

VITI COLTORI®
VINI CULTORI

www.cavencamuna.it

Dal 1982



Vigneti

Cantina

Degustazioni

Specialità Valtellinesi

Visite guidate

Ospitalità

VITI COLTORI VINI CULTORI®

**UNA STORIA DI FAMIGLIA,
UN'IMPRESA DI SUCCESSO,
UN LAVORO FATTO DI PASSIONE,
FATICA ED ESPERIENZA.**

Un'azienda giovane con radici antiche.

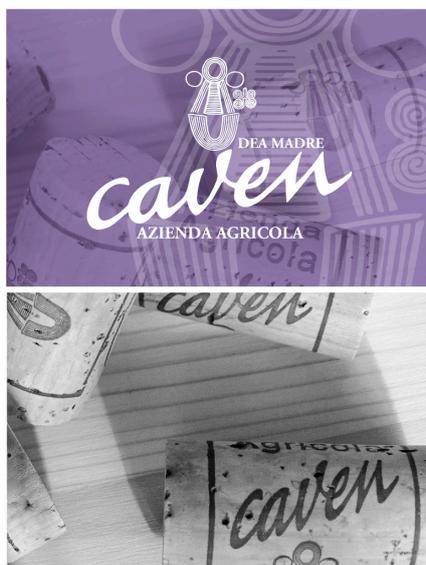
L'Azienda Agricola **CAVEN CAMUNA** è stata fondata nel 1982 dai fratelli Stefano e Simone Nera.

Il nome deriva dal fatto che in tempi remoti in località Caven, dove si trova la sede dell'azienda, risiedeva la civiltà Camuna, della quale sono venuti alla luce reperti archeologici di un certo valore storico che hanno suscitato e suscitano tutt'ora l'interesse di diversi studiosi ed esperti in materia.

Una di queste testimonianze rupestri, senza dubbio quella di maggior interesse, viene custodita nel palazzo Besta di Teglio ed ha il nome di "Dea Madre", simbolo della fecondità e della laboriosità di quelle genti. E' stato realizzato inoltre un sentiero che attraversa i luoghi dei ritrovamenti all'interno dei vigneti dell'azienda, il "Sentiero archeologico di Caven".

30 ettari di vigneti in Valtellina.

Inizialmente proprietaria del vigneto sito in località Caven nel comune di Teglio ad una altitudine di 650 metri s.l.m. ed avente una superficie coltivata a vigneti di 5 ettari tutti riuniti, l'Azienda Agricola Caven Camuna in questi anni ha speso le proprie energie e risorse nell'acquisto di diversi vigneti nelle varie zone del Valtellina Superiore D.O.C.G.: Inferno, Sassella, Grumello e Valgella. Ad oggi l'Azienda Agricola Caven Camuna ha a disposizione, tra proprietà e conduzioni, un totale di circa 30 ettari di vigneti e questo la rende la prima azienda agricola vitivinicola in Valtellina per superficie vitata a disposizione.



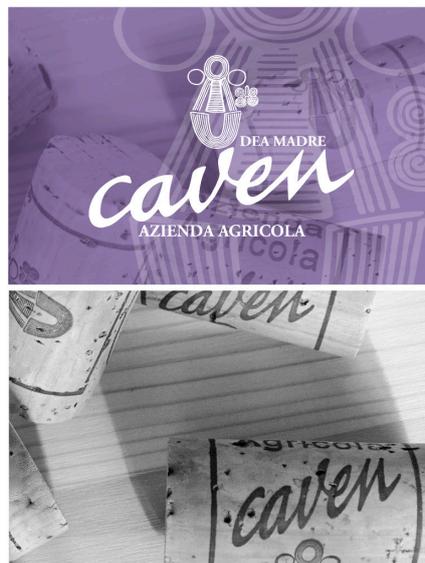
Dei 30 ettari a disposizione, quasi 13 ettari si trovano nella sottozona **Inferno**, la più piccola per estensione della Valtellina, **con 55 ettari iscritti al catasto viticolo**. Anche nella sottozona del **Valgella**, che va tutt'altro che sottovalutata, l'azienda ha investito cospicue risorse, riconvertendo più di 8 ettari di vigneto dal sistema **a ritocchino** a quello **a giropoggio**; questi ultimi consentono una parziale lavorazione meccanizzata del terreno, una migliore irrorazione ed una maggiore attività fotosintetica.

Soprattutto il Nebbiolo, ma non solo....

Il vitigno coltivato prevalentemente è il Nebbiolo, eccezionale vitigno autoctono della Valtellina e da sempre chiamato dai Valtellinesi "Chiavennasca", innestato storicamente su portainnesto Berlandieri x Riparia 420 A; attualmente, nei nuovi reimpianti, vengono utilizzate barbatelle di Nebbiolo selezionato in Valtellina dalla Fondazione Fojanini innestate sia su portainnesto 420 A, sia su altri portainnesti più versatili e resistenti alle condizioni pedoclimatiche odierne, come ad esempio il 110 R (Berlandieri x Rupestris).

Oltre ai vigneti impiantati a Nebbiolo, l'azienda agricola possiede un vigneto a Cabernet Sauvignon ed un altro vigneto a Chardonnay ed Incrocio Manzoni 6.0.13.

L'orgoglio dell'azienda agricola è il vigneto a Cabernet Sauvignon impiantato nel comune di Teglio ad un altitudine di 650 metri s.l.m.; nel 1984, un giovane Stefano Nera, allora studente, ebbe l'intuizione che il Cabernet Sauvignon, pur non essendo un vitigno autoctono, avrebbe trovato in Valtellina le condizioni per dare risultati straordinari. Inizialmente furono impiantati due cloni francesi, nel 2006 furono aggiunti anche due cloni italiani R5 su portainnesto 110 Richter.



Fu invece nel 1998, che venne impiantato sempre nel comune di Teglio a 500 metri s.l.m. un vigneto di circa un ettaro a Chardonnay ed Incrocio Manzoni 6.0.13. Entrano a far parte della vinificazione, oltre alle uve Nebbiolo, presenti in ragione del 95%, anche Pignola e Rossola con una percentuale del 5%. Di queste, quella che assume un maggior ruolo è la Rossola, uva con maturazione tardiva dalla quale si ottiene un vino color rubino chiaro, di buona fragranza, fresco di acidità, un po' tannico, mediamente di corpo e sapido.

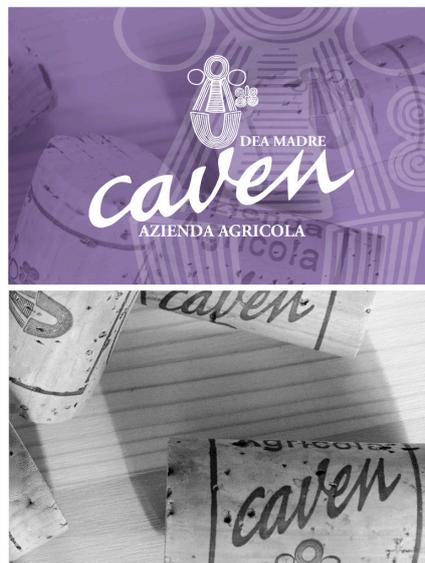
Il vino nasce in vigna.

L'obiettivo dell'azienda è ora innanzitutto rivolto alla formazione del personale che opera in vigna, mediante corsi specifici riguardanti la potatura che periodicamente il perito agrario, nonché enologo, Stefano Nera tiene in sede, ma soprattutto in vigna; sia la potatura secca che quella verde sono le operazioni colturali più importanti, già dal primo anno di vita della barbatella.

Di grande importanza sono anche le successive operazioni colturali (legatura, cimatura, sfemminellatura, defogliatura e dirado), che vanno eseguite nel migliore dei modi rispettando le varie fasi fenologiche.

Altro aspetto al quale l'azienda presta la massima cura è la vendemmia, scegliendo accuratamente le uve e mantenendole, con tutte le precauzioni del caso, il più integre possibile sino al loro arrivo in cantina.

In Valtellina l'epoca della vendemmia è verso la prima decade di ottobre; una volta vinificate le uve, il vino affina per almeno due anni, di cui uno in botti di rovere, così come prescritto dal Disciplinare di produzione dei vini a D.O.C.G. di Valtellina che è molto esigente, complesso e rigoroso.



5 vini d'eccellenza.

I vini prodotti dall'Azienda Agricola Caven Camuna sono quindi il Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella, il Valtellina Superiore D.O.C.G. Inferno, il Valtellina Superiore D.O.C.G. e lo Sforzato di Valtellina D.O.C.G. (SFURZAT); quest'ultimo viene ottenuto dalla vinificazione di uve "Nebbiolo Chiavennasca" leggermente appassite. Le uve vengono adagiate delicatamente in piccole cassette stoccate in fruttai fino a che la concentrazione di zucchero, dovuta alla naturale disidratazione, sia tale da consentire l'ottenimento di un vino con circa 15 gradi alcolici. A tal fine non esiste una zona ben delimitata di produzione, ma vengono utilizzate le uve che presentano le migliori caratteristiche di sanità e di maturazione all'interno delle aree di produzione del Valtellina. L'appassimento delle uve comporta una concentrazione di sostanze aromatiche del tutto particolari che fanno dello Sfurzat un vino unico.

I vini delle diverse sottozone, pur avendo origine dalle uve di un medesimo vitigno, si differenziano dal punto di vista organolettico grazie al diverso microclima, alla differente composizione e profondità del terreno ed al clone di Nebbiolo Chiavennasca impiantato, che storicamente varia da zona a zona.

I numerosi riconoscimenti ottenuti nei maggiori concorsi enologici nazionali ed internazionali testimoniano la bontà del nostro lavoro.

