

# Salvetta e il coraggio di essere autentici

scritto da Stefano Montibeller | 17 Luglio 2025



*Francesco Salvetta ha rivoluzionato la percezione della Nosiola, vitigno trentino spesso sottovalutato, trattandola con tecniche da grande rosso. La cantina artigianale, radicata nel terroir della Valle dei Laghi, ha trasformato questa uva in un'icona globale, puntando su identità, autenticità e visione controcorrente.*

C'è un soffio fresco e costante che percorre la Valle dei Laghi, un'aria che non è solo un fenomeno meteorologico, ma **l'essenza stessa di questo terroir**. Nasce dall'incontro tra il fiume Sarca e un imponente anfiteatro roccioso che di giorno accumula calore e di notte lo rilascia, creando un microclima unico. È qui, in questo scenario quasi sacro, che la cantina Salvetta ha intrapreso una rivoluzione silenziosa. A guidarci in questo viaggio è Francesco Salvetta, enologo e anima di

Salvetta, un uomo la cui passione si legge più nei gesti misurati e nelle parole precise che in proclami altisonanti.

Camminando tra i suoi filari, il suo sguardo corre alla parete di roccia che domina il vigneto. **“Questo posto è unico,”** esordisce. **“È un microclima. Tutta questa roccia riflette il calore e genera un’aria che è fondamentale. Senza di essa, il nostro Vino Santo, quello fatto secondo la tradizione dell’Ottocento, non si potrebbe fare.”**

È proprio da questa tradizione secolare che Salvetta ha tracciato la sua rottura, ma il vero atto di rottura, **quasi un’eresia enologica**, è avvenuto su un altro fronte: **la Nosiola**. Per comprendere la portata di questa rivoluzione, bisogna fare un passo indietro. Fino al 2003, Salvetta operava in un contesto molto diverso, più vicino a quello di una grande cantina sociale. **“La nostra cantina storica produceva come la cantina sociale, parliamo di 20.000 ettolitri,”** ricorda Francesco. Una realtà commerciale che, seppur di successo, lasciava poco spazio all’interpretazione sartoriale del territorio.

La svolta arriva nel 2009. Dopo una divisione familiare, nasce una nuova Salvetta: piccola, biologica, quasi sperimentale. Una realtà fondata su una domanda radicale: **cosa può diventare davvero la Nosiola se smettiamo di trattarla come un’uva semplice e le diamo la stessa dignità di un grande “vino rosso”?**

La risposta di Francesco è stata una sfida ai dogmi. **“Abbiamo deciso di trattare la Nosiola in modo completamente diverso,”** spiega, fermandosi accanto a un filare coltivato a Guyot, un’altra scelta non convenzionale rispetto alla tradizionale pergola. **“La maceriamo. La lasciamo una settimana con le sue bucce, perché è lì che si nasconde il suo carattere. Poi segue un affinamento in botte, botti d’acacia, per almeno sei mesi. E non è finita: sta un altro anno in bottiglia prima di uscire. È una maturazione da rosso, no?”**

Questo approccio stravolge l'identità di un'uva spesso relegata a vini leggeri e immediati, a volte persino corretta con altre varietà per donarle un profumo che non le appartiene. Ma nel suo bicchiere, la Nosiola di Salvetta si trasforma. Perde la sua neutralità per acquisire spessore, struttura e un'incredibile capacità evolutiva.

“La cosa più bella,” confida Francesco con un sorriso complice, “è vedere un nostro 2018 che viene scambiato per un Riesling Renano. Quando il Nosiola, di base, è assolutamente neutro. **Tutta la sua complessità non viene da un aroma primario, ma dalla terra, dalla macerazione, dal tempo.**”

Salvetta ha scelto la via più difficile: quella dell'identità radicale. **“E io sono contro-tendenza,”** afferma con orgoglio. “Questa dovrebbe essere la contro-tendenza di tutta questa valle: credere nel nostro vitigno e portarlo ai massimi livelli.”

Una scommessa che ha pagato. Oggi, il 70% della Nosiola di Salvetta viaggia verso i mercati più esigenti del mondo: dal Giappone a New York, fino a finire nelle carte dei vini di ristoranti a Hollywood. **Un successo che non è frutto di marketing, ma della pura e semplice forza narrativa del vino stesso,** un liquido che racconta una storia di coraggio, di terroir e di riscatto.

La storia di Salvetta e della sua Nosiola è molto più del racconto di una cantina di successo; è un **caso di studio emblematico** che delinea un possibile futuro per il vino italiano. Francesco non ha semplicemente creato un grande vino bianco, ha riscritto il paradigma produttivo di un intero vitigno, dimostrando che non esistono uve “minori”, ma solo interpretazioni più o meno coraggiose.

Il suo approccio, che tratta un'uva bianca autoctona con le tecniche e le ambizioni riservate ai grandi rossi da invecchiamento, offre un modello replicabile per innumerevoli

altre denominazioni italiane ricche di tesori nascosti. In un mercato globale sempre più assetato di autenticità e di narrazioni territoriali uniche, l'esperienza di Salvetta insegna che la vera innovazione non consiste nell'adeguarsi a un gusto internazionale, ma **nell'esaltare con rigore e visione il valore intrinseco del proprio patrimonio.**

Salvetta, con la sua “eresia” enologica, non si è limitata a produrre eccellenza, ma ha indicato una strada: quella di un’identità senza compromessi, capace di trasformare un prodotto locale in un’icona globale. È questa la lezione più importante che arriva dalla Valle dei Laghi, **un messaggio di fiducia e ambizione** per tutti i vignaioli che custodiscono l’inestimabile biodiversità del nostro Paese.

Leggi anche: [\*Angela Gottardi: “Il vino e i giovani locali, un legame da ricostruire”\*](#)

---

## Punti chiave:

1. **Identità radicale della Nosiola:** trattata con macerazione, affinamento e lunga maturazione.
2. **Rottura col passato industriale:** da 20.000 ettolitri a cantina biologica sperimentale.
3. **Tecniche da rosso per un bianco:** macerazione sulle bucce e affinamento in botte d’acacia.
4. **Successo internazionale autentico:** export verso mercati premium come Giappone, New York e Hollywood.
5. **Modello per l’Italia del vino:** valorizzare uve autoctone con visione e coraggio.