

# RADICI

Vino, cultura e territorio

01 | aprile - giugno 2008

- 2 **Osteria a Le due spade**, alta cucina a Trento
- 4 **Dolcè**, tra storia e leggenda
- 6 **Orto biologico** e vuoto a rendere
- 8 **Vino e donne**, una realtà in espansione
- 10 **L'Enantio** e la vendemmia del 2007

**Radici** - Trimestrale della Cantina sociale di Avio s.c.a.,  
Via Dante 14, Avio (TN)

Autorizzazione del Tribunale n. 2/08 del 25/02/2008

**Direttore Responsabile:**  
Luisa Pachera

**Redazione:**  
Cantina sociale di Avio s.c.a.,  
Via Dante 14, Avio (TN)

**Stampa:**  
Osiride - Rovereto

**Hanno collaborato:**  
Davide Cristini

Poste Italiane Spa -  
Spedizione in abbonamento postale - 70% - CNS TN

Una pianta senza radici non può vivere, perché è da esse che ricava l'acqua e i sali minerali per crescere e vegetare.

Anche un uomo senza radici non può esistere, perché è dal suo passato che prende origine la sua individualità, il suo sentirsi unico e irripetibile tra i tanti simili che lo circondano.

E pure un territorio non ha futuro senza le sue radici, perché è dalla sua storia che nasce la sua cultura, quella specificità che caratterizza l'ambiente e la gente che lo abita.

Le radici sono quindi importanti, sia che siano intese come parte di una pianta, che come storia di un individuo o di un territorio. È per questo che abbiamo voluto chiamare Radici questo nostro giornale.

Dopo il Cinquantesimo della Cantina e la pubblicazione dei libri Pergole e Cantina, abbiamo pensato di crearci uno strumento per comunicare con i soci e con il mondo che ruota

## **Vino e natura, territorio e cultura, formano l'ambito di Radici, il nuovo trimestrale dei Viticoltori in Avio**

attorno al vino e al nostro territorio. Un piccolo giornale che parli di noi, delle iniziative della Cantina, del nostro lavoro e della nostra produzione, ma anche dei nostri paesi e delle persone che in essi vivono.

Vogliamo far conoscere al meglio i nostri vini, ma pure il territorio che li produce e la gente che ci vive e ci lavora, in altre parole, vogliamo far conoscere le radici da cui questo vino proviene.

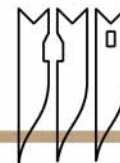
Per questo abbiamo dato vita a Radici, un trimestrale dai toni intensi e

vivaci, che ci permetterà di trovare nuovi amici che apprezzano il nostro lavoro e la nostra visione del mondo. Un giornale che parlerà di vino e di cucina con le parole di chi il vino e la cucina li conosce davvero, che ci mostrerà i paesi della nostra valle con gli occhi e con le emozioni di chi in quei paesi vive e lavora.

Che ci racconterà di storia e di cultura, ma anche della nostra società e dei nostri giovani che ne rappresentano il futuro.

È bello vedere i nostri ragazzi crescere sani e forti, sereni in mezzo alla gente e in armonia col posto in cui vivono, è bello sapere che nel loro avvenire c'è spazio per le tradizioni e per la cultura. Per le loro e le nostre radici, quindi.

Francesco Amadori,  
Presidente della Cantina sociale di Avio.



## Osteria a Le due spade, alta cucina a Trento

Una volta si apriva su vicolo dei Birri, proprio di fronte al duomo. Da allora sono passati alcuni secoli, ma l'osteria a Le due spade è ancora lì, pronta a offrire un servizio di qualità alla sua clientela.

Non si conosce la data esatta di quando la locanda ha iniziato la sua attività, si sa comunque che esisteva già nel primo anno del Concilio di Trento, voluto per porre freno al dilagare della riforma protestante.

In quel tempo la città era piena di gente ed era difficile trovare una stanza in cui pernottare, specie nella locanda che si apriva a un passo dalla sede del Concilio, proprio di fronte al duomo.



C'erano viandanti che andavano e venivano, uno ha lasciato scritto che

*“l'antivigilia di Santa Lucia giunsi a Trento e all'albergo delle Due Spade smontai. Evvi un oste di buon'aria, affabile e acconciamente discreto e s'egli non temesse la moglie, sarebbe miglior compagno ch'egli non è”.*

Il taverniere era quindi simpatico, la sua consorte meno. Era il 1545. Poi gli anni sono passati, ma per

molto tempo l'esercizio ha mantenuto le sue caratteristiche di locanda che al piano superiore offriva alloggio ai viandanti, mentre a quello inferiore li ristorava con qualche piatto semplice e caldo.

Dietro, si apriva la stalla per il ricovero dei cavalli e magari anche la bottega di un maniscalco.

Il nome deriva da quello della famiglia dei “Von Eggen - Le due spade” che è stata proprietaria del palazzo dal XVI al XVIII secolo e che porta nel suo stemma gentilizio proprio l'immagine di due lame incrociate.

Ora le cose sono diverse, molto diverse. A Le due spade non ci sono più stanze in cui pernottare, ma l'osteria c'è ancora e si è trasformata in un ristorante elegante, gestito con raffinata maestria dalla famiglia Peterlana, originaria del Monte Bondone.

Oggi si entra da via Don Arcangelo Rizzi, a un passo da via Verdi, e subito ci si trova in un piccolo salotto in legno di cirmolo biondo con una decina di tavoli elegantemente curati e una stufa in maiolica della Val di Non del 1700. Poco più in là il soffitto del locale prende la forma dell'avvolto in pietra e fa pensare alla cantina della vecchia osteria che forse, ancora prima, era stata la stalla della locanda. La cucina è situata verso l'interno, nel posto in cui un tempo si apriva l'osteria vera e propria.

La famiglia Peterlana è divenuta proprietaria del ristorante nel 1981, da allora ha fatto proposte innovative che l'hanno portata a raccogliere ampi riconoscimenti nazionali oltre che provinciali.

Dal 1993 l'osteria è diretta da Massimiliano Peterlana che ha trovato con lo chef Federico Parolari il modo giusto di coniugare la tradizione con l'innovazione.

I risultati sono stati molto apprezzati, non a caso il ristorante è stato insignito della stella Michelin ed è considerato ottimo dalle più importanti guide gastronomiche nazionali.

“Il menù offerto è molto ricco”, ci spiega Massimiliano Peterlana che oltre a proprietario è anche sommelier del ristorante, “abbiamo la professionalità e la sensibilità per accontentare tutti i clienti, anche quelli che presentano particolari gusti o intolleranze.”



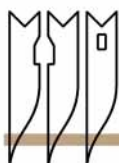
I menù variano spesso per non annoiare la clientela che frequenta il locale con regolarità, ma anche per seguire la stagionalità dei prodotti offerti. Solo alcuni piatti di grande successo sono infatti sempre presenti, mentre quelli legati a temi specifici cambiano per offrire al cuoco l'opportunità di coniugare la sua creatività con la cultura espressa dal territorio.

I menù che abbracciano la tradizione si basano di solito sulla carne, mentre quelli più innovativi hanno il pesce come protagonista. A volte però succede che le parti s'invertono e che è proprio la carne a ispirare gli accostamenti più nuovi e raffinati.

“La cucina mediterranea legata al pesce ha molto successo”, dice lo chef Parolari, “uno dei piatti più famosi del ristorante è infatti il filetto di tonno in crosta di prezzemolo con capperi, aceto balsamico e olio extra vergine d'oliva, una composizione che piace molto e che viene richiesta di continuo. Per questo non manca mai nel nostro menù”.

L'osteria a Le due spade  
si trova a Trento  
in via don A. Rizzi, n. 11  
È chiusa  
la domenica e il lunedì  
a mezzogiorno





Territorio e cultura, innovazione e professionalità sono gli elementi che stanno alla base del successo dell'osteria a Le due spade. A questi si aggiunge la qualità dei prodotti utilizzati che sono sempre ottimi e di sicura provenienza. Così il pane viene fatto in casa ogni mattina, il pesce viene consegnato anche due volte al giorno e la carne viene acquistata da un macellaio di fiducia che sa dove trovare la materia prima per ogni singolo piatto.

La cacciagione rappresenta uno dei temi più importanti del ristorante perché permette di mantenere uno stretto collegamento col territorio e di rivisitare in modo creativo la cultura culinaria locale, nella fattispecie quella trentina. Tra i piatti più apprezzati c'è il filetto di cervo cotto al vapore in fieno di alta montagna, raccolto rigorosamente a mano sul monte Bondone, lontano da qualsiasi fonte d'inquinamento. Ad esso si abbina bene il Trentino Rosso della Cantina sociale di Avio, un vino corposo particolarmente adatto alla selvaggina.

A procurare il fieno per questo piatto tanto apprezzato, ci pensa il padre di Massimiliano Peterlana, un vero intenditore, che conosce bene le erbe aromatiche e che è di casa sul Monte Bondone dove sa trovare tutto quello che serve al ristorante che lui stesso ha guidato per molti anni. Anche la raccolta dei fiori che stanno alla base del menù di primavera,



è compito suo. Appena l'aria si fa più calda, lui va in montagna e si mette a cercare quanto di meglio la natura può offrire.

È grazie a questo suo lavoro che poi lo chef Parolari può preparare la terrina di verdure con insalata di fiori, la crema di margherite, il filetto di salmerino con fiori di zucca, la bavarese al sambuco, il semifreddo ai fiori di acacia e pinoli tostati e il gelato ai fiori di lillà.

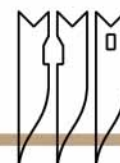
Il ristorante riserva una grande attenzione all'offerta dei vini, che sono sempre di ottima qualità e abbinati in modo corretto per esaltare il sapore dei singoli piatti.

La Carta dei Vini è molto ricca e permette di scegliere tra ben 400 etichette sia locali che internazionali, tutte rigorosamente selezionate dal sommelier Peterlana. Tra queste è presente anche la Cantina sociale di Avio coi suoi vini adatti ad accompagnare sia i piatti a base di carne e pesce, sia i dolci e i formaggi.

Il viandante che nel 1545 ha annotato il suo passaggio all'osteria a Le due spade, non ci ha lasciato scritto niente sulla qualità dei piatti che vi ha mangiato. Forse erano buoni, forse no, di sicuro adesso sono ottimi. Provare per credere.







## Dolcé tra storia e leggenda

Il nome fa pensare a qualcosa di dolce, e, in effetti, è dolce l'aspetto di questo paese situato sulla sinistra dell'Adige, ai piedi del Monte Pastello e a quasi trenta chilometri da Verona. Ma pare non sia questa l'origine del suo nome, che si suppone invece derivare da Dolcedo o meglio ancora dal medioevale Dulcetum che potrebbe far pensare alla presenza in zona di una grande foresta. Anche questo collegamento non è male, visto il particolare attaccamento che gli abitanti del posto hanno per i loro boschi.

L'abitato di Dolcé è di modeste dimensioni, in tutto non arriva ai cinquecento abitanti, eppure è sede comunale di altri quattro paesi di cui avremo modo di parlare in altra occasione.

Il centro storico è medioevale con le tipiche corti venete che quando sono chiuse sembrano dei veri e propri for-

tini, ci sono tre bei palazzi signorili e una grande piazza che possiede un passato interessante.

La storia anche a Dolcé ha lasciato il suo segno. Poco lontano dal centro abitato è stato rinvenuto un riparo preistorico risalente a undicimila anni fa, e proprio appena sopra il paese, a circa quattrocento metri sul livello del mare, si trovano i resti di un antico castello le cui origini, probabilmente, risalgono a epoca romana. Di sicuro era abitato durante il Medioevo, recenti studi hanno messo in mostra la sua struttura massiccia e la sua funzione strategica a controllo della valle sottostante e della mulattiera che attraverso i Lessini permetteva agli eserciti di evitare il pericoloso passaggio della Chiusa. Questo è quanto ci dice la storia, per il resto ci pensa la leggenda ad ammantare il posto di fascino e di magia.

Il passato più recente è forse meno fantasioso, ma è altrettanto interessante. Per molto tempo Dolcé ha rappresentato un punto di raccolta del legname che proveniva dai paesi dislocati lungo la valle, perfino dal Trentino. Nella piazza dove c'era la pesa, già di buona mattina, arrivavano i carri colmi di tronchi che i mediatori valutavano, acquistavano e mandavano in città.

A distanza di molti anni, una traccia di questo gran daffare è rimasta nel-



l'amore dei dolceati per i loro boschi, tanti, infatti, mantengono l'abitudine di andarvi a tagliare la legna, per poi accatastarla in attesa della stagione fredda. È una passione, oltre che una pratica decisamente utile. Ma molti vanno nei boschi anche per altri motivi, ci vanno per passeggiare, per esempio, e anche per cacciare. L'amore per il territorio coinvolge l'intera valle e pure il fiume Adige che in questo tratto non è urbanizzato e presenta la bellezza selvaggia che aveva centocinquanta anni fa.

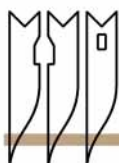
In zona ci sono un paio di industrie, ma l'economia di Dolcé si basa in gran parte sulla coltivazione intensiva della vite, dalla quale i contadini ricavano adeguate soddisfazioni. Non sempre è stato così, c'è stato un tempo in cui la campagna rendeva poco e si arrivava alla vendemmia senza la certezza di trovare un cantiniere disposto ad acquistare l'uva a un prezzo onesto.

Per questo ognuno si arrangiava come poteva, tutti coltivavano un po' di frumento per il pane e un po' di mais per la polenta, e allevavano una



Poaréti de Volargne  
Siori de Serain  
Strapega fasine de Dolsé  
Sc-iapa sòche da Peri  
Contrabandieri da Osenigo





capra per vendere il capretto che nasceva in primavera e ricavarne il latte con cui allevare i figli.

*Io da bambino non ho mai bevuto il latte di mucca, a casa mia avevamo una capra che ci dava il latte per tutta la famiglia. Mia mamma la mungeva al mattino mentre io ero a scuola, ma al pomeriggio toccava a me farlo, poi la legavo a una corda e la portavo al pascolo lungo i bordi della strada o sull'argine dell'Adige. Non ero mai solo, con me venivano tre o quattro amici, ognuno con la sua capra.*

Abbiamo incontrato il Sindaco per saperne di più di Dolcé e dei suoi abitanti.

Tra i tanti della Valdadige, ci ha detto il dottor Luca Manzelli, questo è forse il paese che ha avuto il minor sviluppo in termini di crescita economica e abitativa. Il fatto che la zona non offra particolari opportunità di lavoro rappresenta senz'altro un problema, ma è anche un vantaggio perché ha permesso a Dolcé di mantenere intatta la sua struttura architettonica. Se si sale verso la croce che è posta sulle pendici del Monte Pastello, si vede che il paese ha saputo rinnovarsi rimanendo coerente con le proprie origini.

La gente di Dolcé ama il suo paese, è consapevole, ovviamente, dei disagi che le derivano dall'essere lontana dai centri più serviti e dalla città, ma sa anche apprezzare l'importanza di vivere in un territorio integro e sano.

È gente vivace che ama la cultura e la musica, che in pochi anni ha saputo ridare vita a un corpo bandistico ormai famoso, che ha i suoi componenti disseminati in quasi tutte le famiglie del posto. È gente di cui essere orgogliosi, conclude il sindaco soddisfatto.

*Molti anni fa, durante le calde serate estive, la gente di Dolcé si ritrovava in piazza ad aspettare che l'afa lasciasse il posto alla brezza che scendeva dai Lessini. I bambini giocavano a nascondino o a rincorrersi come tutti i coetanei della valle e forse del mondo, mentre gli adulti chiacchieravano di affari, di vicende familiari, di disgrazie proprie e di fortune altrui. Poi, quando la luce cominciava a scemare, i piccoli venivano a sedersi lì vicino e davano il via all'avventura.*

*Tutti chiedevano che fosse raccontata una storia, ma qualcuno era più esigente e voleva ascoltare solo quella del "casteleto". Gli adulti si facevano pregare e parlavano d'altro, ma i bambini insistevano fino a che qualche nonno cedeva e cominciava a raccontare.*

*Un tempo nella valle c'era un lago, un grande lago che andava dal Monte Pastello fino al Monte Baldo, nelle sue acque vivevano molti pesci e i ragazzi d'estate vi andavano a nuotare.*

*Lungo le sue rive erano disseminati piccoli paesi e grandi castelli dalle mura alte e insuperabili, dove*



*vivevano nobili ricchi e potenti, a volte gentili, a volte crudeli. Ogni tanto in quei luoghi si tenevano feste sontuose con banchetti colmi di leccornie, menestrelli che suonavano e giovani che danzavano. Uno di questi manieri incantati si trovava proprio sopra le loro teste, dicevano i vecchi ai bambini che subito alzavano gli occhi verso il punto buio dove c'erano le mura del "casteleto".*

*Il castello di Dolcé era grande e imponente, continuavano gli anziani, per arrivarci la gente seguiva i sentieri lungo la montagna oppure attraversava il lago con le barche che venivano poi legate a grossi anelli infissi nelle mura.*

*I bambini rimanevano in silenzio e annuivano attenti.*

*Lassù si viveva bene, si organizzavano giochi e tornei, battute di caccia e corse coi cavalli.*

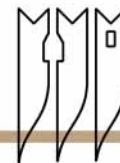
*Chi si comportava in modo scorretto, però, correva il rischio di essere punito in modo atroce ed esemplare, di essere gettato in un pozzo profondo dove lame taglienti lo avrebbero trafitto e dilaniato.*

*A questo punto i bambini piccoli cominciavano ad agitarsi, mentre i più grandi chiedevano dove potesse essere quel pozzo tanto orribile, volevano qualche indicazione per andarlo a cercare...*

*Le madri però non erano contente, scuotevano la testa e arricciavano il naso, si alzavano e si avviavano verso casa incuranti delle lagnanze dei figli che avrebbero voluto rimanere ad ascoltare la storia più bella del mondo, quella del "casteleto" di Dolcé.*







## Orto biologico e vuoto a rendere

Basilico genovese, barbabietola rossa e broccolo verde. Cavolo precoce, tardivo, rosso e da crauti. Finocchio, indivia scarola e indivia riccia. Lat-tuga trentina, gentile, brasiliana... E si potrebbe andare avanti ancora, per poi concludere con le zucchine verdi oppure con la zucca marina e quella butternut.

Questo non è l'inventario invogliante e dettagliato di un negozio di verdura molto ben fornito, ma l'elenco parziale delle piantine che sono e saranno a disposizione presso lo spaccio gestito dalla cooperativa Mosaico all'interno della Cantina sociale di Avio, per tutte le persone che vogliono cimentarsi nella coltivazione dell'orto biologico.



L'idea è decisamente buona e va incontro all'esigenza di quella gente che ama nutrirsi di prodotti biologici, cresciuti in un terreno trattato in modo naturale e con tecniche che rispettano l'ambiente. Di gente che ama coltivare un piccolo orto per produrre con le proprie mani la verdura da portare poi in tavola. Ortaggi biologici, sani, sicuri e salutari.

Il progetto ambizioso e decisamente interessante è proposto da ASSeT, l'Associazione per l'assistenza ai soci e per il servizio ai territori di operatività della Cassa rurale Bassa Vallagarina, in collaborazione con la Can-

tina sociale di Avio e la cooperativa Mosaico, che mettono a disposizione lo spazio e la gestione del punto vendita di piante e sementi, con la Fondazione Mach e l'Istituto agrario di San Michele, che offrono la consulenza tecnica, e con la Famiglia Cooperativa Vallagarina, che procura i prodotti biologici da utilizzare durante la coltivazione.

Chi vuole coltivare in modo biologico il proprio orto, ma anche solo un angolo del suo giardino o un terrario posto sul terrazzo di casa, può quindi facilmente procurarsi i semi e le piantine provenienti da coltura biologica e pure i prodotti che ne facilitano la crescita.

E chi, strada facendo, dovesse incontrare dubbi e difficoltà, potrà avvalersi della consulenza tecnica di esperti capaci di affrontare i diversi problemi, capaci di spiegare, per esempio, perché i pomodori non crescono o i peperoni avvizziscono e di fornire adeguati suggerimenti.

Il progetto dell'orto biologico è un servizio offerto ai cittadini, ma è anche un'ottima occasione per mettere in pratica il principio di collaborazione tra le diverse società cooperative che operano nella Bassa Vallagarina e nell'Alto Veneto.

L'iniziativa va di pari passo col progetto di sensibilizzazione ecologica che la Cantina sociale di Avio da tempo cerca di attuare sul territorio. Non è solo una questione di coltivazione eco-sostenibile, ma anche e soprattutto di raccolta e di smaltimento dell'immondizia.

In una società che è sempre più sfocata dalla spazzatura, infatti, risulta indispensabile promuovere la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Al cittadino spetta il compito di attuarla all'interno della sua casa, all'amministrazione pubblica quella di fornire un servizio adeguato affinché essa funzioni nel modo migliore.

Eppure si potrebbe fare di più, si potrebbe, per esempio, produrre meno immondizia.

In molti paesi del nord Europa si sta attuando una sensibilizzazione sull'utilizzo saggio degli imballaggi e sul recupero attivo dei contenitori di vetro e di plastica.

Anche in questo caso il cittadino potrebbe fare molto, potrebbe, per esempio, rifiutarsi di acquistare prodotti che presentino imballaggi doppi e ingombranti, che sono belli e colorati, ma che pesano e che poi si devono pure buttare.

E i negozi della grande distribuzione potrebbero mettere a disposizione uno spazio esterno alle casse dove il cliente possa liberarsi degli involucri inutili che non intende portare via.

Infine le aziende che commercializzano vino, latte o altre bevande potrebbero promuovere e incentivare il recupero dei loro contenitori.

Attuare insomma il buon vecchio sistema del "vuoto a rendere" in sostituzione del consumistico "vuoto a perdere".

È quanto sta facendo la Cantina sociale di Avio con la campagna "Portaci il tuo vuoto, vale il 10 % del nostro pieno".

Dal mese di aprile tutti i clienti che consegnano presso lo spaccio della cantina una bottiglia vuota di vino, ricevono lo sconto del 10% sull'acquisto di una piena. Con due vuoti si ha diritto allo sconto su due pieni, e così via.

L'offerta non è cumulabile con altri sconti previsti dall'azienda, ma è valida anche se il vuoto proviene da altri produttori di vino.

È un piccolo passo che incentiva la raccolta differenziata e che promuove la sensibilità verso la salvaguardia del territorio.



# Portaci il tuo vuoto

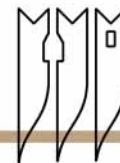
*vale il 10% del nostro pieno*



VITICOLTORI IN AVIO

Cantina Sociale di Avio  
Via Dante, 14 - 38063 Avio (Tn)  
Tel. 0464 684008 - Fax 0464 684921  
[www.cantinaavio.it](http://www.cantinaavio.it)





## Vino e donne, una realtà in espansione

Fino a qualche tempo fa se si parlava di "donne e vino" erano in molti a sorridere, ora non è più così, anzi, l'argomento desta interesse e sempre più se ne parla e scrive. Da qualche anno, infatti, la donna che lavora nel mondo della vitivinicoltura è considerata con un certo riguardo, come una nicchia interessante, quasi fosse un vino buono dal mercato però decisamente limitato.

Il fenomeno non è nuovo, lo ritroviamo in tutti quei settori dell'economia dove le donne, a fatica, si sono ritagliate uno spazio produttivo, una nicchia nella quale emergere e realizzarsi.

Quello del vino è un mondo dove è difficile far sentire la voce femmini-

le, eppure le donne che vi lavorano non sono poche e sono in continuo aumento, la media nazionale si aggira attorno al 35%, ma varia da zona a zona, all'interno della Cantina sociale di Avio supera appena il 21%. Nel momento di maggior impiego di personale, nel settembre scorso, per esempio, su 37 dipendenti erano infatti solo 8 le donne che prestavano servizio nell'azienda in modo fisso o stagionale. Un numero per niente elevato, ma che aumenterebbe di molto se vi fosse aggiunto quello delle imprenditrici agricole che portano l'uva in Cantina e quello delle mogli dei soci, che spesso collaborano in modo fattivo alla conduzione dell'azienda agricola familiare.

È a tutte queste lavoratrici che, l'8 marzo scorso, la Cantina ha voluto dedicare una festa, un momento conviviale per ritrovarsi e parlare di lavoro e di famiglia, di problemi e di soddisfazioni, per discorrere insomma di un po' di tutto, come fanno di solito le donne quando si ritrovano in compagnia.

La musica ha dato tono alla serata e la recitazione ha fatto pensare e spesso anche sorridere.

L'avvenimento non è stato l'unico in cui la Cantina si è fermata a ragionare sul ruolo occupato dalle donne nel mondo della vitivinicoltura locale, questo è stato infatti preceduto da un incontro tra le dipendenti della Cantina, una riunione tra sei colleghe che sono anche sei amiche, con caffè caldo e crostata alla marmellata, nel migliore stile conviviale femminile.

Al ritrovo erano presenti sia le dipendenti fisse che quelle stagionali, mancavano soltanto le due giovani studentesse che hanno prestato servizio nella stagione scorsa, Valentina in qualità di addetto al conferimento uva ad Avio e Ainhoa come enotecnico a Caprino Veronese.

Ognuna ha portato la sua esperienza personale, ha raccontato della sua entrata in cantina, dei suoi timori e delle sue aspettative, anche delle sue prime difficoltà. Si è riso sorseggiando il caffè, ma tra un boccone e l'altro di crostata sono emerse anche emozioni forti, discorsi che sono partiti dall'azienda in cui lavorano per allargarsi, poco alla volta, all'intera

società, al ruolo che la donna in essa riveste.

Carla è ancora giovane, ma è la veterana del gruppo, così è considerata un punto di riferimento ben saldo da parte delle altre. È stata assunta nel 1988 dopo 7 anni di lavoro stagionale, la sua non è stata una vocazione, perché l'ambiente estremamente maschile un po' la intimidiva e avrebbe voluto e potuto trovare un altro impiego, ma la Cantina era vicina a casa e i genitori vedevano in lei una risorsa a cui non rinunciare, così si è fermata. Col tempo si è creata all'interno dell'azienda uno spazio importante, a cui non rinunciarebbe per niente al mondo. Le piace il suo lavoro e ha un ottimo rapporto con i soci, tutte cose che si è conquistata lentamente e che nessuno le ha regalato.

Pure Raffaella lavora in ufficio, è stata assunta nel 2005 dopo 6 anni di rientri stagionali, ma in Cantina è sempre stata di casa perché vi lavora il padre, così non erano i dipendenti a intimorirla, ma quei soci che, durante la vendemmia, s'innervosivano e alzavano la voce. Una volta è perfino scoppiata a piangere.

*"Ora non succederebbe più, sono più forte e più sicura, so riconoscere i miei errori, ma anche quelli degli altri".*

Luigina è un'operaia stagionale, lavora in Cantina tra pigiatrici, pompe e cisterne al pari di un uomo ed è contenta. Viene da esperienze lavorative frustranti e qui si trova bene, ha un ottimo rapporto coi compagni e non rimpiange il mondo della fabbrica che ancora le fa torcere la bocca.



Indovinello

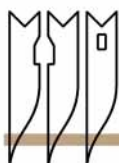
In un ufficio sono presenti tre impiegati, due maschi e una femmina.

Entra un socio con il cane che fa la pipì sul pavimento.

Domanda.

Chi tra le quattro persone e il cane andrà a prendere lo straccio per pulire?





*“Qui faccio la mia parte, senza invidie, ripicche e gelosie, lavoro quanto gli altri e nessuno cerca di mettermi soggezione. Se sbaglio mi correggono, se sbagliano loro, li correggo io”.*

Betty è arrivata in azienda quattro anni fa, quando stava scrivendo la tesi per laurearsi in Scienze naturali, poi ha continuato a tornarvi come lavoratrice stagionale. Adesso è contenta perché è stata chiamata a seguire il Progetto di certificazione di qualità della Cantina e può finalmente mettere in pratica quanto studiato all'università e andare anche oltre.

Silvia e Francesca sono le ultime arrivate e sono stagionali. L'una è enologa e, dopo alcune esperienze formative fuori provincia, è approdata in Cantina dove ha lavorato prima in laboratorio e poi col tecnico di campagna.

L'altra è laureata in Biologia e lavora in laboratorio. Viene dalla Sardegna e dice di trovarsi bene in Vallagarina, qui ha incontrato gente disponibile e gentile, ha perfino avuto modo d'imparare una lingua nuova, il dialetto trentino.

Tutte sono soddisfatte della loro esperienza lavorativa, sono convinte che l'aspetto cooperativistico dell'azienda abbia favorito il loro inserimento e le abbia stimolate a dare il meglio di loro stesse. In ogni caso, dicono, anche in Cantina si sta meglio oggi che in passato.

*“Adesso le cose sono cambiate, ma quando sono stata assunta io, era tutto più difficile, sono sicura che se ci fosse stato un maschio disponibile, lo avrebbero preso al mio posto anche se non aveva i miei sette anni di*



*esperienza. Ricordo con amarezza il momento in cui il direttore di allora mi ha detto che il posto delle donne era a casa e non in Cantina... C'è stato anche un consigliere che ha appoggiato la mia assunzione a patto che, in caso di maternità, fossi poi licenziata...”.*

Da quel tempo sono passati 20 anni e in Cantina si respira un'aria diversa. Per fortuna.

*“Qui non si sta male, perché questa è una cooperativa gestita in modo corretto, ma fuori la situazione non è*

*affatto cambiata. Io di recente mi sono presentata a tre colloqui di lavoro per tre ditte diverse, nessuno mi ha chiesto niente del mio curriculum di studio o di lavoro, tutti volevano solo sapere se avevo un marito o un fidanzato, se avevo figli o se intendevo averne, in un caso mi hanno addirittura domandato se ero incinta... Me ne sono andata senza rispondere”.*

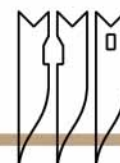
*“Qui, per fortuna, non è così, al momento dell'assunzione nessuno mi ha chiesto niente di personale e mi sono subito sentita a mio agio, perfino un po' coccolata.*

*Era una sensazione bella e appagante che però non deve farci abbassare la guardia. Purtroppo abbiamo imparato sulla nostra pelle che nessuna conquista sociale è mai definitiva, che bisogna vigilare per mantenere ben saldi gli obiettivi raggiunti e puntare più in alto...”.*

Questo è quanto dicono le donne della Cantina sociale di Avio. Nelle loro parole si avverte la speranza che in futuro ci sia più spazio per loro, la speranza di essere accettate non perché capaci di lavorare quanto un maschio, ma perché portatrici di peculiarità psicologiche, biologiche e sociali determinanti. Perché non sono l'altra metà del cielo, ma una metà del cielo.







## L'Enantio e la vendemmia del 2007

**la parola  
al Direttore,  
all'Enologo  
e al Tecnico di  
campagna della  
Cantina**



Quella del 2007 è stata una vendemmia anomala, lo sanno in molti, in particolare lo sanno i contadini che, l'agosto scorso, si sono ritrovati a raccogliere lo chardonnay con ancora la sabbia di qualche spiaggia assolata tra le dita dei piedi. Si è cominciato presto e si è finito tardi, con una lunga coda che si è conclusa alla fine di ottobre. Senza contare l'uva per la Vendemmia tardiva, che è stata raccolta solo alla chiusura dell'anno agrario, l'11 novembre, quindi, il giorno di San Martino.

Ma è un bene o un male una vendemmia tanto anticipata?

Quest'anno è andata bene, ma di norma le vendemmie anticipate non sono particolarmente buone. Oltre al disagio dei viticoltori che non sono molto contenti d'iniziare la raccolta in piena estate, anche la cantina va incontro a qualche difficoltà. Le giornate sono lunghe, per cui si può lavorare fino a tardi, ma fa caldo e bisogna tenere sotto controllo la temperatura di fermentazione del mosto e intervenire per abbassarla se troppo elevata.

In ogni caso la maturazione dell'uva troppo veloce e in un periodo eccessivamente caldo, non favorisce la piena esaltazione delle sue caratteristiche naturali. Questo non è tanto un problema legato alla gradazione zuccherina, ma alla produzione e al mantenimento di quelle componenti aromatiche che poi non possono essere recuperate in cantina.

Il clima però sta cambiando e fa pensare a un graduale aumento della temperatura terrestre che porterà, tra le altre cose, a un lento ma continuo anticipo della vendemmia. Quello di quest'anno è stato un inizio decisamente anomalo, ma in futuro potrebbe diventare la norma.

E nonostante questo possiamo dirci soddisfatti di quanto raccolto. Abbiamo cominciato con lo chardonnay che il 12 agosto aveva raggiunto l'acidità giusta per lo spumante, e abbiamo continuato con le altre uve bianche, che rappresentano ormai il 65 % del prodotto conferito in Cantina.

L'Enantio è fatto con le mani.

Le mani del contadino che cura la vigna e toglie i tralci e le foglie che non servono, che sfolta i grappoli per favorire la crescita sana e rigogliosa di quelli che rimangono, che raccoglie l'uva al momento giusto e la porta in Cantina.

E le mani del cantiniere che produce un vino senza utilizzare macchine sofisticate e complicate, che si limita ad assaggiare, a travasare e mescolare, come si faceva una volta.

*da Cantina, di L. Pachera,  
edizioni Osiride*

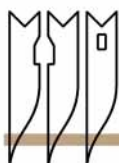
Più tardi c'è stato un rallentamento e qui il tempo non ci ha aiutato molto. A fine agosto e inizio settembre l'umidità e il caldo sono stati eccessivi e qualche varietà ne ha sofferto, per fortuna poi è rinfrescato, l'aria si è fatta più secca e ha permesso alle uve rosse tardive di rendere molto bene, di raggiungere la maturazione sia tecnica, cioè zuccherina, che polifenolica, cioè delle componenti tipiche del prodotto. Non sempre questo è possibile, nel 2007 lo è stato.

Anche dal punto di vista quantitativo siamo contenti, complessivamente abbiamo raccolto 110.000 quintali di uva, il 15 % in più dell'anno scorso, un aumento che scende al 5 % se si toglie l'apporto dei nuovi soci, ma che resta pur sempre buono.

Nell'insieme si può dire che per le uve da vino rosso l'annata del 2007 è stata la migliore degli ultimi tre anni, in modo particolare è stato così per l'enantio che è l'ultima varietà raccolta e che ha avuto quindi il tempo di maturare più a lungo.

Recentemente la presenza in valle di





questa vite autoctona chiamata un tempo *ambrusca*, è molto diminuita e ha lasciato spazio alla coltivazione di varietà più adatte al tipo di terreno e al grado di insolazione locale. Quest'anno sono stati raccolti circa 8.000 quintali di enantio, di questi il 60% è stato vinificato in rosato, una buona parte in rosso e solo una piccola quantità, quella proveniente da uno specifico "progetto di qualità", diventerà Enantio e sarà messo in vendita in bottiglia.

Non tutta l'uva enantio, quindi, diventa vino Enantio. Col tempo la produzione di quest'ultimo è destinata ad aumentare perché è un vino che piace e che sta allargando la sua clientela affezionata. Al momento produciamo circa 20.000 bottiglie l'anno, ma stiamo puntando in alto, vogliamo arrivare a commercializzarne almeno 250.000, forse 300.000.

#### L'Enantio

è un vino ricco di *resveratrolo*, questo è quanto afferma uno studio effettuato dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

Ma cos'è questa sostanza e perché la sua assunzione è così importante?

Il *resveratrolo* è un fenolo presente in alcuni vegetali e anche nella buccia dell'acino d'uva, specie di quella scura, dalla quale passa poi nel vino.

Assunto in dosi adeguate sembra abbia una funzione fluidificante del sangue e possa limitare l'insorgenza di placche trombotiche.

Pare sia anche antiossidante e antinfiammatorio e che sia in grado di rinforzare il sistema immunitario da attacchi sia interni che esterni dell'organismo.



Questo sarà possibile solo se amplieremo la quantità di terreno dedicata al Progetto qualità Enantio, se, quindi, sostituiremo i vecchi vigneti con altri nuovi coltivati con l'attenzione che è dovuta alle varietà più delicate. Un tempo, la tanto amata *ambrusca*, aveva una produzione abbondante, che nel fondovalle toccava cifre impressionanti, non aveva bisogno di cure particolari e in estate si poteva lasciarla a se stessa e andare in montagna a fare il fieno. Da quell'uva semplice si ricavava un buon vino nostrano, ma niente di simile all'Enantio odierno che è il frutto di un impegno serio e costante prima in campagna e poi in Cantina.

Per fare l'Enantio migliore ci vuole l'uva migliore, quella di un vigneto curato con passione, posto in una zona semicollinare, ben aerato e ben esposto al sole. Ci vogliono vigne piantate a breve distanza, potate con attenzione, sfogliate, sgarzate, diradate, seguite come si segue il pinot o lo chardonnay, niente di meno...

Solo così si può arrivare a risultati simili a quelli raggiunti nell'autunno scorso nei vigneti del Progetto qualità Enantio situati sul pendio che corre lungo la valle, da Sabbionara fino a Tessari di Rivoli.

In tre ettari di terreno sono stati raccolti 350 quintali di uva, la quantità giusta per avere un prodotto ottimo, che presentava un grado zuccherino medio di 23,10 gradi Brix, uno dei valori migliori degli ultimi anni.

E per il futuro ci si aspetta ancora di

più e di meglio, visto che fra non molto entrerà in produzione il nuovo vigneto piantato a Cornal, nella zona collinare di Sabbionara, dove il sole non manca di certo.

La prospettiva è quindi decisamente positiva, per i prossimi anni ci si aspetta un ottimo Enantio, sicuramente buono come quello del 2006 che al momento sta ancora affinando le sue qualità nelle barrique di rovere. Da lì, fra non molto, verrà messo in bottiglia dove continuerà a maturare fino ad acquisire quella struttura e quella complessità che, pare, lo differenzieranno dalle annate precedenti. Parola di esperti.

Intanto in vendita c'è l'Enantio del 2005, che è giovane e forte, che ha un profumo speziato e degli aromi intensi che si sposano bene ai secondi piatti, specie agli arrostiti e alla selvaggina. Un vino che va servito a 10 o 12 gradi, possibilmente in buona compagnia.







## VITICOLTORI IN AVIO

Cantina Sociale di Avio  
Via Dante, 14 - 38063 Avio (Tn)  
Tel. 0464 684008 - Fax 0464 684921  
[www.viticoltoriinavio.it](http://www.viticoltoriinavio.it)

Nomi  
Punto vendita

Rovereto  
Punto vendita

Sabbionara  
Punto vendita

Pilcante  
Vò Destro

Ala

Vò Sinistro

**Avio**  
Cantina e Punto vendita

Mama

Borghetto

Belluno

Ossenigo

Rivalta

Peri

Brentino

Tessari

Dolcé

Preabocco

Ceraino

Canale

Caprino  
Cantina

Rivoli

Volargne