

La leggenda del Basilisco e lo spumante Trentodoc di Endrizzi nella piana rotaliana

23 Settembre 2024

di **Marco Signori**



MEZZOCORONA – Storia, famiglia, tradizione ma anche innovazione con uno sguardo al futuro con molta ponderazione. Si riconosce in questa sintetica descrizione **Stefano Endrizzi**, che a 25 anni ha già preso le redini dell'azienda di famiglia, la Endrizzi Elio e f.lli, a Mezzocorona (Trento), nata nel 1945 su volontà del bisnonno che rientrato dalla guerra ha radunato i cinque figli decidendo di aprire una cantina.

All'epoca non avevano sufficienti vigneti, quindi acquistavano le uve dalle varie aziende della zona. Con il tempo una graduale crescita fino alla svolta, tra gli anni Ottanta e Novanta, quando è diventata una vera e propria azienda agricola potendo oggi contare su 12 ettari vitati e occupandosi in modo diretto di tutto il ciclo, dalla barbatella alla bottiglia (ne produce circa 35mila).

Ne va particolarmente fiero Stefano, quarta generazione, intriso di passione, devozione per la terra e l'uva e mai sazio di saperi, tanto che dopo gli studi al prestigioso Istituto agrario di San Michele all'Adige ha girato dentro e fuori dall'Italia per fare esperienze, di vendemmia ma non solo: "L'idea – dice – è quella di unire tradizione e innovazione, coltivare uve del territorio mantenendo l'idea di qualità con cui siamo nati, ma ogni anno sempre piccoli passi per migliorare il nostro lavoro e i nostri prodotti".

Nel cuore della piana rotaliana, che a circa 250 metri di altitudine si estende tra i comuni di

Mezzolombardo, Mezzocorona e parte di San Michele, al confine settentrionale del Trentino con l'Alto Adige e circondata da montagne con pareti a picco che creano particolari condizioni pedoclimatiche, Endrizzi coltiva Teroldego, Lagrain, Chardonnay e Pinot Grigio.

In occasione del Trentodoc Festival, anche Endrizzi ha aperto le sue porte insieme alla gran parte delle 67 aziende che complessivamente producono circa 12 milioni di bottiglie di spumante metodo classico da vigneti che si trovano tra i 200 e gli 800 metri.

Sul Trentodoc Endrizzi è uno degli ultimi arrivati, ha infatti iniziato a produrlo solo nel 2016, ma l'impressione che si ha è che ha tutta la forza e la determinazione di un giovane produttore pronto a sprigionare un'energia che gli permette di avere un grande futuro.

"Fino ad oggi c'è stato un percorso in crescita, ogni anno abbiamo imparato qualcosa di nuovo", racconta Stefano, ammettendo che "è un'etichetta che però, ad oggi, non è ancora 'finita', dobbiamo ancora migliorare e sicuramente miglioreremo".

Frutto di una selezione delle migliori uve Chardonnay, si chiama Basiliscus: Endrizzi ha così voluto richiamare una leggenda medioevale, quella dell'epico scontro tra l'animale mitologico Basilisco, che terrorizzava Mezzocorona, e il Cavalier Gottardo.

"Tutte le uve che coltiviamo per produrre Trentodoc arrivano da vigneti a 250 metri sul livello del mare, giochiamo tanto non sull'altitudine ma sul tipo di terreno, composto da ghiaia, ciottoli e sassi che danno mineralità, freschezza e sapidità, e giochiamo sui tempi di vendemmia che va gestita in modo molto preciso per non rischiare una sovraturazione delle uve che comporterebbe dei prodotti differenti dal nostro obiettivo", conclude Stefano.