



Moncalisse: dall'Alto Adige al Trentino, ecco il nuovo progetto di sole bolle delle sorelle Walch

26 Marzo 2026 

CIVEZZANO - Un vigneto a seicento metri d'altezza dove l'escursione termica è notevole. Un terreno fatto su tre strati che creano una combinazione quasi magica. Nel vigneto delle incisioni rupestri, le Coppelle, che solitamente venivano fatte su luoghi sacri.

C'è una storia di veri e propri "segnali", come li hanno definiti proprio loro, che **Julia** e **Karoline Walch** hanno saputo e voluto cogliere, dietro Moncalisse, il nuovo progetto vitivinicolo dedicato esclusivamente alle bollicine.

Quinta generazione di una famiglia dedita alla produzione di vino dell'Alto Adige, figlie della pioniera e regina del Gewürztraminer **Elena Walch**, hanno voluto creare sul Monte Calisio, a Sercegnano, frazione di Civezzano in Trentino, Moncalisse, una nuova cantina dedicata all'arte del Trento Doc.

"La cantina è nuovissima", racconta Karoline a *Virtù Quotidiane*, "ma il progetto risale al 2016 quando abbiamo acquistato questo terreno di dodici ettari nel cuore del Trento Doc. È un vigneto stupendo, a seicento metri di altezza, che ha dato il la al nostro progetto solo guardandolo".

L'idea delle sorelle è nata proprio sul posto, "perché era qualcosa di nuovo che meritava di essere raccontato ed è stato altrettanto chiaro da subito che volevamo creare un progetto che avesse una identità completamente staccata da Elena Walch".

I vigneti di Moncalisse sono piantati con sole uve Chardonnay e Pinot Nero. Il cuore della proprietà è costituito da una "parcella nobile" di un ettaro, caratterizzata da vecchie viti di Chardonnay, di circa 80 anni esposte a sud e allevate, ancora oggi, con il sistema a pergola.

Il microclima è caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalle correnti ascensionali delle montagne circostanti che conferiscono da sud ovest una brezza pomeridiana. In inverno, la presenza del lago di Caldonazzo mitiga le temperature rigide. Il terreno è costituito da filladi, cioè rocce metamorfiche, poi c'è calcare e poi porfido.



Nel 2017 inizia la prima produzione di soli Chardonnay e Pinot nero e il debutto, lo scorso



novembre, è stato affidato a due vini. Il primo è il Montis Arcentarie Blanc de Blancs Extra Brut Riserva, annata 2017, un vino prodotto dalla parcella nobile di Chardonnay, il cui nome rimanda alle miniere di argento che caratterizzavano l'area del Monte Calisio nel Medioevo. La vinificazione avviene in acciaio con una piccola parte in barrique, cui segue un affinamento in bottiglia sui lieviti di 80 mesi.

Poi c'è il Millesimato Extra Brut Riserva annata 2019, sempre con le uve provenienti dai vigneti di proprietà, con 56 mesi di affinamento in bottiglia sui lieviti, fermentazione in acciaio per l'80% e il rimanente 20% in barrique. In questo caso se questa prima annata è stata affidata solo alle uve Chardonnay, le prossime produzioni vedranno l'utilizzo anche del Pinot nero.

La produzione al momento si attesta su circa 12-13 mila bottiglie, che le due sorelle vogliono collocare per lo più nell'alta ristorazione italiana ed estera.



Primo enologo di Moncalisse è **Stefano Bolognani**. Successivamente **Odilon de Varine**, celebre enologo della regione dello Champagne, ha preso parte al progetto nelle vesti di facilitatore e guida.

Il progetto è continuo divenire, con nuove etichette che entreranno tra le referenze nei prossimi anni. È invece imminente (entro maggio) l'apertura della cantina che sarà anche enoteca e bistrot, "per vivere una esperienza a 360 gradi", spiega ancora la produttrice.

Firmato dall'architetto della Val Gardena **David Stuflesser** insieme alla socia **Nadia Moroder**, l'edificio presenta rimandi visivi e concettuali sia alle antiche Coppelle (le incisioni rupestri) che alle "perle bianche", ovvero le bollicine.

