



Vivallis: la cooperativa della Vallagarina



di **Paolo Valente** pubblicato il 24 novembre 2021

Una moderna realtà trentina rispettosa dei vitigni e della tradizione locale.

La cantina Cooperativa Vivallis nasce nel 1908 con il nome di SAV Società Agricoltori Vallagarina come cooperativa multisettoriale: oltre alla cantina di vinificazione possedeva un caseificio e la vendita di mangimi, prodotti petroliferi nonché di scorte agrarie. Una cooperativa a tutto tondo per far fronte alle esigenze di una popolazione rurale e povera.

Dopo il forte impulso avuto negli anni '80 del secolo scorso, nel 2004 l'attività si focalizza sul settore vitivinicolo; il nome, nel frattempo divenuto Vallis Agri, cambia nuovamente e diviene

quello attuale: Vivallis, dove Vallis, oltre a riprendere il nome precedente, dimostra il forte radicamento al territorio e Vi sta per vita, vite, vino ma soprattutto viticoltori, a voler sottolineare come la risorsa principale siano gli oltre 700 soci viticoltori che coltivano circa 900 ettari dislocati in 12 comuni della Vallagarina.

Vivallis raccoglie e gestisce circa 130.000 quintali di uve anche se la produzione imbottigliata è inferiore alle 200.000 bottiglie.

La produzione è ripartita su differenti linee: si parte con la linea classica che raccoglie i vini più giovani e di facile beva mentre la linea I Superiori comprende due versioni di Marzemino, vitigno tipico della Vallagarina (Marzemino Superiore d'Isera e Marzemino Superiore dei Ziresi) e un vino passito. Concludono la linea Stif2059, che prende il nome dal monte Stivo che si trova alle spalle di Rovereto e della Vallagarina, e la linea Depero (abbiamo assaggiato il Vallagarina IGT bianco) che vuole rendere omaggio all'artista futurista Fortunato Depero che in Vallagarina ha trovato ispirazione per tante sue opere.

Gli spumanti Trento DOC vengono commercializzati sotto il marchio Valentini di Weinfeld; noi abbiamo assaggiato il Trento DOC Rosé 2017 e il Riserva Arminio 2015.

La cantina, di recente costruzione, risponde ad alcuni dei requisiti per la gestione attenta e sensibile delle risorse: i tetti sono ricoperti da erba con funzione di coibentazione ed è presente un impianto fotovoltaico di 35.000 KW che fornisce parte dell'energia elettrica necessaria al funzionamento aziendale.

Anche i materiali a costruzione utilizzati sono stati scelti prestando attenzione alla sostenibilità.

La cooperativa è impegnata anche sul fronte della sperimentazione dei vitigni resistenti, i così detti PIWI (dal tedesco pilzwiderstandfähig che significa appunto "resistente ai funghi", al fine di ridurre in vigna i trattamenti, anche quelli consentiti dalle regole dell'agricoltura biologica.

Inoltre, massima attenzione alla cura nel vigneto anche con il supporto del personale della cooperativa che segue durante tutte le stagioni i viticoltori dando loro il necessario supporto tecnico e informativo. Interessante l'inserimento, nelle schede tecniche dei vini, delle indicazioni per lo smaltimento di ogni singolo componente del packaging.

<https://www.zenomag.com/post/vivallis-la-cooperativa-della-vallagarina>