

Trento Doc, un distretto molto effervescente

IN FORTE CRESCITA LE BOLLICINE DI MONTAGNA DEL TRENTINO, SOPRATTUTTO LE ETICHETTE DI MAGGIOR PREGIO. UN TERRITORIO VOCATO E LA PERIZIA DEI VITICOLTORI HANNO CREATO UN NETWORK CHE ORA VUOLE AUMENTARE L'EXPORT

Paola Jadeluca

«Il Trentino deve rivendicare un ruolo di eccellenza nella produzione delle bollicine, bollicine di montagna: è una terra particolarmente vocata, tra i 200 e gli 800 metri d'altezza, con escursioni termiche tra giorno e notte, forte differenza di temperatura tra estate e inverno permettono all'uva di poter acquisire le caratteristiche ideali per una base spumante di qualità»: Enrico Zanoni, presidente dell'Istituto Trento Doc, rivendica al territorio e alla capacità dei viticoltori il trend in costante salita della spumantistica trentina, arrivata a vendere 8 milioni di bottiglie per un valore di circa 88 milioni di euro, con un incremento del 10% in quantità, ma ben del 14% in valore. Segno che il mercato apprezza in particolar modo le etichette migliori. «E' vero - racconta Zanoni - la conferma viene anche dal fatto che la crescita maggiore si è registrata tra millesimi e riserve con un incremen-



Enrico Zanoni
Presidente
dell'Istituto
Trento Doc

to dei volumi del 16,6%». La Trento Doc è stata, nel 1993, la prima denominazione di origine controllata dedicata esclusivamente al Metodo Classico, ovvero con il sistema della rifermentazione in bottiglia, e le due O del nome nel logo, che sembrano ruotare, ricordano proprio il metodo del remuage, la tecnica di muovere le bottiglie durante maturazione, che, secondo il disciplinare, prevede dai 15 mesi minimi di sosta sui lieviti, fino a 30 mesi, ma le etichette più famose riposano molto più a lungo. Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco e Pinot Munier: sono i vitigni base che costituiscono il blend del Trento Doc, e la maggior parte delle uve sono allevate a pergola, tipica del Trentino, ottocento ettari che si estendono dal lago di Garda fino ai confini con l'Alto Adige, tra il tepore del lago e le possenti spalle delle Dolomiti, che conferiscono a queste bollicine eleganza, freschezza e persistenza. Con rigoroso rispetto del territorio,

«Provi questo spumante, è un Trento Doc». sempre più spesso in giro per l'Italia si incontrano sommelier e ristoratori che propongono non una etichetta, ma questo nome collettivo, che racchiude in sé una storia, di territorio e di uomini. E' stato Giulio Ferrari, nato nel 1879 e laureato dopo un periodo in Champagne, a intuire la straordinaria somiglianza di quella regione con il Trentino, la sua terra, e a importare nel 1902 il metodo francese per dare vita a una piccola ditta che prende il nome della famiglia. Le Cantine Ferrari, poi passate alla famiglia Lunelli, dopo oltre cent'anni, nel 2015 hanno vinto la sfida con i cugini francesi, suggellando il sorpasso con il premio "Sparkling Wine Producer of the Year", migliori bollicine al mondo, organizzato da Tom Stevenson, autorità internazionale nel settore. Non è l'unica etichetta di eccellenza. Altemasi Graal Brut Riserva, per esempio, prodotto da Cavit, una cooperativa di cui Zanoni è Direttore generale, considerata da Mediobanca la più in salute dal punto di vista finanziario. E poi Maso Martis, Rotari e tanti altri superpremiati.

Oggi sono 45 le case del Trento Doc. Frutti di oggi, seminati un tempo. Attorno al coriandolo di terra di Ferrari è cresciuto un intero distretto produttivo, emblema di come un'azienda possa trainare l'economia di un intero territorio.

«Il 20% si vende all'estero - racconta Zanoni - in particolar modo negli Usa, ora il nostro sforzo è aumentare l'export, con attività di promozione sempre più proiettate verso nuovi mercati. Ma senza mai perdere la presa sul nostro paese, dove, come dimostrano i risultati, ci sono sempre più palati esigenti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

