



VALLE DI CEMBRA - CANTINA DI MONTAGNA -

di Piero Valdiserra



Era il 1952 quando a Cembra, nel cuore di una delle valli più belle del Trentino vitivinicolo, nacque la Cantina Valle di Cembra. L'idea fondante era quella di valorizzare i vini di un luogo eroico, fiero, forte e sincero, in cui le prime tracce della viticoltura risalivano addirittura all'epoca preromana delle popolazioni retiche. La Cantina si sviluppò e si consolidò nel corso del tempo fino al 2003, quando decise di fondersi con la vicina Cantina La Vis.

La fusione non ha comunque scalfito l'identità della Cantina Valle di Cembra: si potrebbe anzi sostenere a buon diritto che l'identità ne sia uscita rafforzata. Al punto che Valle di Cembra ha voluto aggiungere alla propria denominazione l'appellativo di "Cantina di Montagna", a indicare la sua volontà di sottolineare le peculiarità e le vocazionalità del suo territorio. Un territorio meraviglioso, nel quale i vigneti si estendono a partire dal fondovalle del fiume Avisio, a circa 350 metri sul livello del mare, fino a raggiungere quota 860 metri.

In questi vigneti cembrani, fino ai primi anni Ottanta del secolo scorso, veniva coltivata quasi esclusivamente la varietà Schiava. A partire da quel periodo è stato intrapreso un imponente programma di rinnovo dei vigneti, inteso sia come cambio di varietà sia come forma di

allevamento. L'assortimento varietale odierno è così composto in primo luogo dal Müller Thurgau, con circa 180 ettari, e dallo Chardonnay da base spumante, con circa 140 ettari; la Schiava rappresenta ancora la varietà rossa più coltivata, con poco meno di 80 ettari, mentre il Pinot Nero, allevato sia per vini fermi sia come base spumante, copre una superficie di circa 30 ettari. Alcuni vitigni minori completano l'assortimento varietale.

Non sorprende quindi scoprire come la Cantina Valle di Cembra produca oggi all'80% vini bianchi, fra cui spicca il rinomato Müller Thurgau, il vino che trae il nome dal proprio creatore, lo svizzero Hermann Müller, e che predilige le zone fresche in altitudine – trovando quindi in Valle di Cembra



le condizioni ottimali di produzione. Il restante 20% dell'attività della Cantina è dedicato ai rossi, Pinot Nero e Schiava, anch'essi ritornati di recente alla ribalta del mercato, italiano ed estero.

Nei suoi piani di sviluppo, Valle di Cembra – Cantina di Montagna ha



potuto contare sulla tradizionale tenacia delle genti del luogo e sulla straordinaria bellezza delle storiche terrazze vitate; ma non ha lesinato negli investimenti di crescita proiettati verso il

futuro. L'aggiornamento tecnologico ha richiesto un consistente impegno economico (5 milioni di euro sono stati investiti a questo scopo negli ultimi anni), ed è stato creato uno staff qualificatissimo interamente dedicato allo sviluppo del

progetto. Ci sono dunque tutti gli elementi perché in Valle di Cembra si guardi non soltanto alla nostalgia del passato tradizionale, ma anche alla sfida tecnologica e commerciale di oggi e soprattutto di domani.



CARTA D'IDENTITÀ

- Nome: Valle di Cembra – Cantina di Montagna
- Indirizzo: Viale IV Novembre, 78 – 38034 Cembra (TN)
- Telefono: 0461 680010
- Fax: 0461 682177
- E-mail: cantinacembra@la-vis.com
- Internet: www.cantinavalledicembra.com
- Anno di fondazione: 1952.
- Produzione: i 450 ettari di vigneti sono allevati per l'80% a bianchi (Müller Thurgau, Chardonnay, Pinot Grigio) e per il 20% a rossi (Schiava, Pinot Nero). Altre varietà (p.es. Sauvignon, Riesling) occupano superfici minori.
- Responsabile viticolo: Paolo Molinari.
- Enologo e Responsabile produzione in cantina: Massimo Tarter.
- Referente Vinoteca: Giampietro Giacomuzzi.

