Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3129 del 07/10/2022

Trentodoc Festival - La montagna? È l'ingrediente magico delle bollicine

Le escursioni termiche, le composizioni del terroir, il cambiamento climatico che obbliga ad alzare le quote dei vigneti sono solo alcuni degli ingredienti fondamentali per la qualità delle bollicine Trentodoc ed è per questo che montagna e bollicine sono un connubio vincente. Questo il tema dell'incontro in programma oggi alle 18 alla Sala Conte di Luna di Palazzo Roccabruna a Trento, animata da Diego Cusumano, fondatore della cantina siciliana Cusumano, Mario Del Grosso Destreri, direttore generale Fondazione Edmund Mach, Andrea Buccella, responsabile di produzione Cesarini Sforza Spumanti e Alvise Spagnolli, titolare di Spagnolli Spumanti.

Cusumano è una delle cantine più rappresentative della Sicilia e conta su 500 ettari divisi in 5 tenute: in una di queste, Tenuta Ficuzza, tra Palermo e Trapani, l'azienda produce un metodo classico da Pinot Nero e Chardonnay a 700 metri di altitudine sul livello del mare e lo stesso accade nei vigneti di proprietà sull'Etna. **Diego Cusumano**, fondatore di Cusumano e Vignaiolo dell'anno per il Corriere della Sera, parla della biodiversità della Sicilia come ingrediente fondamentale anche per la produzione spumantistica: «Nella nostra regione partiamo dal livello del mare fino ai mille metri dell'Etna. Tenuta Ficuzza si trova all'interno di 6mila ettari di bosco, a quota 700 mt, dove nel 2001 abbiamo impiantato Pinot Nero e Chardonnay. Qui spesso nevica, l'inverno è molto freddo e ci sono grandissime escursioni termiche. Da questo abbiamo preso ispirazione per fare le nostre bollicine metodo classico 36 mesi sui lieviti, il Brut 700. Per il Pinot Nero abbiamo atteso più di 10 anni per comprendere il comportamento di quest'uva, e così abbiamo fatto con lo Chardonnay. Oltre all'acidità, elemento fondamentale è la maturazione lenta. In Tenuta Ficuzza i vini beneficiano di un clima tipicamente montano con forti escursioni termiche, ideali per le uve destinate alle bollicine. Produciamo uve base spumante anche sull'Etna, in contrada Guardiola, dove troviamo un terroir incredibile, in un anfiteatro a quasi mille metri di altitudine nel quale il vulcano è il protagonista, creando magia. Sull'Etna, non ti senti proprietario dei vigneti ma momentaneamente custode. Continuo a parlare di altezza perché nell'ottica dei cambiamenti climatici, l'altitudine è fondamentale in viticoltura e quest'estate ne abbiamo avuto dimostrazione».

Andrea Buccella, responsabile di produzione Cesarini Sforza Spumanti, nata nel 1974 grazie alla volontà di alcuni qualificati imprenditori del settore vitivinicolo trentino tra cui spiccano il Conte Lamberto Cesarini Sforza, che diede il nome all'azienda, e Giuseppe Andreaus, personaggio di rilievo nella produzione di spumante metodo classico. Una cantina che da subito fu promotrice della più assoluta qualità, unico strumento capace di elevare tutto un territorio alle migliori cronache nazionali. Inizia così un ambizioso programma di selezione delle migliori zone del Trentino per la produzione di uve Chardonnay, indagine che sfocerà molti anni più tardi nel progetto "Trentodoc". «Da sempre reperiamo le nostre uve nelle zone a nord di Trento (non abbiamo vigneti di proprietà) e della Val di Cembra – spiega Buccella -. Tutta la viticoltura in questa zona è localizzata sul versante sud, e si estende dai 200 agli 800 metri sul livello del mare. È un'area molto particolare che gode della brezza Ora del Garda. I vitigni principe delle nostre cuvée sono Chardonnay e Pinot Nero e, grazie alle caratteristiche del territorio, possiamo spingerci fin oltre i 100 mesi di affinamento con la nostra Riserva Aquila Reale. Stappare un Trentodoc deve far riportare la mente alle nostre montagne. A me piace associare le nostre bollicine alle Dolomiti di Brenta, una serie di torrioni in equilibrio tra loro: proprio come deve essere un metodo classico che si rispetti, in perfetto equilibrio tra

eleganza, carattere, acidità, tannini, aromi e profumi».**Mario Del Grosso Destreri**, direttore generale Fondazione Edmund Mach, nata con l'Impero asburgico e divenuta in breve tempo un punto di riferimento per l'enologia nazionale. «Come fondazione siamo un ente strumentale della Provincia autonoma di Trento, che nel nostro statuto ha in primis il supporto al territorio, ossia agricoltura, ambiente e le sue risorse. Siamo una realtà molto articolata che ha grande tradizione, sempre basata sull'innovazione. La totalità dei nostri studenti trova impiego nel settore vitienologico. Per ottenere questi risultati è importante mantenere aggiornati tutti i programmi di studio e dare un'offerta variegata. Copriamo tutta la catena del valore, dalla formazione alla ricerca. La nostra azienda agricola serve infatti in primis per fare ricerca, anche in ottica di cambiamenti climatici. Poi c'è tutto il mondo della tecnologia digitale, che va sempre di più portata in campo per promuovere un'agricoltura 4.0 fondamentale anche in ottica di sostenibilità». **Alvise Spagnolli**, titolare di Spagnolli Spumanti, piccolissima impresa agricola di Cimone, sulle pendici sud-orientali del Monte Bondone, quota 600 metri con esposizione a sud, fondata da Francesco Spagnolli, docente universitario, divulgatore scientifico autore di oltre 120 pubblicazioni e cronista storico di enologia, nonché direttore - per quasi vent'anni - del prestigioso Istituto Agrario di San Michele all'Adige. «La nostra cantina – racconta il figlio Alvise – è nata una sera in cui mio padre e Gino Veronelli stavano tornando assieme da una serata di degustazione. Veronelli era convinto che a Cimone si potesse fare una "piccola Champagne" e oggi possiamo dire che aveva, come sempre, ragione. Il Pinot Nero ha fatto da regista alla nostra cantina, grande passione di mio padre, che è riuscito a trasmettere anche a me. Il mio è stato un ritorno alla terra, perché inizialmente la mia intenzione era quella di fare l'ingegnere, cosa che ho fatto a Milano per qualche tempo, ma qualcosa dentro di me non andava. Il nostro Trentodoc si chiama Disio, in omaggio al desiderio di tre generazioni». Spagnolli fa infine una riflessione sul ruolo dell'Istituto di tutela Trentodoc, «fondamentale, tanto quanto la nostra coesione. Dobbiamo comunicare la montagna e il nostro impegno nei suoi confronti. Il cliente che sceglie il nostro Trentodoc deve ritrovarlo nel calice, riconoscere caratteristiche uniche».

(us)