



Ufficio Promozione e Pubbliche Relazioni

La premiazione dei giovanissimi vincitori del Trofeo Topolino (Foto Master)



Un Bondone... a sorpresa fra neve, sole e il resto

La «montagna di Trento», oltre a piste costantemente illuminate, offre la comoda vicinanza con svaghi e occasioni culturali che gravitano sul capoluogo (a 20 minuti di macchina)

Il Bondone è la montagna di Trento, del capoluogo del Trentino. Si dovrebbe dire, precisano gli esperti, il «gruppo del Bondone», perché non è un monte solo, ma un complesso montuoso che si estende tra la Valdadige e la valle del Sarca, con cime oltre i 2 mila, come il Palon (m 2091), il Cornetto (m 2179), il Dosso d'Abramo (m 2138), lo Stivo (m 2058). Il primo rifugio qui fu realizzato nel 1926 per iniziativa della Sezione operata della Società alpinisti trentini. Oggi il Bondone è una splendida zona turistica molto frequentata anche nella stagione invernale, ben nota agli sciatori per i suoi impianti e le sue piste di sci attrezzate e innestate fino ad aprile. Anche sul Bondone non mancano gli esercizi alberghieri, ma poi, per quanto riguarda la ricettività, non bisogna ignorare la preziosa e varia offerta alberghiera di Trento. Comunque, sia in montagna che nel capoluogo per quanto riguarda il soggiorno, c'è sempre il vantaggio delle serate o di altri momenti di svago in città, una città ricca non solo di negozi, ristoranti, bar, discoteche, nights, cinema e teatri, gallerie d'arte, musei, ma anche di palazzi, chiese e monumenti storici e d'arte. Anche sul monte non mancano ristoranti, locali caratteristici, di svago, discoteche, di alberghi sono 24, in generale, della stagione sciistica, hanno oscurato un po' altri pregi, forse più importanti, di Pinzolo, capoluogo della Val Rendena, base di partenza per escursioni e traversate del gruppo Adamello-Presanella, nelle Dolomiti di Brenta e nel Parco naturale Adamello-Brenta. Insomma, Pinzolo, a 800 m di altitudine, è circondato da montagne maestose, che l'hanno portato tra la costellazione dei più celebri centri del turismo alpino, fin dai tempi della Belle Époque, prima della fine del secolo scorso. Così si spiega anche l'antica fama del guide di questa importante località montana, che, alpinista Cesare Battisti, nel '909, «sono tra le più esperte che si conoscano».

viceversa — in auto si impiega non più di 20 minuti. Sugli sci non si corre il rischio di fare code alla partenza degli impianti di risalita sulle piste che presentano difficoltà varie. Alle Viote, un'ampia zona sul Dosso d'Abramo, invece, sono state realizzate le più belle piste di fondo, tre piste attrezzate di 5, di 7 e di 9 km. Sul Bondone, infine, anche il fuoripista si può praticare in ampie zone.

Forse vale pure la pena di segnalare le scuole di sci, tre, specializzate negli insegnamenti ai bambini e al più sprovveduti principianti. E anche qui non ci sono file e le due ore di lezione sono piene. Infine, un'informazione, forse marginale, ma che sicuramente farà piacere ai turisti: sul Bondone tutte le piste, perfettamente innestate, sono esposte al sole. Insomma, sci, neve, sole e il resto, c'è tutto l'occorrente per giornate felici di vacanza, tra scenari incomparabili sulla città e la val d'Adige sia verso la Paganella e le cime delle Dolomiti di Brenta.

Ma la montagna di Trento è nota, sia in Italia che oltre i confini, anche per altre ragioni. Intanto, appartiene alla storia del ciclismo (il nome di Charly Gaul rievoca momenti irripetibili del Giro d'Italia su queste salite); per gli sport invernali poi è nota e apprezzata non solo dagli atleti di una ventina di Paesi che partecipano ai Campionati mondiali di sci per polizie municipali e

di stato, ma anche dai campioni che hanno conquistato le loro prime vittorie facendosi le ossa proprio sulle piste bondoniane, in gara per il Trofeo Topolino. E quando si va a spulciare l'albo d'oro del Topolino (26ª edizione nel febbraio scorso) si scoprono sciatori oggi famosi come l'austriaco Girardelli, il nostro Thoeni, Stenmark, Zurbriggen, Krisia, il Quario e la Zini e tanti altri.

Dallo sport alla botanica: il Bondone è pieno di sorprese: è pure noto e apprezzato dai botanici per la caratteristica flora anche di tipo mediterraneo sul versante del Sarca sotto l'influsso del Garda. Alle Viote si trova l'Orto botanico alpino con la flora montana del mondo (oltre 2000 specie di piante).

Ma Trento ai turisti invernali non offre soltanto il Bondone. Innanzitutto il capoluogo del Trentino non è molto lontano da altre rinomate stazioni sciistiche. Inoltre, è circondato da decine di località, piccole e grandi, notissime e sconosciute, ma tutte ricche di fascino. Citiamo solo tre laghi a pochi chilometri da Trento: Caldazzone, Levico e Tobino, che meritano una visita anche d'inverno. E poi ci sono le colline circostanti e le zone e le strade del vino: ricche di vigneti e di cantine sociali che offrono bianchi, spumanti e rossi ormai celebri, vini che possono vantare le ricchezze e le svariate offerte gastronomiche di Trento, del Bondone e dintorni.

PINZOLO Meritata fama internazionale per la località che ospita la gara di fondo

Le 24 ore che non finiscono mai

La fama della «24 ore» sugli sci da fondo che è arrivata non solo in tutti i Paesi europei, Urss compresa, ma anche in Australia, il fascino del «Rally Internazionale del Bondone» e la «24 ore» in generale, della stagione sciistica, hanno oscurato un po' altri pregi, forse più importanti, di Pinzolo, capoluogo della Val Rendena, base di partenza per escursioni e traversate del gruppo Adamello-Presanella, nelle Dolomiti di Brenta e nel Parco naturale Adamello-Brenta. Insomma, Pinzolo, a 800 m di altitudine, è circondato da montagne maestose, che l'hanno portato tra la costellazione dei più celebri centri del turismo alpino, fin dai tempi della Belle Époque, prima della fine del secolo scorso. Così si spiega anche l'antica fama del guide di questa importante località montana, che, alpinista Cesare Battisti, nel '909, «sono tra le più esperte che si conoscano».



Una veloce seggiovia bipoista a Pinzolo, Conca del Gruel (Foto Al Fotoprint)

prese le strutture e gli impianti stessi che stanno alla base del grande sviluppo della stagione invernale. Ma i turisti hanno saputo apprezzare, e molto, non solo le gare internazionali di fondo, ma anche tutto il resto, se è

vero com'è vero che nell'ultimo decennio le presenze registrate dalla Azienda di soggiorno, sono salite da 100 mila (1975) ad oltre il milione nel 1985. E il boom non si è spento ancora: l'ultima estate ha fatto registrare incre-

menti del 18,34% negli arrivi e del 18,21% nelle presenze. Sono risultati da annoverare tra i migliori del Trentino.

Per quanto riguarda gli sviluppi della stagione invernale si può dire che Pinzolo è favorito dalla sua felice posizione geografica che garantisce un lungo innevamento ottimale, e dalla conseguente possibilità di offrire a sciatori e sportivi sia piste di discesa di ogni genere per 45 km, servite dalla telecabina Pininfarina automatica (una vera conquista della tecnica più avanzata) di Pra Rodot (1530 m) e da altri 9 impianti di risalita fino al Dos del Sabion a quota 2100 m, sia circuiti per il fondo (oltre 15 km) di cui 2,5 km illuminati, 5 km per l'escursionismo, ampie, varie e fascinate zone per lo sci-alpinismo, uno stadio del ghiaccio, con una pista di circa 5 mila mq, due scuole di sci con maestri specializzati per sci alpino e fondo.

Lo ski-pass, che 2 volte la settimana vale pure per le vicine Madonna di Campiglio e Folgarida-Marilleva, costa da L. 13 mila (feriale, bassa stagione) a L. 18.000 (festivo, alta stagione - 15.000 lire per feriale); 25.000-28.000 lire per 2 giorni; 70-80 mila lire (albergo) 75-85 mila 7 giorni; 85-95 mila 7 giorni, 1 Campiglio; 92-103 mila 7 giorni, 2 Campiglio; 95-105 mila 7 giorni, 2 Campiglio, 1 Folgarida Marilleva; 99-108 mila 7 giorni, 2 Campiglio, 2 Folgarida Marilleva. Anche le tariffe delle settimane bianche sono moderate, vanno dal minimo di 210 mila lire al massimo di 380 mila lire (albergo) 7 giorni, tutto compreso). La ricettività è fornita da 35 alberghi, 115 posti letto in affittacamere, 550 appartamenti e 2 campeggi attrezzati anche per l'inverno.

Ma nei successi turistici di Pinzolo ci sono anche le componenti umane, dello svago, del relax, del dopo-sci in piscina coperta, o nella ricerca di palazzi, chiese e monumenti storici, o di vetrine per lo shopping. Infine, c'è la comodità delle strade e dei trasporti (servizi di linea da Trento, pullman - 3 al giorno - da Milano). In auto da Milano si arriva a Pinzolo (210 km) seguendo la strada Brescia-lago d'Iseo-Tione; Invece, da Roma, Bologna, Verona, Brennero, si va fino a Trento in autostrada, poi si segue la strada per Sarca. Insomma, Pinzolo è un rinomato centro invernale raggiungibile senza alcuna difficoltà.

A Pinzolo niente code!!!
A Pinzolo c'è la funivia più veloce!
A Pinzolo la tua settimana bianca!

Pinzolo puoi praticare lo sci non-stop, con il suo carosello di impianti di risalita, con la pista per lo sci di fondo illuminata e i «bugge-stivi» itinerari per lo sci escursionistico e alpinistico.

Per gli appassionati dello sport dal ghiaccio, pattinaggio non-stop nel nuovo stadio del ghiaccio Pinzolo ti offre anche la simpatica frazione di S. Antonio di Masignola con le sue incantevoli passeggiate.

TRENTINO

Vittoria Autonoma di Sogno Pinzolo & Masignola
 Telefono 0465 51007-51198

L'eredità di una grande tradizione storica raccolta dai 5.000 associati

Càvit, i segreti di un successo che esalta vini DOC e spumanti

La seconda vocazione del Trentino, dopo quella turistica, riguarda la produzione enologica; e poiché non c'è vino senza uva, e quindi senza vigneti, si deve parlare anche di viticoltura, perché è un altro pregio di questa terra quello di avere una superficie di 9 mila ettari vitata, cioè con vigneti, di cui ben 5 mila appartengono all'alto per la produzione di vini a denominazione di origine controllata (DOC).

Ma tutti i vigneti sono a coltura specializzata. Comunque, per dare un'idea dell'alta qualità delle uve trentine, basta dire che la media nazionale dei vini DOC sul totale della produzione è del 20%, mentre qui si va oltre il 50%. Dipende anche dalla formazione del terreno, dal clima, dall'esposizione delle vigne al sole; inoltre, su queste basi, la considerevole diversità di microambienti climatici, del terreno, dei vigneti, tra cui figurano numerose cultivar di alto pregio, ha qualificato ancor più la produzione vitivinicola del Trentino, che ha, nel caso, una tradizione antichissima. La sua fama di terra ad alta vocazione vitivinicola può addirittura essere fatta risalire ad epoca pre-romana. Una stivola etrusca (una specie di secchiello vinario), rinvenuta in val di Cembra nei primi dell'800, risale al VII secolo a.C. Un riferimento storico meno lontano nel tempo, a una vinificazione più raffinata, è il riferimento storico, sempre a conferma di una grande tradizione vitivinicola, si può trovare perfino nelle cronache del Concilio di Trento (1545) dove il cardinale Michelangelo Mariani traeva non pochi spunti per decantare i Teroldeghi, «vini bianchi che fanno parlare», o il Trentino che «dava grano per 3 mesi, vino per tre anni».

Insomma, nel Trentino l'enologia ha un nobile passato e i riferimenti storici non nascono da spirito campanilistico, ma dall'esigenza di documentare una vocazione naturale, che, però, per essere messa a frutto in epoca moderna, ha avuto bisogno di scienza e tecnica. E anche a tale proposito il Trentino ha una grande data storica, il 1874, anno di fondazione dell'Istituto agrario di S. Michele all'Adige, un Istituto che forma qualificati enotecnici cui è affidata la direzione delle cantine di tutta la provincia, e che svolge ricerche e controlli tendenti a qualificare ulteriormente vigne, vitigni e prodotto, mediante il proprio laboratorio di analisi e ricerca, apprezzato e noto perfino all'estero.

Tradizione, ricerca, controlli e approfonditi studi enologici hanno spinto il Trentino vitivinicolo a produrre sulla base di un concetto di qualità e non di quantità, e quindi a proporre vini DOC di alto pregio, cioè ottenuti da precise varietà di vitigni, da uve maturate, secondo una rigida disciplina produttiva, in area ben delimitata (il cru francese) e vinificate secondo regole precise.

La produzione di uva nel Trentino, per il 75% rossa e il 25% bianca, annualmente si aggira sul milione e 200 mila quintali; 840 mila quintali, cioè il 70% dell'intera produzione vitivinicola, è conferita alle cantine sociali, 17 complessivamente, di cui 15 sono associate alla Càvit, società cooperativa di secondo grado — un consorzio in sostanz-



Anche gli Etruschi e Mozart fra le reminiscenze del passato Proiettata nel futuro, invece, l'organizzazione dell'azienda

Il «Firmato» è l'ultimo nato tra gli champenois Càvit. Nella foto sotto, il qualificatissimo laboratorio di enologia dell'azienda vitivinicola



za — con sede a Trento (Ravina), e attiva dal 1957. Si tratta di circa 5 mila viticoltori associati, che vinificano sotto la guida e il controllo degli enotecnici. Infine, la produzione migliore, accuratamente selezionata, viene affidata alla Càvit. È un processo vitivinicolo un poco complesso, che merita una particolare attenzione. In ogni caso, poiché la qualità di un vino nasce soprattutto nel vigneto e viene successivamente affinata in cantina, la Cantina Viticoltori Trentini, cioè la Càvit, attraverso i suoi tecnici, provvede a controllare direttamente sia la fase produttiva che quella di individuazione della data più opportuna per la vendemmia, nonché la scelta delle uve prima del conferimento alle Cantine associate. Così, sostanzialmente, viene selezionato il fior fiore della produzione, che infine permette alla Càvit di produrre e commercializzare i

migliori vini DOC del Trentino. Se ne possono citare una dozzina cominciando dai bianchi, particolarmente rinomati per delicatezza e armonia, o freschezza e profumato. Qui c'è anche una novità, che non si trova altrove, il Nosiola DOC Trentino, un bianco secco, sapido, lievemente amarognolo, prodotto con la Nosiola, una varietà di uva considerata autoctona del Trentino. Il Nosiola è uno degli ultimi «arrivati» della Càvit, che nessun'altra cantina produce. Tra i vini classici DOC, preziosi, se appartengono a questa provincia, va segnalato il Trentino Chardonnay, che ha le seguenti caratteristiche organolettiche: colore paglierino tenue, con sfumature verdoline; profumo delicatissimo fragrante; sapore piacevolmente armonico, fruttato, pervaso da un lievisimo sottofondo amarognolo. La Càvit lo produce con l'uva

Chardonnay proveniente dalle zone migliori. Poi non mancano, sempre tra i DOC, i tradizionali Pinot, bianco, grigio e nero, il Traminer aromatico, il Muller Thurgau, tutti prodotti con uve locali.

Tra i rossi della Càvit spiccano il Teroldego Rotaliano e il Marzemino del Trentino, due rossi tipicamente trentini, celebri ed apprezzati nel mondo (Mozart, che l'aveva bevuto da queste parti, cita il Marzemino nel «Don Giovanni»). Quest'ultimo rosso ha grande stoffa, sapore molto equilibrato, sapido, profumo netto, decisamente fruttato, con sentore di viola marmola. È prodotto con Marzemino proveniente da un habitat eccelso, cioè dai terreni basaltici tra Nomi e Isera in Vallagarina.

Anche l'uva Teroldego è autoctona, e quella pregiata per il vino della Càvit proviene esclusivamente dal «Triangolo Rotaliano», cioè

dall'area più qualificata per questa produzione. Il Teroldego Rotaliano del consorzio trentino ha un sapore decisamente secco, pieno, piuttosto corposo, molto equilibrato nelle sue componenti. La tavolozza dei rossi presenta pure altri vini classici come il Cabernet e il Merlot del Trentino.

Ma la Càvit, una grande azienda con un fatturato annuo di 30 miliardi, 113 dipendenti, impiega 1.300 persone e un efficiente laboratorio di ricerca e di analisi e controllo, ha altri forti all'occhiello, e in particolare può vantare uno «spumantificio» ben attrezzato che ha saputo mettere non pochi successi sia in Italia che all'estero, Stati Uniti compreso. È noto che gli spumanti trentini, in generale, ormai si sono imposti su tutti i mercati vinicoli del mondo; ma per ottenere simili risultati nell'arco di 20/30 anni bisognava aggiungere alla qualità dei terreni, del clima, dei vitigni, del suolo e alla capacità di produrre, impianti e attrezzature di giuste dimensioni, corpo aziende, in grado di promuovere sia campagne promozionali sia una commercializzazione internazionale del prodotto.

La Càvit è la più importante azienda trentina che abbia saputo svolgere con successo anche questi compiti, rivelando così rilevanti capacità imprenditoriali e manageriali. Capacità confermate dalla presenza dei suoi vini non solo sui mercati tradizionali del made in Italy — Germania, Austria e Svizzera —, ma anche in Inghilterra, Olanda, Usa, Hong Kong, Singapore, Canada, Giamaica, Giappone, Norvegia, Australia, eccetera. La famiglia degli spumanti Càvit è composta da 5 «champenois» di cui il più recente è il Gran Cavit Brut, Gran Cavit Demi Sec, Pinot Atesino, Chardonnay Brut Novella (Fronde) e da 2 realizzati con metodo classico, il Gran Cavit Brut Classico e il Firmato Brut. Il Firmato Brut è l'ultimo arrivato fra gli spumanti; è prodotto solo con uve Chardonnay proveniente dalle più classiche zone spumantistiche del Trentino — Roverè della Luna, Trento, Pinot, Val di Cembra e Trento — è serbo e delicato, ma anche agile e fresco al palato. Insomma, è un grande spumante.

Infine si deve parlare del «Prime Rose», una novità che conferma non solo le capacità imprenditoriali, ma anche lo spirito di ricerca e le potenzialità innovative di questa azienda che sa rispondere alle nuove domande di mercato, all'evoluzione dei gusti. Il Prime Rose è un frizzante secco, naturale, a modesta gradazione alcolica (10,5% vol.); ha un bouquet particolare per finezza ed eleganza una personalità vivace e brillante. È prodotto anch'esso con la pregiata uva Chardonnay, imbottigliato a pressione e servito a freddo, che mantiene inalterate le caratteristiche originali del vino. Inoltre, per conservare l'effervescenza, la bottiglia è dotata di 2 tappi.

Come si vede, anche il Prime Rose è un vino che qualifica l'azienda che sostanzialmente ribadisce il costante impegno della Càvit di produrre i migliori vini DOC del Trentino, partendo da una tradizione nobile ma restando sempre all'altezza dei tempi e delle esigenze dei consumatori.

Gli spumanti delle grandi ricorrenze



Il Pinot trentino è la matrice di ogni grande spumante italiano, e gli spumanti sono il fiore all'occhiello della Càvit, società cooperativa, la più grande azienda vitivinicola del Trentino. Proporziate da una terra lavorata per secoli, assecondate da una ideale esposizione solare, le uve Pinot e Chardonnay, trattate con

perfeite tecniche di vinificazione, producono preziosi vini di base. Controlli periodici e scrupolose prove di assaggio accompagnano il lungo ciclo produttivo fino alla spumantizzazione. Nascono così gli spumanti Càvit, gli spumanti delle grandi ricorrenze, che vengono offerti anche in confezioni di cartone

elegantemente litografate, con 2/3 bottiglie o in cassette di legno da 4/6 bottiglie assortite. Nella foto: un campionario di spumanti Càvit, dallo Chardonnay Brut al Pinot Brut, al Càvit Firmato, al Graal Ducale e ai Gran Cavit Brut e Demi Sec.