

La nuova etichetta di Cavit evoca le origini della Schiava ed è pensata per i giovani

9 Dicembre 2024



TRENTO - La Schiava, uno dei principali vitigni autoctoni del Trentino coltivato sin dal 1500, è fonte di ispirazione per un nuovo vino che Cavit, consorzio composto da ben 11 cantine sociali che raccolgono più di cinquemila viticoltori, ha pensato per il pubblico giovane, in cerca di vini meno complessi.

Non a caso l'etichetta che debutta si chiama "Cum vineis sclavis", espressione latina che significa letteralmente "con viti schiavizzate" e che evoca la 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.

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 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

Schiava, Teroldego, Marzemino e Nosiola sono tra i principali vitigni autoctoni del Trentino, alcuni coltivati da secoli.

“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. Che a proposito del Teroldego, invece, spiega come questo “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”.

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 dal tedesco Tiroler Gold, cioè Oro del Tirolo. Pare comunque che il nome derivi da Teroldeghe, località del comune di Mezzolombardo. Ciò che è certo è che questo vitigno, presente in Piana rotaliana già nel Medioevo, ha fatto la sua prima apparizione nella letteratura del XVIII secolo, citato nelle opere di Michelangelo Mariani, cronista del Concilio di Trento.

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. La Doc, che esalta la purezza e l'importanza storica di questo vino, si estende su poco più di 400 ettari vitati, affermandosi come un simbolo autentico della tradizione vitivinicola trentina.

Cavit ha reso omaggio a questo vitigno dando vita a tre etichette molto amate, espressione della qualità e della versatilità del Teroldego: il Teroldego Rotaliano Doc della linea dedicata alla Grande distribuzione Mastri Vernacoli e per l'Ho.re.ca Maso Cervara Teroldego Rotaliano Superiore Doc Riserva e il Teroldego Rotaliano della linea Bottega Vinai.

Simbolo della Vallagarina, il Marzemino è invece stato definito “eccellente” da Lorenzo Da Ponte, il celebre librettista del Don Giovanni musicato da Mozart. Questo vitigno è stato protagonista di un progetto di valorizzazione del territorio fortemente voluto da Cavit. Situato nella zona classica dei Ziresi, una delle aree più vocate per la coltivazione di questa varietà,

Maso Romani è una realtà storica di circa sei ettari coltivati a Marzemino a filare. Circondato da antiche mura, il Maso accoglie un vigneto unico nel suo genere, un vero e proprio gioiello di biodiversità e sperimentazione. Di proprietà della Fondazione Romani, questo vigneto è gestito direttamente da Cavit, che da oltre vent'anni vi produce il suo storico Cru: Maso Romani Marzemino Trentino Superiore Doc.

Dal 2003, il vigneto è stato al centro di un lungo e approfondito studio volto a esaltare tutte le possibili espressioni del Marzemino, preservando la complessità produttiva e la biodiversità di questo luogo straordinario. Grazie a lavorazioni specifiche e all'uso del sovescio per una concimazione naturale, l'azienda è riuscita a mantenere l'equilibrio naturale del vigneto. Questa dedizione ha portato alla creazione di un'area sperimentale-dimostrativo, da cui sono stati sviluppati quattro cloni migliorativi della varietà, frutto di anni di studi e ricerche. Il risultato di questa continua sperimentazione nella ricerca dell'eccellenza si riflette in bottiglia, con un vino estremamente complesso e affascinante come Maso Romani Marzemino Trentino Superiore Doc. Sempre per l'Ho.re.ca l'etichetta di Cavit Marzemino Bottega Vinai e per la gdo la declinazione nella linea Mastri Vernacoli.

L'unico vitigno autoctono a bacca bianca coltivato in Trentino è la Nosiola che rappresenta una vera eccellenza del territorio. Le sue principali aree di coltivazione si trovano nella Valle dei Laghi e nella zona di Pressano, a nord di Trento. Nonostante la sua produzione sia limitata a pochissimi ettari, la Nosiola è un vitigno versatile che non si limita solo alla vinificazione come vino fermo. Nel corso della sua storia, Cavit ha dedicato particolare attenzione a questa varietà, tanto che ben tre linee di prodotto celebrano la purezza e l'eleganza della Nosiola: Nosiola Trentino Doc Mastri Vernacoli per la gdo e per l'Ho.re.ca Conzal Nosiola Trentino Doc e Trentino Doc Nosiola Bottega Vinai.

La Nosiola è inoltre l'anima del Vino Santo Trentino, un vino dolce unico al mondo grazie al lungo processo di appassimento delle uve. La tradizione del Vino Santo in Trentino risale a oltre 200 anni fa, quando divenne il protagonista dei brindisi nelle corti reali dell'Europa centrale. Viene prodotto da uve Nosiola appassite naturalmente e vinificate in primavera, seguendo una tradizione che affonda le radici nel passato, con la pressatura delle uve che avviene proprio durante la Settimana Santa, un particolare metodo che da appunto origine al suo nome. Questo vino possiede una straordinaria capacità di invecchiamento, con alcune bottiglie che mantengono la loro qualità anche dopo 30-40 anni. Oggi, la produzione di Vino Santo è una rarità, con solo sei produttori al mondo che continuano a custodire questa antica tradizione, tra cui Cavit che ha dato origine al suo Arèle Vino Santo Trentino Doc.

Cavit

Con un'area vitata pari a oltre il 60% dell'intera superficie vitata trentina, Cavit è un esempio unico in Italia di know-how delle più avanzate tecniche di viticoltura e di ricerca enologica di avanguardia. Cavit firma un'ampia gamma di vini e spumanti ai quali assicura uno sviluppo commerciale e promozionale nei canali della Grande Distribuzione e del settore Horeca in tutto il mondo.

Con un fatturato consolidato di oltre 267 milioni di euro nell'esercizio 2022-2023, il Gruppo Cavit si posiziona tra i principali protagonisti del settore in Italia ed eccelle sui mercati internazionali con una quota export che rappresenta il 76% dell'intera produzione. Negli Stati Uniti, in particolare, Cavit è il marchio di vino italiano più diffuso.