

I QUADERNI dell'ENOTECA

PALAZZO ROCCABRUNA

STORIA E STORIE DELLA MOSTRA VINI DEL TRENTINO



**PALAZZO
ROCCABRUNA**

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. 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

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

5

**STORIA E STORIE
DELLA MOSTRA VINI
DEL TRENTINO**



Indice

Premessa ... aperitiva

SAN MICHELE DOCET di Sergio Ferrari

LA PRIMA MOSTRA DEL VINO: CORREVA L'ANNO 1925

UNA FIGURA STORICA: IL CAVALIER GUIDO GALLO

LE MOSTRE SUL TERRITORIO

PADRI FONDATORI di Nereo Pederzoli

EDUCAZIONE ENOICA di Nereo Pederzoli

LA MOSTRA, MADRE DELLO SVILUPPO

TESTIMONI NEL TEMPO di Sandra Tafner

ANEDDOTI E CURIOSITA'

LA MOSTRA DEL FUTURO

Cin, cin di conclusione



Introduzione

Le mostre dei vini di Trento e Bolzano sono le rassegne enologiche più antiche d'Italia. Segno evidente che già agli inizi del Novecento era chiara la consapevolezza - maturata grazie all'apporto culturale di due roccaforti del pensiero agricolo, come gli istituti di San Michele all'Adige (1874) e di Geisenheim (1872) - che l'identità vitivinicola del territorio potesse essere un volano strategico di comunicazione e commercializzazione delle produzioni enologiche, da costruire attraverso forti momenti di aggregazione. E proprio questo - prima di ogni altra cosa - è stata nel tempo la Mostra vini del Trentino: un'occasione di aggregazione e di confronto per tutta la filiera.

Nella fibrillazione che oggi percorre il mondo del vino locale e che rischia a volte di assumere i tratti di una deriva centrifuga, la storia della mostra è lì a testimoniare come la coesione e l'aggregazione nel rispetto delle specifiche differenze resti l'unica via per costruire una forte identità enologica. D'altra parte identità non significa uniformità, ma capacità di ricomporre in una sintesi finale espressioni diverse.

In questo senso la storia della mostra è un patrimonio culturale per l'intera comunità, e non solo quella vitivinicola. E' stata un esempio di continuità nel tempo dettato dall'impegno congiunto dei produttori e delle istituzioni che trova eguali solo nella tradizione cooperativistica trentina.

La Camera di Commercio è sempre stata in prima fila nel sostenere la rassegna, come parimenti ha sempre giocato un ruolo di primo piano nella valorizzazione del mondo del vino locale.

Oggi Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca provinciale del Trentino, è un ramo di quella storia, e le sue degustazioni settimanali si propongono come una mostra permanente dei vini provinciali. Un progetto questo - trasformato in realtà dall'Ente camerale in accordo con la Provincia autonoma di Trento - ma germogliato in quella fucina di idee che è stata la Mostra vini del Trentino.

Per questo, nell'accingermi ad affidare il lettore alle pagine che seguono, esprimo la mia riconoscenza verso tutti coloro che a vario titolo hanno dato il proprio contributo nel fissare in questo volume la memoria di un evento che è una pagina indelebile della storia del nostro territorio.

Adriano Dalpez

Presidente della Camera di commercio I.A.A. di Trento



Premessa

L'idea di dedicare un numero dei Quaderni dell'Enoteca di Palazzo Roccabruna alla storia della Mostra vini del Trentino è semplicemente nelle cose, tanto è logica: l'enoteca trentina, infatti, è il punto d'arrivo di un percorso promozionale che generazioni di produttori – con le loro organizzazioni e con il supporto determinante degli enti pubblici – hanno perseguito in anni d'impegno nella produzione e nella valorizzazione dei vini del territorio trentino. Lo scopo di questa pubblicazione è quindi semplicemente quello di percorrere le principali tappe di una nutrita serie di manifestazioni che - partendo dagli assaggi tecnici che si svolgevano all'Istituto agrario di San Michele all'Adige 140 anni fa, passando dalla prima Mostra del 1925 a Trento alle settantasette seguenti - ci portano ai giorni nostri attraverso i tradizionali appuntamenti primaverili, interrotti solo per i tragici avvenimenti della seconda guerra mondiale.

Un percorso, quello della Mostra vini, che costituisce un prezioso filo conduttore per capire meglio da dove si è partiti, quali scelte si sono fatte nel tempo e il perché dei lusinghieri risultati fin qui raggiunti. In un "crescendo rossiniano" come si potrà leggere, senza nascondere insuccessi e ripensamenti e con l'onestà intellettuale supportata da scritti e testimonianze di chi questo percorso l'ha vissuto, determinandolo.

Come a ogni primavera la natura ripropone un nuovo ciclo vitale per la vigna e il viticoltore rinnova cure crescenti all'uva che produrrà e il cantiniere apprenderà specifiche attenzioni ai suoi vini per incontrare il gusto dei consumatori, così anche la Mostra si è adeguata ai tempi riproponendosi con nuove idee, non tanto per sopravvivere a se stessa, quanto per rispondere a un'esigenza quotidianamente rinnovata anche dalla società post-moderna. Dal produttore al consumatore, come si è sempre sostenuto, in barba alla globalizzazione e alle crisi economico-finanziarie, almeno fino a quando uomini e donne dimostreranno di gradire la compagnia del nettare di Bacco.

Angelo Rossi

Ex direttore Comitato vitivinicolo trentino

Nella pagina a fianco: Palazzo Roccabruna

foto san michele

San Michele docet

di Sergio Ferrari

DEGUSTARE PER IMPARARE
Dal 2008 l'Istituto agrario di S. Michele all'Adige ha cambiato veste giuridica e nome, diventando Fondazione Edmund Mach. Nella nota dedicata al ruolo che ha avuto fin dalla nascita (1874) l'assaggio dei vini nell'insegnamento della viticoltura ed enologia, si preferisce la denominazione antecedente al cambiamento (IASMA), anche perché una parte dei fatti citati risale a molti decenni fa. Addirittura alle origini. Nella "Relazione sull'attività spiegata dall'Istituto agrario provinciale in S. Michele a/Adige Tirolo dall'anno della sua fondazione 1874 al 1886" si trova un accenno a "Pubblici assaggi di vini dell'Istituto".

"Di questi ne furono tenuti 4 e precisamente: al 24 febbraio 1878 con 204 qualità di vino; al 16 marzo 1879 con 261 qualità di vino; al 25 aprile 1880 con 77 qualità di vino e al 16 aprile 1882 con 220 qualità di vino. L'assaggio di vini tenuto nel 1880 si basava specialmente sulle diverse qualità della cantina dell'Istituto; agli altri 3 assaggi furono invitati a partecipare con i loro

vini tutti i produttori e negozianti di vino del Tirolo meridionale; la partecipazione fu molto viva e intervennero alla mostra oltre 100 interessati." Lo scopo di questi assaggi era essenzialmente istruttivo, in quanto gli espositori venivano edotti intorno ai pregi e ai difetti del loro vino. Nella "Relazione sull'attività spiegata dall'Istituto agrario provinciale e Stazione sperimentale in S. Michele a/Adige Tirolo nel periodo 1900 -1904" si parla del coinvolgimento degli alunni nei lavori della cantina. "L'esercizio della cantina dell'Istituto ha un movimento d'affari abbastanza esteso da far conoscere agli scolari ogni lavoro relativo alla medesima e procurare agli stessi una certa facilità nell'esecuzione delle più importanti manifestazioni enologiche. Essa fornisce ricco materiale per l'assaggio ebdomadario (settimanale ndr) dei vini da parte degli scolari che così vengono a conoscere nel modo più vivo e pratico le diverse qualità in maniera da poter in seguito pronunciare un fondato giudizio sugli stessi."

Nella pagina a fianco: Palazzo Roccabruna



Sopra: dettaglio di un vigneto in autunno

QUADERNO DI SCUOLA

A riprova della veridicità di quanto affermato dagli estensori della relazione, si riporta uno stralcio degli appunti manoscritti del quaderno "Assaggio vini" di Giulio Pisoni, capostipite della rinomata famiglia di viticoltori, distillatori ed enologi di Pergolese. Il quaderno è datato 13 novembre 1912. Si è scelto intenzionalmente il confronto fra due vini Nosiola, vitigno e vino tipici della zona di provenienza dell'alunno Pisoni che si è diplomato agente rurale l'anno successivo. La comparazione è tra un Nosiola fermentato spontaneamente e uno trattato con acido solforoso (dieci grammi di solforosa liquida per ettolitro). "Quello solforato è più acido, l'altro è più amabile e torbido. La solforazione era troppo forte. Si dovrebbe tagliarli. Quello non solforato non ha il colore verdognolo come l'altro. Il Nosiola è una qualità che senza solforazione perde facilmente il profumo e il sapore".

VINI DA CEPPO AMERICANO

L'attività dimostrativa in campo enologico, intesa a migliorare la qualità dei vini trentini e rivolta strategicamente a viticoltori e cantinieri, è continuata anche dopo la prima guerra mondiale. Ne dà prova la relazione "Sull'influenza del ceppo americano in rapporto alla qualità del vino" svolta da Carlo de Grammatica junior, responsabile della Stazione sperimentale, nell'ambito di un convegno dei viticoltori e degli industriali vinicoli trentini tenutosi a S. Michele il 12 aprile 1922. La ricostituzione dei vigneti su portainnesto (ceppo) americano ha rappresentato fin dal 1907, anno di prima comparsa della fillossera proprio in un vigneto dell'Istituto agrario, la strada obbligata per salvare la viticoltura dall'azione devastante del pidocchio succhiatore della linfa delle radici della vite. I portainnesti ottenuti dall'incrocio tra specie di vite diverse dalla vinifera non reagivano, infatti, alle punture della fillossera. Si temeva però fin dall'inizio della riconversione che l'innesto



di una *Vitis vinifera* su piede diverso dal franco potesse influenzare negativamente la qualità dei vini. Non si ritiene opportuno riportare i dettagli della relazione (sostanzialmente favorevole ai vini dei nuovi impianti, salvo eccezioni convalidate da 10 anni di esperienze viticole e di cantina) quanto evidenziare il tipo di approccio all'uditorio. I convenuti hanno avuto, infatti, la possibilità di assaggiare diversi vini ottenuti da viti innestate su soggetti americani. Il testo completo della relazione si trova in una pubblicazione intitolata "La viticoltura e l'enologia nel Trentino" stampata nell'anno 1922 da Tipografia nazionale.

VINI DA SELEZIONE CLONALE

L'assaggio di vini quale strumento discriminante della qualità riprende con sistematicità negli anni Cinquanta quando il personale numericamente ridotto della Stazione sperimentale inizia a occuparsi di selezione clonale in

viticoltura. Un lavoro impegnativo, lungo e articolato che prende avvio dall'individuazione nel vigneto di una determinata varietà delle viti ritenute miglioratrici dalle quali prelevare le marze da moltiplicare in vivaio e si conclude con la micro vinificazione delle uve e l'analisi organolettica dei vini.

Insieme ai professori

Nel 1958 nasce l'Istituto tecnico agrario (periti agrari) che due anni dopo ottiene il riconoscimento legale dal Ministero dell'istruzione della sezione specializzata in viticoltura ed enologia. L'assaggio di vini entra ufficialmente tra le materie d'insegnamento teorico e pratico. I futuri periti agrari specializzati in viticoltura ed enologia (enotecnici) accedono puntualmente ogni anno alle mostre dei vini di Trento e Bolzano e possono così avere conferma dell'acquisito metodo di assaggio imparato in Istituto valutando insieme ai professori la qualità dei vini di entrambe le province.

ATTACCO FRONTALE

A rompere fragorosamente il religioso silenzio della sala di assaggio dei vini di S. Michele ci pensa il professor Attilio Scienza, docente di viticoltura all'Università di Milano, diplomato enotecnico dell'Istituto di S. Michele del quale divenne direttore generale nel 1985 (manterrà l'incarico fino al 1991). Memorabile e per molti versi sconvolgente il suo intervento a un convegno dedicato alla qualità dei vini trentini che si svolse il 7 aprile 1986 a S. Michele. Non servono chiose per interpretare alcuni passaggi forti del suo discorso. "Attualmente la proposta enologica del Trentino sotto il profilo qualitativo è troppo uniforme: i vini sono, infatti, banalizzati, i gusti fruttati ed effimeri, i sapori varietali poco rilevabili o grossolani, l'evoluzione in bottiglia non favorisce lo sviluppo di componenti aromatiche complesse." Le cause: eccessivo incremento della produttività dei vigneti, selezione clonale rivolta a elevare la produzione di uva per ceppo, concimazione chimica troppo ricca di

azoto, fiducia eccessiva nelle possibilità della tecnica di cantina per rimediare a qualche difetto di composizione chimica del mosto. I rimedi: ampliare l'attività della ricerca svolta da IASMA all'intera filiera vitivinicola, dall'impianto del vigneto al controllo finale di qualità dei vini sperimentali affidato a una cantina di microvinificazione e diffusione dei dati e delle indicazioni emergenti dalle prove al mondo vitivinicolo trentino tramite un Servizio di ricerca enologica applicata. Progetto andato in porto negli anni successivi. Sarebbe interessante risalire ai giudizi espressi da quanti hanno assaggiato i vini presentati alla Mostra del 1986, per valutare la corrispondenza o la discordanza tra le affermazioni perentorie di Attilio Scienza e quanto si trova scritto nel catalogo della mostra con riferimento alla vendemmia 1985 definita senza riserve "da cinque stelle".

SALTO NOTEVOLE DI QUALITÀ

Sotto: vendemmia in campagna



Gioca a favore dell'allora direttore di IASMA il notevole salto di qualità dei vini trentini nei tre decenni successivi. A confermare l'assunto si cita, ma è solo un esempio, quanto ha fatto IASMA e soprattutto il Centro ricerca e innovazione della Fondazione Edmund Mach in anni più recenti per migliorare la qualità del vino Müller Thurgau della Valle di Cembra. Una relazione sui risultati ottenuti, prima in fase di ricerca e successivamente in cantina, è riportata nei tratti essenziali nel libro documento "Valle di Cembra, il territorio, la gente, il vino" editore Valentina Trentini, dicembre 2013. L'annuale rassegna dei vini Müller Thurgau che quest'anno celebrerà la 27^a edizione, offrirà ai visitatori, esperti o semplici amatori di vini di qualità, l'occasione per verificare assaggiando il livello raggiunto dalle cantine espositrici e completare il giudizio anche distinto per singola azienda vinicola. Si prende spunto dalla rassegna di Cembra per suggerire l'opportunità che nelle future mostre di vini trentini o in altre occasioni di assaggi proposti al pubblico sia adottato un approccio bimodale, distinto nel tempo ma consecutivo: assaggio personale seguito da spiegazione scientifica da parte di esperti. L'ordine di successione non è tassativo.

CHI ACQUISTA È LA DONNA

In occasione della 40^a Mostra vini del Trentino che si è svolta dal 24 aprile al 4 maggio 1976 nelle sale dell'Hotel Trento, Terra Trentina, organo dell'Assessorato provinciale all'agricoltura di Trento ha pubblicato, in accordo con

gli organizzatori dell'evento, un inserto speciale dedicato ai vini da pasto del Trentino. I vini da pasto, definiti anche di consumo corrente, vini quotidiani, vini correnti o vini onesti, come li ha definiti Italo Fischer, professore di viticoltura ed enologia dell'Istituto agrario di S. Michele, comparivano sulle tavole dei trentini dell'epoca assai più frequentemente di quelli in bottiglie da 0,75 litri, considerato anche il prezzo meno elevato. Molte famiglie contadine consumavano il vino prodotto dai vigneti di proprietà che difficilmente arrivava a primavera privo di difetti, a causa di una tecnica di vinificazione e di cure successive non del tutto corrette. Nell'arco di quarant'anni i vini da 0,75 litri hanno guadagnato spazio nella spesa delle famiglie, anche se il consumo non è quotidiano.

L'acquisto il più delle volte è fatto dalla padrona di casa. Questa circostanza suggerisce l'opportunità di riservare alle donne incontri frequenti di aggiornamento in materia di vino e di abbinamenti con il cibo o di scelte di acquisto pertinenti a specifiche occasioni. La squadra di Palazzo Roccabruna è già molto attiva con gli incontri del giovedì e del sabato, dedicati rispettivamente a un vino e a un produttore. In occasione di mostre centrali, periferiche o itineranti si dovrebbero attivare non solo gli addetti della CCIAA, ma anche i produttori di vino per organizzare incontri di avvicinamento delle donne al vino da acquistare. Tenendo conto delle caratteristiche dei vari tipi di vino in offerta e soprattutto del rapporto qualità-prezzo.

MEGLIO IL SOMMELIER O L'ENOLOGO?

In occasione di una delle ultime Rassegne dei vini Müller Thurgau di Cembra ha tenuto banco il confronto piuttosto acceso tra chi riteneva il sommelier la figura più adatta a guidare un assaggio di vini e chi affermava esser più attendibile l'apporto di un enologo. La questione rimane aperta.

Il sommelier è solitamente dotato di facilità di eloquio e capacità di coinvolgimento di un pubblico non acculturato tecnicamente. Si lascia però talora prendere la mano dalla fantasia e ricorre a termini e aggettivi esagerati. L'enotecnico o l'enologo è invece poco propenso a voli di fantasia e il suo eloquio risulta talora appesantito da un frasario tecnicamente appropriato ma poco adatto o difficile da comprendere e apprezzare da un pubblico generico. Va dato atto alla categoria dei sommelier della serietà e difficoltà dei tre livelli di corso che devono superare per ottenere l'accesso alla professione. Nelle scuole enologiche si dà per contro poca importanza alla preparazione di bravi comunicatori del vino. Entrambe le figure professionali sono comunque utili, secondo il tipo di pubblico. Quando questo è rappresentato da persone che si avvicinano al vino per fini edonistici o per imparare ad abbinare il vino con il cibo, è più efficace la comunicazione del sommelier. Si addice invece l'intervento dell'enologo quando si tratta di promuovere vini di particolare pregio e/o complessità nel contesto di una rassegna commerciale o di valenza stret-

tamente promozionale. Se è vero che la qualità di un vino nasce primariamente nel vigneto, si può presumere che il tecnico abbia nei confronti del sommelier una conoscenza maggiore e approfondita di tutta la filiera produttiva.

MI PIACE, MA VOGLIO SAPERE PERCHÉ

Nel catalogo della 41° Mostra vini del Trentino che si è svolta dal 16 al 26 aprile 1977 nelle sale dell'Hotel Trento, c'è un articolo magistrale di Ugo Nenzi, docente di enologia dell'Istituto agrario di S. Michele intitolato "La scheda di degustazione AEI-ONAV. Le sigle stanno a indicare rispettivamente: Associazione enotecnici italiani e Ordine nazionale assaggiatori vino.

Nel testo l'autore riporta la scheda utilizzata dai professionisti in occasione di mostre, concorsi o valutazioni che precedono l'acquisto di vini. La spiegazione che illustra le fasi dell'assaggio è rigorosamente didattica perché il professionista deve attenersi a una procedura ufficiale. Molto puntuale risulta nell'articolo anche la spiegazione delle 11 voci di valutazione del vino: limpidezza, colore, finezza dell'odore, intensità dell'odore, franchezza dell'odore, sapore-corpo, sapore-armonia, sapore-intensità, sensazione finale, gusto-olfattiva, caratteri di tipicità, impressione generale.

La lezione accademica appare tuttavia poco consona con la curiosità del visitatore non professionale di una mostra. Per chi vi accede con il desiderio di assaggiare qualche bic-

chiere di vino, magari in compagnia di amici, sarebbe più utile una guida meno impegnativa. Fondamentale è far conoscere al profano la provenienza del vino, le caratteristiche dell'azienda o della cantina, il tipo di vinificazione, le peculiarità distintive del vino che si assaggia.

Una procedura seguita dalla Confraternita della vite e del vino di Trento potrebbe essere adottata anche in occasione di mostre aperte a un pubblico generico, ma interessato comunque ad assaggiare i vini con una seppur minima cognizione di causa. Si fa dapprima scegliere fra più vini della medesima categoria merceologica e/o varietale e si chiede quale ciascuno ritiene personalmente più gradito il vino che ha assaggiato. Mi piace, non mi piace. Mi piace di più, mi piace di meno. Fatte queste scelte di primo approccio, interviene un esperto e spiega in termini comprensibili i caratteri distintivi dei singoli vini. L'assaggiatore ha così modo di rendersi conto del motivo che ha determinato la sua scelta istintiva e personale.

TARDIVO, MA DOVEROSO, RICONOSCIMENTO

Diplomato enotecnico alla Scuola di Conegliano Veneto negli anni immediatamente successivi alla fine della seconda guerra mondiale, Nereo Cavazzani ha lavorato inizialmente nella cantina di famiglia per poi assumere la direzione tecnica della grande Cantina viticoltori di Trento elevata in seguito a Consorzio di secondo grado delle cantine so-

ciali del Trentino.

Ha avuto come maestri Giulio Ferrari e Giulio Catoni dai quali ha mutuato il convincimento che la qualità di un vino spumante dipende primariamente dall'uva e la necessità di aggiornare continuamente la propria preparazione professionale attingendo alle fonti internazionali più prestigiose. Comune ai tre personaggi è l'alta considerazione e attenzione riservata ai lieviti, ritenuti determinanti nelle procedure adottate per la produzione di vini spumanti. Lo Charmat, perfezionato nel metodo lungo in grande recipiente (oggi denominato appunto metodo Cavazzani) e della rifermentazione in bottiglia, un tempo champenoise, oggi classico.

A differenza dei due grandi maestri, a Cavazzani è mancato il pieno riconoscimento dei meriti acquisiti nella sua terra, mentre è ancora alto il prestigio che ha guadagnato lavorando negli ultimi anni della sua vita fuori dal Trentino.

Può sembrare fuori tema ricordarlo in un quaderno dedicato alle mostre dei vini trentini. L'opportunità nasce dal fatto che a livello provinciale, ma non solo, è diventata prevalente e ricorrente l'importanza attribuita al territorio nel quale si producono i vini, inteso come terroir, cioè nell'accezione più ampia: non solo clima e terreno, vitigno e vigneto, ma anche intervento dell'uomo.

In una mostra di vini del Trentino la priorità del territorio o del marchio aziendale è legata al gusto del visitatore e alla sua professionalità. In una monografia intitolata "Qualità del vino"

scritta nel 2004 in formato digitale e regalata a una diecina di amici personali, Nereo Cavazzani alfabetizza l'acronimo VQPRD (vini di qualità prodotti in regione determinata) che era l'equivalente europeo della nostra Doc, dedicando a ogni lettera un capitolo. La proposta innovativa e anticipatrice (R=Regione, D=Determinata) consiste nell'attribuire a ciascuno dei cinque distretti viticoli del Trentino, seppure in ipotesi motivata, uno o più vini di territorio che dovrebbero rappresentare l'offerta privilegiata delle cantine sociali (ma non solo) presenti nelle rispettive zone e fungere da traino commerciale per i vini Doc Trentino o appartenenti ad altra denominazione (Teroldego rotaliano).

E' lo stesso obiettivo del progetto PICA che

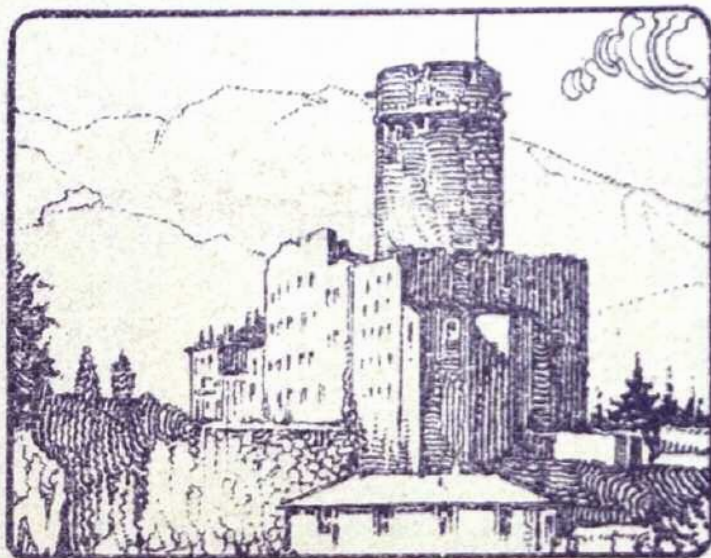
CAVIT ha in gestazione dal 2011 con le Fondazioni E. Mach e B. Kessler (alla Fondazione Edmund Mach di S. Michele). Ha durata quadriennale e si concluderà nel 2014. Dall'assemblaggio di vari insiemi di dati (terreno, clima, disponibilità idrica, vitigni) gli esperti ricaveranno indicazioni puntuali sulla scelta varietale e/o clonale più adatta alle singole zone o particelle fondiarie. Ciò allo scopo di ottenere l'uva più adatta a trasferire nel vino il marchio del territorio (terroir). Un plauso ai ricercatori, ma diamo a Nereo Cavazzani un doveroso, anche se tardivo, riconoscimento. Per la proposta innovativa, pari oggetto, di dieci anni fa.

A destra: la sede storica dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, oggi Fondazione E. Mach



Misc. T. d. 890.

MOISTRA VINICOLA DEL TRENTINO IN TRENTO



PROMOSSA DAL CONSORZIO VINICOLO
DEL TRENTINO / DAL CONSIGLIO AGRARIO
PROVINCIALE / DALL'ISTITUTO AGRARIO
E STAZIONE SPERIMENTALE DI S. MICHELE

DAL 15 AL 22 MARZO 1925

NEI LOCALI DEL RISTORANTE SAVOIA VIA ALFIERI

Le prime mostre del vino

di Angelo Rossi

Nel gennaio del 1925, in occasione di un incontro tenutosi presso l'Istituto agrario di San Michele all'Adige, fu deliberato di organizzare la prima Mostra vinicola del Trentino, da tenersi nel capoluogo a primavera.

Le difficoltà per giungere a una concreta decisione in tal senso non mancarono, dato che ciò avrebbe dovuto segnare l'inizio di una serie di manifestazioni a carattere promozionale da tenersi annualmente in provincia.

Nel marzo del 1925, comunque, fu inaugurata la prima Mostra dei vini di Trento, nata allo scopo di far conoscere uno fra i più importanti settori dell'economia trentina: quello vitivinicolo.

Ma il comitato organizzatore individuò nell'esposizione anche il mezzo per facilitare agli acquirenti - specie se stranieri - il confronto e la scelta dei nostri migliori tipi di vino.

Le prime tre mostre - e specialmente quella del 1927 - offrono lo spunto ad Antonio Pranzelores, cronista trentino, per pubblicare

sul "Brennero", nella primavera del 1927, una serie di articoli raccolti sotto il titolo "Nella Trento del vino".

In occasione del cinquantesimo compleanno della Mostra di Trento si pensò quindi di proporre sul Catalogo del 1986 alcuni passi di questi scritti proprio per il loro grande interesse storico e culturale.

IMPRESSIONI SULLA MOSTRA DEL 1927

«Soffermandomi dinanzi alle luccicanti bottiglie dalle variopinte capocchie allineate nella sala maestosa dell'ex Hotel Trento ed indagando il loro interno, sorgono tosto in noi impressioni di carattere, diremo così, generale intanto che ognuno infila la sua stradicciuola prediletta in questo dedalo gustoso ed avvincente, pieno di sorprese e fatato come i giardini d'Armida (...) Nella prima sezione notiamo tosto che il Val d'Adige ha raggiunto nel senso della confezione un progresso notevole, non in via assoluta, poiché l'annata del 1926 è stata in tutta Europa piuttosto sfavorevole, ma in riguardo all'unificazione sempre maggiore del tipo, ch'è quello

Nella pagina a fianco: copertina del catalogo della prima mostra dei vini (1925)



Sopra: copertina del catalogo della quinta Mostra dei vini (1930)

che deve affermarsi nella grande esportazione. Nei tipi dell'annata è facile notare una variazione, in quanto che molte plaghe sono state sfavorite, o in collina dalla siccità o dalla troppa umidità in certe plaghe al piano, nelle epoche rispettivamente importanti. Fenomeno, ripetiamo generale in tutti paesi viticoli del continente, come si apprende dai periodici della categoria. Ma tuttavia i tipi comparsi alla Mostra sono per converso ben confezionati e degni di figurare nella stessa.

Passando alla terza sezione troviamo sempre le classiche qualità che fanno onore al paese, tanto in rispetto all'annata 1926 che, maggior-

mente, a quelle più fortunate antecedenti (vini invecchiati da bottiglia).

E' quasi inutile dire che nella quarta sezione siamo in un terreno tipico, all'altezza del nome da lungo guadagnato, come sarebbe per lo champagne, i vini santi, i moscati, gli ottimi vermouth, i trebbiani - pezzi di fondo che ogni visitatore non manca mai di onorare come riuscitissimi razzi finali di chiusa. Chi entra non ben orientato fa poi una pratica che lo conduce alla soddisfazione dei suoi speciali desideri, ai dati tipi preferiti, perché tutti - nelle grandi sensazioni che il vino sa accendere - hanno il loro lato debole. Il vino ha un'anima e la infonde molteplice e svariata, questo grande propulsore del genio mediterraneo che ha vivificato il mondo. Quelli però che, nonostante le annate e i ghiribizzi della meteorologia, non cambiano mai, saldi al timone come e più di Palinuro, sono i nostri vignaiuoli, vivaisti, vinicoltori e commercianti, e quelle, nella loro sempre uguale charme dignitosa e corretta, brave inservienti della classica zona di Mattarello, degne rappresentanti della loro terra, che tutti rivediamo con piacere, meno una che un prematuro destino ha rapito.

Alla Mostra che nel complesso è numericamente e tecnicamente riuscita, si nota qualche diversa partecipazione a seconda delle plaghe. Così troviamo che Mezzolombardo ha dato 9 concorrenti; Termeno e Trento 6, Lavisio 5, Egna 4, Cortaccia, Dro e S. Michele 3, Aldeno, Mezzocorona, Riva, Rovereto e Salorno 2, Arco, Avio, Besenello, Calliano, Cavedine, Cortina d'Adige, Gardolo, Lasino, Magrè, Mattarello, Mori, Nomi,

Romagnano, Roverè della Luna e Vezzano 1. Diversi visitatori anche forestieri si sono notati oggi alla Mostra - molto simpatica in quel salone, dinanzi al quale sfolgora con grandi occhi la primavera sbroccante da tutti i cespugli della Piazza inondata di sole.

Nelle ore buone e tranquille si nota anche affluenza di buongustai di razza, figli di questa Trento dalle grandi tradizioni enologiche, che non vanamente il passato ci ricorda additando, se sapremo esserne degni, un felice avvenire»

(Antonio Pranzelores).

LA NOSTRA ESPANSIONE VINICOLA

«Uno dei punti del programma generale della Mostra provinciale del vino è quello di organizzare la propaganda per i vini trentini nei paesi di esportazione.

La cosa appare tosto della massima importanza ed anzi ancora diversi anni fa è stato fatto un utile esperimento al tempo di Annibale Comai con una succosa operetta tradotta anche in tedesco e munita di buone illustrazioni di vedute del nostro splendido paese coi suoi castelli e colle sue svariate bellezze naturali.

Una monografia sarebbe intanto utilissima per la Val d'Adige, da diffondersi all'interno ed all'estero, tradotta poi da buona penna in modo degno nelle lingue rispettive» (...) «Allo scopo occorre un consesso composto di varie persone adatte, fra le quali deve essere rappresentata la parte tecnica nonché quella storico-artistico-letteraria: perché niente deve essere trascurato di quanto possa interessare il consumatore intelligente, il quale notoriamente beve colla

bocca ma anche col cervello. Questo valga anche per la svariata gamma dei vini fini classici che dovranno prendere un giorno nel mondo la loro giusta posizione, se il concetto che viene fra noi diffondendosi ha da riuscire a qualche cosa di veramente pratico ed utile per la nostra grande industria.

Forse - o noi prendiamo abbaglio - è scoccata l'ora di agire disciplinatamente e senza le piccole visioni chiesaiuole con una vasta visione degna del sacrificio subito e dell'avvenire che non deve, non può mancare ai coraggiosi, ai consci del loro dovere e del premio dei forti.

Chi deve agire? Tutti in uno sforzo comune, ed ognuno per se stesso. Poco importa quando le forze culminano in una direttiva suprema di utile paesano.

Allora non potrà mai essere lontano il giorno - mano a mano che la nostra zona vitata andrà integrandosi di sempre più nobili culture, seguendo la traccia segnata dall'aristocrazia dei nostri taciti ma fattivi vivaisti in cui tanto sulle piazze adatte dell'interno, a Roma, a Milano, a Venezia e in tutte le grandi stazioni di forestieri del monte e delle marine, quanto in ogni fine ristorante alla moda dell'estero consumatore, a Zurigo, a Monaco, a Praga, a Varsavia, in tutti gli stati e staterelli del settentrione i vini di Val d'Adige potranno e dovranno prendere il loro posto coi bordolesi, borgognoni, del Reno e della Mosella sulla carta dei grandi vini, fra i quali non sfigureranno i nostri teroldici, marzemini, negrari, lambruschi, nosioli, trebbiani, vernacci assieme ai novelli borgogna, cabernet, lagarini, traminer, rulaender, riesling di scelte

zone novissimamente eborate dall'intraprendenza nostrana» (...) «Le cartelle dei vini negli albi degli Hotels e quelle issate in piedi con sostegni sui tavoli magari munite di belle riproduzioni dei nostri classici cimeli enologici - la secchia di Cembra, le cantine del Buonconsiglio, la «Danza dello Specchio», le figurazioni del Romanino e dei Dossi, le vedute di questa Trento del Vino amata anche dai pittori e dai poeti esteri dal Duerer, da Heine ai moderni, dal barbaro Teodorico ai novelli aurighi dell'automobile, coi suoi stendardi corporativi, coi suoi vecchi iddii del vino che la terra fedele ci rimanda al sole, con tutte le figurazioni dell'arte sui palazzi e sulle chiese con tutti i voli dei poeti, ovunque in questa terra feconda baciata dalla storia plurisecolare, - nonché le monografie generali e particolari dei privati produttori saranno altrettanti vessilli spiegati della nazione esportatrice vittoriosa.

Così l'interesse nostro regionale si coprirà esattamente col più vasto interesse nazionale - strofe riuscita del grande poema dell'Italia che va demarcando il suo degno posto nel mondo. Saremo noi - oggi - da meno della Grecia, del Portogallo e della Spagna, che hanno inondato il nord - a noi più vicino e dei nostri vini più vecchio e più naturale compratore - colle loro Bodegas?»

(Antonio Pranzelores)

LA CHIUSURA DELLA MOSTRA NEL 1927

«Entrando nel merito dei vini, notiamo come molto importante l'esito del Val d'Adige, tale da

soddisfare appieno le rosee previsioni.

Magnifici sempre anche gli altri vini da pasto, fra cui i sempre riuscitissimi «rossi collina» fatti coi saporiti uvaggi delle nostre apriche falde montane.

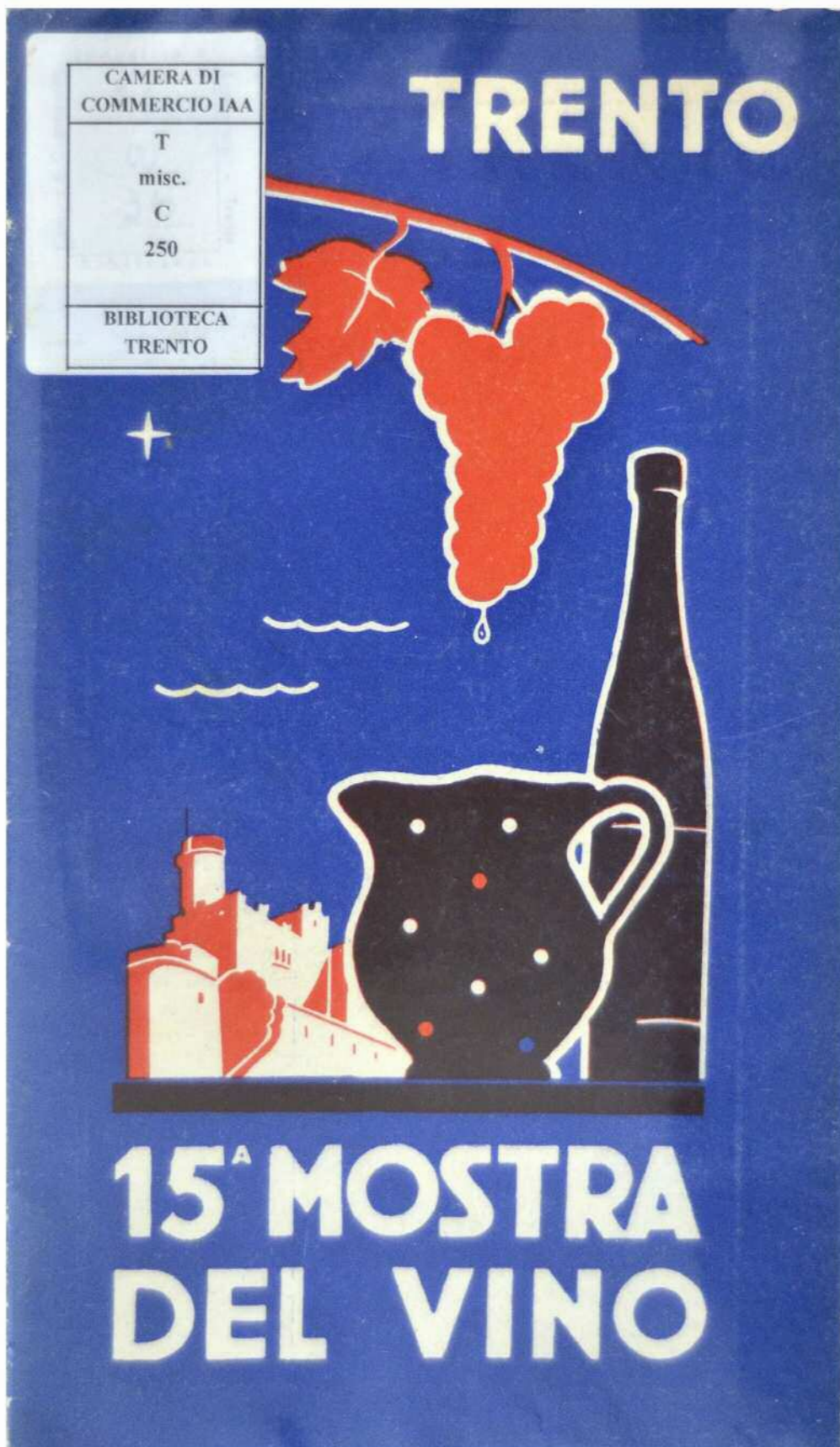
Quanto ai vini classici da bottiglia ed agli speciali, e inutile ricordare quanto altra volta abbiamo detto, sorretti dal plauso unanime degli assaggiatori, in modo che anche la città nostra ha saputo far onore al suo passato enologico. Pensiamo al futuro che non dovrà coglierci impreparati, quando fra qualche anno, colle plaghe di Termeno ed altre rimasteci a nord di Salorno, la produzione provinciale salirà al milione di ettolitri.

La fine della Mostra è serena e promettente. La giusta gioia apre le porte a un po' di santa musica, di canto e d'allegria, che coronano sempre le lotte vittoriose dei forti»

(Antonio Pranzelores)

A fianco: esposizione di bottiglie alla 24^a Mostra dei vini trentini (1960)





IL CAVALIER GUIDO GALLO: PRECURSORE, PROMOTORE E PRIMO ATTORE

di Angelo Rossi

S conosciuto ai più, Guido Gallo è stato un insigne personaggio che ha segnato come pochi altri la storia dei vini trentini in particolare dagli anni Trenta agli anni Sessanta del secolo scorso. Nato a Mezzolombardo il 27 gennaio del 1896, è scomparso nel 1996 nel suo borgo natio ricordato solo dagli amici della banda musicale, dai parenti stretti e dalla fedele Bruna Antonioli che per anni ha battuto a macchina la sua poderosa produzione di scritti, articoli, interventi. Non solo di vino e di politica vitivinicola, ma anche di tutela dell'ambiente e difesa del territorio, di storia e tradizioni, di musica e cultura a tutto tondo. Amico personale di Arturo Marescalchi – uno dei padri dell'enologia italiana – e del noto musicista e politico Andrea Mascagni, da giovane diresse la Cantina dello zio Fiorini per presiedere successivamente la Cantina cooperativa rotaliana di Mezzolombardo cedendole per una Lira il palazzo che occupò fino

al 2002, fu fondatore e vicepresidente del Comitato vitivinicolo trentino nel 1949, come amministratore municipale si batté contro gli espropri dei vigneti per la Trento-Malè e finì per interessarsi della banda musicale. Fu corrispondente delle più diffuse riviste di settore (Corriere vinicolo, Il Torchio, ecc.) di cui rimangono infiniti articoli che testimoniano della sua competenza e del suo amore per i vini trentini in generale e per il Teroldego in particolare. Se il vino principe del Trentino cerca un pater certus, questi è senza dubbio Guido Gallo.

Spulciando qua e là fra l'imponente documentazione lasciata, ci è sembrata interessante - per inquadrare la qualità dell'organizzazione vitivinicola dell'immediato dopoguerra - la nota illustrativa al bilancio della 15^a Mostra, del 29 marzo 1951 in cui Guido Gallo, presidente della manifestazione, già allora s'interrogava sulle finalità dell'evento. Riportiamo di seguito il suo testo:

Nella pagina a fianco: copertina del catalogo della 15^a Mostra del vino (1951)

«È UTILE QUESTA TRADIZIONALE MOSTRA DEL VINO TRENTINO?»

I risultati conseguiti, rispondendo alle finalità che intendevamo raggiungere, testimoniano dell'opportunità di rinnovare questa annuale rassegna della produzione vinicola trentina e si possono riassumere nelle seguenti conclusioni:

1) *La Mostra equivale a un traguardo, che le categorie vitivinicole hanno presente tutto l'anno e si preparano a raggiungere con quello spirito di emulazione che contribuisce al miglioramento della qualità, alla valorizzazione, alla diffusione del prodotto vinicolo locale.*

2) *Quest'anno (1951 ndr) la Mostra ha dimostrato che, contrariamente a una credenza abbastanza diffusa, il vino desta interesse nei più vasti strati dei consumatori, purché la sua "qualità" appaghi le aspirazioni del consumatore.*

L'afflusso alla Mostra, indubbiamente favorito dall'intensa propaganda svolta in preparazione e durante la Mostra stessa, ha provato che due elementi intervengono risolutori nel problema del vino: essi sono la "qualità" e la "propaganda", assieme a un terzo elemento, il "prezzo", che però influisce meno dei primi due e meno di quanto si creda sul consumo del vino.

3) *Due specie di visitatori hanno frequentato la Mostra: i consumatori e i tecnici.*

Si valutano in oltre 12.000 i visitatori della Mostra e in circa 6.000 gli assaggi compiuti da esperti, il che sta a provare che la Mostra ha assolto al duplice intento di accostare il

consumatore al vino e di sottoporre all'esame degli esperti, destandone l'interesse, la produzione vinicola trentina.

4) *La Mostra ha solennemente dimostrato che il gusto del consumatore trentino non è affatto modificato, nel senso che esso si orienta verso produzioni estranee e men che meno verso determinati sistemi di vinificazione, troppo spesso impiegati per mascherare deficienze dei prodotti, anziché per appagare le esigenze di una presunta moda; il numero dei frequentatori e il voto da più parti espresso per trasformare in permanente questa periodica esposizione vinicola rafforzano questa convinzione.*

5) *Nel corso della Mostra sono stati affrontati, esaminati e discussi due problemi di vitale interesse: l'apporto della cooperazione e delle categorie degli albergatori ed esercenti all'economia vitivinicola.*

Si è tenuto un convegno di cantine sociali e cooperative di consumo, allo scopo di esaminare le cause per le quali la cooperazione trentina attinge fuori provincia anziché alle proprie cooperative di produzione (cantine sociali) per collocare migliaia di ettolitri di vino necessari al consumo locale.

Dalla discussione è emerso quanto segue:

- a) *contrariamente a quanto si supponeva, le cantine sociali non solo sono in grado di produrre, ma effettivamente producono, masse uniformi e costanti di vini adatti ad appagare le esigenze del consumo locale;*
- b) *nessun ostacolo insormontabile impedisce una costante fornitura di prodotti con me-*

todi di consegna rispondenti alle esigenze delle cooperative dettaglianti;

- c) il prezzo del vino disponibile presso le cantine sociali non è superiore a quello di provenienza extra-provinciale;*
- d) è stata incaricata la Federazione dei Consorzi Cooperativi di nominare una commissione per l'attuazione del voto insistentemente prospettato in questi ultimi anni per una colleganza effettiva tra i due settori cooperativistici.*

Un altro convegno non meno importante è stato quello degli albergatori ed esercenti, riuniti presso la Camera di commercio per iniziativa del Comitato organizzatore della Mostra, allo scopo di esaminare l'esito del referendum, al quale queste categorie hanno largamente partecipato per esprimere il loro parere sui diversi problemi indicati nell'apposito questionario. Merita tuttavia l'attenzione di chi legge la risposta data sui seguenti argomenti:

- a) la "costanza del tipo" di vino da fornirsi agli albergatori ed esercenti è stata reclamata dai più;*
- b) la propaganda è considerata elemento indispensabile alla diffusione del vino trentino;*
- c) la presentazione del vino è riconosciuta quale mezzo incoraggiante sull'animo del consumatore;*
- d) quasi unanime è stato il voto perché il vino di largo consumo abbia un nome che ricordi il Trentino, quale terra d'origine;*
- e) a Mostra chiusa gli espositori si sono riuniti per esaminare i risultati della manifestazione e per trarne le conseguenze: l'assem-*



Sopra: copertina del catalogo della 16ª Mostra del vino (1952)

blea ha concluso rimettendo al Comitato vitivinicolo il compito di attuare il suo programma, tenendo conto della somma di esperienze espressa attraverso questa XV Mostra dalle categorie vitivinicole, che hanno avuto modo di dire la loro parola nel corso delle varie iniziative, rispecchiando il pensiero dei tecnici, dei produttori, dei commercianti e del pubblico. Ma la Mostra ha potuto anche offrire alle Autorità competenti l'occasione di assistere da vicino al manifestarsi della più significativa espressione di quella che è nella sua reale essenza l'economia vitivinicola della nostra provincia e di valutare il merito di dedicarvisi;

f) benché la Mostra si proponesse quest'anno principalmente la riconquista del mercato vinicolo locale, essa non ha trascurato l'importanza dell'esportazione per la nostra economia.

L'intervento del Sottosegretario agli Esteri S.E. Brusasca ha sottolineato proprio per questa sua veste il significato di questo aspetto della nostra produzione e la visita fatta alla Mostra dal Presidente dell'Istituto Nazionale per il Commercio Estero prof. Masi, anche per gli accordi preliminari con lui presi circa ulteriori insistenze per una più larga esportazione, ha voluto essere l'occasione più opportuna per presentare il vino trentino a chi è chiamato a considerarlo sul ter-

Sotto: copertina del catalogo della 19^a Mostra del vino (1955)



reno delle esportazioni. Dal punto di vista del finanziamento, il Comitato della Mostra ha cercato di non oltrepassare i limiti delle possibilità economiche consentite dai contributi della Regione, di altri enti e degli espositori, e nello stesso tempo ha cercato di impiegare interamente questi introiti, nell'intento di usare ogni sua disponibilità per rendere efficiente la Mostra. Non si hanno così praticamente sulla gestione di quest'anno né avanzi né disavanzi.

Dalle risultanze ottenute abbiamo coscienza di aver assolto come meglio le nostre forze hanno consentito di fare, il compito affidatoci e ci è caro particolarmente rilevare che le Autorità, appoggiando questa iniziativa, manifestatasi tanto cara al popolo trentino, forse quanto mai l'afflusso del pubblico lo aveva provato in passato, hanno interpretato la volontà delle popolazioni, appoggiando la manifestazione col contributo materiale offerto e con la partecipazione accordata alla Mostra dimostrandole la loro simpatia.

Di ciò il Comitato, nel presentare le conclusioni della sua opera, esprime la propria riconoscenza ed auspica il costante interessamento e quella comprensione, che torna utile quando è pronta, per l'avvenire dell'economia vitivinicola trentina.»

(Guido Gallo)

Un paio d'anni dopo, nel 1953, la relazione conclusiva titolava: "Successo e ammaestramenti della 17ª Mostra dei vini trentini". Eccola: «Questa XVII edizione della rassegna vinicola trentina, inaugurata dalle autorità provinciali

e con l'intervento di S. E. Bisia Commissario del governo, vissuta sotto la presidenza onoraria di Arturo Marescalchi, maestro e amico dei vitivinicoli, ha assunto un eccezionale carattere per le seguenti ragioni.

- 1) Ha visto un afflusso di visitatori, tecnici e commercianti, consumatori e curiosi, superiore a quello già elevatissimo delle Mostre precedenti. Il fenomeno è significativo, perché smentisce la pur fondata credenza che al vino la gente s'interessa sempre di meno e sono stati proprio coloro che ad esso sono più lontani a indicare la crescente attenzione per questo frutto della terra, della capacità, della fatica nazionali. E' poi indice incoraggiante della più attenta attenzione, del più interessato consenso che i visitatori della Mostra hanno dimostrato, il fatto che il numero degli assaggi prevalga su quello delle consumazioni registrate.
- 2) Le iniziative attuate nel corso della Mostra hanno dato pronti e incoraggianti risultati. Nuova – e in un primo tempo giudicata ardita – è stata quella del "Totovino". La partecipazione alla gara si è svolta inizialmente con segni di titubanza e, in crescendo rossiniano, è sfociata in quella che qualche giornale locale ha definito "tifo": il tifo per il Teroldego. Comitive di agricoltori si sono succedute negli ultimi giorni al banco della prova. Ma il Totovino non è stata una gara alla sorte, alla fortuna soltanto; è stato un vero e proprio esame della capacità dei consumatori di distinguere, di individuare, di segnalare quei vini che meglio riassumono ed

esprimono i caratteri valorizzatori dell'origine. Oltre mille sono stati i partecipanti alla grande competizione e se molti hanno sbagliato il bersaglio, moltissimi hanno colpito l'alone che lo circondava, mentre sedici lo hanno toccato assai vicino al centro: il vincitore della "coppa" lo ha colto evidentemente per competenza, ma un poco anche per fortuna! Infatti, la prova verteva sulla capacità di intuire il giudizio espresso dalla commissione dei tecnici assaggiatori, che precedentemente avevano "sentenziato" – in un giudizio avvolto nel mistero del segreto ufficiale – quali fossero i vini dotati dei requisiti di cui si è detto sopra: e il giudizio della commissione, per quanto aureolato dal crisma dell'autorità e incorporato dalla dovizia d'un sapere che non neghiamo né vogliamo sminuire, è pur sempre giudizio umano! Comunque l'iniziativa ha sollecitato gli apatici, ha sferzato i titubanti, ha ammonito gli increduli, ha indotto tutti a portare un contributo prezioso: l'interessamento più attento per il vino, linfa della nostra vita economica e sociale. L'altra iniziativa, quella delle riunioni dei cooperatori, che in una regione "dominata" dalla cooperazione ha la sua alta importanza. Una maggiore e più evidente cooperazione tra cooperative di produzione e di consumo, un collegamento che consenta il passaggio dei prodotti dalla produzione al consumo tramite questi organismi sono stati gli argomenti della discussione e i frutti sono appesi, in via di maturazione, al filo della buona vo-



Sopra: copertina del catalogo della 20^a Mostra del vino (1956)

lontà: in attesa, l'attesa di esser colti prima che, per maturazione raggiunta e superata, cadano sul terreno anziché nel cesto che le valorizzi!»

(Guido Gallo)

Passando a parlare del programma da svolgere, il Cav. Gallo ha rilevato l'importanza di sgomberare il terreno da un'angoscia che tiene, proprio in queste giornate di prova e di successo per l'economia vitivinicola trentina, in trepidazione la provincia. E' poi entrato nella fase più costruttiva della sua relazione, suggerendo:

«1) *La nomina di un Comitato permanente per*

la Mostra dei vini trentini, il quale abbia il compito di raccogliere durante l'annata che la precede il materiale necessario alla sua più completa affermazione;

- 2) *respinta l'idea da taluni caldeggiata per dare alla Mostra un carattere permanente, egli suggerisce invece le "settimane del vino", ciascuna delle quali sarà dedicata a un vino singolo tra i più caratteristici del Trentino. Un'attività propagandistica, tecnica, forse anche turistica sarà intrapresa con scambi di idee, visite ecc. a iniziativa delle zone direttamente interessate;*
- 3) *un cortometraggio sulla viticoltura e enologia trentina completerebbe l'opera felicemente varata dalla Regione con la pubblicazione "Classici vini del Trentino e Alto Adige";*
- 4) *un "autotreno del vino" per la visita alle località che possono costituire maggior interesse;*
- 5) *la realizzazione del già proposto collegamento dei vari Comitati vitivinicoli nazionali o degli enti affini funzionanti sotto altro nome, sorti o da costituire, affinché la massa dei vitivinicoli assurga all'evidenza e all'importanza che già di fatto possiede»*

(Guido Gallo)

Altro testo significativo per comprendere l'evoluzione della Mostra, lo spirito che la animava, ma anche gli attori dell'evento, le modalità di partecipazione, le risorse impiegate è la relazione illustrativa del bilancio preventivo della Mostra che si tenne dal 30 marzo al

9 aprile 1957. Questa la domanda di finanziamento all'Assessore regionale all'industria e commercio dell'epoca:

«Nel presentare alla sempre cortese e premurosa attenzione della S.V.III.ma il preventivo della XXI Mostra dei vini trentini, mi pregio illustrarne gli aspetti organizzativi, per rilevare le finalità che si intendono raggiungere con le diverse iniziative programmate.

Desidero anzitutto ricordare che noi vediamo la Mostra non già come una manifestazione a se stante, bensì nella funzione di un susseguirsi di anelli d'un'unica catena, i quali – pur assumendo forme e aspetti diversi – hanno in comune il compito di rispettare la razionalità del metodo nel perseguire gli intenti fondamentali della tradizionale esposizione dei nostri vini.

L'intento di assicurare alla nuova edizione della Mostra l'efficacia delle finalità raggiunte e al tempo stesso di provvedere all'accento di necessità contingenti, ha consentito agli organizzatori di conciliare le aspirazioni delle categorie partecipanti e tuttavia di prendere quelle misure che si appalesano necessarie per la maggiore efficienza della Mostra secondo le esigenze attuali.

Infatti, dopo aver incoraggiato un accostamento al vino, accordando il più libero accesso e il più invitante indugiare del pubblico nei locali della Mostra, è parso di poter chiedere un più disciplinato susseguirsi dei visitatori, nel senso di consentire alle differenti categorie di trovarsi a proprio agio, senza recare involontario disturbo le une alle altre.

E' così che si è pensato a limitare il libero ingresso

in Mostra ad alcune ore della giornata – dalle 17 in poi – e di sperimentare il biglietto d'ingresso a pagamento per il resto della giornata.

Inoltre sarà allestita una sala d'assaggio per esperti e operatori e saranno riservate le "giornate" ai gruppi seguenti:

Cooperazione - Commercianti - Esteri - Albergatori ed Esercenti - Esperti comunali – Tecnici agricoli e studenti dello Istituto di S. Michele - ONAV (assaggiatori).

Nel corso della Mostra, oltre ai tradizionali convegni di talune categorie, quest'anno si avranno le riunioni degli esperti comunali e l'asta della "bottiglia più richiesta".

Gli "esperti comunali" sono quel gruppo di persone particolarmente competenti, che fin'ora hanno collaborato - su iniziativa del Comitato vitivinicolo - particolarmente per la stesura e l'aggiornamento della "Carta viticola"; ma essi hanno inoltre contribuito a dare notizie sulla produzione vitivinicola, anche al fine di informare le categorie interessate con elementi così direttamente offerti dalle singole autentiche fonti, imprimendo nei limiti del possibile allo stesso mercato la impronta della realtà determinante.

Si è pensato di convocare per la prima volta durante la Mostra questi gruppi di esperti, al fine di saldare e animare il collegamento tra i diversi centri di produzione vitivinicola trentina.

L'asta della "bottiglia più richiesta" fa parte di quell'orientamento più vasto che si intende incoraggiare, sia per un generale miglioramento della produzione vitivinicola della nostra provincia, sia per stimolare l'allenamento del pub-

blico nel sondare questa vitale sorgente economica, conoscerne i caratteri più significativi e validi, valorizzarli attraverso una ponderata richiesta e un razionale consumo del vino, che risponda al tempo stesso alle esigenze economiche del settore e alle necessità reclamate dalle norme dell'alimentazione di cui si vuole il vino sia parte.

Rispettosi di queste esigenze sociali, nostro intento è positivamente rispondere nel quadro della nostra competenza ed attività.

Nel premiare la "bottiglia più richiesta", proclamandola degna d'esser offerta in gara per l'acquisto del la rispettiva partita iscritta, si è inteso rilevare la prevalenza del gusto e del criterio sia del pubblico-consumatore, sia dei tecnici.

Questa "somma" di pareri, consentirà tuttavia, dall'esame del responso di considerare successivamente l'orientamento del pubblico, per approvarlo se del caso, oppure per indicare altra via: quella enunciata - come frutto di competenza e di esperienza - dai tecnici assaggiatori. Nel corso della Mostra si avrà inoltre la premiazione dei vincitori del II Concorso tra albergatori ed esercenti, quest'anno più numerosi che nel I Concorso.

I Convegni delle varie Categorie, offrendo l'occasione migliore per trattare i rispettivi problemi costituiranno secondo il generale auspicio un vivo apporto alla soluzione dei problemi più vasti, nei quali s'inquadrano, investendo l'intero settore vitivinicolo».

PREVENTIVO					
ENTRATE			USCITE		
Ass. Ind. E Comm.	£.	800.000.-	Acquisto vini	£.	450.000.-
Camera di Commercio	"	200.000.-	Allestimento Mostra	"	350.000.-
Giunta provinciale	"	100.000.-	Personale	"	400.000.-
Istituti di Credito	"	100.000.-	Costumi personale	"	160.000.-
Espositori	"	150.000.-	Catalogo	"	350.000.-
Pubblicità Catalogo	"	450.000.-	Propaganda	"	240.000.-
Vendita vini	"	500.000.-	Convegno esperti comunali	"	100.000.-
Vendita vetri	"	50.000.-	Convegno esteri	"	100.000.-
Biglietti d'ingresso	"	50.000.-	Spese rappresentanza	"	50.000.-
			Concorso bottiglia	"	50.000.-
			Organizzazione	"	70.000.-
			Posta e cancelleria	"	50.000.-
			Impreviste e varie	"	30.000.-
TOTALE	£.	2.400.000.-		£.	2.400.000.-



Sopra: Giulio Andreotti, alla Mostra dei vini del Trentino negli anni Sessanta

Di grande importanza per comprendere il ruolo della Mostra è anche il contesto economico e sociale nel quale essa si inseriva. Ne dà un appassionato affresco il dott. Giuseppe Todesca (presidente di turno, ndr) nella sua prolusione inaugurale del 30 marzo del 1957:

«Eccellenza, Signore, Signori!

Con questa cerimonia ufficiale si conclude oggi la serie delle giornate che ogni anno vengono dedicate, con assiduo lavoro e meticolose cure, alla preparazione di questa tradizionale manifestazione. E la viva partecipazione dimostrata da tutte le categorie interessate al problema vino e fra queste quindi anche quella numerosa dei consumatori, sta ad indicarci quanto ormai la Mostra del Vino sia entrata nel novero delle care consuetudini per la popolazione, sia della città che della provincia. Manifestazione questa che attraverso l'incontro delle molteplici esperienze degli operatori che agiscono nel

vasto campo vitivinicolo, serve a mettere annualmente a punto la situazione generale dell'economia di questo settore, con tutti i suoi problemi, siano essi di carattere tecnico, economico, fiscale, ecc. E' quindi naturale che il suo periodico apparire all'inizio della primavera, non costituisca più una sorpresa, che semmai sorpresa ed amarezza desterebbe il non vederla rinascere, sempre più ricca nella sua forma nella sua sostanza. La presenza qui delle maggiori Autorità della Regione e delle provincia ed in particolare l'assunzione della presidenza onoraria della Mostra, da parte del Presidente della Giunta regionale, avv. Odorizzi, stanno a confermarci la legittimità di questa aspirazione veramente popolare, per una manifestazione che nei diversi settori della viticoltura, della cooperazione e del commercio, vede raccolte larghe energie produttive del popolo trentino. E di questa significativa solidarietà i vitivinicoli

trentini si dichiarano riconoscenti. Nell'esposizione che oggi offriamo alla loro attenzione sono raccolti un centinaio di tipi di vino, presentati da una cinquantina circa di espositori, fra produttori, cantine sociali e commercianti, e la loro suddivisione nelle diverse categorie: vini superiori da pasto – vini classici dell'annata – e vini classici da bottiglia, oltre ai vini speciali da dessert ed agli spumanti è quella più idonea, suggeritaci dall'esperienza, in ordine all'impiego cui i vini stessi sono destinati.

Quindi una vasta gamma di vini che vanno dai più correnti, cosiddetti di massa, che rappresentano però un notevole peso sul mercato, fino al fior fiore della nostra produzione di pregio che rappresenta la punta d'avanguardia per la conquista del mercato. A onor del vero questa ultima vendemmia ci è stata più prodiga in quantità che in qualità, ma io ritengo che le cure assidue e sapienti dei nostri espositori abbiano saputo egualmente ammannirci dei prodotti che per pienezza ed armonia di gusto e finezza di profumo, nulla abbiano ad invidiare a quelli delle edizioni precedenti di questa rassegna.

Ed ora mi permetto signori di fare un breve accenno all'andamento del commercio del vino. Osservando le tabelle rispecchianti la produzione di uva di questi ultimi anni, notiamo un evidente sensibile aumento, tanto che la media dell'ultimo triennio 1953-1955, supera il milione di quintali di uva prodotta nella provincia di Trento, mentre la media dei 4 anni precedenti, non raggiungeva i 900.000 quintali. Corrispondentemente, abbiamo che la resa del vino è

passata da 600.000 ettolitri circa del quadriennio 1949-52, ai 660.000 ettolitri circa del triennio 1953-55.

Questi dati dovrebbero logicamente far nascere dei sentimenti di preoccupazione nell'animo di coloro che operano nel settore vitivinicolo, senonché a conforto di queste preoccupazioni altri fattori intervengono. Anzitutto di fronte ad un aumento della produzione assistiamo ad un costante aumento del consumo, sia in sede provinciale che in campo nazionale. Incremento questo dovuto al graduale assestamento dell'economia nazionale, che permette l'estensione del consumo a prodotti considerati un tempo non essenziali ed in misura non forse minore alla sempre migliore forma e qualità nella quale viene presentato il prodotto. In particolare poi, per quanto concerne la nostra provincia, che è da annoverarsi fra le zone a vocazione viticola più spiccata, dove cioè la vite non potrebbe venire sostituita convenientemente con altre colture, è con soddisfazione che possiamo assistere al progressivo miglioramento qualitativo della nostra produzione, tanto da poter affermare che nel corso degli ultimi decenni si è invertito il rapporto fra qualità correnti e qualità di pregio, raggiungendo queste ultime circa il 70% della produzione totale, come ci è stato rivelato in occasione della stesura della Carta viticola del Trentino di cinque anni orsono. Orientamento questo che abbiamo motivo di ritenere sia stato mantenuto anche in questi ultimi cinque anni. E di questo miglioramento dobbiamo dare atto e merito

agli enti ed autorità preposti alla nostra vitivinicoltura e fra questi in primo luogo, agli Assessorati regionale e provinciale per l'agricoltura, all'Ispettorato agrario ed al Comitato vitivinicolo provinciale, il quale avvalendosi della collaborazione di tutte le categorie e dei tecnici del settore grazie agli interventi finanziari dalla Regione ha potuto vedere realizzate sul piano pratico la teorie approvate in seno al Comitato stesso.

A conferma delle considerazioni di cui sopra sta il fatto che la produzione vinicola degli scorsi anni, pur in continuo aumento, è stata normalmente assorbita dal consumo. Un interrogativo è rappresentato invece dalla produzione della scorsa vendemmia, non ancora nota nei suoi dati quantitativi, che tenendo conto della persistente pesantezza del mercato e di alcuni provvedimenti di urgenza richiesti dalle categorie vitivinicole nazionali, vedi facilitazioni atte ad avviare un notevole quantitativo di vino alla distillazione, crediti straordinari per i viticoltori, ecc. dovrebbe essere stata veramente ingente, sicuramente superiore alla produzione degli ultimi anni.

Accanto a questi positivi risultati constatati nel settore della viticoltura, assistiamo pure agli encomiabili sforzi sia individuali che collettivi, nelle fasi dalla vinificazione e del commercio, per dare al Trentino vinicolo un assetto migliore. Anche qui la Regione interviene efficacemente e noi auspichiamo anche per l'avvenire una equa assegnazione degli aiuti perché se la cooperazione agisce a sostegno della produzione



Sopra: copertina del catalogo della 21^a Mostra del vino (1957)

ed è provvidenziale là dove la proprietà è tanto frazionata, come nel nostro Paese, l'iniziativa privata, in un clima di democratica libertà, costituisce pur sempre quella fucina di energie che, stimolata da una aspirazione di costante progresso e sotto il pungolo di una diretta responsabilità, ha sempre dato i più brillanti risultati ed anche per l'avvenire potrà aspirare a più elevate mete. E noi riteniamo che è da un saggio equilibrio di queste forze, equamente assistite e potenziate, che può derivare un sostanziale giovamento nel quadro generale dell'economia della nostra provincia. In questo spirito il settore del commercio ha agito ed agisce tuttora per la riconquista del

mercato locale ed è noto come i nostri operatori siano riusciti in questi ultimi anni a rafforzare le loro posizioni in questo campo, pur dovendo superare difficoltà sovente non lievi, derivanti da una concorrenza potente ed agguerrita e talvolta – è amaro dirlo – non guidata dalla migliore lealtà commerciale.

E' qui il caso di accennare alla collaborazione offertaci dagli albergatori ed esercenti, mediante la loro valida partecipazione al Concorso fra albergatori ed esercenti che, in fase di chiusura della presente Mostra, vedrà il compimento della sua seconda edizione.

Anche nel campo della esportazione il Trentino ha visto migliorare la sue posizioni, avendo in particolare quest'anno esportato per oltre il 50% in più degli scorsi anni, favorito in ciò anche dalla deficiente produzione avutasi in taluni paesi importatori. Ed a questo proposito è opportuno aggiungere che particolari provvedimenti in queste favorevoli circostanze potrebbero notevolmente facilitare la riconquista di posizioni già tenute in altre epoche.

Inoltre, nella costante ricerca di nuovi mercati di collocamento per la nostra produzione, non sono da trascurare le possibilità che si prospettano ai nostri operatori commerciali circa una affermazione sul mercato nazionale ed in particolare su taluni maggiori centri che già ci hanno dimostrato una incoraggiante inclinazione a ben accogliere i nostri vini. Anche qui però la nostra struttura economica richiede da un lato una organizzazione ed una unità di azione che spetta agli operatori e dall'altro la solidarietà e l'aiuto deciso della Regione, in considerazione

del carattere di interesse generale che il problema vino ha nel nostro paese. Un successo in tale campo permetterebbe ai nostri vini di apparire su questi nuovi mercati con il loro vero nome ed a prezzi remunerativi, anziché venire assorbiti in masse anonime a prezzi sviliti, per poi risalire eventualmente di nuovo le nostre valli, sotto mentite spoglie.

Prima di chiudere questa breve esposizione, non possiamo tralasciare un accenno a quelle che sono le aspirazioni, possiamo dire antiche, di tutto il settore enologico italiano e cioè la pratica realizzazione di quei provvedimenti in campo nazionale atti a un assetto definitivo e razionale a tutto il problema, provvedimenti dei quali molto si parla e si scrive e che possiamo indicare nelle seguenti linee essenziali: catasto viticolo e disciplina degli impianti – moralizzazione del mercato mediante scoraggiamento delle frodi e delle sofisticazioni, - abolizione dell'imposta di consumo.

In attesa di vedere realizzate queste aspirazioni, il settore vitivinicolo trentino, forte dalle sue tradizioni e confortato dai larghi consensi che gode fra le autorità e il pubblico, prosegue fiducioso verso nuove mete, per il bene del nostro paese.

Termino con un vivo ringraziamento alle Autorità, Enti ed Istituti cittadini che ci sono stati prodighi di tangibili aiuti, alla Camera di commercio che tanto signorilmente e confortevolmente ci ospita, ai validi collaboratori del Comitato vitivinicolo, nonché agli espositori tutti di questa XXI Mostra dei Vini i cui meriti affido al giudizio di loro Signori».

(Giuseppe Todesca)

Il quadro sociale ed economico delineato da Todesca, e le sfide che esso pone - alcune delle quali ancora attuali - si ripropone anche nelle parole con cui Guido Gallo delinea il bilancio di quella stessa edizione della Mostra.

«Questa rassegna dei vini trentini, già vecchia per la lontana origine eppur sempre nuova, fresca e pulsante di vita, sta per riaffacciarsi quest'anno all'uscio di primavera in un clima - nel senso commerciale - non molto incoraggiante.

Mentre gli espositori preparano i vini da presentare in campioni "anonimi" alla commissione di controllo che li ammetterà alla Mostra, si sollecitano provvedimenti per alleggerire il passo pesante delle contrattazioni e quindi elevarne il tono.

Il progressivo aumento della produzione vinicola italiana, verificatosi in un tempo relativamente breve, salendo da una quarantina di milioni di ettolitri dell'ultimo anteguerra a una sessantina di milioni odierni, provoca conseguenze facilmente immaginabili, la cui entità si aggrava nelle annate di punta.

Ecco che in queste condizioni la necessità di provvedere in ogni senso a contenere gli aspetti negativi dell'eccessiva produzione urge e si manifesta in tutta la sua ampiezza: si riparla con più viva e vivace insistenza della disciplina degli impianti, del miglioramento della produzione, degli sgravi fiscali almeno per quanto riguarda la tanto avversata imposta di consumo, dei

provvedimenti di legge per una organica regolamentazione del settore.

E' lodevole e degno di ammirazione il fatto, che, nel ribollire di questi sentimenti e nell'accendersi delle loro manifestazioni, i vitivinicoli trentini - stretti in collaborazione lungamente collaudata auspice il Comitato vitivinicolo - trovino non solo immutato entusiasmo nello schierare i loro prodotti in Mostra, ma partecipino a quelle iniziative che conferiscono alla Mostra stessa un particolare aspetto e una singolare fisionomia: si organizzano così riunioni di commercianti nazionali ed esteri, le riunioni degli albergatori e dei titolari dei pubblici esercizi, la giornata della cooperazione; si convocano gli ex alunni di S. Michele, gli iscritti all'ONAV (Ordine nazionale assaggiatori vino), i tecnici, gli operatori e - primo importante, significativo convegno - gli "esperti" comunali, quei gruppi cioè di persone particolarmente competenti, che a iniziativa del Comitato vitivinicolo in ogni comune viticolo del Trentino collaborano alla compilazione della "Carta viticola" e partecipano al suo aggiornamento, fornendo tutte le notizie utili, tra l'altro a conoscere importanti situazioni ai fini anche commerciali. Questa rete di persone, dotate di esperienza e, come hanno dimostrato, di buona volontà e capacità, costituisce una nuova corrente vivificatrice del settore, degna di rafforzare la sua struttura e meritevole di considerazione. Nel corso della Mostra un'altra nuova iniziativa avrà luogo: la determinazione della bottiglia più richiesta a giudizio sia del pubblico che dei tecnici e conseguentemente

l'asta della partita di 500 bottiglie corrispondenti a quella preferita. E' un altro tentativo di incoraggiare il consumatore ad orientarsi sempre meglio tra i vari tipi di vino prodotti in provincia e di orientare il suo gusto, oltre che per effetto d'un senso istintivo, anche in omaggio a un ragionato metodo di selezione.

Il consumatore deve imparare a scegliere bene, il che farà quando nella scelta sarà guidato da un complesso di considerazioni razionalmente maturate nella sua mente e che investono il campo del gusto, quello della igiene alimentare, quello dell'economia che dal gusto trae il suo destino. Un altro passo avanti in quel "colloquio tra vitivinicoli e consumatore" che ogni anno si ripete sotto forme diverse: attraverso i referendum e i concorsi tra albergatori ed esercenti, attraverso il Totovino e l'iniziativa della "bottiglia più richiesta" di quest'anno, attraverso altre suggerite forme che, riposte nella cartella, attenderanno forse chi verrà dopo di noi."

(Guido Gallo)

Esemplare per cogliere l'atmosfera di entusiasmo, fermento e attesa che circondava la mostra, le note – diffuse sulla stampa nazionale – con cui Guido Gallo tratteggia momenti, personaggi e situazioni dell'inaugurazione della XXII Mostra dei vini trentini:

«Madonna primavera, dove sei? In un fitto velo di nebbia, rigato dallo scintillio d'una pioggerella gelida, la bella signora d'aprile non ha concesso un sorriso ai visitatori di questa Mostra,

che schiude ogni anno e solennizza in gaudio la stagione della fiorita serenità, e autorità e folla di espositori e pubblico hanno sofferto il grande rifiuto.

Sola nota di chiarore, il candido cappuccio delle montagne che incoronano Trento, ravvivato dalla soffice recentissima pennellata, caduta il giorno prima senza risparmio. Nota quanto mai inaspettata, forti ritardi delle macchine provenienti dalla Valsugana, trattenute... in ghiaccio da una settantina di centimetri di bianchissimi fiocchi!

Tutto questo però, come un incanto crollò e svanì dal cuore un poco stretto allorché, varcati i battenti della Mostra, le sale della ospitalissima Camera di commercio accolsero le Autorità regionali e cittadine, con a capo l'avv. Odorizzi, presidente della Giunta regionale e il dott. Sandrelli, Commissario del governo.

Era ad attendere quella gran riserva di sole che la vite si beve nel suo annuale travaglio e affida al vino, perché riscaldi i cuori di chi lo ama.

Il presidente della Mostra – dott. Maurizio Monti – presidente di turno, quest'anno spettando l'onorifico onere alle cantine sociali, riassumeva tutta la soddisfazione d'un successo che si profilava fin dalla vigilia e al tempo stesso l'ansia dei vitivinicoli per un settore sensibile come un ago magnetico.

Egli pronunciò il discorso inaugurale, un discorso che non è mai - e tanto meno quest'anno - l'atto verbale d'una cerimonia, ma una resa di conto e un programma, essendo la Mostra il traguardo tra l'anno trascorso e il domani imminente, un traguardo gettato sul vivo corpo dell'oggi.



Sopra: allestimento della Mostra dei vini del Trentino negli anni Sessanta

Economista per passione - una passione come un'altra!- e cooperativista per missione, Monti ha la mente aperta ai problemi che investono tutto il settore e la mano tesa lealmente a quanti in esso e per esso vanno operando.

Perciò la Mostra, anche quest'anno, pur essendo presieduta dalla Cooperazione, è anzitutto Mostra del Vino, manifestazione di affermazioni tecniche e di energie costruttive, da qualunque parte vengano, purché convogliate - secondo lo spirito del Comitato vitivinicolo - verso il perno ideale sul quale il settore si muove. Due sono i piani messi a disposizione dei vitivinicoli dal cav. Detassis, presidente della Camera: al pianterreno sono schierati i vini e hanno luogo gli assaggi: assaggi dei consumatori e degli intenditori ufficiali, in sale distinte. Questo schieramento è razionalmente ordinato in raggruppamenti, la cui definizione è - per così dire - una scuola. Sono così distinti: i vini da

pasto (vini correnti), i superiori da pasto e caratteristici di zona, i vini classici da bottiglia (invecchiati) e i vini speciali, cioè gli spumanti, i liquorosi ecc. Ecco il Trentino nella sua efficienza enologica, eccone una scala a cui gradini servono alle finalità del consumatore d'ogni grado, d'ogni condizione e per ogni impiego della mensa, nei bar, nei ritrovi. L'annata - avara per quantità - consente in compenso la presentazione di vini in possesso dei requisiti che li distinguono in quella "forma" che a ben conoscerli è necessaria. Nella "sala delle esposizioni" un diverso ordinamento delle forze produttive attende i visitatori. Qui sono presentati - e non vi è miscita - i vini delle diverse categorie: cantine sociali e commercianti. Il padiglione delle Cantine sociali, efficace ed elegante, è una vivace documentazione della tradizione e del recente deciso sviluppo della cooperazione trentina nel campo vitivinicolo: presiede sul gruppo la

nuova "Grande cantina fra viticoltori" di Trento, che elenca i vini disponibili e offre all'interesse dei visitatori l'evidenza della sua attrezzatura imperniata sul motto "vino in bottiglia per tutti" - se ho ben compreso lo spirito del suo programma.

Di fronte a questo ammirato padiglione ecco quello dei commercianti. Nel Trentino, a me pare, il commercio del vino assolve anche e in buona parte alla funzione - sia detto in senso puro - industriale, cioè provvede alla trasformazione dell'uva in vino.

Atto di solidarietà, di collaborazione della categoria, quest'anno - sotto la spinta dell'aureo sprone del segretario dott. Perini - il padiglione - ideato e costruito dal geom. Zadra - è una novità, una novità che soddisfa l'occhio e rafforza il settore vitivinicolo in quanto, come la coesione e la collaborazione delle Cantine sociali, anche i Commercianti così solidali negli intenti e per il comune interesse, contribuiscono a potenziare il settore, dando all'evidenza la prova d'una concretezza da coltivare e da rinviare.

Otto secoli di storia attendono d'esser visti nella magnifica riproduzione fotografica d'una stampa antica, che ricorda il Monastero degli agostiniani, sede attuale dell'Istituto agrario di S. Michele all'Adige. Dallo sfondo del suo padiglione il documento e lì quasi per dire che altri secoli attendono evoluzioni e sviluppi utilissimi alla vita della gente trentina, saldamente legata a quella agricoltura, che trova la sua più tipica espressione nella vite. Con la sua scuola, con la sua Stazione sperimentale, con la sua azienda agricola - palestra per i giovani ed esempio costante agli anziani - S. Michele attende dalla mano costruttrice del suo presidente dott. Kessler ulteriori sviluppi.

Ed ecco lo stand del Teroldego, "spina dorsale" della produzione vinicola trentina, "essenza" che profuma e rinvigorisce, caratterizza e impone al piacere, alla fiducia, all'interesse del commercio nazionale ed estero il vino locale.

Il Comitato vitivinicolo riassume in un grafico quella che può dirsi l'ascesa della produzione vinicola trentina ed eccone le proporzioni:

VINI CLASSICI DA BOTTIGLIA		VINI DA PASTO	
1928	4.0 %	1928	66.0 %
1950	13.7 %	1950	30.4 %
1956	14.0 %	1956	25.0 %
VINI SUPERIORI DA PASTO		UVE DA TAVOLA	
1928	30.0 %	1928	1.00 %
1950	55.3 %	1950	0.60 %
1956	60.5 %	1956	0.50 %

All'evidente miglioramento qualitativo fa riscontro quello quantitativo, il che prova il successo tecnico raggiunto in pieno, non avendo l'una finalità sacrificato l'altra, ma avendo raggiunto il punto razionalmente concretatosi nell'equilibrio delle possibilità.

E infatti, attraverso una graduale ascesa quantitativa, la produzione viticola trentina è salita nella seguente misura:

1928 q.	600.000
1950 "	701.000
1956 "	1.064.000

La Mostra è l'occasione tradizionale degli incontri tra produttori e commercianti, tra esportatori e importatori, tra vitivinicoli e consumatori.

La serie dei convegni programmati ne indica i termini: riunioni di albergatori ed esercenti, di tecnici, di viticoltori, e due conferenze del prof. Fosco Provvedi del Laboratorio chimico provinciale di Bergamo sulla tutela dei vini tipici e l'altra del prof. Italo Cosmo per trattare il "Panorama della vitivinicoltura Italiana".

L'inaugurazione della Mostra - che resterà aperta fino a tutto 22 corr.- ha offerto occasione al presidente della Camera di commercio, rag. Detassis, rispondendo al dott. Monti, di esprimere ancora una volta quelle simpatie che la Camera accorda al settore con un'assistenza e un interessamento costanti e solleciti.

L'Assessore regionale all'industria e commercio, Paolo Berlanda, ha riassunto in una sintesi - schematica ma chiara, com'è sua consuetudine e come gli consente fare quella sua appassionata attività cui sono dovute le larghissime simpatie ch'egli gode negli ambienti economici trentini -

la posizione del settore, coi suoi problemi attuali e con il profilarsi dei compiti che lo attendono.

Egli ha anche espresso un riconoscimento lusinghiero per i vitivinicoli trentini, quando, parlando anche a nome del presidente Odorizzi, ha dichiarato che il settore ha dato e dà prova di non aver bisogno d'essere spronato sul campo delle sue attività.

Concluse quelle che meglio di discorsi possono dirsi relazioni costruttive, autorità ed espositori hanno levato i calici alle fortune del vino, che qui non impropriamente può dirsi "pane" della gente trentina. Una folla di visitatori si è poi seguita e ancora anima le ampie sale della Mostra: sono esponenti dell'economia trentina e altoatesina, commercianti italiani ed esteri, tecnici e consumatori.

Da Bolzano abbiamo visto tra gli altri il presidente della Camera di commercio avv. Walter von Walther, il sig. Brigl, presidente del Consorzio commercianti, il dott. Kettmeir, il dott. Nocker ed altri.

Fuori - in costume autunnale - "madonna primavera" piange e tutti sperano siano le sue ultime lacrime di questa strana stagione. Resiste sui monti di Trento e sui pendii il candore della neve, che ci nega il saluto tradizionale delle primule ritardatarie.»

(Guido Gallo)



Le mostre sul territorio

di Angelo Rossi

Nel dopoguerra, e fino a quando la competenza per la promozione era in capo alla Regione, le Mostre del vino vedevano la partecipazione congiunta delle enologie di Trento e Bolzano sulle più prestigiose piazze nazionali, quali Milano, Roma, Siena, ecc. La profumata eleganza dei nostri bianchi e la pulita piacevolezza dei rossi hanno fatto scuola, ponendo le basi di un rinnovamento varietale che negli anni successivi ha interessato buona parte del vigneto italiano. Infatti, le nobili varietà francesi e tedesche introdotte all'Istituto agrario di San Michele oltre mezzo secolo prima e ottimamente acclimatate in ambito regionale, si sono ben presto diffuse in ogni dove sostituendo uve autoctone meno pregiate. L'eco dell'interesse che i nostri vini suscitavano sui mercati più lontani aiutò molto i nostri operatori nella conquista del mercato locale, fino allora largamente in mano alle cantine veronesi. Le Mostre itineranti nelle varie zone turistiche del Trentino furono strumento prezioso di comunicazione e informazione soprattutto per albergatori ed esercenti. E nel mentre i turisti apprezzavano molto,

gli organizzatori non dimenticavano il molto lavoro che rimaneva da svolgere per migliorare ulteriormente la soglia qualitativa dei diversi prodotti. Significativo, al riguardo, un articolo di Guido Gallo apparso su l'Adige del 16 settembre del 1959:

«Con la "Mostra didattica" dei vini della Vallagarina, tenuta aperta dal 12 al 14 di questo mese, il Comitato vitivinicolo ha aggiunto alla serie di queste manifestazioni enologiche a scopo istruttivo per i vinificatori ed educativo per i consumatori, un'altra unità al breve elenco in via di ulteriori sviluppi. Infatti, dopo la Mostra del Teroldego - che quest'anno sta riapparendo in una seconda edizione - e della Schiava tenuta a Lavis, quella di Rovereto è appena la terza rassegna di vini delle singole zone. Nell'attuare il suo programma, il Comitato intende, fra le altre, di organizzare a tempo opportuno analoghe mostre per i vini d'Ala ed Avio e per quelli del Basso Sarca. Sarà una fioritura di esposizioni vinicole, attorno alla maggiore: quella tradizionale dei vini trentini, che ogni primavera riappare a Trento. Successo dichiarato autorevolmente, quello di Rove-

Nella pagina a fianco: veduta area della Piana Rotaliana

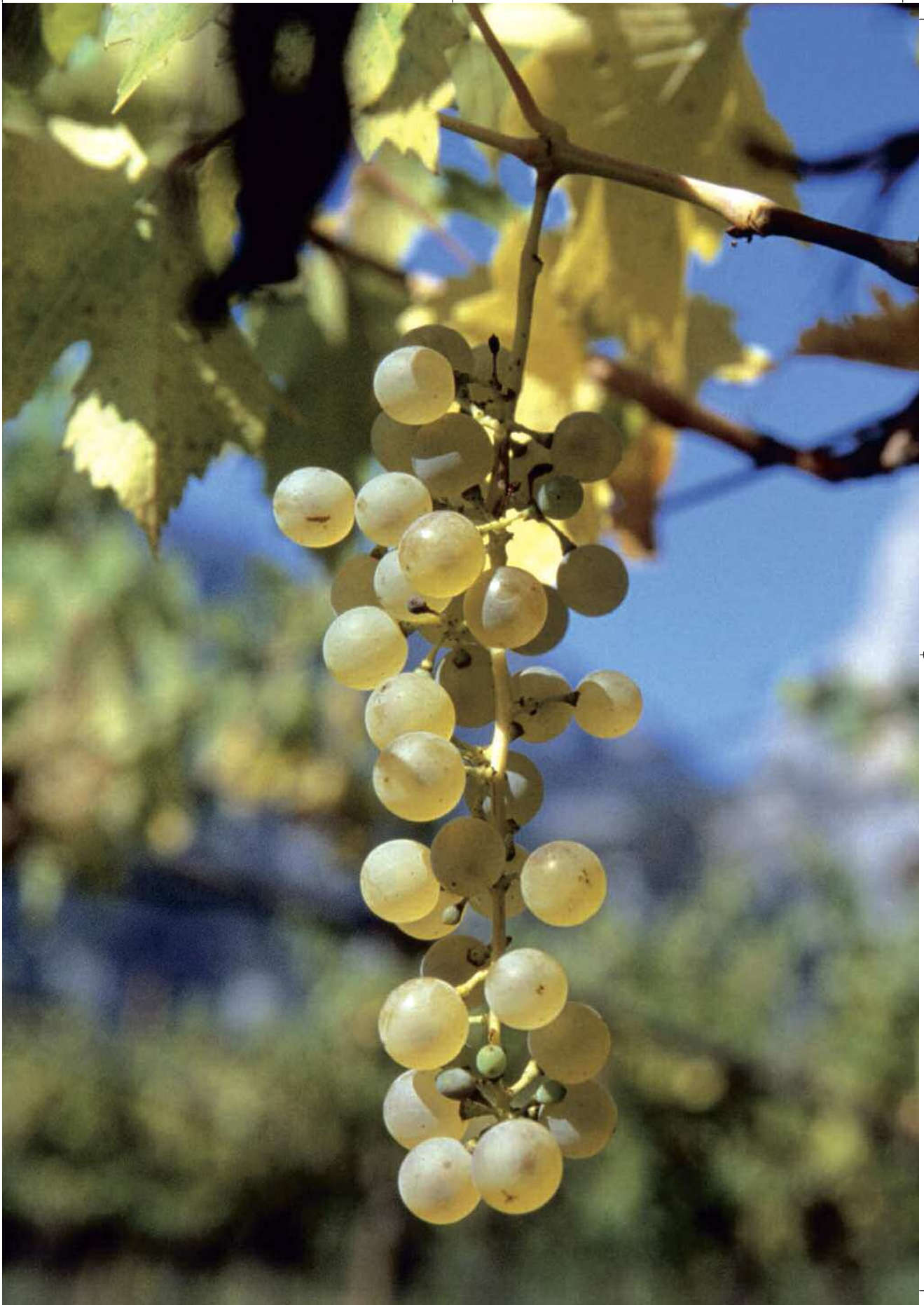
reto, se l'Assessore all'agricoltura, dott. Dallarosa, inaugurando la Mostra, ha potuto sottolineare la chiarezza di linee e di idee che dalla Mostra è apparsa, riducendo il numero dei vini esposti in tre tipi, costituenti le correnti produttive enologiche dalla zona: il Merlot, il Marzemino e il "Rosso Vallagarina". Dal canto nostro, se ci è consentito un commento, pensiamo che questa semplificazione, questa chiarezza, questa indicazione, oltre che servire a orientare i vinicoli veramente pensosi dell'avvenire del settore nel Trentino, giovino al consumatore, il quale - già impegnato a navigare nell'imponente quantità di nomi e di prodotti che gli vengono presentati sonorizzati da una propaganda massiccia, non lamenterà carenza di qualità nei vini più tradizionalmente classici del Trentino, quando avrà possibilità di attingere in un numero sufficientemente capace di contenere i tipi rispondenti alla esigenza di gusto a di prezzo.

La esigenze di gusto! Ci siamo spesso chiesti se, per rispondere ad esse nell'interesse del settore e dello stesso consumatore, sia necessario rincorrere il volo capriccioso dalle idee o se, assecondate quelle richieste dalla "funzione" che il vino deve assolvere nei determinati momenti e per le varie classi sociali, non sia giusto, utile e onesto limitare le qualità, i tipi, i nomi a un numero meglio rispondente alle autentiche caratteristiche della tradizione enologica trentina, così da valersi di questa "distinzione", di questa "personalità" dei nostri vini per assicurare, nella costanza del gusto, il consumatore sulla sua genuinità ed affezionarlo al gusto stesso che il prodotto ripete. Per noi è, senza la minima ombra d'incertezza, facile credere e dire che questa è la strada giusta: sotto tutti gli aspetti.

La battuta quindi dell'Assessore Dallarosa, è caduta bene sul tracciato che il Comitato vitivinicolo ha scelto per la via che intende costruire e percorrere, con la speranza d'essere nel giusto a quindi di essere seguito. La Mostra, per il carattere particolare espresso dalla sua qualifica "didattica", giovando ai raffronti e costituendo un'emulazione, evidentemente darà i suoi frutti con le sue edizioni avvenire; ma già al suo primo apparire può ben dirsi che per consenso di visitatori e di operatori, per interessamento commerciale, per propositi germogliati nei brevi giorni della sua prima vita è destinata a contribuire alle meritate fortune d'una fra le zone viticole e vinicole del Trentino, che godono a ragione delle simpatie di cui i ricordi storici hanno traccia fin dal primo apparire della vita in questa terra ad essa votata».

(Guido Gallo)

A destra: grappolo di Nosiola





PADRI FONDATORI

di Nereo Pederzoli

Se oggi siamo a Palazzo Roccabruna e degustiamo vini del Trentino, il merito è anche e soprattutto di due persone speciali. Che non amano il clamore. Probabilmente sono pure presenti alla presentazione di questa rassegna. Seduti tra il pubblico. La loro autorevolezza ha la forza della semplicità. La cosa forse più difficile da farsi.

Chi sono? Leonello Letrari e Ferdinando 'Mario' Tonon. Uno è parte integrante – ecologicamente parlando – dell'altro. Padri Fondatori. Della Mostra vini e non solo di questa. Subito, un ritratto di Letrari. Lo vedi, l'osservi e difficilmente lo dimentichi. Per l'immediata franchezza che trasmette: dalla sua mole, d'accordo, da come ti accoglie, il vocione rilassato e nello stesso tempo austero. Concilia autorità e autorevolezza. Le coniuga con l'indole contadina – basta stringergli la mano; stretta possente, di uno che ha potato, domato la vite – e uno stile quasi aristocratico, di schietta ruralità. D'altri tempi.

Il vezzo di portare camice dove l'azzurro o il

celeste la fanno da padroni, ampie giacche in blu, blazer o personalizzate da un taglio di sartoria compiacente.

Apparentemente è un solitario. Capociurma o capitano, 'commodoro' o patriarca. Ufficialmente può fregiarsi del titolo di Commendatore della Repubblica Italiana. Non ostenta titoli. E' semplicemente un uomo che ha capito come coniugare vite con vita. Operando col cipiglio di 'popolana nobiltà'. Uno stile per sfide diverse. Enologiche, aziendali, di vita.

Con oltre 12 lustri di vendemmie sulle spalle sembra facile ostentare esperienza. Appunto di vite e di vita. La sua forza è nel continuare a mettersi in gioco, senza mai dare nulla per scontato, automatico.

Da qualche anno, la vendemmia, per lui è una sommatoria di ricordi. Gesto e rito antico che nessuna 'tecnologia modernista' potrà mai pensare d'imitare.

Un "tornare bambino" per gioire dei ricordi più schietti. Ma anche un viaggio a ritroso di com'è cambiata la vita. La sua e quella di tutti noi.

Ecco perché l'appuntamento annuale con la

Nella pagina a fianco: Ferdinando Tonon

Mostra dei vini era fondamentale. Momento di confronto, stimolo per proseguire.

Nello Letrari parla di quel periodo per ore. Impossibile sintetizzare le sue considerazioni. Sempre con una figura centrale, decisiva: Ferdinando Tonon, per tutti 'el Mario'. Dal suo nome di battaglia, brigata partigiana, la lotta al fascismo, il confino a Ventotene, l'impegno sindacale prima di approdare sui banchi del consiglio regionale nelle fila del Partito Comunista. Ma soprattutto artefice di tante innovazioni a supporto dell'attività vitivinicola. Promotore del Comitato interprofessionale. Funzionario della Camera di commercio. E preciso imprenditore. Sì, perché anche a lui si deve la nascita del mitico Equipe 5, spumante classico, autenticamente trentino.

Tonon, anima della primaria comunicazione vitivinicola, fonte inesauribile di saperi, di metodi e modi per educare al consumo del vino. Il tutto spronato da una sua assoluta filosofia politica e di vita: aiutare i contadini nel processo produttivo, per migliorare anzitutto le condizioni di vita e quindi innalzare il livello qualitativo dei vini e delle produzioni agroalimentari.

Aveva iniziato a fare il sindacalista in tempi dove la miseria regnava tra filari di viti e solchi di patate. Ma non ha mai smesso di credere nel progresso collettivo. Insegnando, consigliando, impegnandosi in prima persona a dare una mano.

E' stato il primo ad intuire l'importanza di far giudicare i vini, selezionarli, per renderli presentabili. Ai trentini e ai compratori, tedeschi,



Sopra: copertina del catalogo della 29ª Mostra del vino (1965)

austriaci e svizzeri. Ogni edizione della Mostra era preceduta da una pre-selezione. Quasi il 20% dei vini presentati alla Camera di commercio – o all'Istituto vitivinicolo – veniva bocciato. Inesorabilmente. Era l'unico modo per superare il passato, guardando al futuro. Bocciare per educare, per dare impulso alla drammatica situazione delle campagne. La fatica era ciclopica. Per la tecnica del raccolto, pure per la quantità delle uve che si dovevano – velocemente – staccare dalla pianta e trasferire in cantina. Per il resto, vendemmiare allora è un rito identico a quello attuale.

Nello Letrari descrive con dovizia quel periodo. Lo fa mescolando ricordi, citando

aneddoti, coinvolgendo in ogni dettaglio l'amico Mario Tonon.

La vendemmia era ed è un'incognita. Io l'ho affrontata con una certa cognizione di causa dall'ottobre del 1950. Fresco di studi – il diploma all'Istituto agrario di San Michele all'Adige – ho di fatto 'firmato' la mia prima vendemmia nell'autunno che apriva gli anni Cinquanta.

Fatica tanta, riscontri scarsi. Talvolta deludenti. Logicamente il raccolto era svolto interamente a mano. I grappoli, uno ad uno, erano messi in grandi casse di legno d'abete. Pesavano, vuote, almeno una dozzina di chili. Spostarle, sotto le pergole, senza alcun supporto meccanico – i trattori erano rari, ingombranti, studiati solo per arare – era davvero un'impresa. Non solo: i grappoli, stramaturi, si rompevano, inzuppando di mosto il recipiente di legno. Che aumentava – imbevuto ad ogni 'passaggio' tra campagna e cantina – ulteriormente di peso. Nonostante questo era la cassa di legno la vera unità di misura. Le pese, di fatto non esistevano. Si ricorreva, talvolta a simulare la pesa, stimando il raccolto, ponderando qualche grappolo con vecchie 'stadere', bilance d'origine austro-ungarica. Nelle casse finivano i grappoli di 'uva grossa', come comunemente era chiamata al mio paese. Uve solo a buccia rossa. Le bianche erano rare, insolite: qualche filare di Moscato giallo e una Vernaccia forse d'origine ligure, poi affiancata da Trebbiano o Castelli romani. Io mi ricordo però la dominante assoluta

delle uve rosse. Nessuna selezione di varietà, solo quantità. Si stentava a 'sgarzare' i tralci. Trovavi grappoli anche lungo la cosiddetta gamba della vite. Uva tanta, ma mal nutrita. Terreno alimentato dal letame della stalla di casa, stallatico tuttavia scarso, magro, senza paglia, perché ottenuto con i resti della fienagione, le foglie secche del sottobosco. Piante poco alimentate, vendemmie ritardate. Difficilmente s'iniziava a metà ottobre. Solitamente, in Vallagarina, il via era dato il giorno dei morti. Allora non si usava andare sui cimiteri il 1° novembre, Ognissanti. Il ricordo dei defunti era per il giorno seguente. Di buon mattino, la messa in onore dei propri avi, poi, di corsa nei campi, per staccare i primi grappoli. La neve, spessissimo aveva già imbiancato le montagne. Neve anche sulle viti. Non a caso nei filari, i bambini, portavano dei paioli di rame da casa, con le braci del camino, alimentandole con tralci di vite. Contro il freddo, per riscaldare le mani ghiacciate, messe a dura prova dalle operazioni vendemmiali. Velocemente ogni tralcio era 'pelato'. Con maestria, con speranza.

Lo stato di salute dell'uva era notevolmente precario. Se le 'picche' erano aggredite dalle muffe – dalla botrite – in un baleno, in poche ore, diventavano delle grosse palle bianche e il grappolo si sfaldava, lasciando crollare a terra tutti i chicchi. Danno irreparabile. Per 'salvarle' si tagliavano le 'picche' direttamente su stuoie di juta, per conservare l'integrità dei chicchi, per impedire che l'uva si sfaldasse. I risultati non erano in ogni caso soddisfacenti.

Le uve rosse, a bacca dura, finivano in grosse casse. Si calcolava che ogni cassa potesse contenere mezzo quintale d'uva. Un peso spropositato, dato i mezzi. Con la tara, ogni 'cassom' superava i sessanta chili. Ecco perché le casse erano sistemate sui carri, trainati dai buoi, e riempite con continue 'cestate': le donne (la manodopera, in vendemmia era prevalentemente femminile) tagliavano i grappoli d'uva, li deponevano in grossi cesti di vimini agganciati al filo di ferro che sorreggeva la pergola. Quando erano colmi, gli uomini prendevano il cesto, lo mettevano sulla carriola e lo svuotavano poi nei cassoni, salendo sul carro. Venti casse per ogni bilico, trainato solitamente dal bue, talvolta dal cavallo.

Un viavai che durava alcune settimane. Senza confondere mai le casse, sulle quali campeggiava la sigla dell'intermediario o della cantina privata con la quale le varie famiglie contadine avevano concordato il raccolto. Impossibile barare. Erano piuttosto i mediatori dei vinificatori a cercare di fare i furbi. Stimavano sempre qualcosa di meno (in peso) adducendo assurdi conteggi. Specialmente quando si coglieva il Lambrusco, quello che adesso si chiama Enantio. I suoi grappoli piccoli, duri, stentavano a fare volume, massa. Così nei cassoni si scaricavano quantità sicuramente superiori al mezzo quintale. Protestare era quasi inutile. Decideva sempre il mediatore. Prendere o lasciare...

Tutto questo, però, era preceduto dall'accordo che si stipulava con i cantinieri. Andare

a vendere l'imminente raccolto, era un dramma. Ogni anno. Perché il contadino – cappello in mano, proprio così – era in balia delle ubbie del vinicolo. L'uva bisognava venderla, a tutti i costi. Con il prezzo sempre stabilito dal compratore. Impensabile la contrattazione. Solo pietismo.

La dignità d'ogni contadino era messa a dura prova. Si doveva sottostare alle regole del cantiniere e subire pure le pretese di certi mediatori. Vantavano raccomandazioni, interventi importanti al buon fine della vendita; in realtà erano solo millantatori che speculavano sull'ignoranza dei contadini. Tutto si basava sulla parola, nessun accordo scritto. Il prezzo fissato sull'onore, vale a dire: i cantinieri pagavano quando volevano... Tacitamente, si sapeva pure che l'incasso era fissato alla 'Seriola' (il 2 febbraio) e che a San Martino (11 novembre) si poteva chiedere un acconto. Date importanti del calendario rurale, giorni di paga, quando finalmente si metteva in saccoccia qualche soldo. Per la sopravvivenza.

Quanti non riuscivano ad intavolare accordi, caricavano i carri di casse d'uva e tentavano la vendita girovagando per le varie vinicole private. Incredibile, ma vero. Molti erano costretti davvero a svendere. Si sentivano dire 'no gho posto'. E riprendevano il viaggio, disperato peregrinare, verso altre cantine. Una situazione vissuta per decenni, fino quasi ai nostri giorni, a metà degli anni Cinquanta.

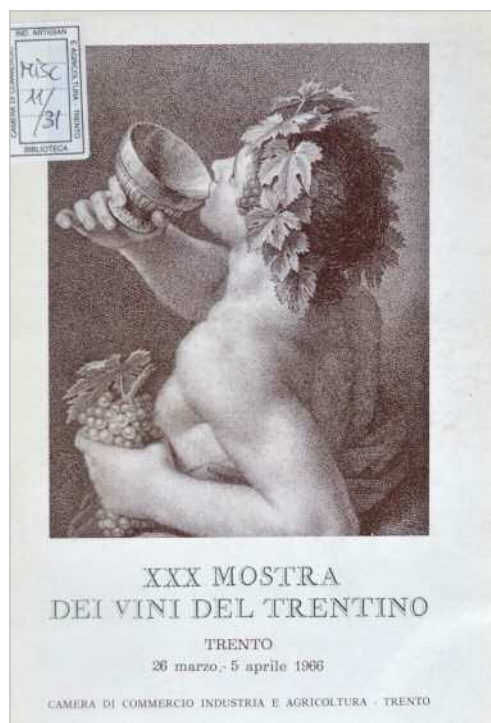
Gli enotecnici di quel periodo, non erano comunque pessimisti, anzi. Forse proprio grazie a quelle difficoltà riescono a proporre due

vini che hanno fatto la storia moderna dell'enologia trentina: il Fojaneghe e l'Equipe 5. Scaturiti dall'intuizione del duo Letrari-Tonon, e vini nati praticamente nello stesso anno, il 1961.

Ancora, i ricordi di Letrari.

Impegno, intuizione e caparbia. Lavorare mi piaceva. Quasi non mi pesava. Incuraggiato anche dai riscontri, sempre più convincenti. Il risultato più eclatante e di fondamentale importanza l'ho avuto nel 1961, primo anno d'imbottigliamento del Fojaneghe. Un rosso stile bordolese che – allora non potevo saperlo, ma inconsciamente lo speravo – avrebbe fatto scuola, capofila di tutta una serie di 'uvaggi' che imitavano (tentavano) lo stile del 'mio' vino. Che non nasce casualmente. E' frutto di costanti confronti tra amici conosciuti durante gli studi a San Michele all'Adige, primo fra tutti il prof. Franco Defrancesco, chimico già allora di valenza internazionale. Lui 'mago' di laboratorio, io entusiasta del lavoro in vigna e in cantina. Stimoli per innovare, capire, rilanciare stile, gusto, pure immagine del vino trentino.

All'Istituto agrario – lo sapevo grazie alle franche amicizie tra ex studenti – stavano progettando un rosso importante, elaborato secondo i dettami della filosofia enologica in voga da secoli a Bordeaux. Io non volevo essere da meno. Così, in una sfida contro il tempo, parallelamente, sia a San Michele che a Borgo Sacco nascono due distinti 'bordolesi'. Ad essere onesti, il traguardo lo taglia per primo l'Istituto, con un vino dedicato al ca-



Sopra: copertina del catalogo della 30ª Mostra del vino (1966)

stello dove è tuttora ospitata la cantina, appunto Castel San Michele. Io scelgo la denominazione della zona di provenienza delle uve, dove vendemmiavo Cabernet e Merlot esclusivamente per il 'nuovo vino': la zona chiamata Fojaneghe.

E' stato un successo, strepitoso. Anche a livello commerciale. Talmente ricercato che già alla sua prima uscita spuntava prezzi di vendita a dir poco sbalorditivi. E' stato venduto subito a 950 Lire la bottiglia, quando una normale '7/10' di Marzemino, Cabernet o Merlot, non costava al massimo neppure 300 Lire! Incredibile, ma vero.

E pensare che appena uscito, il Fojaneghe –



Sopra: 52^a Mostra vini del Trentino presso il Grand Hotel Trento (1988)

tra gli addetti ai lavori – non era stato capito. Scetticismo e diffidenza. Probabilmente invidia.

Al punto che la commissione d'assaggio per la Mostra vini del Trentino 1962 lo bocciò. Scartato, non ammissibile. Sulla scheda di degustazione, il presidente della commissione scrisse: vino greco? Forse resinato? Indubbiamente l'avevo fatto diverso. Da tutti. Ma tutti, tantissime schiere di consumatori, lo amarono. Immediatamente e senza reticenze, livore o ripicche di certe commissioni di ridicoli degustatori.

Fojaneghe venduto subito a prezzo alto, molto alto per stimolare il mercato, sfidarlo alla competitività. Promuovere il vino senza fare pubblicità o qualche azione di marketing anche se una forma innovativa di vendita era

scaturita quasi per caso o suggerita dalla buona creanza contadina: 990 Lire la bottiglia, ma per averlo bisognava comperare anche altre varietà di vino dell'azienda. In pratica: se volevi un 'cartone' di Fojaneghe, dovevi avere in cantina altre dieci confezioni di vini Bossi Fedrigotti. Un ricatto? Fate voi, ma funzionava a meraviglia... Meccanismo o marketing talmente ben avviato che diede il via ad un'altra forma di promozione. Se un cliente restituiva qualche bottiglia di Fojaneghe rimasta invenduta, acquistata in annate precedenti, noi raddoppiavamo. Ovvero: se restituivi sei bottiglie 'vecchie', noi ne consegnavamo dodici dell'ultima nuova annata. Il risultato? Non abbiamo mai superato le trecento bottiglie di scambio. Nessuno voleva privarsi del vecchio per il nuovo. Proprio per-

ché avere qualche bottiglia di Fojaneghe come riserva era un vanto. Che il ristoratore attuava per rafforzare la sua immagine, senza forse capire che era il modo migliore per consolidare il mercato, rilanciare il fascino specifico del vino e di noi, che il Fojaneghe lo producevamo...

Dal Fojaneghe allo spumante classico Equipe 5. Sempre con i nostri due 'patriarchi' a scandire l'evoluzione enoica.

Equipe 5, protagonista della storia della spumantistica, non solo dolomitica.

La sua nascita sembra ricalcare una leggenda. Proviamo a spiegarla.

Per fare un grande vino, bisogna anzitutto avere una mèta. Precisa. Partire assaggiando i vini comuni e via via 'esplorare' quelli davvero esclusivi. Bisogna sapere dove arrivare, ma anche come arrivare al traguardo prefissato. Negli anni Sessanta gli enologi trentini, gli ex studenti dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, ogni anno andavano in gita. Proprio così. Un modo per svagarsi, per tornare a stare insieme, per rinsaldare amicizie e sfottersi amichevolmente. Pure anche momento davvero collegiale, di confronto, d'approfondimento enologico. La destinazione: una o più zone europee famose per i loro vini esclusivi. Il mezzo di trasporto: solitamente il treno, con qualche corriera noleggiata all'estero. La durata: almeno venti giorni, qualche volta, un mese. Tempo, tempi. Per capire, vedere, ascoltare, copiare, assaggiare, gustare, scartare, criticare. In una parola: imparare. Ritornare studenti, forti d'esperienze in parte consolidate.



Sopra: copertina del catalogo della 52ª Mostra del vino (1988)

Teorie e pratiche che i cantinieri si scambiavano in gruppo e soprattutto in allegria. Durante le ore del viaggio, nelle pause conviviali, nelle camere d'albergo, nella attesa di prender sonno.

Così, da una gita d'Oltralpe, ecco l'idea di fondare in riva all'Adige un'altra 'petit maison' specializzata in bollicine classiche. A Trento operava già Giulio Ferrari, poche migliaia di bottiglie 'sboccate' ogni anno, per un mito già allora, riservato quanto inimitabile. Bisognava fare qualcosa di simile, ma autonomo e altrettanto competitivo. Mirando solo ed esclusivamente alla qualità.

Lo scompartimento del treno ospitava cinque

amici. La comitiva tornava a casa dopo un lungo itinerario tra Spagna, Portogallo e Francia. Avevano visto i templi del vino d'allora, specialmente le aziende della Champagne. Non era la prima volta, ma erano euforici, ammaliati dalla bellezza esteriore delle cantine, molto di più della suadenza delle bollicine. Discussioni a non finire, parlando di tutto e su tutto.

Bepi Andreus, Riccardo Zanetti, Pietro Tura, Ferdinando 'Mario' Tonon e Leonello Letrari si scambiano, come al solito, le loro impressioni sul viaggio che volge al termine. Bepi Andreus fa notare un particolare che lo aveva particolarmente colpito. Solo le celliere dello spumante avevano i vigneti attigui disseminati di rose, splendidi giardini fioriti, con piante rigogliose fin sulla porta d'ingresso, sale accoglienti, ariose, bicchieri di cristallo, personale cortese, ben predisposto, competente, pure entusiasta del proprio lavoro. Ambiente ideale, pulito, pregiato. Molto diverso dall'impatto con le tinaie tradizionali, quelle che producevano vini 'tranquilli', anche se molto buoni. Si chiedeva e domandava agli amici: chissà perché quando entri in una cantina di Bordeaux o della Borgogna devi stare attento dove metti i piedi, per non inciampare in qualche ciottolo o attrezzo abbandonato... Mentre quando imbocchi l'entrata di un'azienda dello Champagne calpesti un prato d'erba appena rasata, ti senti subito importante, ben disposto a pagare l'esclusività della situazione? Champagne, insomma, un 'business'. Facciamolo anche noi, in Trentino.

Se guadagnano loro, perché non dovremmo riuscirci pure noi altri?

Un conto è dire di fare uno spumantificio, un'altra cosa è farlo. L'idea c'era, bisognava concretizzarla.

Si torna alla fulminea idea iniziale. Con ostinazione e gioco forza. Gli amici non si tradiscono. In cinque erano al momento dell'idea e in cinque fondano il sodalizio. Subito il nome: Equipe. Termine in grado di coniugare un certo francesismo – degno dello champagne – e uno spirito unitario, solidale appunto tra i cinque amici nonché soci fondatori. Ed ecco l'Equipe 5. Anno di nascita 1961, che darà una prima ufficiale sboccatura solo nel 1965. E i riscontri – strepitosi – nelle immediate successive edizioni della Mostra Vini.

Ognuno dei cinque soci aveva già sue specifiche competenze enologiche. Riccardo Zanetti era cantiniere dell'Istituto agrario, Leonello Letrari impegnato dai Bossi Fedrigotti. Bepi Andreus, esperto imprenditore agricolo, mentre Pietro Tura si occupava di analisi enologiche di vini per l'esportazione, tecnico del laboratorio dell'Istituto agrario di San Michele.

E – eccolo, protagonista quasi casuale, merito esclusivamente della salda, fraterna amicizia con Nello Letrari - Ferdinando 'Mario' Tonon, enologo e dinamico sindacalista dei contadini, componente della direzione locale della Camera di Commercio di Trento, promotore del Comitato vitivinicolo trentino, il primo organismo interprofessionale del vino fondato in Italia.

Reperire le idonee uve Chardonnay e quindi ottenere il 'vino-base' da spumantizzare non è stato semplice, ma neppure troppo complicato. Tutti erano spronati dall'idea originaria, per dimostrare la validità dell'intuizione, l'oculatezza della società. Non solo. Volevano dar risposta all'interrogativo lanciato in treno da Bepi Andreaus. Vale a dire: è facile far soldi con lo spumante?

Iniziano con 3 mila bottiglie. Coccolate, una ad una. Girate, accudite, studiate in quanto non si doveva sbagliare niente. Per non interrompere bruscamente l'avventura appena iniziata. Le analisi sono ottimali. L'autunno successivo raddoppiano il numero, Stessa dedizione, quasi maniacale. Gli assaggi tecnici promettono grande evoluzione. Rilanciano ancora: 6 mila bottiglie al terzo anno, il vino-base ancora più selezionato. Forti, nello stesso tempo, della prima vera sboccatura, quella delle bottiglie 'della fondazione'. Talmente convinti che 'stoccano' ben 12 mila nuove bottiglie. Con quelle che stavano 'maturando' raggiungono il massimo quantitativo che la cantina lavisana poteva contenere. L'uscita sul mercato fu... un botto festoso! Tutti parlavano di questo nuovo spumante classico, simile ad uno champagne. Diverso dal blasonato Ferrari – in quegli anni al centro del prodigioso rilancio operato dalla famiglia Lunelli, nuovi proprietari del marchio che distingueva le bollicine ideate 'dal sior Giulio' – e con un nome insolito, per certi versi improponibile.

Equipe 5: sembra incredibile, ma pochi tren-

tini capirono il significato del nome. La pronuncia, poi, era quanto di più sbagliato si potesse assemblare. Fonetica e dizione con accenti spostati a piacere, lettura 'alla lettera'. E-qui-pe. I più lezionosi, spocchiosi declinavano 'equipe' in francese, pronunciando il numero 5 addirittura in inglese... E tante altre libere, fantasiose quanto assurde interpretazioni, abbinate al gruppo pop di quel periodo, l'Equipe 84.

Nonostante questo lo spumante si vendeva, eccome! Buono, nuovo, pure caro. Poteva permettersi di costare addirittura più del Ferrari. Una scelta voluta principalmente da Ferdinando 'Mario' Tonon: uscire sul mercato con un prezzo 50 lire superiore a quanto si vendeva una bottiglia di Ferrari. Per stimolare il mercato, per una sfida quasi goliardica – dato il periodo e l'ambiente enologico locale. Con 10 mila lire si acquistava una cassa di Equipe 5, sei bottiglie di leggiadria.

Vini simbolo, dunque, di persone speciali. Veri Padri Fondatori. Che ora la Mostra vini del Trentino riporta in primo piano. Per infiniti 'prosit!'



EDUCAZIONE ENOICA

di Nereo Pederzoli

L'eco era ancora nelle vie. Non solo quello degli slogan. C'era quella strana sensazione di essere al centro di un nuovo modo d'essere. Più partecipativo, meno ufficioso. E con la voglia di conciliare protesta con piacere. Non lo sapevi, ma ci credevi. Ecco perché anche gustare del vino diventava orgoglio, ostentazione di una autonomia. Pure di libertà chiamiamola...politica.

Tutto risale a quell'aprile 1971. Così lontano, eppure periodo che definirei di formazione. Enoica e tanto altro.

Bigiare la scuola: non era questa la definizione politicamente corretta. Si 'scioperava'. Effettivamente tanti erano gli studenti che disertavano le lezioni – o autogestivano orari e temi didattici – per vivere a tutto campo quelle atmosfere. Echi libertari. In tutto. Pure per chi, come me, non riusciva a rimuovere legami con una sopita cultura contadina. Quella che tramandava i saperi attraverso la spontanea – tutto o quasi, in quell'epoca, era dettato dalla spontaneità... – riscoperta dei sapori. Sedimentati nei ricordi. Fermi, nella mente, pronti per essere – al pari dell'incalzante protesta sociale di una Trento fucina della contestazione – rilanciati,

valorizzati. In pieno.

La mèta era precisa, ma non troppo reclamizzata. Spirito carbonaro, per appuntamenti variegati. Sempre all'imbocco tra piazza Vittoria e via Dordi. Ovvero, davanti al palazzo della Camera di commercio. Che noi chiamavamo 'osteria dei siori'.

Quasi dieci giorni di bevute. Proprio così. Senza però mai sfociare nell'ubriacatura consolatoria. Questione di dignità, pure di rispetto. Verso quanti stimolavano la nostra curiosità vinosa, accompagnandoci nelle sale delle degustazioni.

Il maestro, chiamiamolo così, era l'Antonio. Fotografo, diploma d'arte, artista del cuoio, assoluto gourmet, da grande conoscitore di cose buone. Era lui che – senza mai eccedere in atti plateali – sceglieva, degustava, condivideva la piacevolezza dei sorsi. Gestì e considerazioni immediatamente 'registrate', pronte per una replica: quella che ripeteva assieme a Luciano 'Bestia', Sandro 'Matematico', Massimo 'Papero', Paolo e Roberto 'Sociologo'. E altri ancora, saltuari, aggregati a seconda del momento. Tra il via vai di un'osteria in San Martino (l'Avio) e qualche timida festa in appartamenti occupati da studenti. Le cosiddette 'comuni'.

Nella pagina a fianco: allestimento della 52ª Mostra vini del Trentino presso il Grand Hotel Trento (1988)

Le ragazze non erano entusiaste di queste nostre soste vinose. Le più politicizzate – ma non erano le uniche – ci accusavano di avere comportamenti da ‘piccoli borghesi’. Prediche, lungaggini, disquisizioni. Poi, qualcuna, si presentava, assolutamente ‘per caso.’ all’appuntamento di piazza Vittoria. Impossibile non citare la Lorenza. Che assaggiando i vini riusciva a descrivere sapori inconsueti. Suadenti. Come lei.

Compagni, non solo di lotta. Un paio di loro, pure di scuola e – da quel 1971, per almeno un lustro – compagni di ripetute bevute. ‘Imparate’ proprio frequentando la Mostra vini. Da quel preciso aprile ‘71.

Non era semplice dichiarare le proprie passioni alcoliche. Molto più facile fare i ‘fighi’ per certe fumate di strambe erbe. Ovviamente introvabili

nelle colture agricole in riva all’Adige... Ma noi, non volevamo rinchiuderci in qualche casa, penombra, musica soffusa, quasi a nasconderci: volevamo semplicemente bere. E bere per capire.

La frenesia di ‘contestatori’ (o presunti tali) comunque non rimaneva fuori dalle sale di degustazione. Anche tra bottiglie e bicchieri, ostentavamo un nostro modo d’essere. Discutendo, talvolta pure con piccoli screzi. Tra bianchisti e rossisti, tra chi – se qualcuno si fermava al nostro tavolo – tracannava. E basta. Ma soprattutto mettevamo in pratica il nostro piccolo concetto di ‘esproprio proletario’: non pagavamo. Bevute gratis, grazie a tutta una serie di chiacchierate con le ragazze e i giovani che ‘servivano’ ai tavoli. Che per noi erano ‘proletari del vino’, da ‘liberare’. Bere a sbaffo, in barba alle cantine, ai commercianti che esponevano pochissimi vini bianchi – c’era solo un Müller Thurgau, cantina Cembra e più campioni di Riesling che Nosiola – in una rassegna dove lo Chardonnay era ancora un miraggio.

Preparati e per certi versi ‘allenati’, avevamo subito imparato i numeri che contavano. La scaletta era precisa, per noi infallibile. 6, 13, 22 per la selezione dei bianchi. Si saltavano Casteller (peccato, perché erano buoni) come le Schiava (scure, vinose, uno stile troppo contadino) per dirigersi anzitutto sui 48, 90 e tutta una sequenza tra 95 e il 109. Erano i Lagrein e soprattutto Teroldego. Confesso, i Marzemino non erano (e non lo sono ancora) tra i (miei) preferiti. Diverso l’approccio con le riserve. Indelebile quello con il Fojaneghe. Numero 127. Portentoso. Già di moda, ma austero. Al pari del Mori Vecio e di un San Leonardo



riserva 1964. Mostrava un blasone - col senno del poi - quasi irraggiungibile.

Appena tre gli spumanti. Con la scritta 'Méthode champenoise' - Equipe 5, Ferrari e il brut - uno dolce - di Cavit. Ma per questi, per le bollicine, noi, allora, non eravamo pronti. Troppo altezzose. Vini da e per ricchi. Per i 'padroni'...

Vini della mia formazione enoica. Che hanno stimolato alcuni amici di allora a scommettere sulla rinascita del vino trentino. Amici che studiavano a San Michele, scuola - che noi 'contestatori cittadini', ritenevamo 'reazionaria'. Perché rare erano le presenze di agrari e futuri enologi nei cortei, sfilate tra consigli di fabbrica - Michelin e Iret - e collettivi studenteschi, i Cub, Lotta continua o Avanguardia operaia.

La mostra vini, in quegli anni era l'appuntamento del confronto. Specialmente per il nostro gruppuscolo. Che qualcuno aveva definito la 'Via alcolica al socialismo'.

Il proselitismo enoico riscontrava qualche successo. Tra cortei e slogan, foto e grandi discussioni, le serate alla Cantinota - al Gianni abbiamo 'espropriato' diverse bottiglie di Barolo 1964 della mitica cantina Pira - gli scherzi alla Vecchia Trento, le soste al Franco 'Tartina', dietro palazzo Thun, nonché al Zurigo del giovane Fabrizio Pedrolli, in piazza Battisti, forse il primo wine-bar del Trentino. Certo non mancavano le critiche. Per uno stile poco consoni a quelli che predicavano l'eguaglianza sociale, l'unità studenti-operai, la rivoluzione... Resta il fatto che anche alcuni leader di Sociologia si sono avvicinati al nostro gruppuscolo alcolico. Senza mai ostentare l'appartenenza. Mettendo però a disposizione le loro



automobili, per girovagare tra le cantine fuori città. Cercando i vini assaggiati alla Mostra. Una ricerca prolungata nel tempo.

Curiosità e caparbietà da spontanei, inconsapevoli, pionieri del vino nostrano. Grazie a questo chiamiamolo vizio, siamo riusciti ad assaggiare in anteprima diverse bottiglie destinate a caratterizzare non solo le mostre dei vini di quegli anni, ma tutto il comparto vitivinicolo trentino.

La mia casa di Stravino era uno dei ritrovi, base di partenza verso i Pisoni di Pergolese, i Pedrotti del lago di Cavedine. Pure per assaggiare i Vino Santo della Toblino o quello - indimenticabile - dei Rigotti di Padergnone. E poi un rosso, sempre in Valle dei Laghi, in grado di sfidare i primi 'uvaggi' dell'epoca: il Rauten dei Salvetta, cantina incastonata sotto le rocce delle Sarche.



Del resto, dai Pisoni, ero di casa. Il primo ricordo di una vera cantina organizzata è legato ad una visita dall'Arrigo Pisoni. Seconda elementare, un maestro che si chiamava pure Pisoni, Ferruccio. Il timore, il rispetto. Mi ero fermato da loro assieme a mio nonno Leone, nel ritorno, a piedi, dopo alcune potature della 'frata dei Formentoni', dinastia materna, ultimo lembo vitato a precipizio sul lago di Cavedine.

E ancora. Vino Santo dei Pisoni come medicina. Me lo dava mia nonna Maria. Come corroborante, Vino Santo in emulsione col rosso d'uova. Indimenticabile. Al pari delle tante sensazioni maturate in quegli anni. Dimostrazione che è proprio vero che ogni sapore (di e del vino) è legato ad un ricordo.

Fino a giungere – siamo nell'autunno 1975 – a gustare in anteprima i risultati delle primissime vinificazioni del duo Pojer & Sandri.

Mario lo conoscevo dalle scuole medie. E da alcune mostre vini. A Trento, pure a Bolzano. L'approccio alla sua interpretazione della Schiava è stato dirompente. Due versioni, una chiamiamola tradizionale, scura, vinosa, quasi fosse un Merlot. L'altra inconsueta, strana, incredibilmente rosata e soprattutto asprigna. Versione dirompente. Che dalla Mostra 1976 avrebbe cambiato l'evoluzione di questa tipologia. Da allora la Schiava trentina sarà proposta quasi esclusivamente come 'vino rosato'. Ma c'è di più.

Nel 1974 l'Istituto agrario di San Michele aveva 'sfornato' gli enotecnici del Centenario. Millesimo leggendario. Quasi tutti i neo diplomati erano

smaniosi di mettere in pratica le nozioni scolastiche. In una simbolica gara, una sfida tra di loro. Che continua ancora. In quella classe c'erano infatti alcuni tra i futuri protagonisti della 'nouvelle vague' enologica, non solo dolomitica. Mario Pojer, Salvatore Maule, Domenico Pedrini, Roberto Zeni, (riuscì a vinificare Teroldego e imbottigliarlo con la sua etichetta ancora quell'autunno), Francesco Polastri, 'Brisa' Renzo Grisenti e Silvio Jermann, friulano, ora tra i più quotati vignaioli europei.

Alcuni di loro, già erano stati compagni di bevute, in quello spontaneo convivio giovanile legato alla rassegna dei vini trentini. In primis, Domenico Pedrini. Lui, assieme ad altri due miei valligiani, Mario Zambarda e Gianni Chistè, subito dopo il diploma aveva costituito una micro cooperativa agricola. Chiamata come il toponimo di un loro vigneto, Pravis. Poca terra, pochi soldi, tante idee. Con due soli vini. Un fragrante, gioviale Riesling e un prototipo di Müller Thurgau. Vinificato in linea con la versione di MT elaborata dal suo compagno di classe, Mario Pojer e Fiorentino Sandri. Frammenti di storie vinose. In epoca dove le piccole cantine neppure erano considerate dai 'colossi' della cooperazione, dai potenti commercianti. Impegnati nella massiccia produzione di vini rossi, destinati in gran parte alle 'boze da litro', quantità in bilico con una qualità sicura, vini affidabili, molti confezionati dai vicini, i cugini sudtirolesi del Lago di Caldaro.

Vini bianchi quasi snobbati, il tipo Borgogna che doveva cambiare nome. Sarà quello del vitigno,

appunto Chardonnay, il primo da queste uve in Italia ad ottenere la DOC.

40esima Mostra vini trentini – 24 aprile – 4 maggio 1976, ospitata nella lussuosa sede del Grand Hotel Trento. Dove era più facile eludere certi controlli sul numero dei biglietti per l'assaggio...

Noi eravamo anche cresciuti. Indubbiamente meno saccenti, ripetendo, a raffica, i numeri dei vini presenti sul catalogo. Meditazioni sul Vin del Poggio Riserva '71, ancora e sempre sul Fojaneghe e – difficile averlo – il millesimato di Baron de Cles. 154 meglio del 144 ? E il 109, assolutamente in linea col 105. Numeri che ora, sfogliando il vecchio catalogo, abbino a selezioni di bordolesi e teroldego d'antan.

Incominciavamo a bere davvero con intelligenza. Senza troppo ostentare quella 'via alcolica' citata qualche riga sopra.

Orgogliosi di essere stati tra i protagonisti di quelle mostre 'd'iniziazione'. Per dirla con Mario Capanna, indiscusso leader del Movimento studentesco: formidabili, quegli anni!



LA MOSTRA, MADRE DELLO SVILUPPO

di **Angelo Rossi**

L COMITATO VITIVINICOLO TRENTINO-
Ciò che ha determinato il cambiamento da una viticoltura di sussistenza, prevalentemente per il consumo locale ad una viticoltura specializzata per il mercato, ossia il passaggio da vini potabili a vini di qualità, fu l'organismo che nacque attorno ai tavoli della Mostra, cui s'impose il nome di Comitato vitivinicolo trentino. Alla base di tutto ci fu un'intesa, prima tra alcune persone e poi tra alcuni organismi del settore, che sfociò nel CVT come emanazione dell'Ente camerale, con il supporto dell'Assessorato all'agricoltura, con lo stimolo dell'Udias (Unione diplomatici dell'Istituto di San Michele) e dello stesso Istituto agrario, per il raggiungimento di un obiettivo comune: modernizzare la viticoltura trentina sull'esempio delle viticolture europee più evolute, quali la francese e la tedesca. A questo contribuì molto la rete di conoscenze che il Trentino aveva in questi Paesi e i numerosi viaggi di studio che l'Udias organizzava per aggiornare gli ex allievi dell'Istituto agrario. Il Piano vitivinicolo provinciale che rivoluzionò l'assetto della viticoltura trentina negli anni a venire fu il risultato dello

sforzo comune di uomini illuminati, quali Tonon, Salvaterra, Defrancesco, Reich, Tomasi, Zanon e pochi altri. Il Piano fu talmente innovativo che molte Regioni italiane s'ispirarono alle sue direttive per la formulazione dei loro progetti di ristrutturazione della viticoltura che presero inizio attorno agli anni Ottanta.

Il punto di partenza, è bene ricordarlo, fu la "Carta viticola" che Rebo Rigotti, allora funzionario della Stazione agraria e forestale di San Michele, compilò attorno agli anni Trenta. Questo documento, antesignano di molte ricerche analoghe che sarebbero state realizzate a partire dal dopoguerra, fotografava molto fedelmente le risorse pedoclimatiche delle diverse zone viticole trentine, la localizzazione e la consistenza dei diversi vitigni, anche quelli minori, le caratteristiche strutturali ed economiche delle aziende viticole, gli orientamenti del mercato e dei consumatori, ma soprattutto indicava con una singolare intuizione profetica, quali dovevano essere i vitigni del futuro e dove dovevano venir coltivati. Attorno alla Carta viticola si sviluppò tra le due guerre in occasione del rinnovamento postfillosserico e so-

Nella pagina a fianco: Palazzo Roccabruna

prattutto subito dopo la seconda guerra mondiale, un dibattito molto proficuo e costruttivo tra i vari rappresentanti della filiera, come si usa dire al giorno d'oggi, complici le occasioni offerte ogni anno dalla Mostra dei vini, il vero termometro del cambiamento della qualità dei vini anno dopo anno, le pagine dell'Almanacco agrario, le tornate dell'Accademia italiana della vite e del vino nelle quali i tecnici trentini si confrontavano con i maggiori esperti nazionali e infine i Concorsi enologici nazionali nei quali i vini provinciali erano valutati assieme a tutte le produzioni italiane.

Ma il rinnovamento non si limitò alla viticoltura, doveva interessare anche la trasformazione enologica. Le attrezzature delle cantine trentine degli anni Cinquanta erano obsolete: le macchine per la pigia-diraspatura e i torchi verticali non avevano grande rispetto per l'integrità dell'uva, la fermentazione era realizzata in vasche di cemento armato se non in tini di legno, la fermentazione delle uve bianche avveniva in molti casi per alzata di cappello e senza il controllo termico, l'imbottigliamento non avveniva in condizioni da garantire la stabilità fisico-chimica e microbiologica del vino, anche perché l'imbottigliato non arrivava al 15% della produzione complessiva del vino. Molto vino era ancora prodotto con metodi ancora più rudimentali, nelle cantine dei viticoltori (non era infrequente la pigiatura con i piedi), vino destinato alla famiglia e che alimentava un piccolo mercato di consumatori privati e di osterie che lo vendevano sfuso. I vini bianchi trentini di quel periodo erano spesso ossidati, carichi di colore, molto acidi, senza aromi primari e soggetti a frequenti alterazioni batteriche e chimiche

tra le quali le più ricorrenti erano il filante e le diverse casses. I vini rossi erano di norma molto colorati, tannici, aspri e a causa delle poche cure in fermentazione e delle modeste condizioni igieniche della cantina presentavano spesso spunto e acescenza. Ne sono testimonianza le relazioni delle Commissioni di degustazione che giudicavano i campioni per ammetterli alla Mostra dei vini. I consumatori erano di bocca buona, consideravano il vino un alimento alla stregua della pasta o del pane in quanto, anche se erano operai, provenivano dal mondo contadino e con quei vini erano cresciuti. Inoltre le scarse risorse finanziarie e la mancanza di confronti con vini provenienti da altre zone non davano altre possibilità di scelta...

Nello sviluppo delle tecniche enologiche, i viaggi all'estero di Udias furono i veri e propri catalizzatori del cambiamento. Gli enotecnici e i cantinieri della vecchia Scuola agraria, quali Cavazzani, Letrari, Reich, Turra, per citare i più attivi, ebbero il merito di introdurre per primi, inizialmente nella Cantina dell'Istituto agrario complice il direttore Zanetti, per la prima volta in Italia, la vinificazione in bianco secondo i canoni della scuola tedesca (pigiatura soffice con presse orizzontali pneumatiche, defecazione statica o dinamica con centrifuga, inoculo di lieviti selezionati, vasche di acciaio, controllo termico della fermentazione). Il successo di questi vini bianchi alle Mostre di Trento di quegli anni fu un acceleratore prodigioso per la diffusione di queste innovazioni in molte cantine trentine sia private che sociali. I vini, grazie anche a un periodo climatico fresco, erano piacevolmente fruttati, soavemente profu-

mati e varietali, morbidi, di grande bevibilità e soprattutto stabili nel tempo. Nei rossi, l'innovazione più significativa fu l'introduzione della barrique da parte del prof. Defrancesco, allora direttore del Laboratorio di analisi e ricerca dell'Istituto di San Michele, nelle antiche cantine agostiniane, utilizzando il vino di taglio bordolese e legni di provenienza francese, ungherese e della Slavonia. I primi risultati positivi indussero Letrari a introdurre nell'azienda Bossi Fedrigotti dove era direttore, le prime barrique di origine ungherese per la produzione del Fojaneghe, un taglio di Cabernet's e Merlot. Contrariamente ai vini bianchi, l'accoglienza dei vini rossi elevati in barrique, non fu unanime: il sapore di legno al quale i consumatori trentini non erano abituati, a causa della modesta qualità del legno e l'inadeguatezza della fabbricazione, fece escludere dalla Mostra dei vini il Fojaneghe e qualcuno gridò allo scandalo "per aver conciato i vini con la resina".

LA CONFRATERNITA DELLA VITE E DEL VINO DI TRENTO

Nata da una costola della Mostra, essa è la prima associazione del genere sorta in Italia per merito di un gruppo di amici e di appassionati di vitivinicoltura al rientro da un entusiasmante viaggio Udias in Francia. Fu costituita il 22 aprile 1958 presso la Sala contrattazione merci della Camera di commercio il giorno conclusivo della 22^a Mostra dei vini del Trentino. I firmatari dell'atto costitutivo erano: Giuseppe Andreaus, Augusto Antonioli, Iginio Baldi, Giuseppe Bonvecchio, Luigi Dalla Rosa, Giovanni Feller, Bruno Kessler, Bruno Lunelli, Vittorio Marchesoni, Tullio Negri,

Demetrio Osele, Danilo Paris, Italo Samuelli, Bruno Scrinzi, Ferdinando Tonon e Vittorio Zanon. Il sodalizio riesce ad affermarsi, a "fare opinione" e, nel giro di pochi anni, diventa l'espressione culturale del Comitato vitivinicolo provinciale presso la CCIAA di Trento. (cfr. La Vigna, ed. str. Aprile 2000). "L'incontro (quello del 22 aprile 1958 ndr) non fu casuale: era stato preparato fra persone di diversi ceti sociali; erano persone come tutti voi, dotate cioè di qualche cosa di più della qualifica di semplici amici del vino; insomma, erano "personaggi" nell'ambito della società trentina se pensiamo a Kessler che, da fondatore, fu colui che dettò di getto e in tre righe gli scopi della nostra associazione: conservare e custodire gelosamente le migliori tradizioni del vino trentino esaltandone i suoi valori e i prodotti migliori" (cfr. Ferdinando Tonon, intervistato da Sandra Tafner in occasione del 50° della Confraternita).

Solo per inciso, ma poi nemmeno tanto, è qui il caso di ricordare come ai tavoli della Mostra frequentati dall'intelligenza vinicola del tempo si consolidò con Kessler, da poco nominato presidente dell'Istituto di San Michele, il convincimento di dover richiedere al Ministero della pubblica istruzione l'attivazione di un istituto tecnico agrario con specializzazione in viticoltura ed enologia al posto della gloriosa Scuola tecnica agraria fondata nel 1874. Con l'anno scolastico 1958-59, infatti, partì la prima classe dell'ITA con preside Giovanni Manzoni, cui seguirà nel 1985 il prof. Attilio Scienza.

Il primo obiettivo che la Confraternita si pose, fu quello di mantenere, salvaguardare, ma soprattutto, conservare le migliori tradizioni della vitivi-

nicoltura trentina, attivandone la conoscenza e raccogliendone il più possibile la documentazione. E' proprio operando in quest'ottica che la Confraternita della vite e del vino di Trento sviluppa e formalizza nel 1968 un'importante iniziativa, quella dell'assegnazione annuale del proprio Marchio ai migliori vini della produzione trentina. Il conferimento del Marchio non è né un premio né un ennesimo inutile blasone inventato nel mondo del vino: è per il consumatore un'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 riservato a ben definite partite di vini trentini, in sostanza quasi un "Oscar del vino trentino". La severa analisi organolettica dei vini eseguita dal Laboratorio dell'Istituto agrario di San Michele e la scelta accurata dei membri della giuria (sempre presenti illustri enotecnici non trentini) ha assicurato la Marchio della Confraternita il più alto apprezzamento (cfr. Luigi Menapace, la Confraternita della vite e del vino di Trento 1958-1988).

LE PRESENZE ALL'ESTERO

Sul finire degli anni Settanta, intensificate le collaborazioni con l'Assessorato al turismo e con le Aziende di soggiorno, a seguito di apposite indagini di mercato e alla luce delle risorse disponibili, si convenne di concentrare gli sforzi promozionali istituzionali su tre aree strategiche. A Milano, capitale della comunicazione nazionale e primario centro di consumo, a Monaco di Baviera, riferimento primo per ogni esportazione d'Oltralpe e a Brighton in Inghilterra, quale antenna sensibile

agli orientamenti dei mercati di lingua inglese e non solo. A Milano era funzionante l'Ufficio promozionale del turismo in Piazza Diaz ed è stato da lì che s'iniziò a costruire una rete di contatti con la stampa nazionale che non mancò di dare frutti preziosi sia nella comunicazione ordinaria sia nei momenti d'emergenza, come durante la vicenda dello scandalo del metanolo (1986/87) dove il Trentino vinicolo riuscì – prima e meglio di altri – a volgere in positivo una situazione critica che cambiò il panorama vinicolo italiano.

Monaco di Baviera era ed è la porta principale d'approdo per le produzioni locali, grazie alla competenza e alla reciproca conoscenza di uno dei più ricchi mercati mondiali. Una coraggiosa strategia prevede l'apertura prima di una sede promozionale, poi di un bistrò autogestito d'intesa con un gruppo sostanzioso di aziende vinicole e con la collaborazione degli altri prodotti trentini. Una formula vincente, quella del Punto Trentino, che durò fino alla chiusura dell'ITV, ma che a Monaco continua sotto il nome di Punto Di-Vino.

La presenza sul mercato inglese, o per meglio dire londinese, si concretizzò con Giulia Saint George che da Brighton rifletteva preziose indicazioni sulle possibilità di sviluppo e crescita di notorietà per i vini trentini, perseguendo anche in questo caso, vie originali che lasciarono tracce concrete anche in quell'affollato mondo della comunicazione. I vasti mercati del Nord America, invece, rimasero appannaggio delle nostre grandi aziende che, dovendo puntare sul brand, si trovarono costrette a sacrificare il territorio. Fu chiaro che un'affermazione del territorio trentino nel suo

complesso e con la globalizzazione, si sarebbe potuta realizzare concretamente solo nel raggio di 3-400 Km. Quelli, va da sé, percorsi di norma dai turisti più fedeli al Trentino.





TESTIMONI NEL TEMPO

di Sandra Tafner

Il francese Raymond Peynet disegnava i suoi fidanzatini sui tovaglioli nel ristorante dell'Hotel Trento e gli ospiti del Festival della montagna facevano la fila per averli. Si concludeva così la settimana di film, conferenze, dibattiti, incontri. Si concludeva anche la visita alla Mostra dei vini del Trentino che nelle sale al pianterreno dell'albergo offriva al pubblico la possibilità di assaggiare i prodotti migliori di una terra legata alla vite dai tempi di Dioniso, si potrebbe dire, se la storia pur bella e affascinante della situla etrusca ritrovata in Val di Cembra non fosse ormai troppo abusata. Erano gli anni Settanta, la città aveva ancora un respiro tranquillo nonostante la ventata del '68 e un residuo accenno di sconcerto salito lungo via Verdi dalla facoltà di Sociologia dell'Università.

Il Trentino faceva rima con vino anche se spesso si trattava ancora di una rima naïf per un prodotto non sempre all'altezza, frutto di una tradizione "fai da te". Eppure – sottolinea il prof. Giulio Margheri, uno dei pilastri dell'Istituto di San Michele, chimico arrivato da Firenze e innamoratosi di questi luoghi – eppure la terra non tradisce mai. Però bisogna credere alle sue possibilità, bisogna

trattarla con amore e competenza. Per la terra ogni spesa è ben fatta, ripete oggi e ripeteva ieri davanti agli strumenti di un laboratorio d'avanguardia, ma anche davanti ai contadini, "brava gente", che gli ricordavano quelli del suo Mugello. Per secoli erano andati avanti affidandosi all'esperienza e alla benevolenza degli elementi, magari sbagliando, senza la cultura specifica che aiuta a migliorare.

Le viti offrivano uve ordinarie, in cantina si faceva quel che si poteva e solo un po' alla volta si cominciava a parlare di qualità. Ogni anno i politici di turno ripetevano il discorso della qualità. Ma non è così facile tirare una riga sul passato, e sfoltire i grappoli faceva piangere il cuore. La mostra, ad ogni modo, nata prima che la guerra bloccasse ogni attività e vuotasse le case della forza lavoro, diventava sempre di più un punto d'incontro e di confronto, per il gusto di imparare dalla concorrenza, di farsi conoscere anche al di là dei confini, di informare il pubblico e chiunque potesse diventare veicolo di pubblicità. Era una festa, un appuntamento atteso. Cominciarono un po' alla volta ad apparire sugli scaffali bottiglie di vini diventati di pregio grazie alla ricerca e al coraggio

Nella pagina a fianco: Palazzo Roccabruna

di guardare avanti, lasciandosi alle spalle ciò che non avrebbe portato lontano il nome del Trentino. Su questo tasto battevano gli esperti: il vino ha da essere espressione del territorio, messaggero del profumo dell'ambiente e del popolo che lo abita. Il vino deve raccontare una storia, che in termini meno poetici vuol dire puntare sul binomio vincente: qualità e tipicità.

Luigi Togn, che guida l'azienda Gaierhof insieme alle tre figlie e al genero, ricorda con nostalgia la mostra nella sede della Camera di commercio, anni Sessanta. Era lì – dice – che si trovavano gli operatori e gli addetti al mercato, lì venivano presentati i vini che avevano superato un esame rigoroso, lì era possibile incontrare le persone che contavano. Sì, era proprio una passerella, conferma Francesco Spagnoli.

Bepi Cazzola, che in realtà si chiamava Bonvecchio, fu tra i primi – era il 1961 – ad acquistare i vini per trasferirli nella sua cantina in via Cavour da dove uscirà il "Trento", un'etichetta semplice e un nome essenziale, che nell'idea anticipa il concetto della denominazione d'origine. Qui gli uvaggi di stampo bordolese nascono secondo una formula che rimane un segreto. Quello ad ogni modo era il tempo dei bordolesi che cominciavano a farsi conoscere alla mostra. Vennero il Castel S. Michele, il Fojaneghe, il Mori Vecio, i 4 Vicariati. Poi vennero le prime etichette Doc e non si può non fare un accenno alla vendemmia del '64, con un Teroldego della Cantina cooperativa rotaliana che spopolava, così come il ricercatissimo Maso Scari del barone de Cles.

Fu sempre alla mostra che si tenne a battesimo anche il primo spumante ottenuto col metodo



champenois, il Giulio Ferrari. Il '65 fu invece la prima annata dell'Equipe 5 (nato nel Sessanta) che aveva preso a prestito il nome dal Gruppo musicale Equipe 84, con la differenza che per il Gruppo si trattava della somma degli anni dei componenti e invece per lo spumante del numero dei soci, visto che la somma della loro età avrebbe fatto lievitare la cifra. Erano Andreass, Turra, Zanetti, Letrari, Tonon.

Intorno all'evento principale, vale a dire gli assaggi del vino, ruotavano molti eventi importanti, era l'occasione propizia per illustrare le novità e portare avanti i progetti. Un anno fu organizzato il Congresso internazionale della vite e del vino dalla Camera di commercio di Trento e da quella di Bolzano. E da Bolzano tutti gli ospiti scesero a S. Michele dove si festeggiava il centenario (1974).

In media le cantine presentavano 4-5 vini e nella sala dell'Istituto di S. Michele erano 3-4 le com-



missioni addette alla predegustazione. In totale circa 250 vini, ma si arrivava anche a 300. I produttori però non facevano a gomitate per essere presenti, anzi, bisognava tener conto del temperamento piuttosto riservato dei trentini, tanto che qualcuno doveva essere sollecitato o addirittura pregato. Per chi non riusciva a pagare la quota d'iscrizione - 50 mila Lire il primo vino, 30 il secondo, 20 i successivi - si trovava sempre l'accordo e uno sconto non si negava mai, perché mediazione e buonsenso erano la via obbligata per incoraggiare la partecipazione.

Trentini riservati sì - conferma Margheri - però col grande pregio di assimilare subito con lungimiranza quello che l'Istituto aveva insegnato. Da un viaggio in Germania col dott. Giuseppe Versini (purtroppo scomparso nel 2011) - oggi considerato uno dei maggiori esperti italiani nel campo degli aromi - vennero conoscenze tali che permisero di ottenere in fretta ciò che là era frutto di

vent'anni di studio. Diventava, infatti, indispensabile mettere la testa fuori casa per capire quello che succedeva altrove. Già nel 1957 Ferdinando Tonon, figura carismatica del settore, era andato in Francia con i diplomati di San Michele per studiare la situazione, tornando con una relazione sul viaggio a Montpellier e a Bordeaux. Sottolineata ad esempio l'importanza dell'Accademia del vino di Bordeaux, che costituiva uno degli strumenti importanti al servizio dei vini bordolesi. E anche l'utilità del Comitato interprofessionale della vite e del vino, un organismo unitario nel quale convergevano le rappresentanze dei produttori e dei commercianti.

In Trentino era già nato nel 1949 il Comitato vitivinicolo trentino (diventato poi Comitato vitivinicolo provinciale, poi tornato CVT e infine Istituto trentino del vino) che poteva vantare il profilo di Stato maggiore del settore vitivinicolo. Ideatore del Comitato fu Guido Gallo fondatore della Cantina rotaliana di Mezzolombardo. Presidente Bepi Andreass, parte commerciale affidata a Gianni Todesca e Sassudelli a guidare i sindacati agricoli. Si trattava di un organismo interprofessionale e paritetico fra le tre categorie: cantine sociali - commercianti/industriali - aziende agricole. Negli anni crebbe la cooperazione e così la pariteticità fu cercata al 50 per cento fra cantine sociali e commercianti/Industriali più aziende agricole. La presidenza riservata alle cantine sociali portava a un 51 per cento contro un 49 (un fatto questo, che il direttore Rossi non digerì, e che nel '99 porterà alla chiusura dell'ITV).

La relazione di Tonon concludeva con l'auspicio di un "Piano per la qualificazione vinicola del Tren-



tino”, con suggerimenti concreti tra i quali la creazione del Museo della vite e del vino, l’istituzione di un locale caratteristico in cui funzionasse una mostra di assaggi permanenti, la creazione di un Ordine bacchico, la realizzazione di una Strada del vino. Suggerimenti che, come ben sappiamo, ebbero lunghi tempi d’incubazione. E’, infatti, del 2002 l’acquisto di Palazzo Roccabruna da parte della Camera di commercio, che lo valorizzò come sede di promozione del territorio restituendo alla città un patrimonio storico-artistico d’immenso valore, per molti anni abbandonato al degrado. L’inaugurazione dell’enoteca provinciale al suo interno mise così fine a una disputa decennale sull’individuazione di una sede di rappresentanza del mondo del vino. Il palazzo, tornato a nuova vita, è oggi animato da eventi (mostre, esposizioni, convegni, incontri) e da iniziative enogastronomiche che diventano mes-

saggeri della storia, delle tradizioni e, in una parola, dell’identità trentina.

Il decennio del dopoguerra aveva messo in crisi il settore, vigneti e cantine avevano subito gravi danni, i vini migliori prendevano la via di Bolzano e quelli più andanti finivano a Verona, da dove rientravano lavorati in Trentino. La mostra allora rappresentava sempre un traguardo di tutto rispetto, praticamente riassumeva la storia di questa terra e della cooperazione nata in difesa dei produttori. “Purtroppo – è il commento amaro di Arrigo Pisoni – in seguito furono fatti errori madornali”.

Con Tonon si era cominciato a piantare Schiava, Merlot, Borgogna. Contestualmente venivano eliminati vecchi vitigni che non davano vini fini. E la mostra diventava un incentivo a migliorare, a farli sempre più buoni, a eliminare quelli che sapevano d’ossidato o che erano da subito svaniti.

Tutto in un clima d'armonia generale, con stima reciproca. "Oggi magari a livello individuale l'armonia esiste ancora, ma nel complesso non appare". Quella era l'immagine di un Trentino laborioso, dove si lavorava con entusiasmo: "Oggi c'è soprattutto indifferenza". Il confronto fra il prima e il dopo diventa inevitabile. Francesco Spagnoli, ai tempi insegnante di chimica enologica a S. Michele, portava alla mostra i suoi studenti per una lezione sul campo. Ma accompagnava anche personaggi come il direttore della Stazione enologica di Beaune o lo scrittore ed enologo Gino Veronelli e tutta la squadra dello sci azzurro con Piero Gross. La mostra era uscita dal recinto degli addetti ai lavori per diventare occasione d'incontri fra chi del vino s'interessava a vario titolo, anche fuori dalle cantine. Una spinta in questo senso venne anche dalla neonata Associazione sommeliers, che aveva cominciato a essere una presenza costante. Fiduciario Fabrizio Pedrolli. Erano gli anni del bar Zurigo in piazza Italia (oggi piazza Cesare Battisti), bar della sua famiglia, il primo locale in cui lo spumante Ferrari si vendeva al bicchiere. Qui si riunivano gli amici di sempre, quelli che aspettavano le tartine di mamma Carmela e che poi, una volta la settimana, si trasferivano a cena a casa sua in via Venezia. Come faceva lei le beccacce non le faceva nessuno.

Il Comitato vitivinicolo era il motore di tutte le iniziative. Lì arrivò nel 1977 Sergio Trentini, una gavetta alle spalle con Riccardo Zanetti nella cantina di S. Michele da dove si trasferì in seguito a Casteller nell'azienda agricola del Poggio, chiamato da Franco DeFrancesco. C'era da rimettere tutto a

posto e così in breve dove c'era il pollaio dei tacchini sorse la tinaia. Il Vin del Poggio e il Moscato di Santa Lucia furono l'ottimo risultato di un ottimo lavoro. Quando Trentini arrivò al Comitato ne fece la sua seconda casa, braccio destro del direttore Angelo Rossi. Nell'ambiente era stato segnalato da Arrigo Pisoni, che a Rossi aveva detto soltanto: "Ghe n'è chi uno bravo, stremì dal terremoto". Il terremoto del Friuli, infatti, (dove lavorava nella cantina Collavini) era ancora sulla sua pelle, uno spavento difficile da dimenticare. Sergio Trentini diventò subito l'uomo chiave della mostra, contribuendo a creare un'atmosfera di attesa particolare per quell'avvenimento ormai diventato parte integrante della vita cittadina.

In sala una squadra di ragazze girava con i vassoi portando i bicchieri ai tavoli, che non rimanevano mai liberi per tutta la giornata. Erano brave e di bella presenza. Soprattutto brave, perché alla fine la scelta toccava alla segretaria che non si lasciava certo influenzare né dall'aspetto esteriore né dalle pressioni che pure non mancavano. A lei bastava un'occhiata per capire chi avrebbe funzionato e chi invece se ne poteva tornare a casa tranquillamente. Perché la mostra era una cosa seria e tutto doveva ingranare come un orologio. C'erano gli incontri riservati alle categorie, albergatori e ristoratori che arrivavano da tutta Italia, c'erano le scuole alberghiere. E non mancavano gli appuntamenti gastronomici con i titolari dei locali più rinomati. La Manuelina di Recco, tanto per dirne uno, o l'Amelia di Mestre, che preparavano i loro manicaretti nelle cucine dell'Hotel Trento. A ogni piatto era abbinato il vino più adatto, con una degustazione guidata a turno dai

sommeliers. Sempre pieno il salone, duecento persone che si prenotavano con largo anticipo. La mostra era il momento clou dell'attività promozionale del Comitato vitivinicolo e gli operatori aspettavano con ansia il giudizio finale. Per ogni campione ciascuno presentava 36 bottiglie, meglio se finivano presto, voleva dire che il vino era andato bene.

Fabrizio Pedrolli ricorda come un piacevole "incubo" gli anni in cui – circa una decina – doveva assaggiare tutta la gamma, 300 vini nel giro di tre giorni. I migliori, quelli sopravvissuti alla selezione severa del fiduciario, venivano poi fatti assaggiare alla delegazione dei sommeliers e dei ristoratori. Si cominciava la mattina, i bianchi per primi, poi verso mezzogiorno partenza per la Val di Cembra o la Valle dei Laghi per un giro nei ristoranti a provare gli abbinamenti del cibo con i vini che avrebbero partecipato alla mostra. Mostra che allora durava nove giorni, ogni giorno una delegazione da accompagnare, poi una trentina d'incontri con le varie categorie, con i camerai, con i provinciali, con i professionisti. Nei primi anni Ottanta era più importante di quella di Bolzano, nata nel 1922. C'era grande serietà nel lavoro ma anche uno spirito goliardico che animava le serate degli habitués. Qualcuno tirava tardi fino alla chiusura e oltre, stando al racconto che vuole un noto personaggio addormentato nella sala degustazioni e trovato soltanto all'apertura del giorno dopo. I nomi di Giovanni Tambosi, di Gino Redi, di Matteo Volpi sono ancora protagonisti di storie che si tramandano, con aggiunte di fantasia a piacere che vanno ad arricchire l'epopea di quegli anni d'oro. Nel 1983 Pedrolli – che nel frattempo era diven-

tato segretario dell'Associazione internazionale dei sommelier – cominciò l'avventura americana (presidente di Vias Import, che distribuisce negli Usa più di 400 etichette di oltre 70 cantine italiane), lasciando l'incarico di fiduciario del Trentino. Le tessere erano 212, oggi sono quasi 50 mila.

La mostra sarebbe potuta diventare la migliore a livello mitteleuropeo, ma i confini, purtroppo, invece di allargarsi si sono ristretti. E dire che negli anni aveva contribuito moltissimo a migliorare la piattaforma varietale e le tecnologie. Spariti nel periodo tra le due guerre certi vitigni come la Pavana, la Negrara, la Rossara, la Vernaccia, si era puntato poi sulla qualità. Non più quasi esclusivamente vino rosso, ma ampliata la gamma dei bianchi e non solo Pinot o Chardonnay. A questo aveva contribuito ovviamente l'istruzione, sulla piazza cominciavano a operare gli enotecnici usciti da S. Michele e i vini prendevano la strada della Germania e della Svizzera. Un buon inizio. Non si limitava a quelle giornate l'informazione che usciva dalla mostra, ma continuava anche grazie a una splendida rivista, "La Situla", veicolo insostituibile. Oggi secondo Roberto Giacomoni, ex presidente del Consorzio vini prima dell'attuale, Elvio Fronza, l'informazione non ha più quell'appeal. Eppure ci sono vini che dovrebbero essere ottimi messaggeri e che invece spesso sono affidati alla promozione dei singoli, ovviamente quelli che hanno maggiori possibilità di farlo. " Il Consorzio – dice – dovrebbe essere l'erede del Comitato, ma sembra che nel mondo agricolo non serpeggi più l'armonia come un tempo. Forse anche in questo settore è arrivata



l'eco delle battaglie per il potere, forse anche qui un rinnovo generazionale non guasterebbe". Pare, insomma, che fra i produttori tiri qualche volta una certa aria di contrapposizione che allontana dagli obiettivi comuni. Forse qualcosa si è rotto negli anni.

Nel frattempo molte volte la mostra ha cambiato sede, trasferendosi in tempi recenti al teatro Sociale e al castello del Buonconsiglio e a palazzo Roccabruna. Una sede definitiva non esiste. E dire che nel 1992 Luigi Togn, allora presidente del Comitato, aveva avuto un incontro con Bepi Andreus, proprietario di buona parte del palazzo Trautmannsdorf. "Per 120 milioni (di Lire ndr) lo cedo" aveva proposto. Sarebbe potuto diventare l'enoteca provinciale, ma non se ne fece nulla. Cambiò la presidenza, il Comitato assunse una fisionomia diversa, si allentò il cordone ombelicale con la Camera di commercio. Eppure la mostra si manteneva ancora ad alti livelli e si trasferiva,

d'estate e d'inverno, nelle varie località del Trentino per diventare vetrina privilegiata della produzione vitivinicola.

Ferdinando Tonon già nell'aprile del 1968 aveva scritto su "Lotte contadine": "Al visitatore offre un quadro si può dire completo delle risorse vinicole locali, costituito da un campionario di 134 vini. La mostra, che ha certamente contribuito all'affermazione e all'espansione dei vini del Trentino sul mercato interno ed estero, non mancherà certo di assolvere anche quest'anno a tale importante funzione". Continuava affermando che l'indirizzo produttivo della viticoltura trentina deve basarsi sulla piena attuazione della politica della qualità, ispirandosi al modello più efficiente e più prestigioso della viticoltura europea, quello della Borgogna. E sollecitava: "Bisogna produrre sempre meglio e unire le forze, tutte le forze del settore". Lo si fece per la grappa con una prima formula associativa, "l'Istituto per la difesa della grappa tren-



tina", che nel 1975 si trasformerà in società cooperativa, "l'Istituto tutela grappa del Trentino", con il fine di Valorizzare il prodotto grazie a tre strumenti: la ricerca, la disciplina della produzione, il marchio. A garanzia della serietà dei produttori e a vantaggio del consumatore.

Durante la mostra del 1958 in 16 avevano firmato l'atto costitutivo della Confraternita della vite e del vino "intesa a mantenere, salvaguardare e custodire gelosamente le migliori tradizioni del vino trentino esaltandone le sue virtù etiche, di amore e di concordia". In questo modo non si faceva che recuperare e mantenere quello spirito tipico della gente trentina che già nell'800 aveva portato alla nascita della Società enologica (1866) e dell'Associazione viticola e vinicola (1888).

La soppressione del Comitato vitivinicolo viene considerato un "crimine" dalla vecchia guardia. E dire che proprio allora stava per compiere i 50 anni. Arrigo Pisoni ricorda di aver detto nell'occasione all'assessore "passerai alla storia come Ponzio Pilato".

Successivamente è nato il Consorzio vini che associa 123 cantine e per la prima volta quest'anno ha coordinato la partecipazione al Vinitaly di Verona che coinvolge 68 aziende. Presente anche l'Associazione vignaioli.

Fabio Piccoli, responsabile della promozione, afferma che "il Consorzio è impegnato quotidianamente nella tutela delle nostre produzioni

enologiche e al tempo stesso nella promozione dei nostri vini e delle aziende che rappresentiamo sia sul mercato nazionale sia su quelli esteri". Il Vinitaly, quest'anno, è alla sua 48^a edizione. La mostra dei vini del Trentino è alla 78^a.

Oggi molti produttori insistono: bisogna pubblicizzare meglio il territorio, pubblicizzare meglio il vino, gli spumanti, la grappa, e invece il Trentino appare troppo modesto per le potenzialità che può esprimere. Fare i confronti non nuoce. E allora guardiamo alla Toscana, dove sanno fare veramente rete. Guardiamo alla Francia, che tiene alto il nome dei suoi prodotti, dai vini ai formaggi, sui quali il Trentino non è certo inferiore. La conclusione torna sempre lì: "Forse manca il grande padre che sappia riconciliare la base e che faccia aprire questa terra all'esterno, mentre invece si litiga tra vignaioli grandi e piccoli, tra cooperative brave e meno brave. Quante sono, infatti, le cantine che si mettono insieme per studiare le strategie più opportune? E' più comodo aspettare che si muova la Provincia. E dire che una volta la mostra era un indicatore di mercato. Ma chi è oggi che prende in mano la situazione? Ci si limita a constatare, mentre dovrebbero nascere nuove idee sulle quali discutere e confrontarsi".

Una cosa è certa e cioè che il prodotto non manca e avrebbe tutti i numeri per schierarsi in prima fila e creare la suggestione che può e deve nascere intorno a una bottiglia. La mostra potrebbe es-



sere uno strumento essenziale, ma è ancora in attesa che ritorni l'entusiasmo antico.



ANEDDOTI E CURIOSITÀ

di **Angelo Rossi**

Ereditai la Mostra nella primavera del '74 con la segreteria del CVT, quando dell'organizzazione di una manifestazione vinicola non conoscevo nulla. Ricordavo solo le alcune mezze sbornie studentesche che si rimediavano alla Camera di commercio il giorno riservato a quelli degli ultimi corsi di San Michele. Tonon, segretario da 27 anni, era concreto e di poche parole; ne aveva viste e messe su troppe per perdersi in dettagli. Per fortuna la macchina era ben oliata e – a parte i cronici problemi economico-finanziari – la collaborazione dello staff minimale, del Cav. Renato Zanlucchi e del dott. Antonio Betti dell'ufficio stampa – non mancava mai. La tradizione voleva che le Mostre, tanto a Trento quanto a Bolzano, si facessero fra marzo e aprile per intercettare le esigenze dei compratori d'oltre Brennero. E questo fatto confliggeva con l'esigenza tecnica dei cantinieri che abbisognavano di tempo per preparare convenientemente i prodotti della vendemmia precedente.

Senza dire di quell'outsider di Faedo che tosto obbligò gli assaggiatori a San Michele a un'evol-

uzione culturale quando dovettero ammettere alla Mostra la sua "Schiava asprigna per pizza". Era il vino pallido dell'ultimo arrivato, quel Mario Pojer che cominciava a lanciare idee a gogò: la scheda di degustazione esprimeva tutte le perplessità, ma poi in Mostra fu un successo grazie all'apertura mentale dei sommelier che lo adottarono subito, segnando un cambio generazionale e di pensiero!

Fra adesioni degli espositori alla Mostra e vaglio analitico-organolettico a San Michele, la lista definitiva per comporre il catalogo si faceva sempre attendere, con ansie crescenti. Gli scioperi in tipografia erano frequenti e spesso si rischiò di giungere all'inaugurazione senza la guida per scegliere i vini. Iniziò proprio per questo lunga collaborazione con gli Artigianelli: loro non scioperavano mai, lavoravano sempre. E al CVT ne approfittammo, ritardando di anno in anno il giorno di consegna delle bozze definitive con la relativa numerazione delle bottiglie: riuscivano a consegnarci il volumetto cucito a filo refe in quattro giorni, stampato con i piombi a caldo della Linotype, pagine in quadricromia e alcune anche con

Nella pagina a fianco: Palazzo Roccabruna

fregi oro in pasta. La corda si spezzò quando la nostra pretesa fu di soli tre giorni: troppo pochi perché asciughino le pagine e confezionare il tutto, cosicché un bel sabato la Mostra s'inaugurò senza il catalogo e si dovette attendere lunedì per averlo. Non piovvero complimenti, ma con l'anno successivo la Mostra iniziò a slittare verso fine aprile-maggio, anche per intercettare il turismo tedesco dei ponti dell'Ascensione e Pentecoste; i grossisti, del resto, sfruttavano altre facilitazioni che si resero disponibili negli scambi.

Con le date, cambiarono anche le sedi della Mostra; per anni al Grand Hotel Trento che permise un salto di qualità: il prestigio della struttura allontanò qualche ospite troppo insolente e permise l'abbinamento serale con la più raffinata gastronomia nazionale. Fu poi la volta della Pallazina del CTE che aveva spazi e parcheggi, ma era un po' decentrata e impersonale. Si sognava l'Enoteca provinciale, cosicché si approdò al Palazzo Trautmannsdorf-Salvadori di fronte al Buonconsiglio che fu – ed è tornato – anche sede degli uffici dell'interprofessione vitivinicola. Non ci furono le condizioni per l'acquisizione dell'immobile, ma la Casa della Cultura del Vino rimane nel ricordo di quanti – soprattutto fra i nostri giornalisti – ebbero occasione di conoscere meglio il settore, diventando di fatto creatori d'opinione. Erano gli anni in cui anche le agenzie pubblicitarie locali si dovevano confrontare con i colossi milanesi e la Mostra rappresentò per anni la porta d'ingresso per molte cantine nell'universo della comunicazione pubblicitaria e promozionale. Dalle etichette disegnate dal cantiniere e dai depliant impostati dal tipografo, si passò a presen-

tazioni più professionali considerando i maggiori costi relativi finalmente come investimenti. Per la Mostra - dopo gli allestimenti dei F.lli Costa e di Ugo Busarello dello studio Rumor con le foto dei Pedrotti o di Flavio Faganello e le idee di Giancarlo Gardumi - il miglioramento avvenne col budget della 40^a edizione del '76 quando Sergio Benassi impose nuovi costumi per le ragazze, tovaglie e tende personalizzate per il Grand Hotel Trento, un allestimento accattivante e, ovviamente un catalogo più bello. In copertina un'elegante mano di donna che leva un calice di vino, col polso che scompariva dietro un pizzo raffinato. Nulla di straordinario per un odierno foto-shop digitale, ma il giorno in cui piombai in agenzia scoprendo il trucco del grande cartone bianco col buco per infilarci la mano della moglie, Sergio andò su tutte le furie! Dovendone ricavare anche un manifesto di grande formato, la proiezione a muro evidenziava insopportabili "zampe di gallina" per cui si dovette ricorrere in tutta fretta alla fresca manina di un'adolescente che però non si trovava con unghie lunghe e di rosso laccate, né c'erano unghie finte... insomma, il bello per trasmettere il buono, impegnava più allora di oggi.

Chiusa, dopo 50 anni esatti, l'esperienza del Comitato vitivinicolo diventato Istituto trentino del vino (ITV), l'organizzazione delle manifestazioni promozionali beneficiò della prestigiosa sede camerale di Palazzo Roccabruna che, accanto ai vini, agli spumanti e alle grappe raggruppò anche gli altri prodotti tipici del territorio. Per la tradizionale Mostra dei vini a Palazzo Roccabruna – stante le sue caratteristiche – fu riservato un ruolo

d'interfaccia per incontri e degustazioni che le pur importanti sedi del Teatro Sociale o del Castello del Buonconsiglio non consentivano. Soluzione questa, come vedremo, che soffre d'efficacia ed efficienza, nonostante la professionalità degli addetti, per le esigenze dei fruitori e per gli alti costi di gestione.

L'idea vincente deve maturare nell'interprofessione dei vinicoli in una leale e coerente riscoperta di una territorialità spesso tradita, mistificata e comunque anteposta alla redditività di un sistema che si è sacrificato sull'altare della globalizzazione dei mercati. Per il Trentino, territorialità e globalizzazione non sono necessariamente antagonisti: la solidità delle cantine private e sociali, la professionalità degli addetti, la presenza istituzionale della FEM di San Michele e della Provincia autonoma di Trento dovrebbero permettere di mantenere i mercati mondiali con i pochi tipi che si sono affermati. Ma al tempo stesso rilanciare una politica della Qualità per le svariate tipologie delle zone vocate, per consumatori che, conoscendo il territorio, sono disposti a farsi emozionare da un Trentino desideroso di occupare il posto che gli compete nel panorama enologico.





LA MOSTRA DEL FUTURO

di **Angelo Rossi**

Abbiamo visto che le Mostre del vino in Trentino si sono storicamente evolute con il mutare delle esigenze sia dei produttori, sia – e soprattutto – con il cambiamento degli stili di vita e quindi delle esigenze dei consumatori. Così, dagli assaggi tecnici di fine Ottocento che miravano essenzialmente al miglioramento qualitativo del prodotto con l'impiego delle nuove tecniche di vinificazione, si è giunti alla soglia idonea per presentarsi al pubblico dei consumatori. E la Mostra fu il logico approdo dei vini di qualità che così ebbero modo di farsi conoscere e apprezzare. In Trentino, fin dalla prima ora, essa fu anche occasione d'incontro fra operatori e palestra non solo per il miglioramento dei prodotti, ma anche per la definizione di obiettivi e strategie che la politica della qualità imponevano.

Tecnicamente, il modello adottato fin dall'edizione del 1925, è stato quello dell'esposizione collettiva delle bottiglie su scaffali con possibilità per i consumatori di degustare i diversi tipi consultando il catalogo dei vini, tutti numerati per facilitarne la scelta. Il confronto fra le diverse

tipologie di prodotti risultava perciò fondamentale per il giudizio del consumatore, ancorché questo fosse talvolta influenzato vuoi dalle numerose degustazioni guidate dei produttori, vuoi dalle opinioni dei sommelier. Un modello seguito per tutto il secolo scorso, pur cambiando diverse sedi espositive in città, compresa in quella che pareva stabile presso le sale di Palazzo Trautmandorf-Salvadori in via del Suffragio, sede anche dell'Istituto trentino del vino. Arredata con un certo stile, godeva delle possibilità di parcheggio e soprattutto della vicinanza al Castello del Buonconsiglio e al centro storico di Trento.

Alle soglie del terzo millennio si adottò, invece, un approccio diverso, in coincidenza con la mutata organizzazione promozionale che il Trentino aveva deciso di darsi dopo il superamento dell'esperienza interprofessionale e paritetica. Si optò per sedi più prestigiose quali il Teatro sociale e lo stesso Castello del Buonconsiglio con il diretto coinvolgimento dei produttori-espositori. Una formula moderna, adottata da affermate manifestazioni in Italia e all'estero, che prevede, appunto, la presentazione dei vini fatta

Nella pagina a fianco: Palazzo Roccabruna



direttamente dal produttore cui viene riservato un tavolo davanti al quale si presentano i clienti-consumatori. Una formula, questa, più adatta all'approccio con buyer e opinion leader, che al consumatore finale. Come dire: se la Mostra è in grado di attirare buyer e opinion leader, la formula è vincente, ma se la prevalenza dei visitatori è costituita da appassionati e curiosi consumatori finali, la formula migliore rimane quella primigenia con gli ospiti comodamente seduti al tavolo per scegliere i prodotti da assaggiare consultando il catalogo. Lasciando che ognuno si faccia un'opinione personale confrontando un vino con l'altro. Una terza formula, escogitata dagli anglo-americani qualche anno fa, prevede la presentazione di pochi (5-10) prodotti da parte dei rispettivi produttori possibilmente in un'ampia

sala riservata a un pubblico mirato. Il vantaggio di questo modello è di poter "capire" il vino per testimonianza diretta di chi l'ha creato, un fatto tanto più importante quanto più culturalmente "lontano" è il destinatario del messaggio.

Una considerazione anche per le Mostre sul territorio. Il territorio, appunto. In questi ultimi lustri si sono ripetute manifestazioni locali, talune con valenza anche nazionale o internazionale incardinate su tipologie varietali tipiche del distretto. E' il caso della Mostra del Müller Thurgau a Cembra, di quella dei Merlot d'Italia ad Aldeno, piuttosto di quelle delle rassegne del Teroldego a Mezzocorona, del Marzemino in Vallagarina o della Nosiola in Valle dei Laghi. Tipologie varietali che hanno sì contribuito alla notorietà della manifestazione, ma soprattutto alla varietà di vite – spesso coltivata in Italia o all'estero – lasciando il territorio (Trentino, Cembra, Piana roitaliana, Vallagarina o Valle dei Laghi) sullo sfondo, molto sullo sfondo. Al punto che il ritorno d'immagine e notorietà per il territorio specifico ne risulta troppo sfumato al punto da doversi chiedere se anche in questo caso non convenga rimodulare a strategia, affinché l'obiettivo primario – che deve essere il territorio o il distretto del territorio "Trentino" – riconquisti la centralità e la visibilità che gli compete.

Tornando a Trento, se fino a qualche decennio fa, la sua collocazione fra le città del Nord-Est imponeva la presenza di diverse caserme con qualche migliaio di militari di leva ad animarla, oggi non è più così. Allora ragazzi di vent'anni trascorrevano qui uno dei più begli anni della loro vita, portandosi a casa un ricordo per tutti indelebile.

Attualmente, invece, demolite le caserme e avviata una delle migliori Università d'Italia, la popolazione degli studenti è salita a 19.000 presenze, spalmate per circa un quinquennio nella città del Concilio. Un patrimonio umano e culturale che è un peccato non coltivare giorno per giorno, in modo che anche in questi giovani rimanga il miglior ricordo possibile della lunga permanenza negli anni belli della gioventù. Un target che migliore non potrebbe essere, un'occasione che Palazzo Roccabruna non può lasciarsi sfuggire.

Ecco perché l'Enoteca provinciale del Trentino potrebbe riposizionarsi, esattamente come tante volte ha fatto la Mostra dei vini negli anni trascorsi. La disponibilità di una sede permanente, infatti, è patrimonio prezioso della comunità dei produttori vitivinicoli trentini al punto che se non ci fosse, bisognerebbe crearne una subito. Come fondamentale strumento di relazione interna dei produttori stessi, ma soprattutto come straordinario strumento di relazione esterna cui dare sistematicità operativa. L'apertura della struttura per poche ore alla settimana per il rispetto degli equilibri con le attività commerciali del centro storico si dovrebbe poter superare con l'affida-

mento a gestione privata degli spazi operativi, al fine di garantirne efficienza ed efficacia promozionale. La presenza della popolazione studentesca da sola, è garanzia di successo. Il resto lo farà, come sempre, il numeroso pubblico degli appassionati che, se un tempo doveva attendere con ansia la primavera per le degustazioni comparate dei migliori vini trentini, ora potrebbero attendere lo svolgimento dell'annuale calendario d'incontri, come già si sta facendo un paio di volte la settimana, con la quotidiana sistematicità che una moderna formula promozionale ormai esige.





CIN CIN DI CONCLUSIONE

di **Angelo Rossi**

Se è vero che la Storia è maestra di vita, possiamo accettare che lo sia anche la storia con la "s" minuscola, quella cioè che abbiamo cercato di raccontare attraverso brani di cronaca e testimonianze riguardanti la Mostra vini del Trentino. Una manifestazione che negli anni è riuscita a proporsi come filo conduttore e testimone dello sviluppo vitivinicolo del territorio, con i suoi alti e bassi, ma sempre come punto d'incontro del pensiero dei produttori in relazione con le esigenze dei consumatori. La filiera vite-vino, del resto, non avrebbe significato se non confluisse, infine, nel bicchiere dell'estimatore. Che ha bisogno di conoscere e di essere correttamente informato per poter scegliere. Resta vero che la società multimediale dispone oggi di straordinari mezzi per trasmettere ogni sorta di notizie, ma è altrettanto vero che un prodotto alimentare quale resta il vino, abbisogna di occasioni materiali e non solo virtuali per affermarsi. Dove per materiale s'intende il contatto diretto con il vino, dove cioè conta l'analisi sensoriale più delle belle parole, dove un sano edonismo lascia spazio all'emo-

zione. Grazie quindi, a tutti coloro che, citati o meno in questa pubblicazione – e sono i più – hanno a vario titolo collaborato alla migliore riuscita delle Mostre dei vini del Trentino mettendo quella passione che da sola appaga gli sforzi degli addetti alla lunga filiera della vite e del vino.

Nella pagina a fianco: Palazzo Roccabruna

1925	Mostra vinicola del Trentino in Trento, Trento presso il ristorante Savoia (via Alfieri)
1926	La mostra del vino trentino; Trento (sede non documentata)
1927	III Mostra del vino trentino; Trento presso il Palazzo del Governo (Piazza Dante)
1928	IV Mostra regionale del vino e prodotti affini; Trento presso il Palazzo del Governo (Piazza Dante)
1929	V Mostra del vino trentino; Trento presso il Palazzo del Governo (Piazza Dante)
1930	VI Mostra del vino; Trento (sede non documentata)*
1931	VII Mostra del vino trentino; Trento (sede non documentata)*
1933	VIII Mostra-assaggio vini; Trento (sede non documentata)*
1934	X Mostra-assaggio vini; Trento (sede non documentata)*
1935	X Mostra-assaggio vini; Trento (sede non documentata)*
1936	XI Mostra-assaggio vini; Trento (sede non documentata)*
1937	XII Mostra-assaggio vini; Trento (sede non documentata)*
1938	XIII Mostra-assaggio vini; Trento (sede non documentata)*
1939-1947	Mostra sospesa durante il secondo conflitto mondiale. Riprende nel 1948 con una numerazione errata
1948	XII Mostra del vino; Trento presso Grande Albergo Trento
1949	XIII Mostra dei vini tipici trentini; Trento presso Grande Albergo Trento
1950	XIV Mostra del vino; Trento presso Grande Hotel Trento
1951	XV Mostra dei vini tipici trentini; Trento presso la sede della Camera di commercio
1952	XVI Mostra dei vini tipici trentini; Trento presso la sede della Camera di commercio
1953	XVII Mostra dei vini tipici trentini; Trento presso la sede della Camera di commercio
1954	XVIII Mostra dei vini tipici trentini; Trento presso la sede della Camera di commercio
1955	XIX Mostra dei vini tipici trentini; Trento presso la sede della Camera di commercio
1956	XX Mostra dei vini tipici trentini; Trento presso la sede della Camera di commercio
1957	XXI Mostra vini trentini; Trento presso la sede della Camera di commercio
1958	XXII Mostra vini trentini; Trento presso la sede della Camera di commercio
1959	XXIII Mostra vini trentini; Trento presso la sede della Camera di commercio
1960	XXIV Mostra vini trentini; Trento presso la sede della Camera di commercio
1961	XXV Mostra vini trentini; Trento presso la sede della Camera di commercio
1962	XXVI Mostra vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1963	XXVII Mostra vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1964	XXVIII Mostra dei vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1965	XXIX Mostra dei vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1966	XXX Mostra dei vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1967	XXXI Mostra dei vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1968	XXXII Mostra dei vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1969	XXXIII Mostra dei vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1970	XXXIV Mostra dei vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1971	XXXV Mostra dei vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1972	XXXVI Mostra dei vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1973	XXXVII Mostra dei vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1974	XXXVIII Mostra dei vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio

1975	XXXIX Mostra dei vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1976	XL Mostra dei vini del Trentino; Trento presso Grand Hotel Trento
1977	XLI Mostra dei vini del Trentino; Trento presso Grand Hotel Trento
1978	XLII Mostra - degustazione dei vini trentini; Trento presso Grand Hotel Trento
1979	XLIII Mostra - degustazione dei vini trentini; Trento presso Grand Hotel Trento
1980	XLIV Mostra - degustazione dei vini del Trentino; Trento presso Grand Hotel Trento e in estate a Levico Terme
1981	XLV Mostra - degustazione dei vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1982	XLVI Mostra - degustazione dei vini del Trentino; Trento presso la sede della Camera di commercio
1983	XLVII Mostra - degustazione dei vini del Trentino; Trento presso CTE (attuale Facoltà di Economia)
1984	XLVIII Mostra - degustazione dei vini del Trentino; Trento presso CTE (attuale Facoltà di Economia)
1985	XLIX Mostra - degustazione dei vini del Trentino; Trento presso Grand Hotel Trento
1986	L Mostra vini del Trentino; Trento presso Grand Hotel Trento
1987	LI Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo della Provincia di Trento
1988	LII Mostra vini del Trentino; Trento presso Grand Hotel Trento
1989	LIII Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo Trautmannsdorf-Salvadori
1990	LIV Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo Trautmannsdorf-Salvadori
1991	LV Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo Trautmannsdorf-Salvadori
1992	LVI Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo Trautmannsdorf-Salvadori
1993	LVII Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo Trautmannsdorf-Salvadori
1994	LVIII Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo Trautmannsdorf-Salvadori
1995	LIX Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo Trautmannsdorf-Salvadori
1996	LX Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo Trautmannsdorf-Salvadori
1997	LXI Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo Trautmannsdorf-Salvadori
1998	LXII Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo Trautmannsdorf-Salvadori
1999	LXIII Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo Trautmannsdorf-Salvadori
2000	LXIV Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo Trautmannsdorf-Salvadori
2001	LXV Mostra vini del Trentino; Trento presso Trento Fiere
2002	LXVI Mostra vini del Trentino; Trento presso Trento Fiere
2003	LXVII Mostra vini del Trentino; Trento presso Teatro sociale
2004	LXVIII Mostra vini del Trentino; Trento presso Teatro sociale
2005	LXIX Mostra vini del Trentino; Trento presso Teatro sociale
2006	LXX Mostra vini del Trentino; Trento presso Teatro sociale
2007	LXXI Mostra vini del Trentino; Trento presso Teatro sociale e Palazzo Roccabruna
2008	LXXII Mostra vini del Trentino; Trento presso Teatro sociale e Palazzo Roccabruna
2009	LXXIII Mostra vini del Trentino; Trento presso Teatro sociale e Palazzo Roccabruna
2010	LXXIV Mostra vini del Trentino; Trento presso Teatro sociale e Palazzo Roccabruna
2011	LXXV Mostra vini del Trentino; Trento presso Castello del Buonconsiglio e Palazzo Roccabruna
2012	LXXVI Mostra vini del Trentino; Trento presso Castello del Buonconsiglio e Palazzo Roccabruna
2013	LXXVII Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo Roccabruna
2014	LXXVIII Mostra vini del Trentino; Trento presso Palazzo Roccabruna

** Non è stato possibile prendere visione del catalogo. La mostra è documentata per via indiretta*





