

La storia della spumantistica trentina

TRENTO

il metodo classico nato in montagna

Luciano Groff
enologo della Fondazione
Edmund Mach



Dai primi "insperati" successi di Giulio Ferrari, nel 1902, al boom nella nascita delle case spumantistiche trentine negli anni settanta, il riconoscimento della Doc, la nascita dell'Istituto. Da più di un secolo alla ricerca della qualità, un'eccellenza che ora insegue l'obiettivo di conquistare sui mercati la riconoscibilità che merita.

In occasione della recente tornata dell'Accademia italiana della Vite e del Vino a San Michele all'Adige, il 7 luglio scorso, si è affrontata sotto vari aspetti la Spumantistica Trentina, con uno spazio incentrato sulla storia dello spumante metodo classico. Un prodotto di qualità, legato al nostro territorio, che può vantare una tradizione consolidata da oltre un secolo.

La fine dell'Ottocento è un momento di grande fervore per l'enologia trentina, il commercio di vino verso l'Impero Austroungarico favorisce lo sviluppo di una moderna enologia, aiutata nella sua evoluzione dall'Imperial Regia Scuola di San Michele, fondata nel 1874. Il suo primo direttore, Edmund Mach, forte della conoscenza della viticoltura europea, intuì la vocazione viticola della regione ed impresse alla scuola e all'attività di sperimentazione un preciso indirizzo vitienologico, rivolto alla produzione di vini di qualità.



Presso la scuola nasce la storia della spumantistica trentina legata a Giulio Ferrari, il fondatore dell'omonima maison, l'uomo che a ragione viene considerato il gran maestro della spumantistica e del vivaismo trentino ed italiano. Ultimata nel 1895 la scuola di San Michele, forte dell'aria internazionale in essa respirata, compie dei soggiorni di studio a Montpellier, poi a Geisenheim ed infine a Epemay in Champagne.

Da lì a poco, accanto all'attività vivaistica (professione del tutto nuova nel panorama viticolo) avvia nel 1902 la produzione di spumante con il metodo della rifermentazione in bottiglia, ottenendo ben presto dei successi che egli stesso dichiarò "insperati", ma confermati dalla medaglia d'oro assegnata nel 1906, in occasione dell'Esposizione internazionale di Milano, al suo "Champagne Maximun sec" (allora si poteva chiamare così, anche se non era prodotto in Francia).

L'idea fissa della qualità ricercata da Giulio Ferrari in tutti i passaggi dell'intera filiera, aveva dato i suoi frutti e dimostrato la validità del metodo, ma anche la vocazione del vigneto trentino a produrre vino base spumante con le nuove varietà da poco introdotte, in particolare lo Chardonnay. All'epoca non era conosciuto con questo nome, ma con quello di Borgogna gialla e successivamente confuso con il Pinot bianco. In ogni caso una nuova strada era stata tracciata e ad oltre un secolo, nonostante tutte le incertezze e difficoltà, rimane la via di maggiore successo.

Superati gli anni bui dei due conflitti mondiali, la viticoltura trentina cominciò a riprendersi, la spumantistica con un po' più di ritardo, solo con gli anni settanta vivrà un momento di forte impulso.

Giulio Ferrari, pur rimanendo legato per l'aspetto consulenziale, nel 1952 cede la propria ditta spumantistica a Bruno Lunelli, un commerciante di vino, che intravvide la potenzialità dello spumante trentino e si impegnò in un importante investimento. La produzione dalle iniziali 8-10 mila bottiglie crebbe velocemente, arrivando al traguardo



Giulio Ferrari

delle 100 mila bottiglie nel 1969.

La vocazione del Trentino a produrre uve base spumante, le conoscenze che diventano patrimonio condiviso e i successi commerciali dello spumantificio Ferrari, favoriscono agli inizi degli anni '70 una vera e propria esplosione di ditte spumantistiche (1965 Equipe 5, 1970 Pisoni, 1973 Abate nero, 1974 Istituto Agrario di S. Michele, 1974 Cesarini Sforza, 1976 Rotari, 1978 Poyer e Sandri, 1979 C.S. Aldeno, 1980 Cavit con il suo primo metodo classico).

Il Trentino con lo spumante metodo classico conquista il primo posto della produzione nazionale, a metà degli anni '80 con quasi 1000 ettari investiti a Chardonnay è il più qualificato produttore di base spumante in Italia ed il quantitativo di bottiglie commercializzate supera presto la quota di 3 milioni di pezzi.

L'ampia diversificazione climatica caratteristica dell'ambiente trentino si rivela, soprattutto nei vigneti situati ad una certa altitudine, ottimale per la produzione di uve base spumante. L'elevata escursione termica garantisce una maturazione più graduale salvaguardan-

do l'acidità e i precursori aromatici delle uve. Aspetto che incentiverà negli anni successivi l'espansione della viticoltura in alta collina e nelle vallate laterali a quella dell'Adige.

Viene istituito il Consorzio Spumante Trento Classico che si impegna al riconoscimento del nome "Trento" da abbinare ad una nuova denominazione di origine, che verrà ufficialmente riconosciuta nel 1993 con il disciplinare della "DOC Trento" riservata agli spumanti prodotti sul territorio provinciale ed elaborati con il metodo della rifermentazione in bottiglia. Il consorzio cambia il proprio nome in "Istituto Trento Doc" successivamente TRENTODOC con marchio registrato nel 2008.

La crescita delle bottiglie prodotte prosegue ininterrotta per tutti gli anni '80, arrivando a superare i 6.000.000 di pezzi, vengono attuati importanti investimenti con la realizzazione di moderni spumantifici, ma agli inizi degli anni '90 la crescita rallenta e si entra in una fase recessiva, il Trentino perde fiducia nella spumantistica, che trova invece entusiasmo in altri territori, nuovi e validi concorrenti si presentano sul mercato dello Spumante Metodo Classico italiano.

Il TRENTODOC ritorna protagonista negli anni 2000. Oggi le ditte spumantistiche aderenti al consorzio sono 39 ed il numero di bottiglie commercializzate si attesta sui 7 milioni di pezzi, il settore manifesta una certa difficoltà ad incrementare la produzione, ciò principalmente a causa della staticità dei consumi di spumante, pari in ambito nazionale ad appena 2,8 bottiglie pro capite (da Materiali di lavoro di economia Trentina 2011).

Il TRENTODOC deve proseguire sulla strada di una rigorosa ricerca della qualità, abbinata ad una condivisa promozione che ne valorizzi il prestigio ed assicuri al nostro spumante classico la riconoscibilità che merita, anche sui mercati esteri. La qualità del TRENTODOC si basa sulla vocazione del vigneto trentino, in particolare dei vigneti di montagna a produrre eccellente uva base spumante e sulla professionalità che possono esprimere tutti gli operatori della filiera. ■