

## Dal 1960 a oggi: Cantina Toblino e la passione della valle dei Laghi

di **Francesca Negri**

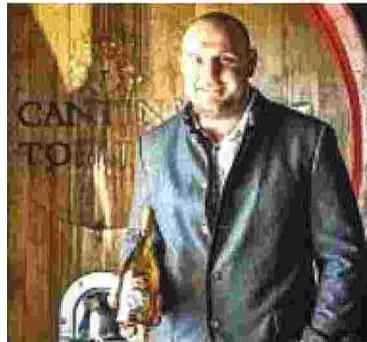
**C**antina Toblino, cuore della viticoltura in Valle dei Laghi, nasce nel 1960 per volere di un gruppo di appassionati viticoltori che intravidero la grande vocazione vitivinicola della Valle dei Laghi.

Ad oggi, i soci-viticoltori sono oltre 600 con quasi 800 ettari vitati, oltre un terzo convertiti a biologico. A questi si aggiungono i terreni della Mensa Vescovile, un unico blocco di 40 ettari a conduzione diretta, che da anni Cantina Toblino gestisce coltivandoli secondo i principi della viticoltura biologica. Una realtà che oggi produce 450mila bottiglie per un fatturato di 17,5 milioni di euro (2019), guidata da Bruno Luterotti (presidente), dall'istrionico direttore Carlo De Biasi e dal nuovo enologo Claudio Perpruner.

L'obiettivo, da sempre, è quello di lavorare alla massima valorizzazione del territorio e di innalzare sempre di più la qualità della produzione: proprio in quest'ottica Cantina Toblino ha investito nella consulenza di una star dei wine maker, Luca D'Attoma, ed è nato il progetto Vënt, che parte dalla vite e si conclude in cantina, tra le botti in rovere francese e le anfore di terracotta, per declinare cinque etichette di grande ambizione. Antesignano di questo progetto potremmo dire che sia L'Ora, un vino che ha saputo reinterpretare e valorizzare le qualità della Nosiola, unico vitigno bianco autoctono trentino. Un «super-bianco» che, dopo la vendemmia e un breve periodo di appassimento in ambiente arieggiato, vede una pressatura soffice delle uve per estrarre un mosto dalle caratteristiche uniche, adatto a una macerazione sulle bucce prolungata. Affina in tonneaux d'acacia per oltre 12 mesi e conclude l'elevazione in acciaio per

oltre 24 mesi. Solitamente corposo e di grande struttura, tanto da reggere persino l'abbinamento con piatti a base di funghi e tartufi, l'ultima annata rilasciata, la 2015, regala una declinazione de L'Ora diversa, più fresca e minerale: al naso il profumo è intenso, complesso con leggere note fruttate che si fondono a sensazioni piacevolmente speziate e balsamiche, mentre al palato le usuali caratteristiche di ampiezza e cremosità sono accompagnate da inediti toni minerali e di erbe aromatiche. Insomma, tutta la potenza e l'eleganza della Nosiola in versione secca, per uno dei grandi vini bianchi del Trentino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Nuovo innesto**  
Il nuovo enologo Carlo Perpruner con la bottiglia di L'Ora

