Cavazza: due territori, un’identità forte, una visione globale

scritto da Emanuele Fiorio | 17 Giugno 2025

Cavazza racconta l’equilibrio tra tradizione e innovazione nei territori di Gambellara e Colli Berici, valorizzando terroir unici con attenzione alla sostenibilità ambientale e sociale. Tra sfide climatiche e mercati globali complessi, l’azienda costruisce un’identità forte, puntando su vini autentici che nascono dal dialogo profondo tra uomo, natura e tempo.

In un mondo in cui il vino si confronta con cambiamenti climatici repentini, nuove sensibilità ambientali e dinamiche di mercato sempre più complesse, **Elisa Cavazza, Responsabile mercato estero di Azienda Agricola Cavazza**, racconta una **storia di equilibrio, tradizione e innovazione radicata in due territori unici e profondamente diversi: Gambellara e Colli**

Berici. Con un approccio che parte dalla terra – “Siamo terra prima di essere vino” – l’azienda affronta con pragmatismo e passione le sfide della sostenibilità ambientale e sociale, con pratiche agricole certificate e un’attenzione crescente all’impatto del packaging. Ma è soprattutto il **racconto dei due terroir, l’uno vulcanico e minerale**, l’altro marino e aromatico, e la sapiente gestione familiare, a delineare un progetto vitivinicolo che non si limita a produrre vino, ma si impegna a **costruire un’identità forte e riconoscibile sul mercato globale**. Una missione coraggiosa che testimonia come la **qualità e l’autenticità nascano dal dialogo tra uomo, natura e tempo.**

Il vostro territorio è una delle zone in cui gli eventi climatici estremi non sono assenti. In un periodo in cui queste criticità sono sempre più frequenti, che strategie adottate per tutelare i vostri vigneti?

Partiamo da una buona base, perché il **territorio di Gambellara, essendo vulcanico, ha un suolo molto poroso** che immagazzina acqua. Questo aiuta molto le radici delle viti a trovare l’acqua anche quando c’è carenza. Questo è un grande vantaggio naturale per noi. Però, ovviamente, **abbiamo avuto annate sempre più calde che incidono soprattutto sulla qualità dei vini bianchi.** Qui entra in gioco la capacità dell’enologo e dell’agronomo di scegliere il momento giusto per la raccolta, così da mantenere un grado di maturazione ottimale. In cantina poi si possono fare scelte mirate, per esempio sui lieviti, che aiutano a raggiungere il risultato desiderato anche in condizioni difficili.

Per quanto riguarda i **Colli Berici, invece, abbiamo un’irrigazione di soccorso**, usata solo quando la pianta rischia la sopravvivenza, non per aumentare la produzione. È

importante sottolineare che l’irrigazione è vista come un aiuto per prevenire la sofferenza della vite. Abbiamo **impianti a goccia che puntano al risparmio idrico** e intervengono solo nei momenti di necessità, per esempio nelle ultime annate calde quando la vite iniziava a perdere foglie.

Uno dei nostri slogan è “Siamo terra prima di essere vino”. Siamo un’azienda agricola, nata e cresciuta attraverso contadini legati profondamente al territorio, e questa identità non è mai cambiata nonostante la crescita aziendale. Coltiviamo sempre quello che il territorio può dare, senza inseguire mode di mercato. Questo impegno si è tradotto **nel 2019 con la certificazione SQNPI per la sostenibilità.** Da allora applichiamo pratiche agricole volte a preservare la terra e la biodiversità, come l’uso di concimazioni organiche, la lavorazione meccanica dell’interfila, un utilizzo responsabile dei prodotti in vigna e il risparmio idrico. Tutto questo per garantire una viticoltura sostenibile.

Tra queste pratiche state anche valutando di adottare bottiglie di vetro più leggere o formati alternativi?

Sì, abbiamo preso in considerazione formati alternativi. Attualmente lavoriamo sempre con la bottiglia di vetro, ma in cantina abbiamo molti campioni di formati leggeri e riciclabili, anche non di vetro. **Al momento non abbiamo ancora fatto il passo, ma lo valuteremo in futuro.** Per quanto riguarda i prodotti, esclusi i vini riserva che mantengono bottiglie più importanti per valorizzare il valore percepito, **sulle fasce base puntiamo a bottiglie più leggere**, per ridurre l’impatto ambientale senza sacrificare la qualità.

Si parla molto di sostenibilità

ambientale, meno di sostenibilità sociale ma la sostenibilità passa anche dalle persone. Come affrontate i temi del lavoro stagionale, della formazione e della tutela del personale agricolo? Avete anche voi, come altri produttori, difficoltà a reperire manodopera?

Sì, la difficoltà a trovare persone disposte a lavorare in vigneto è crescente. Fortunatamente abbiamo una squadra giovane e affiatata, ma è **sempre più raro trovare giovani appassionati di campagna e vigneto.** Quando li trovi, devi tenerli stretti. Il lavoro stagionale è cambiato molto: una volta c'erano pensionati e studenti che facevano più facilmente la vendemmia. Ora le normative sono più complesse, soprattutto sulla sicurezza, e gestire pratiche burocratiche per brevi periodi non è semplice.

Gambellara e Colli Berici: due anime, due suoli, due filosofie. Quali sono le peculiarità più evidenti che li differenziano e li contraddistinguono?

Sono proprio "nero e bianco, bianco e nero". Gambellara, nostro territorio a Montebello Vicentino, **è il "nero del vulcano" per il suo suolo vulcanico, ricco di colonnari basaltici** visibili anche al Parco San Marco. Questo suolo conferisce ai vini una grande mineralità e struttura. Nei dintorni, **a pochi chilometri, si trova un territorio completamente diverso, quello dei Colli Berici, un fondale marino riemerso con roccia bianca, calcare e argilla.** Qui la terra dà vini molto diversi.

Gambellara è vocata ai vitigni a bacca bianca, come Garganega e Durella, e produce vini freschi, sapidi, minerali, ma con

una capacità di evolvere in bottiglia. Per esempio, il nostro Creari Gambellara Classico Doc 2020 dimostra una longevità in bottiglia che pochi conoscono e che può competere a livello mondiale. **I Colli Berici, invece, sono la terra del Tai Rosso**, vitigno autoctono con lunga tradizione. È un vino che risponde molto bene alla tendenza attuale: è leggero (12,5°), cristallino, succoso, con note di lampone e fragola molto evidenti. **Il Tai Rosso è una risposta naturale alla domanda di vini rossi più freschi e meno strutturati**, in controtendenza con vini rossi corposi che oggi incontrano meno mercato. Oltre al Tai Rosso, produciamo anche vini bordolesi come Cabernet e Merlot, con annate storiche uscite quest'anno che mostrano come questi vini possano evolvere bene in bottiglia, ma questo aspetto è ancora poco conosciuto e promosso.

Con 96 anni di storia e 4 generazioni coinvolte, come si gestiscono i conflitti generazionali in azienda? Ci sono state decisioni su cui le visioni dei "senior" e degli "junior" si sono scontrate?

I nostri genitori sono stati bravi a tramandare il rispetto per ciò che è stato fatto dalle generazioni precedenti, dai bisnonni ai nonni fino a loro. Ora tocca a noi portare avanti questa eredità, con la responsabilità di arrivare al centenario che festeggeremo tra tre anni. Certamente in famiglia ci sono momenti di confronto e discussione, come è normale, ma il rispetto profondo e condiviso fa sì che prevalga sempre l'unione. **L'importante è trovare sintesi senza perdere di vista l'obiettivo comune: dare voce al nostro territorio, Gambellara e Colli Berici in primis**, e proseguire in questa strada, anche se spesso è la più difficile perché non segue mode o tendenze.

Questi sono prodotti che non hanno un mercato già affermato: non è che un importatore ti chiami dicendo "cerco Gambellara o

Tai Rosso”. **È un territorio da valorizzare, un interesse da creare.** Da un lato è una difficoltà, dall’altro è una sfida che ci spinge continuamente a migliorare e ad affrontare i mercati internazionali. La vediamo come una vera e propria **missione: far conoscere Gambellara e Colli Berici oltre confine.**

Punti chiave:

- **Due territori unici**: Gambellara con suoli vulcanici minerali e Colli Berici con terreni marini e calcarei, che danno vini distinti e riconoscibili.
- **Strategie per il cambiamento climatico**: gestione accurata di irrigazione, raccolta e cantina per tutelare la qualità nonostante le annate calde e condizioni estreme.
- **Sostenibilità integrata**: certificazione SQNPI dal 2019, pratiche agricole rigenerate e attenzione all’impatto ambientale, incluso il packaging leggero.
- **Sfida sociale e manodopera**: difficoltà crescenti nel reperire lavoratori stagionali, con focus su formazione e tutela del personale agricolo.
- **Missione di valorizzazione**: promozione di vini autoctoni come il Tai Rosso e vini bianchi longevi per costruire un’identità forte e globale, non ancora pienamente riconosciuta sul mercato.