

## Viaggio in Val di Cembra, la Cenerentola del Trentino che parla attraverso i suoi vini

27 Novembre 2023



TRENTO - Che il Trentino sia una terra importante dal punto di vista del turismo e vino non c'è alcun dubbio, ma al di là delle mete mainstream ci sono piccoli gioielli da non perdersi. Su tutti la Valle di Cembra sembra avere qualcosa di dire. 708 chilometri di muretti a secco, 650 ettari di vigneto e un panorama montano delicato e caratterizzato da audaci terrazzamenti che rendono le vigne parte integrate del territorio.

L'impronta dell'uomo qui è minima c'è ed integrata perfettamente così come il silenzio impagabile. Orgoglio della regione, questa piccola valle è in pieno fermento da anni e il viatico è il calice sempre pieno.

Per fare il punto sul perché, pian piano, questa si stia prendendo il suo spazio, abbiamo chiesto a **Mara Lona**, rappresentante del piccolo consorzio Cembrani Doc anche precursore dello storytelling territoriale, come la valle può fare ancora meglio in termini di destinazione turistica e contare sul mercato con il proprio vino.

Una storia, quella Valle di Cembra, non sempre semplice, fatta di una spiccata contadinità e

non apprezzata come si deve, tant'è che le deviazioni da questo percorso di crescita e prosperità sono state diverse. La fillosera che ha sconvolto la viticoltura del primo Novecento, poi le due guerre, la povertà, l'emigrazione. Oggi la Valle di Cembra, con i suoi 10mila abitanti effettivi, fa i conti con uno spopolamento ancora da pagare, ma con un'inversione di tendenza grazie al periodo Covid, perché di ritorni ce ne sono stati e anche tanti.

Il territorio qui si definisce risorsa e c'è difficoltà a credere il contrario. Ma partiamo dall'inizio. La valle, Paesaggio Rurale Storico d'Italia e dal 2019 in corsa per il riconoscimento GiahS (Globally Important Agricultural Heritage Systems) rilasciato dalla Fao, ancora oggi rispetta la tradizione e mantiene inalterato lo scenario montano sotto ogni aspetto.

“Siamo tra i pochi ad aver mantenuto correttamente la struttura della pergola trentina, continuando a utilizzarla correttamente garantendo la coltivazione della vite ed orti, assicurando un giusto equilibrio tra luce e ombra, ventilazione e biodiversità”, dice Mara Lona. “I vigneti, piccoli appezzamenti che ogni abitante detiene, sono stati abbandonati per un periodo, complice il boom delle cave di porfido (che arricchisce il suolo della valle, ndr) lasciando che i terreni restassero abbandonati fino ai primi anni del 2000. Con la crisi del mercato estrattivo il ritorno alle campagne e la ripresa della viticoltura ha generato una svolta che ha coinvolto diversi settori”.

Non cambiare nulla affinché cambi tutto. Questa è la filosofia che i viticoltori di Cembra e dintorni hanno adottato. Quindi la struttura dei vigneti resta la stessa, la pergola, così come i 708 chilometri di muretti a secco che diventano un punto di forza della valle e non un ostacolo, dal punto di vista paesaggistico e viticolo.

“I muretti sono un'opera colossale teutonica, edificata alla fine del 400. È la testimonianza di come la Val di Cembra sia accogliente dal punto di vista della viticoltura, creando le condizioni ideali per praticarla anche su terreni impervi. Oggi si conserva tutto com'è e i contadini lavorano i microappezzamenti ogni giorno con attenzione affinché nulla ceda”.

Come si esprime tutta questa storia in un calice? Di certo con i bianchi di personalità, basti pensare al fresco e minerale Muller Thurgau che ha arricchito la valle per quanto possibile. Da non dimenticare è anche la Schiava, quella messa da parte negli anni bui dei rossi per fare spazio a vitigni “monetizzabili”.

Negli anni a cambiare però, sono state molte cose e su tutte la viticoltura che genera inversioni di tendenza anche al calice. Nell'epoca in cui il climate change richiede necessariamente una sorta di “scalata verso l'alto” coltivare la vite a 900 metri, ora è più che

normale, anzi quasi necessario.

La Val di Cembra del vino oggi, arriva a tavola attraverso etichette d'altura, rappresentanti di piccolissime realtà e che esprimono lo zero virgola in quanto ad ettari, ma in quanto a capacità organolettiche siamo ben oltre le aspettative in fatto di vini di montagna.

Per far sì che si conti di più e che si riesca a valicare le montagne per arrivare performanti sul mercato serve l'unione. Su questo presupposto nascono i Cembrani Doc, 3 cantine storiche, Zanotelli, Alfio Nicolodi e Cantina Simoni, infine due distillerie tra le più famose, Paolazzi e Pilzer. Un micro consorzio che conta solo 250 mila bottiglie, ma il punto forte è comunicare la Val di Cembra come marchio.

Secondo Lona "l'obiettivo è creare un brand trasformando la valle da territorio a terroir, dando valore al territorio vinicolo in ogni dettaglio. Per farlo, oltre a fare vino buono, c'è bisogno di uscire e di comunicare ciò che è stata ed è la Valle. Ed ecco come le iniziative rivolte al grande pubblico sono diventate un appuntamento fisso negli anni attirando gente da paesi e regioni limitrofe. Le più famose riguardano le Caneve En Festa che apriamo in autunno e mostriamo le dispense alimentari di una volta. Oppure c'è un percorso naturalistico che va da Giovo a Cembra e in cui si scopre tutta la biodiversità che la Valle di Cembra esprime. La gente deve vivere il territorio e il vino in pieno per imparare ad amarlo".

Quindi la comunicazione di un territorio dove il vino lo si fa da sempre - testimone il ritrovamento della Situla di Cembra, vaso vinario risalente al 4 secolo a.C. - si basa sul messaggio del "tastare con mano" quindi entrando nelle case dei local, nelle caneve, nelle baite. "Volevamo ricordare le storie dei cembrani attraverso sistemi tanto semplici quanto ignognosi.

Nel caso specifico di Caneve ne abbiamo selezionate da aprire al pubblico, ogni anno, nell'ambito della manifestazione Caneve en festa. Si tratta delle più suggestive in cui è possibile degustare un calice di vino ovviamente della Valle, con il produttore a disposizione per ogni domanda". Una manifestazione rientrata nel Festival dei vini verticali "Dolo Vini Miti" dell'Azienda per il Turismo Fiemme Cembra e dell'Associazione Turistica Val di Cembra Ets.

Eventi come questi sono necessari per creare un flusso turistico ormai certificato, ma la Val di Cembra e i cembrani puntano sulla comunicazione della qualità della vita in montagna come valore aggiunto per scegliere questo posto.

"Non dobbiamo trasformare la valle in un parco giochi, però momenti di valorizzazione devono certamente esserci, a patto che siano a numeri chiusi e a flussi controllati. L'obiettivo

è rendere la Val di Cembra meta ambita distribuendo il turismo durante l'anno, ovviamente in chiave slow, promuovendo una filosofia di vita sana, pulita, in un ambiente familiare. Il cliente deve essere una risorsa economica che dia alla comunità valore aggiunto. Per fare questo l'enogastronomia è necessaria, quindi con il cibo, ma soprattutto con il vino, realizzare tutto questo non è più solo un'utopia".

## **LE FOTO**



























