

Rinasce la cantina sociale di Revò

Il groppello trova casa dopo anni di trasferte in Rotaliana e Alto Adige

di Giacomo Eccher

REVO'. Il 16 luglio 1893, terza in assoluto a sorgere in Trentino (dopo Riva del Garda e Borgo Valsugana), è stata costituita la Cantina Sociale di Revò. A distanza di 117 anni la storia si ripete con la Cooperativa Agricola "Produttori vino di Montagna - Revò" che fa risorgere sulla Terza sponda una nuova cantina sociale. Costituita nel 2006 con 23 soci che coltivano a vite 10 ettari sull'impervio territorio sulla sponde dal lago di santa Giustina, la S.c. "Produttori Vini di Montagna" dopo cinque anni di peregrinazioni per vinificare in trasferta il suo groppello prima a Mezzolombardo e ultimamente in Alto Adige (a Sette Querce), ora può finalmente contare su una propria sede con l'acquisto di una porzione materiale di un nuovissimo capannone che ora verrà attrezzato

a cantina sociale.

«La collocazione è ottima, siamo in località Sotrum al confine tra Revò e Romallo, vicini alle zone di produzione e contigui al magazzino Me-

linda della Terza Sponda. Spazio ottimale sia per la vinificazione e lo stoccaggio sia per la vendita diretta e di rappresentanza perché si trova su un percorso di grande interesse turistico verso l'eremo di san Biagio e il canyon del Novella» spiega il presidente della società Carlo Clauser.

La quota di capannone (dimensioni esterne lorde di circa 17 metri per 17 metri con un anfitrionato di proprietà che lo circonda da tre lati per complessivi 322 metri quadrati) è stata acquistata da un'impresa locale con un investimento di 280.000 euro. Verrà ora attrezzata a cantina su progetto del geometra Erwin Tomazzoli, di Romeno, che ha segui-

to tutto l'iter, con un investimento (acquisto compreso) nell'ordine di poco meno di 750.000 euro.

«Siamo partiti con prudenza, ma adesso il dato è tratto e già adesso, grazie alla vinificazione del nostro groppello con il marchio del Consorzio nella tenuta Kornell di Florian Brigl di Sette Querce

(Terlano, Bolzano), abbiamo disponibili per la vendita uno stock di 30.000 bottiglie con l'etichetta annata 2010 che sono già in commercio» spiega Clauser.

L'avvio della vera attività di cantina, che sarà completata entro la prossima primavera con le linee di vinificazione ed imbottigliamento, è

complesso anche dal punto di vista burocratico, ma i 23 soci sono determinati ad andare avanti e non vedono l'ora di poter vinificare in casa il loro groppello, in autonomia:

«Questo è un vino antico ed originale con un'identità che non può essere snaturata e sradicata dal luogo di produzione, che è la Terza Sponda Anaune. Abbiamo un vino originale ed unico e lo vogliamo curare noi sotto i nostri occhi in tutte le sue fasi ovviamente appoggiandoci ad un enologo di grande esperienza che abbiamo già a disposizione» continua Clauser, confortato in questa sua opinione dall'assaggio dell'esperto Renzo Bertol, del ristorante Orso Grigio di Ronzone (una stella Michelin) che ha inserito il groppello nella carta vini del locale.

Il consorzio ha già il suo marchio (Produttori Vino di Montagna, Groppello di Revò) e un'etichetta che richiama il fascino della zona di produzione, con la panoramica di un fiordo del lago di santa Giustina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA