

I vitigni autoctoni del Trentino: il tesoro valorizzato da Cavit

scritto da Redazione Wine Meridian | 22 Novembre 2024



Cavit celebra i vitigni autoctoni del Trentino come Teroldego, Marzemino, Schiava e Nosiola, unendo tradizione e innovazione. La cantina trentina valorizza il territorio con vini che esprimono qualità e storia, dedicandosi a coltivazioni responsabili e a etichette pensate per consumatori moderni, dagli appassionati alle nuove generazioni, attraverso una strategia che punta alla diversificazione.

I **vitigni autoctoni** sono una risorsa preziosa per la viticoltura trentina, poiché esprimono le caratteristiche uniche del territorio, contribuendo a delinearne l'identità. Lo sa bene **Cavit**, storico protagonista del comparto vitivinicolo italiano, che con oltre **5.250 viticoltori** riuniti

in **11 cantine sociali**, rinnova ogni giorno il proprio impegno nella valorizzazione e salvaguardia delle diverse aree di produzione di questo straordinario tesoro naturale.

La dedizione a una **coltivazione responsabile** di queste varietà e il profondo rispetto per l'eredità enologica locale sono tra i principi fondamentali della filosofia che guida da sempre il consorzio.

“In ogni vitigno autoctono si cela la storia del territorio, insieme alle caratteristiche dei suoli e del clima che lo contraddistinguono,” afferma **Andrea Faustini** – responsabile dell'area agronomica ed enologica di Cavit.

“Per noi, lavorare con questi vitigni significa coltivare un'eredità preziosa. Il nostro obiettivo è non solo tutelare le particolarità di ogni varietà, coltivandola nelle zone dove può esprimere al meglio tutto il suo potenziale, ma anche tramandare le tecniche di coltivazione sviluppate nei secoli, affinché le nuove generazioni possano continuare ad apprezzare questa tradizione radicata e vitale.”

Dal **Teroldego** al **Marzemino**, dalla **Schiava** alla **Nosiola**, i vitigni autoctoni trovano spazio nelle diverse linee di vino di Cavit, con etichette pensate per i canali **Ho.re.ca** e la **distribuzione organizzata**. Questa strategia di **diversificazione** riflette l'approccio distintivo del Gruppo: da un lato, risponde al crescente interesse di consumatori attenti alla qualità e desiderosi di scoprire le eccellenze del territorio; dall'altro, si rivolge a una **clientela giovane e dinamica** con proposte mirate e accessibili, ideate anche a partire da varietà tradizionali come la Schiava.

Da qui nasce ‘**Cum Vineis Sclavis**’, un vino leggero e versatile, grazie al basso contenuto alcolico e caratterizzato da freschezza e note fruttate. Questa nuova etichetta non solo arricchisce l'ampia gamma di proposte Cavit, ma intercetta

anche l'interesse verso **vini rossi leggeri** e meno complessi, coniugando **tradizione** e **innovazione** per il consumatore moderno. Con 'Cum Vineis Sclavis', la cantina è tornata alla tradizionale **vinificazione in rosso**, rievocando l'antico metodo di produzione che esalta le caratteristiche della Schiava e celebra la storia del territorio.

Storia dei vitigni autoctoni: il racconto di Cavit

La Schiava

"La Schiava non è solo un vitigno, ma una parte integrante del nostro paesaggio vitivinicolo; la sua coltivazione a **pergoletta trentina** è un esempio di come possiamo armonizzare tradizione e innovazione," commenta Andrea Faustini.

La **Schiava** è una varietà autoctona che viene coltivata in Trentino sin dal **1500**. Il suo nome deriva dall'espressione latina "**cum vineis sclavis**," che significa letteralmente "con viti schiavizzate". Un termine che si riferisce alla particolare tecnica di coltivazione a filare utilizzata nel Medioevo, considerata all'epoca rivoluzionaria: le viti venivano legate a un supporto fisso, permettendo al viticoltore di controllarne la crescita, in contrasto con le viti selvatiche che si sviluppavano liberamente. Questa tecnica segnava una svolta nel modo di prendersi cura delle piante, dando vita a una viticoltura più ordinata e produttiva.

La Schiava ha profondamente segnato la storia enologica del territorio, rimanendo il vitigno più coltivato fino agli **anni '80** e mantenendo viva la tradizione della vinificazione in rosso.

Il Teroldego

“Il Teroldego rappresenta non solo un vino, ma un ecosistema vitale; le sue radici affondano in un suolo ricco di minerali, che riflette la storia e la biodiversità della **Piana Rotaliana**,” spiega Andrea Faustini.

Il **vino principe del Trentino**, il Teroldego, occupa un posto di rilievo nel panorama enologico del territorio grazie alla lunga storia che lo accompagna. Le sue origini sono avvolte nel mistero: c’è chi dice che il nome derivi da quello della varietà **Tirodola** della Valpolicella; altri fanno risalire il suo nome al tedesco **Tiroler Gold**, cioè Oro del Tirolo. Pare comunque che il nome derivi da **Teroldeghe**, località del comune di Mezzolombardo.

Il Teroldego si produce nella **Piana Rotaliana**, una zona tra Trento e Bolzano, naturalmente vocata da secoli alla coltivazione di questo vitigno autoctono. I terreni della Piana Rotaliana si distinguono per la loro **ricchezza di minerali**, dovuta alla sedimentazione dei detriti portati dai fiumi **Noce** e **Avisio**. È qui che il Teroldego ha ottenuto, nel **1971**, la sua prima Denominazione di Origine Controllata (**DOC**), diventando il primo vino del Trentino a ricevere questo riconoscimento.

Cavit ha reso omaggio a questo vitigno dando vita a tre etichette molto amate:

- **Teroldego Rotaliano DOC** della linea GDO **Mastri Vernacoli**
- Per l’Ho.re.ca **Maso Cervara Teroldego Rotaliano Superiore DOC Riserva**
- **Il Teroldego Rotaliano della linea Bottega Vinai**

Il Marzemino

“Il Marzemino è un testimone della tradizione vitivinicola della **Vallagarina**; la sua coltivazione richiede un perfetto

connubio tra vitigno e luogo di coltivazione," afferma Andrea Faustini.

Il **Marzemino**, simbolo della Vallagarina, è stato definito "eccellente" da **Lorenzo Da Ponte**, librettista del Don Giovanni di Mozart. Questo vitigno è al centro del progetto di valorizzazione del territorio di Cavit, con il **Maso Romani** come riferimento.

Il **Maso Romani Marzemino Trentino Superiore DOC**, frutto di anni di studio e sperimentazione, è oggi un **Cru storico** prodotto in un vigneto unico nel suo genere.

La Nosiola

"La Nosiola è un vitigno che prospera in terreni specifici e la cura nella sua coltivazione ci permette di esaltare le sue caratteristiche uniche e la sua versatilità," sostiene Andrea Faustini.

Unica varietà a bacca bianca autoctona del Trentino, la **Nosiola** rappresenta una vera eccellenza.

La Nosiola è inoltre l'anima del **Vino Santo Trentino**, un vino dolce unico al mondo grazie al suo lungo processo di appassimento naturale.

Cavit, con le sue linee Nosiola Trentino DOC, celebra questa tradizione e tramanda il valore enologico di un vitigno senza tempo.

Punti chiave

1. Cavit valorizza i vitigni autoctoni del Trentino con etichette di qualità pensate per diversi target di consumatori.

2. Vitigni come Teroldego, Schiava, Marzemino e Nosiola esprimono l'identità unica del territorio trentino.
3. La Schiava è stata rilanciata con 'Cum Vineis Sclavis', vino leggero che unisce freschezza e tradizione.
4. Il Teroldego Rotaliano è il primo vino DOC del Trentino, prodotto nella ricca Piana Rotaliana.
5. Cavit promuove una coltivazione responsabile, tramandando tecniche tradizionali alle nuove generazioni.