

Noi...Cembrani D.O.C: La nostra mission



“ La Valle di Cembra è uno dei paesaggi rurali storici d'Italia, eredità dei nostri padri da vivere, promuovere e custodire per il futuro ”

La **mission** del consorzio **Cembrani D.O.C.** si focalizza sulla promozione dell'unicità territoriale della Valle di Cembra, dei suoi agricoltori e delle sue eccellenti produzioni, che racchiudono valori antichi di passione, mutualità e dedizione. In tre parole:

Territorio – Persone – Prodotto.



I Consorziati: Alfio Nicolodi

“Nel produrre il vino ci metto l'anima e nel venderlo la mia faccia”

L'azienda di Nicolodi Alfio è stata fondata dal **nonno Antonio** nei primi anni del '900 a Cembra, nella contrada storica della Carraia. Dal 1985 **Alfio** ne ha preso in mano le redini, seguendo attentamente sia i vigneti nella lavorazione, cambiandone gli impianti e le vinificazioni delle uve, che tutta la fase produttiva fino alla bottiglia, selezionando le varie tipologie di uva al fine di ottenere vini sempre migliori. Dal 2000 è impegnato con molte energie al **reintegro dei vitigni storici** della valle, un lavoro di lungo periodo del quale negli ultimi anni si cominciano a vedere i risultati, sempre più importanti.

*Cem
brani d'autore*
Nicolodi Alfio
Cembra - Trentino



I Consorziati: Distilleria Paolazzi «Lambicar è l'arte di famiglia»

La **Distilleria Paolazzi** nasce nel **1962** a Faver per continuare la tradizione del "*lambicar*" di famiglia. Il **nonno paterno** era già titolare di un **alambicco** prima dell'annessione del Trentino all'Italia, quando la grappa si misurava ancora col "congià de ram"

E' così allora che **Paolazzi Vittorio**, appena terminati gli studi presso l'**Istituto Agrario di San Michele**, decide di rendere nobile l'attività del lambicar dell'azienda agricola familiare creando una piccola **distilleria**. Per rispettare la tradizione Trentina e cembrana viene scelto il metodo di **distillazione discontinuo a vapore**.

Oggi la piccola distilleria è cresciuta ed ha accumulato molta esperienza nel distillare e nel curare tutti quei particolari necessari ad ottenere prodotti di qualità, mantenendo la tipicità e tradizionalità dei propri prodotti.



I Consorziati: Distilleria Pilzer

«Distillare per noi è una forma di rispetto per chi ci ha tramandato tanti piccoli segreti e voglia continua di innovare e provare nuove soluzioni»

Nel **1957** a Faver **papà Vincenzo** diede inizio all'attività di distillazione realizzando una piccola **distilleria con alambicco discontinuo a bagnomaria**.

L'inizio fu difficile, in quanto le conoscenze tecniche erano molto limitate, ma il tutto venne superato con l'ingegno e l'abilità. I segreti appresi nel tempo sono stati tramandati ai figli **Bruno e Ivano**, entrambi enologi, che con grande passione e professionalità portano avanti il "lambicar" di famiglia.

Qualche anno fa Bruno e Ivano decidono di trasferire la distilleria a "**Portegnac**" di Faver, un **luogo d'acqua**, elemento essenziale nella distillazione, ai piedi del **monte "Castion"**, luogo sacro e spirituale per le antiche popolazioni della valle: "Ci sembrava il posto ideale per creare i nostri **Spiriti!!!**"



I Consorziati: Opera Vitivinicola in Valdicembra

“Opera, sin nel marchio, è nata per valorizzare la naturale vocazione della Valle di Cembra alla produzione delle migliori uve base spumante Trento Doc”



Opera Vitivinicola in Valdicembra nasce come progetto di **Alfio Garzetti e Bruno Zanotelli** di valorizzazione della Val di Cembra, ardito paesaggio di vigne terrazzate affacciate sul fiume Avisio e territorio eletto per la produzione delle uve destinate al **Trento DOC**. La consapevolezza dei talenti pedoclimatici della valle li ha portati ad intraprendere un cammino ambizioso, con l'intenzione di interpretare al meglio le potenzialità del **Metodo Classico**.

A **Verla di Giovo**, la cantina di Opera è frutto di un progetto architettonico di recupero ed ampliamento della cantina Napoleone Rossi, la più antica in Val di Cembra, fondata nell'800 e chiusa in anni recenti.



I Consorziati: Azienda Agricola Simoni Ferruccio

“Coniugare passato e presente, semplici tradizioni e ottimi vini, uniti alla cordialità sono il segreto e il successo della mia famiglia”

L'azienda agricola **Simoni Ferruccio** si trova nel cuore del borgo di **Palù di Giovo**, e porta avanti sia l'attività vitivinicola, che enoturistica, legata all'accoglienza e all'ospitalità nel proprio agritur, dove cordialità e ambiente familiare, fanno della visita all'azienda Simoni, un'esperienza davvero rigenerante.

I vini prodotti sono frutto dei vigneti coltivati per la maggior parte sul comune di Giovo, dove un terreno calcareo, contribuisce ad esaltare le note minerali, soprattutto nei vini bianchi fermi. Tra i vini più noti, di certo il blend Lagrein, Pinot Nero, Teroldego, dedicato al papà di Ferruccio e zio di **Francesco Moser e Gilberto Simoni**, "Zio Bepi" appunto.



I Consorziati: Azienda Vitivinicola Villa Corniole

“Siamo un'azienda vitivinicola di nicchia a conduzione familiare che produce con passione vini di qualità rappresentativi del Trentino”



Villa Corniole è l'azienda vitivinicola della famiglia **Pellegrini**, che coltiva la vite da generazioni e che ormai da più di un decennio ha intrapreso anche la vinificazione delle proprie uve realizzando a **Verla di Giovo**, una cantina **scavata nella roccia porfirica** della Valle di Cembra, unica nel suo genere.

Nella cantina di montagna vinifica uve che provengono dalla fertile **Piana Rotaliana**, dalle **Colline Avisiane** e dai terrazzamenti di montagna della **Valle di Cembra**.

Sia nel vigneto che in cantina si opera costantemente per ottenere vini di alta qualità, come dimostrano i numerosi riconoscimenti ottenuti sia in concorsi nazionali che internazionali.



I Consorziati: Azienda Agricola Zanotelli

“L'immagine delle nostre bottiglie raffigura "la stropa", il rametto di salice usato per legare la vite al suo sostegno, omaggio al prezioso legame uomo-vite.”

La **famiglia Zanotelli** coltiva la vite in Valle di Cembra da **generazioni**, con uno spirito sempre volto in parte a mantenere e trasmettere il **patrimonio agricolo-culturale** e in parte a fornire un costante **apporto innovativo** al settore.

Dieci anni fa la gestione passa alla “**nuova generazione**”, fatta di giovani entusiasti e preparati sia nel campo agronomico che in quello enologico, che innovano e ammodernano tutti gli aspetti produttivi, introducendo sia **diverse varietà viticole**, sia adottando in parte delle forme di allevamento alternative alla pergola trentina, che garantiscono una minor produzione di uva per pianta e favoriscono la salubrità del frutto, la sua gestione agronomica e una qualità davvero eccellente.

