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. 2675 del 27/09/2025

Vino di montagna e biodiversità: il confronto con Telmo Pievani al Festival

Il vino di montagna non è semplicemente un prodotto enologico, ma espressione di un territorio, custode di biodiversità e al tempo stesso motore delle economie d'alta quota. Questo il filo conduttore dell'incontro "Perché il vino di montagna è differente" condotto da Luciano Ferraro, che ha moderato il dialogo tra Stefano Fambri, presidente dell'Istituto Trento Doc, Telmo Pievani, professore di filosofia e scienze biologiche all'Università degli Studi di Padova e Andrea Buccella, responsabile della produzione di Cesarini Sforza.

"Il vino dal punto di vista evolutivo è estremamente affascinante: è nato in montagna, tra 6 e 8 mila anni fa nel Caucaso, crocevia di biodiversità culturale e naturale molto simile a questo territorio" ha spiegato Telmo Pievani, sottolineando come "le vigne d'alta quota rappresentino una straordinaria espressione di adattamento a condizioni estreme, un esempio di viticoltura eroica che oggi diventa anche laboratorio di resilienza al cambiamento climatico, la grande sfida del futuro a cui non possiamo più sottrarci".

Stefano Fambri ha posto l'accento sulla specificità del Trentino: "Il nostro è un territorio montuoso con una straordinaria diversità di microclimi: il 70% si trova sopra i 1000 metri e il 20% oltre i 2000. Ben 93 vette superano i 3000 metri e abbiamo circa 500.000 alberi, con una popolazione di 500mila abitanti. Una peculiarità che ci rende titolari del claim bollicine di montagna, essendo una situazione reale in cui ci troviamo quotidianamente a vivere".

"Questa ricchezza non si improvvisa - prosegue Fambri - ma è frutto di un sapere secolare tramandato dai vignaioli. Anche la scienza lo conferma: le analisi condotte dalla Fondazione Mach hanno individuato 100 composti volatili che attestano l'identità del Trentodoc come vino di montagna. A questo proposito, un passaggio doveroso al riconoscimento attribuito al Trentodoc, lo spumante metodo classico più premiato al mondo, con 97 medaglie al concorso CSWWC fondato e diretto da Tom Stevenson, frutto anche della capacità di tutte le diverse anime di produttori del territorio di riuscire a trovare un equilibrio tra le diverse strategie".

Andrea Buccella ha invece richiamato l'attenzione sul legame tra altitudine e qualità organolettiche: "In quota i cicli fenologici sono più brevi e le temperature favoriscono freschezza, verticalità e profili aromatici unici. Oggi, con un aumento medio di un grado negli ultimi cinquant'anni, è sempre più importante essere in grado di cogliere i vantaggi di un territorio che, grazie proprio alla montagne, permette di mitigare il microclima".

Un passaggio, infine, sul claim "bollicine di montagna" che, come sostiene Pievani, è molto di più che marketing, ma una narrazione coerente, completa, che contiene dentro di sé la tensione al cambiamento e all'adattamento che potranno permettere di trasformare le sfide del cambiamento in occasione di crescita.

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato dall'Istituto Trento Doc con Trentino Marketing, in collaborazione con Corriere della Sera e il contributo attivo della filiera dell'accoglienza. Il programma completo del festival è consultabile su www.trentodocfestival.it e sull'app ufficiale Trentodoc.

(lc)