Cavit: Pinot Bianco e Schiava al centro della riscoperta dell'identità trentina

048f8ae6-f212-44dd-9c5f-9edbcd034505

Nuovi trend di consumo, in grado di evocare concetti come freschezza, identità territoriale e gradazioni moderate. E un’evoluzione del gusto che premia la bevibilità e l’autenticità varietale, in un momento in cui l'intero comparto del vino sta attraversando un momento complicato. E' così che un'azienda come Cavit - come racconta il suo direttore generale Enrico Zanoni - ha deciso di reinterpretare i vitigni tradizionali in chiave moderna e rispettosa del territorio presentando in occasione dell'ultima edizione di Vinitaly il Pinot Bianco Bottega Vinai, frutto di un articolato progetto di ricerca agronomica su terroir selezionati del Trentino, e la Schiava Cum Vineis Sclavis, vitigno autoctono che torna alla sua forma più autentica attraverso la vinificazione in rosso della tradizione.

Quote

Per il mondo del vino i tempi attuali saranno un po’ lunghi da passare. Momenti complessi ci saranno sempre, dobbiamo abituarci ai cambiamenti, in primo luogo dei consumi. In questo contesto, sia la Schiava che il Pinot Bianco rappresentano due storie parallele di un riuscito recupero della tradizione.

Enrico Zanoni, direttore generale di Cavit

Pinot Bianco Bottega Vinai: la ricerca di freschezza

Il valore di questa nuova etichetta, Pinot Bianco Bottega Vinai, risiede nel metodo con cui è nata: un percorso di ricerca profondo, durato quattro anni. Due zone climaticamente distinte sono state analizzate separatamente vendemmia dopo vendemmia, e la decisione di imbottigliare è stata sospesa fino a quando la qualità non è stata pienamente garantita. Con il supporto del Sistema PICA, il team agronomico Cavit ha individuato una selezione di vigneti in due aree, quella dell’Alto Garda e quella della Vallagarina occidentale, dove si riscontrano condizioni pedoclimatiche ideali per la coltivazione di questo vitigno esigente e delicato.

Quote

Il Pinot Bianco non è un vitigno ubiquitario. Richiede climi ventilati e una buona escursione termica. Nell'Alto Garda l'influenza del lago garantisce una maturazione dolce e aromatica, nella Vallagarina occidentale, oltre i 400 metri, i terreni offrono più struttura e freschezza acida. Sono climi molto diversi pur essendo geograficamente vicini, e dalla combinazione delle due zone nasce la complessità del vino.

Andrea Faustini, responsabile del team agronomico ed enologico Cavit

Il vino si distingue per una precisa scelta stilistica: valorizzare delicatezza, finezza di profumi e freschezza, caratteristiche varietali esaltate dall'affinamento esclusivo in acciaio. Si differenzia dai Pinot Bianchi di Alto Adige e Friuli, tendenzialmente più maturi e strutturati per gli affinamenti in legno, e si rivolge a un consumatore curioso di ritrovare, in un vitigno di nicchia, lo stile fresco e profumato dei vini trentini.

Quote

Abbiamo scelto di non usare legno, per preservare la freschezza che è il tratto più autentico di questo vitigno. Il risultato è un vino dal colore giallo lucente con sfumature verdoline, con note di mela verde e fiori bianchi, secco e persistente. Qualcosa di diverso dagli altri bianchi della gamma, e diverso anche da ciò che il mercato già conosce del Pinot Bianco.

Fabrizio Marinconz, Enologo Cavit

Schiava Cum Vineis Sclavis: riscoperta di un autoctono

Dall'80% all'1,8%: questo è il percorso della Schiava nella viticoltura trentina nel giro di mezzo secolo. Un vitigno autoctono che ha ceduto progressivamente spazio a varietà più redditizie, fino a diventare una presenza residuale. Eppure, possiede caratteristiche che parlano direttamente ai nuovi linguaggi del consumo: gradazione naturalmente moderata (12% vol), freschezza, leggerezza, bevibilità immediata.

Quote

La Schiava cresce bene solo nelle zone di grande vocazione viticola. Le nostre selezioni vengono da vigneti collinari con ottima esposizione, tendenzialmente vecchi, perché nessuno oggi ripianta Schiava. È lì che questo patrimonio storico può esprimere tutta la sua modernità.

Andrea Faustini, responsabile del team agronomico ed enologico Cavit

Con il progetto Cum Vineis Sclavis Cavit è tornata alla classica vinificazione in rosso della tradizione trentina, valorizzando vigne vecchie selezionate in zone collinari di alta vocazione. Il nome del vino richiama le origini: cum vineis sclavis era l'espressione latina con cui si descriveva la forma di allevamento medievale a filare, dove la vite veniva legata a un supporto fisso per condizionarne lo sviluppo.

Quote

Siamo tornati alla vinificazione in rosso della tradizione, ottenendo un vino leggero e versatile, capace di anticipare i trend del bere contemporaneo con un'anima antica e una lettura moderna. Il risultato è un vino centrato: rubino brillante, profumi fragranti di ciliegia e lampone, gusto secco con un sottofondo di mandorla.

Fabrizio Marinconz, Enologo Cavit

Il modello Cavit

Cavit riunisce 11 cantine sociali e oltre 5.250 viticoltori, presidiando oltre il 60% della superficie vitata trentina. La dimensione contenuta delle superfici di ogni socio, in media 1,2 ettari, consente una gestione attenta e parcellare, dove la scala cooperativa garantisce selezione e un alto livello qualitativo costante anche nelle annate più complesse. È questo equilibrio tra cura artigianale e ampiezza del bacino viticolo che rende possibile la qualità accessibile: vini che assicurano un rapporto valore-prezzo competitivo e che dimostrano come qualità non significhi necessariamente costo elevato.

Al centro di questo modello c'è la costante sinergia tra la sensibilità del team tecnico e un lavoro continuo di ricerca e sviluppo. Lo strumento d’avanguardia che supporta questa visione è il sistema PICA (Piattaforma Integrata Cartografica Agriviticola), un vero GPS dell’identità che mappa ogni vigneto e orienta le scelte agronomiche con precisione ettaro per ettaro, garantendo freschezza e identità costanti vendemmia dopo vendemmia. Le collaborazioni con Fondazione Edmund Mach e

Fondazione Bruno Kessler estendono questa ricerca verso l'intelligenza artificiale per il monitoraggio dei vigneti e gli studi sulla biodiversità degli ecosistemi viticoli. È questo connubio tra avanguardia tecnologica e sapienza enologica, spesso invisibile, che sta alla base dei due vini protagonisti del Vinitaly 2026.

Quote

Le etichette che presentiamo quest'anno nascono da un metodo preciso: ascoltare il territorio, selezionare con rigore e restituire quella qualità a un pubblico il più ampio possibile. È questo che intendiamo per qualità accessibile: la capacità di generare valore con coerenza e continuità in ogni fascia di mercato, superando la logica dell'esclusività per rendere l'eccellenza una scelta quotidiana e condivisa. Perché per noi il vino non è un semplice prodotto, ma è, prima di tutto, cultura e valore che unisce il territorio al mondo.

Enrico Zanoni, direttore generale di Cavit