

Il Trentino di Vallarom in 25 vendemmie. La storia della famiglia Scienza e della sua passione per il vino

21 Agosto 2024

di **Alfonso Mollo**



AVIO – È una storia che inizia nel 1963, ad Avio (Trento), in Vallagarina, in quella striscia di territorio al principio del Trentino, e al confine con il Veneto. È qui che **Ezio Scienza**, insieme a sua moglie **Giuseppina**, decide di comprare un casolare e un terreno, di iniziare a viverci e coltivare, dando vita all'azienda Vallarom.

Il tutto comincia con l'acquisto di un maso (dal latino mansus, ossia magione), termine tipico nella regione e che sta proprio ad indicare un'abitazione circondata da coltivazioni. Vallarom è il tipico esempio, con la sua dimora, immersa nel verde, e circondata da vigneti, boschi, piante da frutto, orti e alveari. Ezio e Giuseppina poco alla volta lo restaurano e piantano le

prime barbatelle.

In un contesto pedoclimatico ideale, per suoi terreni di origine calcarea e morenica, e condizioni climatiche caratterizzate da un regime continentale asciutto, temperature moderate e un'alta escursione termica, i loro sacrifici danno presto vita al vino che avevano in mente fin dal principio.

Oggi, nel 2024, siamo arrivati alla terza generazione degli Scienza, e, dal 1998, a condurre l'azienda di sette ettari c'è **Filippo**, subentrato ai nonni, insieme alla moglie **Barbara** e al figlio **Riccardo**, dopo che il padre **Renato** ha scelto la professione medica e lo zio **Attilio** ha intrapreso la carriera accademica affermandosi come uno dei più importanti docenti di viticoltura, celebre a livello internazionale.

Dopo studi ed esperienze vitivinicole in giro per il mondo, ritornato nell'azienda di famiglia, Filippo fin da subito abolisce l'uso di pesticidi chimici, cominciando a servirsi solo di rame e zolfo, con lo scopo di creare vini che siano "figli dell'ambiente, del territorio, delle mani e delle stagioni".

Il principio è quello di integrare sempre di più l'attività umana al corso della natura: "Tutto deve integrarsi, io per primo" dice Filippo.

Il risultato è un'azienda certificata vegan e bio, con una totale biodiversità tra flora e fauna, e aree non coltivate tra le vigne, popolate da vegetazione selvatica, con muri di sasso a secco, che diventano lo spazio ideale per numerosi animali.

Tutto ciò che riguarda la produzione dei vini è lo specchio di questa visione. La vendemmia fatta sempre a mano, con la raccolta dell'uva in piccole cassette, che vengono portate immediatamente in cantina. Quest'ultima, privilegiando sistemi alternativi ed ecologici, è provvista di pannelli solari e di una caldaia a legna a basso consumo, che permette di riscaldare i vari ambienti di lavoro e l'abitazione.

Obiettivo primo è inquinare il meno possibile: si usano soli concimi organici, si scelgono la carta riciclata per le etichette e il vetro più sottile per le bottiglie. Gli stessi fornitori vengono scelti seguendo la medesima filosofia. Ovviamente.

In occasione dei 25 anni dell'attività, per festeggiare l'anniversario, Filippo, Barbara e Riccardo hanno organizzato una giornata ad hoc, portando in degustazione tutte le annate storiche dei vini diventati simbolo di Vallarom.

"25 Vendemmie Vallarom-I Vini della seconda generazione", questo il titolo dell'evento,

diventa l'occasione per conoscere meglio Filippo, la sua azienda, e la sua filosofia di lavoro.

Dopo aver passeggiato tra i vigneti, e aver ascoltato i suoi racconti, ospitati nel bellissimo salone della degustazione, ci si immerge in una magnifica verticale dei loro vini iconici.

Per descrivere tutte le bottiglie passate in rassegna (28), si dovrebbe scrivere un articolo a parte, quindi ci limiteremo ad elencare i vini e le annate che abbiamo avuto la fortuna di assaggiare.

GLI ASSAGGI

Spumante Metodo Classico “Vò Millesimato, Brut, Dosaggio Zero”

Chardonnay 100%.

Vendemmia manuale, con una soffice pressatura, per poi fare una vinificazione in bianco in acciaio a temperatura controllata e con un 20% di fermentazione in barriques. Trenta mesi di affinamento sui lieviti, e degorgement senza dosaggio. Alla vista di giallo paglierino intenso, con un perlage fine e persistente, al naso offre profumi di crema pasticcera e note intense di miele, mela verde e crosta di pane. In bocca fresco, sapido, persistente e di sapore intenso, complesso e con un finale piacevolmente minerale, che ci ricorda la vicinanza con il Lago di Garda.

In degustazione le annate 2024, 2017, 2012 e 2011.

Spumante Metodo Classico “72 Millesimato”

Chardonnay 100%.

Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio a temperatura controllata (18°C) e con un 20% in barriques. In acciaio inox per otto mesi con batonage settimanale, e sempre 20% in barriques. Come dice lo stesso nome, la rifermentazione in bottiglia prevede una permanenza sui lieviti per settandue mesi, per poi terminare con una sboccatura a dosaggio zero. Non si può non aggiungere che il settandue è il numero magico di questo vino, perché richiama l'anno di nascita di Filippo e anche l'anno in cui i suoi nonni hanno ristrutturato la casa e iniziato a vinificare. È un vino di corpo, con un fine perlage, di colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto aromi di crosta di pane, brioche e crema pasticcera, poi mela matura, scorza d'arancia e limone. In bocca è secco, sapido, e di buona struttura e persistenza.

In degustazione l'annata 2015.

Spumante Metodo Classico “120 Millesimato”

Chardonnay 100%.

Nel calice di un colore giallo dorato brillante, e con un perlage ben evidente. Al naso aromi deliziosamente percepibili e complessi di brioche, pesca, mela verde e limone, completati da ginestra. In bocca, ha consistenza tremendamente leggera, cremosa e croccante, e un finale con un bel riverbero, accompagnato anche da note minerali provenienti dai terreni dominati dal calcare.

In degustazione l'annata 2012.

Chardonnay Vallarom

Chardonnay 100%.

Vendemmia a mano, e dopo una leggera pressatura il mosto ottenuto viene travasato nelle barriques per la successiva fermentazione e affinamento che dura undici mesi, e ulteriori sei in bottiglia. Tonalità giallo paglierino brillante, con note di fiori bianchi e mela verde, mentre in bocca è elegante, fresco, sapido, minerale e di buona persistenza.

In degustazione l'annata 2021.

Chardonnay Riserva “Filippo Scienza”

Chardonnay 100%.

Vendemmia a mano e dopo una leggera pressatura il mosto ottenuto viene travasato nelle barriques per la successiva fermentazione ad opera dei lieviti indigeni. Prosegue il suo affinamento in barriques per altri quattordici mesi. Giallo paglierino brillante, presenta note di fiori bianchi, mela, pasticceria, vaniglia e leggera speziatura. In bocca risulta essere elegante, intenso, fresco, sapido, minerale e molto persistente. Questo vino, certificato biologico, e fatto come una volta con metodi artigianali, viene prodotto solo nelle annate migliori da un cru.

In degustazione le annate 2020, 2013, 2008, 2005 e 2001.

Pinot Nero

Pinot Nero 100%.

Uva vendemmiata a mano da vigneti di quasi sessant'anni, e con delicata diraspatura. Fermentazione in vasche di acciaio senza controllo della temperatura. Affinamento per dodici/quattordici mesi in barriques di secondo e terzo passaggio, e successivi sei in bottiglia.

Di colore rosso granata luminoso, come da varietale, al naso profumi di frutti di bosco rossi, amarene, ciliegia sotto spirito, con sentori di erbe aromatiche ben mixate a note speziate. Vino di medio corpo e struttura, con un tannino delicato, e un finale balsamico.

In degustazione l'annata 2022.

Pinot Nero Selezione "Filippo Scienza"

Pinot Nero 100%.

Uva provenienti dal solo cru Masi, allevati a spalliera con potatura a Guyot, vendemmiate a mano e diraspatura sofficemente. Fermentazione in vasche di acciaio senza controllo della temperatura. Affinamento per sedici mesi in barriques di secondo e terzo passaggio, e successivi ulteriori dodici in bottiglia. Rosso rubino brillante con leggere sfumature granate. All'olfatto è fine ed elegante, con note di frutti rossi, sottobosco, legno e leggera speziatura. All'assaggio è di media struttura, elegante e con una vivace freschezza, che gli dona un ottimo equilibrio finale. Come per lo Chardonnay Riserva viene prodotto solo in stagioni particolarmente vocate.

In degustazione le annate 2020, 2008, 2006, 2003 e 1999.

Lambrusco "Foglia frastagliata - Vigneto storico - Enantio"

Lambrusco Foglia Frastagliata, franco di piede.

Verosimilmente vitigno storico del territorio, citato fin dal I secolo d.C. dallo storico romano Plinio, e ora considerato autoctono della bassa valle dell'Adige, e forse il cultivar a bacca nera più importante della bassa Vallagarina. Da terreni calcareo-dolomitici e sabbia quarzifera, la vinificazione viene fatta in rosso e la fermentazione in anfora a contatto con le bucce per sedici/diciotto giorni. Ancora sei mesi in barriques di terzo passaggio e poi altri sei in bottiglia. Di colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, al naso ha un profumo di piccoli frutti, vegetale e note speziate. In bocca colpisce il gusto intenso e sapido.

In degustazione le annate 2023, 2015, 2014, 2012 e 2008.

Rosso "Fuflus"

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Cabernet Franc.

Già il nome, onomatopeico, ci rimanda a immagini oniriche del fluttuare dell'Adige e ci richiama Fufluns, divinità etrusca del vino. Le uve vengono raccolte da viti piantate nel 2000, vinificate in rosso, e che poi rimangono a contatto con le bucce per quindici/diciotto giorni. Affinamento in barriques per circa diciotto mesi, e ulteriori diciotto in bottiglia. Rosso rubino

intenso e luminoso. Al naso profumo di frutta matura con note spezziate di pepe verde, ben amalgamate con i sentori di mora, prugna, peperone, caffè e cioccolato. In bocca corposo, con un tannino ben integrato nella trama.

In degustazione le annate 2019, 2016, 2015 e 2014.

Vallagarina Rosso Igt “Campi Sarni” 2008

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Cabernet Franc 20%.

Descritto come l’antenato del Fuflus, le cui uve provengono da piante di almeno venticinque anni, sottoposte a fermentazione a contatto con le bucce per quindici/diciotto giorni, e poi invecchiate in barrique. Nuance rosso rubino. Al naso presenta note spezziate di pepe nero, frutti maturi, prugna in confettura, tabacco e cioccolato. In bocca è intenso e avvolgente, caratterizzato da una fitta trama tannica che sostiene un corpo ricco e morbido.

Una degustazione a dir poco intensa, accompagnata dai racconti di Filippo, e la compagnia di Barbara, ottima padrona di casa che ha deliziato con una meravigliosa cena, e Riccardo, destinato in futuro a prendere le redini dell’azienda. Degustare, mangiare e sentirsi in famiglia. Il riassunto migliore dell’evento in casa Vallarom.

LE FOTO





