LUNA	TRENTINO DOC PINOT GRIGIO	1990
	CASA GIRELLI	TRENTO	TRENTINO DOC CHARDONNAY	1990
	CASATA MONFORT	LAVIS	TRENTINO DOC MÜLLER THURGAU	1990
			TRENTINO DOC LAGREIN	1990
	AZ. AGR. SIMONCELLI	ROVERETO	TRENTINO DOC MARZEMINO	1990
	AZ. SPAGNOLLI ENRICO	ISERA	TRENTINO DOC MARZEMINO	1990

RISERVE SPECIALI DEL CAPITOLO

1^ riserva - 1964 Marchio del Capitolo

2^ riserva - 1969 - Speciale - Baron del Cles

3^ riserva - 1978 - Confraternita - Coop. Mezzolombardo

4^ riserva - 1969 - F.lli Endrizzi

Gli Autori

MAURO LEVEGHI

vice segretario generale della C.C.I.A.A. di Trento

FRANCESCO SPAGNOLLI

enologo, già dirigente del centro scolastico dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige e docente di tecnica enologica all'Università degli studi di Trento

ERMAN BONA

direttore del Consorzio di tutela vini del Trentino

ITALO RONCADOR

enologo ed accademico italiano della vite e del vino

SANDRA TAFNER

giornalista

UMBERTO BENETTI

enologo

NEREO PEDERZOLLI

giornalista

ENZO MERZ

gran maestro della Confraternita della vite e del vino di Trento





Enoteca provinciale del Trentino
Palazzo Roccabruna
via SS. Trinità, 24 - Trento
Tel. 0461/887101
www.enotecadel trentino.it