



FOCUS DOC

Lago di Caldaro vuole definire la sua identità

 La denominazione a cavallo tra Trentino e Alto Adige cerca di rinsaldare il legame con il territorio d'origine concentrandosi sulla zona classica › La proposta dell'Unità geografica Spiegel e la rivalutazione della Schiava, varietà che ne è alla base

di Alessandra Piubello

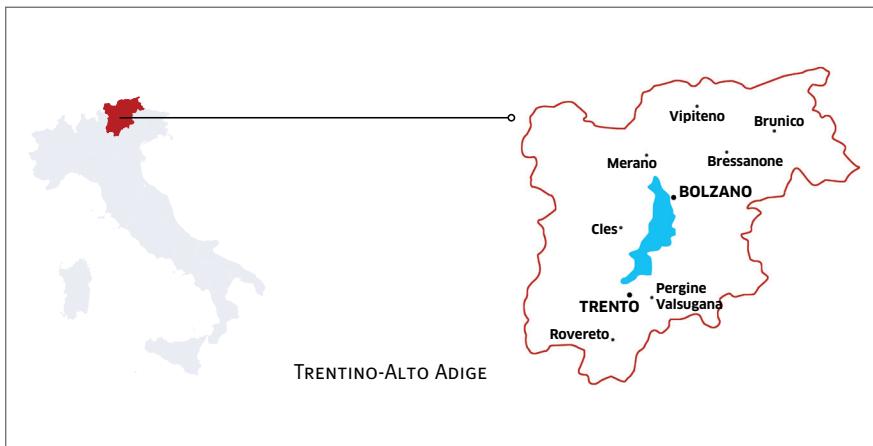
Caldaro è un nome evocativo: una Doc che richiama in un lampo l'immagine del suo lago, abbracciato da vigneti e frutteti, cullato dal clima mediterraneo e accarezzato dalle brezze dell'Ora, protetto a nord dalle Alpi. In effetti, la **Doc** porta sia il nome **Caldaro** sia **Lago di Caldaro**, a voler rinsaldare quest'antica connessione ben radicata.

La realtà però è diversa: dei nove comuni altoatesini, alcuni si affacciano sul lago e altri no e soprattutto la denominazione è interprovinciale, dato che ne fanno parte otto comuni trentini, il più distante a circa 50 chilometri dal lago. È una storia che risale indietro nel tempo, definita già con decreto ministeriale nel 1931, disciplinata poi nel 1970. Ma che potrebbe avere una svolta.

La valorizzazione dell'area storica

«Stiamo valutando», spiega **Andreas Kofler**, presidente del **Consorzio Vini Alto Adige**, «di introdurre un'Uga (Unità geografica aggiuntiva), che dovrebbe chiamarsi **Spiegel** (specchio in italiano), termine figurativo scelto per il suo significato simbolico: contempla la raffigurazione dei vigneti che si riflettono nel lago, ma anche l'identità culturale e geografica dei luoghi». Rifacendosi alla storica Riegelkarte (una sorta di zonazione ante litteram di Caldaro), si sta pensando di valorizzare gli areali vicini al lago e la zona “classica” (il nucleo storico).

IN APERTURA i vigneti vicino al lago potrebbero presto far parte di una nuova Uga © M. Lafogler - Associazione turistica Caldaro al Lago



SOPRA la denominazione si estende su nove comuni altoatesini e otto trentini
A DESTRA Andreas Kofler, presidente del Consorzio Vini Alto Adige



«Sono necessari diversi passaggi amministrativi», continua Kofler, «prima che la nuova Uga possa entrare ufficialmente in vigore. L'auspicio è che possa essere riconosciuta entro la vendemmia 2026».

Il consorzio **wein.kaltern** da 25 anni si occupa della promozione del vino di Caldaro, istituendo anche la *Charta del Kalterersee* (una autoregolamentazione dei produttori centrata su fattori chiave per ottenere la massima qualità). Raggruppa i 29 produttori caldaresi, due terzi dei quali lavorano meno di 10 ettari, strutture ricettive, enoteche, ristoranti e collabora attivamente con la locale associazione turistica. «Ci muoviamo uniti», racconta **Sarah Filippi**, responsabile della comunicazione, «organizzando numerosi eventi di promozione». A fianco delle varie iniziative aperte al pubblico, attuate da anni, si inserisce la novità dell'anteprima per la stampa specializzata, al suo secondo appuntamento. Quest'anno abbiamo partecipato: organizzazione perfetta con un walk-around tasting alla presenza dei produttori. La crescita valoriale delle etichette di Caldaro ci è parsa evidente. Potrebbe essere giunto il momento della riscossa per questo vino, pienamente nel trend stilistico attuale.

Il ritorno della Schiava

La **Schiava**, vitigno tradizionale altoatesino alla base della denominazione (min 85%, anche se è quasi sempre 100%), sta tornando in auge. Le sue uve danno vita a vini semplici, leggeri, eleganti, caratterizzati dalla delicatezza dei tannini, colore scarico, profumi fruttati e accattivanti. Piace per la sua versatilità, la capacità di abbinarsi a tutto pasto, persino con il pesce, oltre che come aperitivo. I caldaresi lo bevono più freddo, sui 14-16 gradi, e così ci insegnano che diventa un vino per tutte le stagioni. È un vino contemporaneo, che incontra il piacere dei bevitori, alla ricerca di rossi dalla beva rinfrescante, poco strutturati e dalla gradazione alcolica bassa.

Il vitigno, ironicamente chiamato “diva” da alcuni produttori per la sua richiesta di attenzioni (ha la buccia sottile, è soggetto a oidio e peronospora, è amato dal parassita *Drosophila suzukii*, è molto produttivo e pertanto va governato, soffre a temperature troppo calde o troppo fredde, in cantina tende alle riduzioni), cinquant'anni fa era diffuso e conosciuto, anche all'estero nei mercati di riferimento (Germania, Austria e Svizzera), come un vino da consumo ma di scarsa qualità. Nel 1978 l'area vitata con uve Schiava a Lago di Caldaro Doc era di 2.545 ettari: oggi è scesa drasticamente a 306 ettari. I vigneti sono stati espantati a favore di altre varietà più richieste e redditizie. Questa radicale diminuzione ha spazzato via chi non credeva nelle potenzialità del vitigno e ha lasciato un'eredità di vigne vecchie, grande risorsa per l'adattabilità al cambiamento climatico e generalmente più scarse nelle rese.

Identità riconoscibile e definita

Nell'areale storico e originario della denominazione, il Lago di Caldaro Classico, si sta assistendo così a una valorizzazione della vocazione territoriale, che, seppur variabile a seconda dei suoli che spaziano da ghiaiosi ad argillosi, da sabbiosi a calcarei, punta a una identità più riconoscibile e definita.

I vigneti sono ancora per la maggior parte a pergola. Per alcuni produttori questo sistema di allevamento è fondamentale, perché la Schiava necessita di ombra e con il Guyot c'è il rischio che prenda troppo sole con conseguente perdita di quella poca acidità che caratterizza il vitigno. Altri sono pro Guyot, per diminuire le spese di lavorazione e per l'umidità che può portare l'uva ad ammuffire. La maggior parte delle vigne nella zona classica si trova tra i 250 e i 350 metri d'altezza, alcune arrivano anche a 400 metri, ma l'opinione diffusa tra i produttori è di non salire di quota, altrimenti l'uva non arriverebbe a maturazione.

TRE INTERPRETAZIONI DEL LAGO DI CALDARO CLASSICO

CANTINA KALTERN

Dopo la fusione con Erste+Neue nel 2016, Cantina Kaltern è la più grande cooperativa dell'Alto Adige. Fondata nel 1900 a Caldaro, produce un terzo della Doc (circa 350.000 bottiglie su un totale di 3,5 milioni). Dei 430 ettari complessivi, 59 sono nella Doc, di cui uno a biologico. «Il lago di Caldaro Doc», racconta l'**enologo Thomas Scarizuola**, «è il vino più sentito sia in azienda sia in paese, è la nostra tradizione ed è parte del quotidiano. Ma è un vino di cuore più che di numeri». Scarizuola sta sperimentando sulla Schiava, vinificando separatamente, provando ad aggiungere i raspi per dare più profondità. Un cru in edizione limitata è una delle idee per il futuro. Il loro Classico Superiore Quintessenz 2023, da vigne tra i 30 e i 70 anni, affinato in cemento e botti grandi, è fruttato, elegante e offre una beva fresca e piacevole, seppur non troppo leggera.



MANINCOR

Quando il conte Michael **Goëss-Enzenberg** decide di trasferirsi con la famiglia nella residenza storica di Manincor a Caldaro nel 1991, trova solo vigne di Schiava. Nel 1996 fonda l'azienda e esce con la prima annata di Classico Superiore Der Keil. Dei 52 ettari, 40 sono a Caldaro e 12 a Terlano e l'azienda è biodinamica dal 2006. Ad oggi producono una sola etichetta di Lago di Caldaro, che rappresenta il 6% del totale delle 400.000 bottiglie. «Credo molto nel potenziale della Schiava a Caldaro», commenta il figlio **Kassian**, «penso che si possa lavorare ancora per aumentare la qualità e il percepito. È un vino moderno, che piace, eppure non c'è molta richiesta, probabilmente perché è poco conosciuto fuori dall'Alto Adige, ma negli Usa, per esempio, funziona bene». Tornato in Manincor dopo 10 anni di altre esperienze formative, Kassian prenderà le redini aziendali nel 2026, a 30 anni, sempre coadiuvato dai genitori. Abbiamo assaggiato il Classico Superiore Der Keil 2024, da un cru situato a 250 metri di vigne a pergola centenarie su suoli calcarei e argillo-sabbiosi che affina 8 mesi in botte grande. Pur essendo giovane, i sentori fruttati con cenni di erbe alpine sono fragranti mentre il sorso è succulento, dai tannini fini e dalla beva epicurea.



KLOSTERHOF

«La Schiava a Caldaro», afferma il trentasettenne **Hannes Andergassen** di Klosterhof, azienda di 5 ettari e 35.000 bottiglie prodotte, «rappresenta la nostra storia, la nostra identità. Abbiamo lavorato molto per alzare il livello e continuiamo a innovare». Hannes ha piantato un vigneto sperimentale con 10 varietà, convinto che occorra selezionare differenti cloni di Schiava, ma anche altri vitigni compatibili, come si faceva un tempo. Hannes lavora senza solforosa, partendo da un *pied de cuve*. Nei nuovi vigneti ha sostituito il portainnesto e spinge la comunità a riflettere anche su questo tema, in ragione del cambiamento climatico. Inoltre ha iniziato a piantare più fitto per valutare cosa comporta la competizione tra piante più vicine. «È fondamentale individuare il momento esatto per vendemmiare», spiega il produttore, «perché bisogna avere l'acidità giusta, elemento che di prassi è debole nella Schiava. Così si può imbottigliare dopo, lasciando un tempo di sosta sui lieviti e in legno, che aiuta il vino a evolvere anche dopo qualche anno, andando oltre il consumo d'annata». Un esempio chiaro della sua filosofia è il Caldaro Classico Plantaditsch 2022, da una vigna messa a dimora dal bisnonno, con viti di 90 anni e altre più giovani, perché ogni generazione (Hannes è la quarta) ha piantato Schiava in questo cru. Il vino, con un 10% di uva intera, affina in grandi tini di legno per 8 mesi. Colpisce all'assaggio non solo per i fragranti e tipici sentori di frutta rossa e floreali, ma anche per succosità, freschezza, vena sapida e il sorso più profondo, che spinge alla beva.

