

Cesarini Sforza: il Trentino è la bollicina di montagna

scritto da Stefano Montibeller | 27 Maggio 2025



Cesarini Sforza, cantina simbolo del Trento DOC, si distingue per autonomia produttiva pur essendo parte di Cavit. L'articolo esplora la sua strategia distributiva duale tra GDO e Horeca, l'impegno concreto nella sostenibilità e la sua visione del Trentino come "bollicina di montagna", sottolineando la crescita e il focus sul mercato italiano.

Con cinquant'anni di storia alle spalle, **Cesarini Sforza** si afferma come una delle realtà simbolo del **Metodo Classico** trentino. Oggi parte del gruppo **Cavit**, ma con un'identità produttiva autonoma e distintiva, la cantina ha saputo valorizzare un posizionamento duale tra **GDO** e **Horeca**. Durante il nostro viaggio tra le cantine del Trentino abbiamo incontrato Federica Cazzara, Marketing Manager di Cesarin Sforza, per approfondire la strategia distributiva

dell'azienda, il suo approccio concreto alla **sostenibilità** e la visione che ha del territorio.

La vostra presenza nella GDO è consolidata, ma siete attivi anche nell'Horeca: come gestite questi due canali dal punto di vista produttivo e commerciale, e quali sono i principali elementi distintivi tra le due linee?

Siamo storicamente presenti in GDO, ma con una importante presenza e obiettivi di crescita nel canale Horeca. Da sempre prodotti e offerta nei due canali sono diversi: **Trentodoc** con etichette dedicate che si differenziano per blend e affinamenti. Questo ci consente di presidiare entrambe le aree senza sovrapposizioni e di restare riconoscibili in ogni contesto.

Negli ultimi anni il mercato del vino è cambiato e molte aziende si sono riorganizzate anche dal punto di vista produttivo e commerciale. Come si inserisce Cesarini Sforza in questo contesto, sia per quanto riguarda le dinamiche di gruppo che i vostri numeri principali e i mercati di riferimento?

Dal **2019** facciamo parte del gruppo Cavit, condizione che ci ha permesso importanti sinergie negli approvvigionamenti e nella ricerca della qualità, ma anche maggiore solidità finanziaria, che ha reso possibile importanti investimenti in cantina. Manteniamo però al contempo **autonomia** nella gestione, sia dal punto di vista produttivo sia organizzativo e stilistico.

Questo ci consente di restare coerenti con la nostra storia e riconoscibili nel calice.

Nonostante il trend generale che vede nel mercato delle bollicine una diminuzione dei volumi e l'aumento del valore medio, Cesarini Sforza si inserisce in questo scenario con una performance positiva: **registriamo infatti una buona crescita nei volumi e nel fatturato.** La produzione è di circa **un milione di bottiglie** l'anno, di cui il 90% è destinato al mercato italiano, con un peso importante della GDO e anche una buona quota Horeca. L'estero rappresenta un 10%, distribuito tra USA, Germania, Austria, Svizzera e Nord Europa, ma il nostro focus resta il mercato interno.

Oggi la sostenibilità è spesso un tema centrale nella comunicazione del vino. Come la interpretate in cantina e in vigneto, e quali azioni concrete avete messo in campo?

L'azienda è impegnata nella salvaguardia dei valori fondanti la sostenibilità ambientale, economica e sociale, sia in vigna sia in Cantina.

A livello territoriale, il Trentino è da sempre molto attento al tema e da più di vent'anni è in attività il '**Protocollo per una produzione viticola di qualità in Trentino**' per un'agricoltura sostenibile, che ha portato alla certificazione **SQNPI** delle uve. Inoltre, grazie al supporto del team agronomico di Cavit e della piattaforma **PICA**, possiamo contare su una viticoltura di precisione, intelligente ed eco-sostenibile. Dal punto di vista strutturale, nel **2024** è stato installato un **impianto fotovoltaico** per l'efficientamento energetico, che permetterà di abbattere i consumi favorendo l'autosufficienza.

In chiusura, se dovreste descrivere il Trentino con una sola espressione, quale scegliereste?

Cesarini Sforza incarna appieno l'essenza della denominazione Trentodoc, la **bollicina di montagna**. In essa, il territorio è in assoluto l'elemento differenziante: è un'identità. Fare Metodo Classico in altitudine cambia tutto: il ritmo della vite, la maturazione, l'acidità. È ciò che ci distingue e ci rappresenta.

Punti chiave:

1. **Cesarini Sforza**: Simbolo del Trento DOC con autonomia produttiva distintiva.
2. **Strategia duale**: Presenza consolidata in GDO e crescita in Horeca con linee dedicate.
3. **Gruppo Cavit**: Sinergie e solidità finanziaria, mantenendo indipendenza gestionale e stilistica.
4. **Performance positiva**: Crescita in volumi e fatturato, un milione di bottiglie annue.
5. **Sostenibilità concreta**: Certificazione SQNPI, viticoltura di precisione e impianto fotovoltaico.