

## Maso Martis: nuova release per festeggiare i 35 anni

3 Ottobre 2025



MARTIGNANO – Maso Martis, l'iconica cantina del Trentodoc, festeggia i suoi primi 35 anni con la release di una nuova etichetta: il restyling di uno dei vini più amati, il Trentodoc Riserva "35" Brut Millesimato, vendemmia 2020.

L'elegante bottiglia con etichetta nera dai riflessi dorati, proprio come le bollicine di montagna Trentodoc, e che reca impresso il numero 35, racchiude una cuvée di Pinot Nero e Chardonnay che si esprime con un perlage finissimo e persistente.





Profumi di agrumi si intrecciano a invitanti sentori di vaniglia ma anche cenni di pan brioche, mandorla e nocciola tostata e al sorso, una straordinaria morbidezza, aromi di cedro candito, un tocco di erbe aromatiche e una sapidità che contribuisce alla piacevole sensazione di freschezza che, da sempre, caratterizza i Trentodoc firmati da Maso Martis e che rende questa edizione celebrativa, prodotta in 5 mila pezzi (prezzo 40,50 euro), perfetto abbinamento per crudità di mare e piatti a base di pesce, come rombo al forno, filetto di storione agli agrumi, capesante al beurre blanc ma anche risotti cremosi e carni bianche preparate con erbe aromatiche e agrumi, inoltre accompagna splendidamente formaggi freschi o semistagionati.

Dopo la vendemmia manuale, segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay e di Pinot Nero, lavorate separatamente. Il Pinot Nero viene vinificato solo in acciaio mentre il mosto di Chardonnay fermenta e affina in barrique per circa 8 mesi prima del tiraggio. Avviene poi l'attenta preparazione della cuvée e il successivo imbottigliamento con l'aggiunta di lieviti selezionati. La permanenza sui lieviti è di circa 48 mesi.

“Il Brut Riserva è stata la prima etichetta con affinamento lungo della nostra cantina ed è sempre stata uno dei nostri cavalli di battaglia; con i cambiamenti nei gusti e nei trend del mercato abbiamo ampliato la nostra collezione ma questa cuvée ha sempre avuto un posto speciale nei nostri ricordi – racconta **Alessandra Stelzer**, titolare della cantina insieme alla sorella **Maddalena** -. Meno blasonato della nostra Madame o del Monsieur è però un'etichetta che ha segnato il nostro inizio e oggi per festeggiare i 35 anni di Maso Martis ci è sembrato perfetto riproporla in una veste nuova, che celebra il traguardo di oggi ricordando il passato con grande orgoglio e ammirazione e proiettandoci con entusiasmo verso il futuro con nuovi obiettivi da conquistare”.

“Legare questa nuova release ai nostri 35 anni è un modo per festeggiare gli anni passati ma soprattutto il lavoro e la passione e l'amore della nostra famiglia e di tutto il team con cui abbiamo creato qualcosa di speciale: non solo vini ma anche relazioni – sottolinea **Roberta Giuriali** che con il marito **Antonio Stelzer**, ha creato Maso Martis nel 1990 -. Trentacinque anni possono sembrare tanti ma anche pochi: abbiamo vissuto e partecipato all'ascesa del Trentodoc, abbiamo creduto nel nostro progetto e siamo riusciti a dare un tocco unico alle nostre bollicine di montagna, abbiamo visto crescere in cantina le nostre figlie, Alessandra e Maddalena. Insomma, in trentacinque anni sono racchiuse moltissime emozioni, tante quante ne regalerà la Riserva 35 di Maso Martis a chi, sorseggiandone un calice, sentirà le note e gli aromi della nostra storia e della nostra passione”.





Maso Martis nasce dalla storia d'amore tra Antonio Stelzer e Roberta Giuriali, che si incontrano per la prima volta nel 1987 durante una vacanza in ex Jugoslavia: poteva essere un flirt estivo, invece fu amore a prima vista. La notte di San Lorenzo, il 10 agosto 1987, il primo bacio e da lì non si sono più lasciati.

Negli anni Ottanta il padre di Antonio, l'imprenditore **Giuseppe Stelzer**, aveva intravisto un'opportunità di investimento: vende una proprietà in Veneto e acquista 12 ettari di terreni, compresi di bosco e casa colonica, situati sulla collina Est di Trento, a Martignano. Il paese si trova a 450 m di altitudine, ai piedi del Monte Calisio (detto Argentario) ed è un luogo caratterizzato da terreno calcareo, ricco di scheletro e roccia rossa trentina, e da un'ottima esposizione al sole, elementi perfetti per la coltivazione dei vigneti.

Tra il 1982 e il 1986 vengono bonificati i terreni e piantati a vigneto, con l'intento iniziale di vendere le uve alla Cantina Sociale di Trento: le varietà prevalenti erano, e sono tuttora,

Chardonnay e Pinot Nero, e altre tipologie minori come Cabernet Sauvignon (in un secondo momento tolto dalla produzione), Pinot Meunier e il raro e prezioso Moscato Rosa.

Antonio, figlio minore di Giuseppe, aveva dedicato la maggior parte del suo tempo alla costruzione del vigneto, nonostante la giovane età. Per questo, nel 1990, il padre decide di affidare l'azienda agricola a lui e alla fidanzata Roberta, che insieme decidono di intraprendere la strada più difficile, ossia quella della spumantizzazione.

Attrezzata la cantina con il minimo indispensabile e ristrutturata la casa, inizia la storia di Maso Martis, con a capo Roberta e Antonio, che si sposarono poi nel 1992, poco prima della nascita delle figlie Alessandra (1993) e Maddalena (1996). Maso identifica l'edificio rurale all'interno di un accorpamento di terreno unico, Martis è il genitivo latino di Marte, perché risulta che l'antico nome del paese di Martignano, dove si trova la cantina, fosse Martis Fanum, ossia Tempio di Marte.

Fin dagli esordi, Antonio e Roberta avevano le idee chiare su quello che volevano produrre, ossia quasi esclusivamente spumante Metodo Classico, aderendo da subito al disciplinare della Doc Trento, nata nel 1993. Quella che oggi può apparire una scelta facile e di tendenza, a quel tempo rappresentava invece una grande e lungimirante sfida, perché in quegli anni questa tipologia enologica del Trentino non aveva ancora raggiunto la reputazione di alta qualità che ha oggi con il marchio Trentodoc, nato nel 2007, che oggi raggruppa quasi 70 produttori aderenti all'Istituto Trento Doc.

Il primo ottobre 2021 ha segnato per Maso Martis un passo fondamentale.





“Abbiamo costituito una società semplice agricola con a capo le nostre figlie Alessandra e Maddalena – raccontano Antonio e Roberta Stelzer -. Un passaggio necessario e di grande soddisfazione visto il loro impegno in azienda da ormai diversi anni. Grazie al loro ingresso è stato possibile sviluppare al meglio l’accoglienza in cantina e tutta la parte di comunicazione web&social. I progetti per i prossimi anni sono diversi: abbiamo acquistato 2 ettari di vigneto a 800 metri di quota; siamo in procinto di ristrutturare il punto vendita e ampliare la sala degustazione, creando una struttura all’altezza della crescita del fenomeno enoturistico”.

Il passaggio di testimone è gestito in modo graduale: Roberta e Antonio sono ancora impegnati nell’attività aziendale, Roberta per la parte di promozione e commerciale, Antonio in campagna e cantina.