

# Vigilia di una vendemmia di qualità

*Il direttore della Cantina Rotaliana: «Si parte il 22 e le uve sono ottime»*

di Marco Weber

**MEZZOLOMBARDO.** Vendemmia anticipata di una decina di giorni, quest'anno, rispetto al 2010, in Piana Rotaliana. E in cantina arriverà anche uva di ottima qualità. Ad affermarlo è il direttore della Cantina Rotaliana che si prepara al periodo clou del conferimento.

«La vendemmia inizierà il 22 agosto o qualche giorno dopo - dichiara Leonardo Pilati - mentre l'anno scorso avevamo iniziato il primo di settembre. Le prime uve ad essere portate in cantina saranno quelle "base spumante", ovvero lo chardonnay ma anche gli altri bianchi. Soprattutto pinot grigio e müller thurgau. Ma sempre più importanza sta acquistando il traminer. Infine abbiamo un po' di pinot bianco e moscato. Per quanto riguarda la quantità penso che arriveremo attorno ai 60.000 quintali, contro i 54.000 dell'anno scorso. Per bianchi e rossi invece, quest'anno per la prima volta nella storia di questa cantina le uve bianche arriveranno a raggiungere per quantità le uve rosse. Quindi avremo all'incirca 30.000 quintali di uve rosse ed altrettanti di uve bianche».

**Ovviamente per le uve rosse la parte del leone la fa il teroldego, che dovrebbe rappresentare la quasi totalità del conferimento.**

«Oltre al teroldego avremo

**I lavori.** L'ampliamento della Cantina Rotaliana è praticamente terminato, con un allargamento di circa 3.000 metri quadrati suddivisi in un'ampia zona dedicata alla promozione dei prodotti, suddivisa in due sale, una grande ed una piccola, oltre a tre magazzini, una zona dove sono state costruite alcune nuove vasche in cemento ed una nuova cantina per un totale di 18.000 ettolitri di nuova capienza studiati in particolare per la macerazione carbonica.

anche lagrein, merlot e pinot nero per una quantità che oscillerà tra i 1000 e i 2000 quintali. Importanti per la cantina Rotaliana, perché nella nostra gamma abbiamo anche vini prodotti con queste qualità di uve, alla quale abbiamo sempre dedicato la massima attenzione così come per il teroldego ed i bianchi.

**E da dove deriva questo aumento di uve bianche?**



Leonardo Pilati, direttore della Cantina Rotaliana, all'interno del rinnovato stabilimento di Mezzolombardo

«Abbiamo qualche socio nuovo con impianti di uve bianche, ma ci sono anche alcuni nostri soci che, specialmente in zone di collina sopra Trento, avevano negli anni scorsi predisposti nuovi impianti che sono entrati in produzione».

**Da dove provengono i soci? Mezzolombardo, ovviamente, ma non solo, par di capire.**

«Ormai abbiamo soci residenti in tutte le zone limitrofe, della Piana Rotaliana ma non solo. Nave san Rocco, Zambana, ma anche Trento, Lavis, Valle di Cembra, Ravina».

**E la qualità delle uve?**

«La qualità dell'uva, tutta, al momento è ottima in Piana Rotaliana, perché a differenza di altre zone del Trentino non abbiamo avuto problemi di grandine. Tutto dipende ades-

so dai giorni che ci saranno da ora in poi fino alla vendemmia. Al momento l'uva è perfetta: i bianchi sono uno spettacolo ed i rossi, che verranno raccolti a partire dalla seconda decade di settembre, sono sulla buona strada. Se il barometro non farà scherzi, ma continueranno queste giornate fredde la mattina e calde di giorno, tutto sarà perfetto enologicamente parlando».