VirtùQuotidiane

Tenute Novei, in Val di Cembra uno storico gelatiere è tornato a coltivare vigneti del nonno per produrre Trentodoc

20 Maggio 2026

di Marco Signori

CEMBRA – Dopo quasi mezzo secolo nell’arte della gelateria ha deciso di tornare a coltivare i vigneti del nonno per produrre Trentodoc. Quella della famiglia Serafini è la storia di un forte richiamo delle origini che ha preso forma solo negli ultimi anni a Cembra, meno di duemila abitanti nell’omonima valle della provincia di Trento.

È qui che **Rocco Serafini**, dopo 27 anni trascorsi a Vienna e venticinque a Lavis con la sua gelateria di successo, ha dato vita a Tenute Novei, una piccola azienda che coltiva

Chardonnay a 650 metri di altezza da cui dal 2020 ha iniziato a produrre spumante metodo classico affinato 40 mesi sui lieviti nella caneva, la tipica cantina seminterratta altoatesina.

Al suo fianco la moglie **Luciana** e i tre figli, **Roberto**, che si occupa degli aspetti commerciali, **Stefano** che segue l'amministrazione e **Lorena**, che si dedica a marketing ed eventi.

Ai vigneti ereditati dai nonni, Rocco ha aggiunto altre porzioni contigue acquisite in seguito per arrivare agli attuali due ettari raccolti in un unico appezzamento da cui produce circa 14mila bottiglie. Ha espiantato le vecchie varietà, tra cui l'autoctona Schiava, scegliendo di allevare solo Chardonnay.

"Per la nostra famiglia rappresenta un nuovo capitolo della nostra vita. In precedenza abbiamo avuto altre esperienze imprenditoriali", racconta la figlia Lorena, che così come i suoi fratelli ha anche un altro lavoro ma si dedica con passione alla produzione delle bollicine di montagna.

I vigneti sono in un contesto di viticoltura eroica con pendenze importanti "ma siamo fortunati perché la nostra tenuta è affacciata sulla valle con alle spalle le Dolomiti del Brenta godendo di un'ottima esposizione oltre che di tutte le altre condizioni pedoclimatiche favorevoli per la produzione del Trentodoc" rileva.

“Papà è partito a 14 anni da Cembra per andare a vivere in Austria dove è rimasto per 27 anni, ha iniziato da garzone fino a diventare professionista dell’accoglienza producendo un gelato che aveva un grande successo. È però sempre stato legato al territorio di origine”, ricorda Lorena, “per cui aveva deciso che quando avrebbe compiuto quarant’anni avrebbe venduto la sua gelateria per tornare in provincia di Trento. Così ha fatto, a 40 anni ha venduto quella e ne ha creata un’altra molto grande a Lavis, la Gelateria Serafini”.

È Rocco in prima persona, proprio come faceva in gelateria, a occuparsi in prima persona della produzione, dalla cura della vigna in campagna, dove attua un’agronomia rispettosa praticando anche il sovescio, fino al lavoro di cantina.

“Siamo partiti con 4mila bottiglie di nature nel 2020, l’anno successivo abbiamo provato la versione brut di cui ne abbiamo prodotte circa 7mila. Adesso entreremo a regime con 14mila bottiglie e aggiungeremo un’altra etichetta, una versione rosè o blanc de noir con il Pinot Meunier e Pinot nero che ha piantato negli ultimi anni mio padre”, anticipa Lorena mentre presenta i prodotti a Vinaltum, andato in scena lo scorso fine settimana a Bolzano.

Il luogo di affinamento è lo stesso dove Rocco sin da bambino vedeva i nonni fare il vino: la caneva caratterizzata da volte in pietra e pavimento in sabbia che permettono di mantenere temperatura e umidità costanti naturalmente.