



26
MAG

L'anima del Trentino: la nostra visita (virtuale) alla cantina Concilio

Publicato in **La Degustazione** il 26 Maggio 2020



I vini degustati

di Marco Sciarrini

Continuando il nostro itinerario con le degustazioni con il produttore, da casa, in un salto virtuale in cantina, questa volta approdiamo nel Comune di Volano, in provincia di Trento con la Cantina Concilio, una tra le prime cantine in Trentino.

Nata a Mori, un piccolo borgo della Vallagarina, nei pressi del lago di Garda, nel 1860. Qui Angelo Grigolli commerciava i suoi vini provenienti dalla vallata dell'Adige alle comunità montane del posto. Nacque così l'attività di produttori e commercianti di vino fino ad arrivare agli anni '60 quando intensificarono le coltivazioni di Merlot e Cabernet per dare vita a quello che ancora oggi è il vino principe dell'azienda, il Mori Vecio. Dal Capostipite Angelo la conduzione dell'azienda si trasmise di padre in figlio, fino al 1972, quando la famiglia Grigolli si fuse con un'altra cantina storica, la Boschi e Gamberoni, dando vita all'attuale Concilio. Nel 1990 la Cantina Sociale di Trento entrò a far parte dell'azienda, dando un grande impulso sia produttivo che commerciale alla già collaudata Cantina. Il riferimento del marchio Concilio è al territorio trentino e alla sua tradizione vitivinicola ed ha il rapporto storico al Concilio di Trento, "Concilio" nel senso di "conciliare" anche le diverse esigenze, che rappresenta il senso del lavoro cooperativo tipico delle realtà sociali Trentine, come nella Cantina sociale di Trento.



(Vallagarina)

La Cantina, che è immersa nel verde dei vigneti ed è fornita di tecnologie delle più avanzate a livello tecnologico, dedica molta attenzione anche all'ambiente. Infatti dispone di un impianto di produzione fotovoltaica che fornisce gran parte dell'energia necessaria alle lavorazioni. Da un punto di vista commerciale, oltre che in Italia, Concilio distribuisce attualmente i suoi prodotti in oltre 20 Paesi al mondo, dall'Europa al Nordamerica, fino all'Asia e all'Oceania. Nel corso degli anni la Cantina ha avuto come obiettivo la selezione delle migliori aree vocate alla produzione viticola, situate nelle zone collinari della città di Trento e della Vallagarina. Una particolare attenzione in cantina è stata fatta per la vinificazione del singolo vigneto, che esalta la particolarità delle uve prodotte e le caratteristiche individuali dei microclimi presenti, in questo modo l'azienda ha costruito la strada alla ricerca della qualità. I terreni dei vigneti sono di diverse matrici: calcaree, porfiriche e basaltiche sono situati a quote diverse e orientati verso i quattro punti cardinali. Dal punto di vista climatico coesistono più realtà: temperate nelle Prealpi del sud, fredde e alpine in quota, aree tipicamente mediterranee nelle zone a nord del Garda.

Ecco la nostra degustazione

Chardonnay Trentino Doc 2018

Colore giallo paglierino, al naso fruttato di frutta matura con evidenti note di mela e banana, al palato buon equilibrio tra sapidità e acidità, sapido, complesso ed avvolgente.

Pinot Grigio Trentino Doc 2018

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, con evidenti note fruttate di pera pesca bianca e fiori di acacia, lievemente agrumato, al palato Secco, fresco, morbido, cremoso ed elegante, con una struttura ricca e un finale lungo.

Sauvignon Blanc Trentino Doc 2019

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso complesso, con alternanze di note fruttate, floreali e vegetali, sentori di fiori di sambuco e fichi maturi, combinato con agrumi (pompelmo) e una nota leggermente verde di foglie di pomodoro. Secco con una nota minerale, importante e una lunga persistenza.

Lagrein Trentino Doc 2018

Colore rosso rubino intenso, al naso fruttato di frutta rossa con un sentore di viola e leggera nota speziata, corposo e persistente al palato con tannini ben integrati e una buona persistenza.

Teroldego Rotaliano Doc 2018

Colore rosso rubino carico intenso con sentori di frutti di sottobosco, more, noci tostate e liquirizia. Corposo e ben strutturato con una leggera nota di spezie, tannini morbidi ed eleganti, finale lungo e persistente.

Pinot Nero Trentino Doc 2016

Di colore rosso rubino con sfumature granato, al naso complesso con note di frutta rossa come amarena marasca e ciliegia, leggera nota di vaniglia, al palato elegante, delicato e armonico con un retrogusto fruttato, corrispondenza gusto olfattiva.

TAG: [trentino](#), [cantina il concilio](#)