

Vallarom riscopre il Lambrusco dalla foglia frastagliata da vigneto a piede franco sulle rive dell'Adige

7 Febbraio 2025

di **Marco Signori**



AVIO – Nella Vallagarina, l'ultimo tratto tra i monti della valle percorsa dall'Adige, a sud di Trento, l'azienda agricola Vallarom da 7 ettari vitati produce circa 35mila bottiglie e ben 14 referenze. Tra queste il Lambrusco dalla foglia frastagliata, una delle tante varietà di cui il più noto è quello emiliano di Sorbara con il quale non ha tuttavia alcuna correlazione genetica.

Presidio Slow food dal 2022, con questo vitigno Vallarom produce un vino in anfora, un autentico prodotto pop che sembra strizzare l'occhio alle giovani generazioni. Molto probabilmente starebbe benissimo spumantizzato, almeno per ora non sembra previsto ma mai dire mai, davanti all'incontenibile euforia di sperimentazione di **Filippo Scienza**, terza generazione della famiglia che dal 1999 porta avanti l'azienda.

“È il nostro vitigno autoctono”, dice il produttore, che è anche enologo della cantina, “perché nasce dall'addomesticazione della vitis silvestris, che si è generata ai piedi del monte Baldo

dopo le glaciazioni. Sono viti ancora a piede franco che crescendo nella parte più pianeggiante della Valle dell'Adige, dove il terreno è costituito da sabbia quarzifera non permettendo al parassita di vivere, sono state risparmiate dalla fillossera".

In effetti, quello che il produttore di Vallarom chiama Lambrusco è l'Enantio, una pianta storicamente chiamata "lambrusca" come scrisse già nel primo secolo Plinio Il Vecchio che parlava di "la brusca hoc est vite silvestris, quod vocatur oenanthium", cioè "uva lambrusca è la vite selvatica chiamata enantio".

Appena un ettaro a pergola trentina doppia, sulle sponde del fiume, piantato nel 1890, che fa parte dei circa 35 dedicati a questo vitigno in tutta l'area, tra il Trentino e il Veneto, con solo tre produttori che etichettano il vino prodotto da queste uve.

Fresca dei festeggiamenti dei 25 anni, la famiglia Scienza guarda ai prossimi venticinque: "Siamo sempre in evoluzione, con un piede legato alla storia, alla tradizione e al territorio, e un piede sempre che guarda al futuro, alla sperimentazione e all'innovazione", dice Filippo.

Un quarto di secolo, ma la storia inizia ben prima: "Ho iniziato con mio nonno 'giocando', dopo un salto generazionale, perché mio padre ha deciso di fare il medico, ho preso le redini dell'azienda di famiglia alla fine degli anni Novanta", racconta il produttore, oggi al timone dell'azienda insieme alla moglie **Barbara Mottini** e al figlio **Riccardo**, autodidatta dell'enologia trascinato da straripante passione.

La microcantina è nella parte bassa del maso che acquistarono i nonni all'inizio degli anni Sessanta, una struttura del 1300 che in origine era una delle 13 torri di avvistamento che comunicavano con il castello di Avio. Oggi, sapientemente ristrutturata, è casa e bottega per la famiglia Scienza, che al primo piano abita e al secondo ha ricavato un accogliente agriturismo circondato dai vigneti e alle pendici del bosco.

LE FOTO







