

Dalla storia del Metodo Classico allo Stelvin: storia di Cantina Salizzoni

scritto da Stefano Montibeller | 17 Giugno 2025



Cantina Salizzoni unisce la lunga storia familiare del Metodo Classico trentino con scelte innovative: dall'uso delle anfore per esaltare il Marzemino autoctono al tappo a vite Stelvin per vini bianchi freschi. Luca Salizzoni valorizza territorio e sostenibilità, potenziando anche il Pinot Bianco Riserva e rilanciando l'enoturismo "smart" con eventi rilassati e coinvolgenti.

Immersa nel paesaggio vitato della Vallagarina, Cantina Salizzoni rappresenta un punto d'incontro affascinante tra la **profonda eredità di una storia familiare** e una spiccata sensibilità verso l'innovazione e l'autenticità del territorio. Guidata con passione da Luca Salizzoni, esponente

della terza generazione, l'azienda sta tracciando un **percorso distintivo**, che non teme di sperimentare pur mantenendo salde le radici. Lo abbiamo incontrato nella sua cantina, un luogo che profuma di storia e di futuro, per farci raccontare le scelte che stanno plasmando il presente e il futuro di questa dinamica realtà trentina.

La vostra cantina ha radici profonde, ma allo stesso tempo dimostra una chiara volontà di evolvere. Come si traduce questa filosofia nelle vostre scelte produttive e quali sono i vitigni che meglio rappresentano oggi la vostra identità e il legame con la Vallagarina?

“Il nostro pilastro è indubbiamente la **territorialità**, il legame indissolubile tra il vitigno e la nostra vallata. Per noi, migliorare l’offerta significa puntare sulla ‘zonazione’ e su un’accurata selezione delle uve. In questo contesto, il **Marzemino** è un **emblema**, una varietà autoctona che per noi rappresenta l’anima della Vallagarina. Proprio per esaltarlo, dal 2013 abbiamo introdotto l’**uso delle anfore**. Il Marzemino è un vitigno ‘gentile’ e ‘delicato’, e l’anfora ci permette di valorizzarne le peculiarità olfattive in purezza, senza manipolazioni eccessive o l’interferenza del legno che potrebbe sovrastarne il carattere. È stata una mia scelta personale, supportata anche dalla collaborazione con un amico che produce anfore artigianalmente qui vicino, garantendoci un prodotto a km 0.

Oltre al Marzemino, stiamo lavorando con grande attenzione anche sul **Pinot Bianco**, un vitigno forse di nicchia ma che qui esprime magnificamente il terroir. Lo proponiamo in versione Riserva, con un affinamento di 12 mesi in bottiglia e un piccolo passaggio in legno, cercando di mostrarne tutta la

potenzialità. E poi, naturalmente, c'è il mondo delle **bollicine**: abbiamo ripreso la produzione nel 2015, e oggi il nostro Trento DOC Blanc de Blancs Extra Brut e il prodotto di punta, il 'Rhodium', sono espressioni importanti della nostra gamma. Senza dimenticare il Pinot Grigio, che vinifichiamo in bianco per preservarne freschezza e immediatezza."

Si parla sempre più di sostenibilità e di come le aziende vitivinicole possano contribuire attivamente. Qual è l'approccio di Cantina Salizzoni a questo tema, sia in termini di pratiche ambientali che di scelte a lungo termine, e come queste si riflettono, ad esempio, nell'uso delle anfore o in altre iniziative?

"La **sostenibilità** per noi è un **impegno concreto**, non solo un'etichetta. L'utilizzo delle anfore, ad esempio, va proprio in questa direzione: sono 'eterne' rispetto alla barrique, che ha un ciclo di vita limitato, e permettono un affinamento più neutro.

La nostra **cantina storica**, costruita nel 1900 e completamente sotterranea, è un altro esempio di **sostenibilità intrinseca**: beneficia di un ricambio d'aria naturale che elimina la necessità di impianti di areazione, con un notevole risparmio energetico. In vigna, adottiamo la lotta integrata. Una scelta più recente, ma altrettanto significativa in termini di modernità e impatto, è stata l'introduzione del **tappo a vite Stelvin**. Dal 2024 lo utilizziamo su due dei nostri vini bianchi più freschi. A dire il vero, avrei voluto farlo già 10 anni fa, ma il mercato non era pronto.

Oggi, invece, c'è una **maggior apertura**, e crediamo sia una

soluzione 'smart' che preserva la qualità del vino e risponde alle esigenze di un consumo più contemporaneo. È importante che anche il consumatore veda che c'è un'evoluzione, e anche se all'inizio può esserci scetticismo, iniziative come questa dimostrano attenzione e volontà di innovare."

La vostra è una realtà con una storia familiare importante, e lei rappresenta la terza generazione. Come si coniuga questa eredità con la necessità di innovare, non solo nel prodotto ma anche nella comunicazione e nell'accoglienza, specialmente pensando ai nuovi consumatori e all'enoturismo?

"Mio nonno acquistò l'immobile negli anni '60-'70, e la nostra prima bottiglia, un Marzemino, fu prodotta nel 1986. L'anno prossimo, nel 2025, festeggeremo i **40 anni di attività**, un traguardo importante per cui stiamo già pianificando un evento speciale. Abbiamo una lunga tradizione, anche nella produzione del Metodo Classico, un pezzo della nostra storia. Oggi, però, è fondamentale guardare avanti e **comunicare il vino in modo diverso**. Per questo, nella primavera del 2023, abbiamo ufficialmente avviato la nostra attività di **enoturismo**. L'obiettivo è accogliere le persone, far conoscere la nostra realtà attraverso percorsi di degustazione, ma soprattutto rendere il vino più accessibile, meno 'tecnico' e più conviviale, specialmente per i giovani.

Vogliamo che i giovani si avvicinino al vino senza timore, senza sentirsi inadeguati se non conoscono tutti i tecnicismi. Per questo, già dal 2017, organizziamo eventi, anche con musica e DJ set, per creare un'atmosfera più rilassata e coinvolgente. La comunicazione del vino deve essere '**smart**', deve attrarre e non spaventare. È un percorso che coinvolge

anche la formazione di chi lavora nella ristorazione: spesso vedo ragazzi in sala intimoriti nel proporre un vino per paura di non essere all'altezza. Invece, bisogna incoraggiare la curiosità e la passione, fornendo gli strumenti giusti ma senza creare barriere.”

L'esperienza di Luca Salizzoni e della sua cantina offre spunti di riflessione significativi per il settore. La scelta, seppur tardiva rispetto alle intenzioni iniziali, di adottare il **tappo Stelvin** per alcune referenze, testimonia una crescente consapevolezza dell'importanza di coniugare qualità e praticità, rispondendo a un mercato che, soprattutto per certe tipologie di vino, apprezza la freschezza e la facilità d'uso. Non sarà la panacea di tutti i mali, ma è un'azione concreta.

Questa apertura, unita alla volontà di **demistificare il vino** attraverso eventi più informali e mirati ai giovani, come quelli con DJ set, rappresenta un approccio proattivo e necessario. Se da un lato è cruciale preservare la cultura e la profondità del mondo enologico, dall'altro è altrettanto vitale renderlo accessibile e attraente per le **nuove generazioni di consumatori**, che spesso cercano esperienze autentiche ma meno ingessate. Cantina Salizzoni sembra aver colto questa sfida, bilanciando con intelligenza il peso della tradizione con la leggerezza dell'innovazione. Un modello che, forse, più realtà vitivinicole dovrebbero considerare per garantire un futuro prospero e dinamico al vino italiano.

Punti chiave:

1. **Marzemino e anfore:** valorizzazione del vitigno autoctono attraverso affinamento in anfora per esaltarne purezza e caratteristiche olfattive.
2. **Stelvin 2024:** scelta innovativa per i bianchi freschi,

un tappo a vite che unisce qualità, praticità e sostenibilità.

3. **Sostenibilità concreta:** cantina storica sotterranea senza impianti meccanici e pratiche agricole a basso impatto come la lotta integrata.
4. **Enoturismo smart:** eventi e DJ set per giovani, con degustazioni accessibili e atmosfera conviviale per rompere le barriere culturali.
5. **Storia e progresso:** equilibrio strategico tra la storia familiare del Metodo Classico e l'apertura ai consumatori contemporanei.