Martina Centa: “Roeno è un viaggio immersivo nella Terradeiforti”

scritto da Agnese Ceschi | 1 Ottobre 2024



Martina Centa, giovane viticoltrice e brand manager della Cantina Roeno, racconta la tradizione familiare e l’innovazione che caratterizzano l’azienda. Dalle radici identitarie ai progetti futuri, come la creazione di un nuovo vino a bacca bianca e l’espansione internazionale, Roeno continua a valorizzare il territorio della Terradeiforti, con un forte focus su sostenibilità e autenticità.

Radici salde e sguardo al futuro con un approccio innovatore. **Martina Centa, viticoltrice e brand manager della Cantina Roeno**, 28 anni, è uno dei volti della **giovane generazione del mondo del vino**, l’esempio di come il passaggio generazionale

possa portare nuova linfa ed energia, ma allo stesso tempo affondare le radici ben salde in un substrato identitario forte. Martina ci ha raccontato in questa intervista non solo i valori che ispirano **Roeno, fondata da nonno Rolando 60 anni fa**, ma anche le novità ed i progetti che animano oggi questa dinamica azienda della Terradeiforti, un territorio unico che dà i natali a vitigni autoctoni come l'Enantio, fiore all'occhiello di Cantina Roeno.

Come e quando è nata la vostra azienda?

La nostra azienda è nata 60 anni fa, grazie a mio nonno Rolando. Il nome "Roeno" è un acronimo che unisce il suo nome con "Enos", la parola greca per "vino", a testimonianza del profondo legame con questo mondo fin dalle origini. Successivamente, la seconda generazione, rappresentata da mia madre Roberta, mia zia Cristina e mio zio Giuseppe, ha saputo rivoluzionare l'azienda, portandola a crescere in un territorio che allora era poco conosciuto, la Terradeiforti. Oggi, io faccio parte della terza generazione, insieme ai miei cugini Emma ed Alberto, e continuiamo a portare avanti con passione questa tradizione familiare, con l'obiettivo di mantenere vive le nostre radici e al tempo stesso innovare costantemente.

Quali sono i valori aziendali che fanno da faro alla vostra azione quotidiana?

Siamo un'azienda familiare che affonda le proprie radici nel rispetto del territorio, un valore centrale che guida ogni nostra azione quotidiana. Il nostro impegno è rivolto alla valorizzazione del prodotto che vendiamo, garantendo un legame autentico con l'ambiente che ci circonda. Innovazione e ricerca sono altrettanto fondamentali per noi, permettendoci di migliorare costantemente e di rispondere alle nuove sfide del mercato. Inoltre, ci impegniamo per una sostenibilità a tutto tondo, che include non solo l'aspetto ambientale, ma

anche una dimensione etica, con responsabilità verso la comunità e le generazioni future.



La famiglia

Terradeiforti: cosa caratterizza questo territorio e quali sono i suoi elementi identitari?

Il territorio di Terradeiforti, situato tra il Trentino e il Veneto, è una zona di straordinaria bellezza e unicità, caratterizzata da paesaggi mozzafiato, suoli variegati e un microclima favorevole alla viticoltura. Uno degli elementi

identitari più importanti è la sua collocazione geografica, con le valli che si aprono verso il fiume Adige, creando un ambiente ideale per la coltivazione di vitigni autoctoni come l'Enantio, varietà franco di piede prefillossera. La combinazione di terreni calcarei e vulcanici, l'escursione termica tra giorno e notte, e la presenza di venti freschi che discendono dalle Alpi, permettono di produrre vini unici, che riflettono l'essenza del territorio. L'identità di Terradeiforti è fortemente legata anche alle sue tradizioni agricole e alla salvaguardia del paesaggio naturale, in un perfetto equilibrio tra innovazione e rispetto per la biodiversità.

Qual è il vino che vi rappresenta di più e perché?

Il vino che ci rappresenta di più è senza dubbio l'Enantio. Questo vitigno autoctono, antico e profondamente legato al territorio della Terradeiforti, incarna alla perfezione la nostra filosofia aziendale: rispetto per la tradizione, valorizzazione del territorio e costante ricerca della qualità.

L'**Enantio**, con la sua straordinaria capacità di esprimere la particolarità dei suoli calcarei e vulcanici della nostra zona, **racconta una storia millenaria** che affonda le radici nel passato ma guarda con forza al futuro. Il suo profilo unico, caratterizzato da struttura, complessità e una spiccata freschezza, riflette l'armonia tra innovazione e rispetto della natura che è alla base della nostra visione. Per noi, l'Enantio non è solo un vino: è un **simbolo della nostra identità e del legame inscindibile con la nostra terra**. Produrlo significa custodire un patrimonio, promuovere la sostenibilità e offrire ai nostri clienti un'esperienza autentica e radicata nella cultura locale.



Quali sono le novità che avete in programma per i prossimi mesi?

Nei prossimi mesi siamo entusiasti di annunciare una novità importante per la nostra azienda: la **presentazione di un nuovo vino a bacca bianca**. Si tratta di un progetto su cui stiamo lavorando da tempo, frutto della nostra continua ricerca e innovazione, ma sempre nel rispetto delle tradizioni e del territorio. Questo nuovo prodotto è pensato per arricchire la nostra offerta con qualcosa di unico, capace di esprimere al meglio le peculiarità delle uve bianche coltivate nel nostro territorio. Sarà un vino che sorprenderà per freschezza, eleganza e capacità di raccontare la nostra storia, mantenendo sempre un occhio attento alla sostenibilità e alla qualità. Siamo certi che rappresenterà un passo avanti importante nella

nostra proposta, e non vediamo l’ora di condividerlo con i nostri clienti e appassionati.

Internazionalizzazione: che approccio avete scelto di adottare e in quali mercati chiave?

Per quanto riguarda l’internazionalizzazione, abbiamo scelto un approccio graduale e strategico, focalizzato su mercati che mostrano una crescente attenzione verso i vini di alta qualità e una sensibilità per prodotti legati al territorio. Il nostro obiettivo è portare l’eccellenza dei nostri vini, in particolare quelli autoctoni come l’Enantio, a un pubblico globale, senza mai perdere di vista la nostra identità e i valori legati alla sostenibilità e alla tradizione. Tra i mercati chiave alcuni Paesi del Nord Europa, gli Stati Uniti, Giappone e Corea del Sud.

Enoturismo: quali sono gli elementi cardine del vostro stile di ospitalità?

Nel nostro approccio all’enoturismo, l’ospitalità è una componente essenziale e rispecchia i valori della nostra azienda. Gli elementi cardine del nostro stile di accoglienza si basano su alcuni principi fondamentali: accoglienza familiare, un’esperienza immersiva, che vada oltre la semplice degustazione, dialogo tra cucina e vini del territorio, sostenibilità ed innovazione e personalizzazione ed autenticità.

In sintesi, il nostro enoturismo si fonda su un equilibrio tra tradizione, ospitalità familiare, immersione nel territorio e attenzione alla sostenibilità, per offrire a ogni visitatore un’esperienza indimenticabile.

Punti chiave:

1. **Origini familiari**: Cantina Roeno è nata 60 anni fa grazie a nonno Rolando, e oggi Martina rappresenta la terza generazione, mantenendo vive le radici e innovando.
2. **Valori aziendali**: Rispetto per il territorio, innovazione, sostenibilità etica e ambientale guidano ogni azione dell’azienda.
3. **Terradeiforti**: Un territorio unico che dona ai vitigni autoctoni, come l’Enantio, caratteristiche distintive legate a clima, suolo e tradizioni agricole.
4. **Enantio come simbolo**: Il vino Enantio rappresenta l’identità dell’azienda, con una forte connessione alla storia, al territorio e alla qualità.
5. **Progetti futuri**: Presentazione di un nuovo vino a bacca bianca e espansione sui mercati internazionali con focus su Nord Europa, Stati Uniti, Giappone e Corea del Sud.