



Doc Lago di Caldaro: tre interpretazioni della zona classica

🕒 3 Novembre 2025 📝 Alessandra Piubello 📍 Trentino-Alto Adige



Le scelte agronomiche ed enologiche di Cantina Kaltern, Manincor e Klosterhof, tra i maggiori protagonisti del territorio, che hanno deciso di puntare sul potenziale della Schiava, uva autoctona che sta ritornando in auge per la sua beva rinfrescante, poco alcolica e moderna

Come vi abbiamo già raccontato [nell'articolo uscito la scorsa settimana](#), oggi si punta alla **valorizzazione dell'area storica** del distretto del **Lago di Caldaro**, valutando anche l'introduzione di un'Uga (Unità geografica aggiuntiva), che dovrebbe chiamarsi **Spiegel** (specchio in italiano) all'interno della macro denominazione Alto Adige Doc. L'obiettivo è sottolineare l'identità culturale e geografica della zona classica, ovvero i vigneti più vicini al bacino lacustre, che si riflettono direttamente nelle sue acque. Tra le aziende maggiormente impegnate in questa direzione ci sono **Cantina Kaltern, Manincor e Klosterhof**, che hanno scelto di investire sulla **Schiava**, vino **contemporaneo**, che incontra il piacere dei consumatori alla ricerca di

rossi dalla beva rinfrescante, poco strutturati e dalla gradazione alcolica bassa.



Thomas Scarizuola, enologo di Cantina Kaltern

Le sperimentazioni di 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.



Kassian Goess Enzenberg di Manincor

L'evoluzione di 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.



Hannes Andergassen di Klosterhof

L'identità secondo 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.

Scelte fondamentali in vigna e cantina

«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.