

LE COOPERATIVE

Grave crisi dell'agricoltura, tracollo dell'industria e forte emigrazione dalle valli verso la città era il quadro economico e sociale del Trentino alla fine del 1800. L'agricoltura soffriva a causa della frammentazione dei terreni, dell'arretratezza delle colture, delle alluvioni e delle nuove malattie, come la peronospora e l'oidio, mentre l'industria lamentava una condizione di marginalità. Oltretutto lo spostamento lungo le direttrici del fondovalle delle vie di comunicazione, che prima sfruttavano i passi alpini, mise in ulteriore crisi l'economia di intere vallate. In questo contesto, la cooperazione fu la risposta alle condizioni di miseria del tempo e l'artefice fu don Lorenzo Guetti, sacerdote nato nel 1847 a Vigo Lomaso, nelle Valli Giudicarie esteriori, e morto a Fivè nel 1898. Oggi, ancora più di un tempo, le cantine sociali in Trentino - come del resto nel vicino Alto Adige - hanno un peso produttivo, economico e commerciale straordinario (quasi il 90% della produzione regionale è nelle mani di tre colossi: Cavit, Mezzacorona e La Vis). Ma se in Alto Adige le cooperative sono state il motore di un progetto viticolo ed enologico di grande valorizzazione territoriale, qui per molto tempo (e ancora oggi, fatte salve una trentina di buone etichette, è spesso così) si sono spese risorse preziose per produrre e commercializzare vini senza talento, che spesso venivano scelti dal mercato solo per il prezzo, di solito assai vantaggioso. Come ho già scritto nella breve introduzione, la crisi del settore va però stimolando una radicale trasformazione dell'intero comparto vitivinicolo regionale, dalla quale tanti osservatori, compreso il sottoscritto, attendono in futuro risvolti positivi.

**CANTINA D'ISERA**

- TRENTINO SUPERIORE MARZEMINO D'ISERA NOVECENTOSETTE 2007 **85+ C**
- TRENTINO MARZEMINO 2008 **84+ B**
- TRENTO BRUT RISERVA 1907 2005 ● **85 E**
- TRENTO BRUT RISERVA 1907 2004 ● **86 F**

Guidata da Fausto Campostrini dalla vendemmia 2004, la Cantina d'Isera non è solo la realtà italiana più legata al vitigno marzemino (75 dei 350 ettari coltivati in regione sono a sua disposizione), ma anche la cooperativa trentina che più di tutte (insieme alla Cantina Rotaliana di Mezzolombardo) ha saputo conser-

vare una propria specifica identità produttiva, fermo restando, va da sé, i patti d'intesa con Cavit (consorzio di secondo livello a cui appartiene e di cui scriverò in seguito). Un'identità che si nutre di un forte radicamento territoriale (buona parte delle uve arrivano dal distretto basaltico di Isera, sulla destra orografica dell'Adige), di una buona attenzione alle esigenze dei singoli vitigni (il marzemino e le altre uve rosse sono piantate solo nelle parti più basse dei conoidi, mentre alle varietà bianche sono destinate le posizioni superiori ai 300 metri di altitudine) e di una gamma di vini ben concepita. E se la performance del Trentino Superiore Marzemino d'Isera Novecentosette 2007 non fa più notizia (un rosso di bella temprà, che in genere evolve assai bene nel tempo: ottimo a tal proposito un 2003 assaggiato in azienda), stupisce la bella prova dell'esordiente Trento Brut Riserva. Sia il 2005 che il 2004 (un R.D. prodotto solo in magnum) sono infatti bollicine elaborate con mestiere, ben definite nei profumi (mela, nocciola, lieviti integrati, lieve tono vegetale), piene nel dosaggio (ma succose nel tessuto), e gradevoli come aperitivo. Buon rapporto qualità/prezzo per il Trentino Marzemino 2008. *Vini assaggiati: 8; vini pubblicati: 4; primo anno di produzione: anni '40; ettari vitati: 245 (230 soci); bottiglie prodotte: 550.000. Tel. 0464.433795.*

**CANTINA LA VIS E VALLE DI CEMBRA**

- RITRATTO BIANCO 2008 **86 D**
- TRENTINO CHARDONNAY RITRATTI 2008 **87 D**
- TRENTINO PINOT GRIGIO RITRATTI 2008 **85 D**
- TRENTINO MÜLLER-THURGAU MASO RONCADOR 2009 **86+ D**
- TRENTINO SAUVIGNON MASO TRATTA 2009 **84+ D**
- TRENTINO SUPERIORE PINOT NERO VIGNA DI SAOSENT 2007 **86+ D**
- TRENTINO TRAMINER AROMATICO MASO CLINGA 2009 **86 D**

Terzo polo produttivo della regione dietro Cavit e Mezzacorona, la Cantina La Vis è però vista da molti appassionati e operatori (compreso il sottoscritto) come la cooperativa trentina più interessante dal punto di vista qualitativo. Guidata da qualche anno nelle strategie enologiche

dal preparatissimo Francesco Polastri (per decenni consulente e maestro di tanti piccoli e oggi affermati vignaioli trentini), e sostenuta da uno straordinario bacino vitato dislocato sia lungo le Colline Avisiane che in Val di Cembra, non si limita a produrre vini tecnicamente impeccabili (in regione questo avviene pressoché ovunque), ma è in grado di offrire interpretazioni di convincente coerenza stilistica in moltissime delle tipologie proposte. Limitando per motivi di spazio la mia analisi solo alle etichette di maggiore ambizione (la linea Ritratti e la selezione dei Masi), sono due i bianchi che ho particolarmente apprezzato in degustazione: dalla Val di Cembra il Müller-Thurgau Maso Roncador 2009 (agrumi, erbe, agilità e bella verve sapida ne fanno un riferimento della tipologia) e dalle migliori parcelle di Pressano e Lavis lo Chardonnay Ritratti 2008 (armonico, elastico, saporito, senza eccessi tropicali). Tra i rossi, l'unico acuto è del Vigna di Saosent 2007 (le uve arrivano dalla Val di Cembra): luminoso nel taglio aromatico (piccoli frutti, spezie fini, buone scorte varietali) e ben congegnato al palato (longilineo, saporito, minerale in persistenza). Tra gli altri, il Ritratto Bianco 2008 e il Traminer Aromatico Maso Clinga 2009 sono due bianchi appaganti, a cui manca solo qualche sussulto di personalità. Paffuto e godibile il Pinot Grigio Ritratti 2009. Meno attraente del solito (e con qualche problema di tenuta all'aria) il Sauvignon Maso Tratta 2009. *Vini assaggiati: 11; vini pubblicati: 7; primo anno di produzione: 1990; ettari vitati: 1500 (1400 soci); bottiglie prodotte: 5.000.000. Tel. 0461.440111.*

**CANTINA ROTALIANA**

- THAMÈ ROSATO 2008 **84+ C**
- TEROLDEGO ROTALIANO 2008 **82 B**
- TEROLDEGO ROTALIANO CLESURAE 2006 **86 E**
- TEROLDEGO ROTALIANO RISERVA 2006 **84+ C**

Se tante cooperative nell'orbita di Cavit godono di scarso peso commerciale (più impegnate a vinificare che a imbottigliare), la Cantina Rotaliana è invece un marchio ben presente sul mercato di qualità e saldamente legato al Teroldego della Piana Rotaliana. I rossi assaggiati, prodotti con la supervisione di Leonardo Pilati, direttore ed enologo di lungo corso, lasciano cogliere le peculiarità e la duttilità del vitigno: dal Teroldego Rotaliano 2008,

ben focalizzato nel frutto e nervoso al palato (un po' troppo, a causa di una vendemmia minore), a una Riserva 2006 di apprezzabile classicità ed equilibrio (senza slanci, ma lontana dalla banalità), per arrivare infine al voluminoso Clesurae 2006 - disturbato da una dose più che generosa di rovere (il tono caffè-fatica a riassorbirsi anche a distanza di ore), ma assai espressivo al palato, lungo cui si allunga omogeneo e quasi cremoso. La buona vena interpretativa di Pilati emerge pure nel *Thamè Rosato 2008* (blend di lagrein e teroldego): al di là del naso (ancora un po' incupito dal legno) possiede infatti una bocca completa, saporita e gradevole nella sua chiusura salata. A mio avviso il *miglior rosato trentino*. *Vini assaggiati: 6; vini pubblicati: 4; primo anno di produzione: anni '50; ettari vitati: 400 (400 soci); bottiglie prodotte: 1.000.000. Tel. 0461.601010.*

**CANTINA SOCIALE MORI COLLI ZUGNA**

TRENTINO MARZEMINO VIGNA DEL GELSO 2009 **83 A**  
 TRENTINO SUP. MARZEMINO D'ISERA TERRA DI SAN MAURO 2008 **80 B**  
 L'imbottigliato rappresenta una fetta marginale nella produzione di questa grande cantina sociale posta sulla destra orografica della Vallagarina (qui si vinificano ben 80.000 quintali di uva provenienti in gran parte da Mori, Brentonico e Ala). Nonostante ciò alcuni vini messi in bottiglia con il marchio aziendale, in particolare i Marzemino, godono della stima di molti conoscitori della regione. Fama giustificata nel caso del Vigna del Gelso 2009: ben presente in bocca (morbido, maturo, di saporita leggerezza nel finale) e subito dichiarato al naso (senza con ciò apparire artificioso né noioso). Più ostico nell'espressione dei profumi (ridotti; e non solo in apertura) e meno accogliente al palato (nervoso, ossuto) mi è parso invece il Superiore Marzemino d'Isera Terra di San Mauro 2008, che evidentemente sconta gli esiti di un millesimo difficile. Dal 1976 la cooperativa è diretta da Germano Faes. *Vini assaggiati: 4; vini pubblicati: 2; primo anno di produzione: anni '60; ettari vitati: 600 (600 soci); bottiglie prodotte: 80.000. Tel. 0464.918154.*

**CAVIT**

CUVÉE MASO TORESELLA BIANCO 2008 **87+ D**  
 TEROLDEGO ROTALIANO MASO CERVARA 2007 **85 D**

TRENTINO SUP. MÜLLER-THURGAU ZEVERI 2008 **84 C**  
 TRENTINO TRAMINER AROMATICO BOTTEGA VINAI 2009 **84 B**  
 TRENTINO SUPERIORE VENDEMMIA TARDIVA RUPE RE 2007 **87+ C**  
 TRENTINO VINO SANTO ARELE 1998 **85+ E**  
 TRENTO BRUT ALTEMASI 2005 **86 D**  
 TRENTO BRUT RISERVA ALTEMASI GRAAL 2003 **85+ E**  
 Tra i primissimi produttori di vino in Italia, la Cavit - diretta da Enrico Zanoni - è una cooperativa di secondo grado che raccoglie buona parte della produzione delle undici cantine sociali del Trentino (ci sono tutte, tranne Ala, Mezzacorona e La Vis). In sintesi, un nome che da solo imbottiglia e distribuisce circa i due terzi del vino prodotto in regione e per questo motivo nella scheda ho ristretto la mia indagine solo a quelle etichette che ormai da tempo si posizionano ad alti livelli. Ovvero una decina di vini che al di là di ogni considerazione di tipo

personale (non sono certo queste le interpretazioni che fanno palpitare il cuore degli appassionati) traducono appieno e senza sbavature le migliori qualità delle uve. Due le etichette che più ho apprezzato in degustazione, entrambe provenienti dal bacino vitato della Valle dei Laghi. Anzitutto la Cuvée Maso Toresella 2008 (chardonnay, sauvignon, traminer aromatico, pinot grigio e nosiola), un vino dal naso intensamente mediterraneo e dalla bocca elastica, densa, reattiva, ben supportata da una saporita spallata sapida. Dopodiché la Vendemmia Tardiva Rupe Re 2007 (l'uvaggio è pressoché identico al bianco precedente): precisa nella trama aromatica di stampo tardivo e dotata di quell'armonico contrasto (fatto di grasso e di improvvisi sussulti acidi) che serve a scongiurare le ricorrenti stucchevolezze della tipologia. A chiudere ci sono poi le bollicine messe a punto da Paolo Tura, come l'ormai celebre Trento Brut Riserva Altemasi Graal 2003 (rigorosa selezione di chardonnay coltivati a nord di Trento e di alcuni pinot nero piantati a Brentonico) dal quale mi sarei atteso una prova più ricca di sfaccettature e che invece si limita a proporre una trama aromatica accattivante, ma non articolata, e una bocca di bel volume, di buona cremosità, ma senza il piglio e l'allungo dell'ottimo 2002, qui non recensito. L'Altemasi 2005 (100% chardonnay e ben 500.000 bottiglie tirate) è invece un Trento Brut di stile aperitivo, tutto temprato e succhi, senza velature. Personalmente lo preferisco.

*Vini assaggiati: 10; vini pubblicati: 8; primo anno di produzione: ; ettari vitati: 7000 (5400 soci); bottiglie prodotte: 85.000.000. Tel. 0461.381711.*

**MEZZACORONA**

TEROLDEGO ROTALIANO RISERVA 2007 **86 C**  
 TEROLDEGO ROTALIANO RISERVA NOS 2005 **85 D**  
 TRENTINO PINOT GRIGIO RISERVA 2008 **88 C**  
 TRENTO BRUT ROTARI CUVÉE 28 N.M. **84+ C**  
 TRENTO BRUT RISERVA ROTARI FLAVIO 2003 **85+ E**

In una regione come questa, dominata da gruppi cooperativi enormi che da anni si contendono la locale leadership produttiva, i numeri servono a inquadrare le dinamiche interne e l'attualità. Nel caso specifico, il colosso guidato da Fabio Rizzoli rappresenta la prima azienda trentina in termini di fatturato e la seconda per patrimonio viticolo dietro il gruppo consortile di Cavit. Un risultato importante, consolidato grazie a un generoso investimento nelle risorse tecnologiche (con tre centri di pressatura distribuiti nei punti nevralgici della zona e una cantina all'avanguardia), a un patrimonio viticolo immenso e ramificato in tutta la provincia (i nuclei vitati più importanti sono in Bassa Vallagarina, Valle dei Laghi, Piana Rotaliana e Colline di Trento), e a uno staff di enologi assai preparati (tra cui spicca il nome di Lucio Matricardi, per anni alla Banfi di Montalcino). Quanto ai vini, nonostante buona parte del catalogo aziendale sia appannaggio di prodotti convenzionali (ben costruiti, ma piuttosto prevedibili), di tanto in tanto si registrano prove di livello superiore, come è il caso per esempio del Trentino Pinot Grigio Riserva 2008: un bianco internazionale nel senso più alto del termine i cui profumi fondono al meglio la matrice più burrosa/floreale del vitigno con un uso del rovere raffinato; bocca poi di buon grasso, di energica dinamica gustativa e di forte personalità nella persistenza. Di buon livello, ma senza acuti, gli altri vini recensiti. Da molti anni la cantina sociale di Ala è entrata nell'orbita del gruppo. *Vini assaggiati: 12; vini pubblicati: 5; primo anno di produzione: 1980; ettari vitati: 2500 (1500 soci); bottiglie prodotte: 40.000.000. Tel. 0461.616399.*

**VIVALLIS**

TRENTINO MARZEMINO VIGNA FORNÀS 2008 **80 C**

TRENTINO SUPERIORE

MARZEMINO DEI ZIRESI 2008

82 D

La Vivallis non è soltanto una delle più antiche cooperative trentine (l'atto costitutivo è del 1908, successivo soltanto a quello di Mezzacorona), ma è anche una delle più importanti sotto il profilo viticolo (il suo parco vigneti è inferiore solo a Cavit, Mezzacorona, La Vis e Avio). Anche se il catalogo aziendale propone tutte le tipologie regionali, il suo marchio è storicamente legato al Marzemino, che tuttavia non trova, assaggi alla mano, una prestazione convincente. Infatti, né il Vigna Fornàs 2008 (troppo liquido

nella trama e sbiadito nei profumi), né il Superiore Marzemino dei Ziresi di pari annata (robusto, anche per la presenza di uve appassite) riescono a trovare le necessarie sincronie per competere ad alti livelli. Complice - è assai probabile - anche un andamento stagionale complicato. *Vini assaggiati: 2; vini pubblicati: 2; primo anno di produzione: anni '70; ettari vitati: 730 (730 soci); bottiglie prodotte: 800.000. Tel. 0464.412073.*