



INCONTRI ROTALIANI

www.incontrirotaliani.it

Associazione Culturale
Alteritas Trentino

Consorzio Turistico
Piana Rotaliana Königsberg

In collaborazione con
Civiltà del bere

TEROLDEGO &
Vini di
Borgogna



*Da noi, gli uomini dovrebbero nascere
più felici e gioiosi che altrove, et però
credo che molta felicità sia agli uomini che
nascono dove si trovano i vini buoni...*

Leonardo da Vinci



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO



REGIONE AUTONOMA
TRENTINO-ALTO ADIGE
SÜDTIROL



CONSORZIO
DEI COMUNI
DELLA PROVINCIA
DI TRENTO



COMUNITÀ
ROTALIANA
KÖNIGSBERG

Iniziativa promossa dal comune di Mezzolombardo in collaborazione
con i comuni di Mezzocorona e San Michele all'Adige



COMUNE DI
MEZZOLOMBARDO



COMUNE DI
MEZZOCORONA



COMUNE DI
SAN MICHELE ALL'ADIGE

Partner scientifici



BIBRACTE



Partner di Borgogna

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

SOCIÉTÉ CIVILE
DU
DOMAINE DE LA ROMANÉE-CÔTÉ
VITICULTEURS
DU V.V.
ROMANÉE-CÔTÉ ET DE LA VACHE



Con il supporto di:



PRO LOCO
MEZZOLOMBARDO



BIBLIOTECA INTERCOMUNALE
MEZZOCORONA E ROVERE DELLA LUNA



Biblioteca Intercomunale
Mezzolombardo



Associazione Italiana
Sommelier Trentino

Iniziativa valide ai fini
dell'aggiornamento del personale
docente della Provincia autonoma
di Trento. Per iscrizione
www.iprase.tn.it



L'iniziativa è organizzata dal Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg e dall'Associazione Alteritas - Interazione tra i popoli. Sezione Trentino in collaborazione con Civiltà del bere.

Fotografie:
BIVB - I. Niccolai - M. Tonidandel - A. Ceolan
F. Anderlini - Douglas Fir - R. Merler - D. Webber

Progetto grafico:
Daniela Webber

Stampa:
Nuove Arti Grafiche

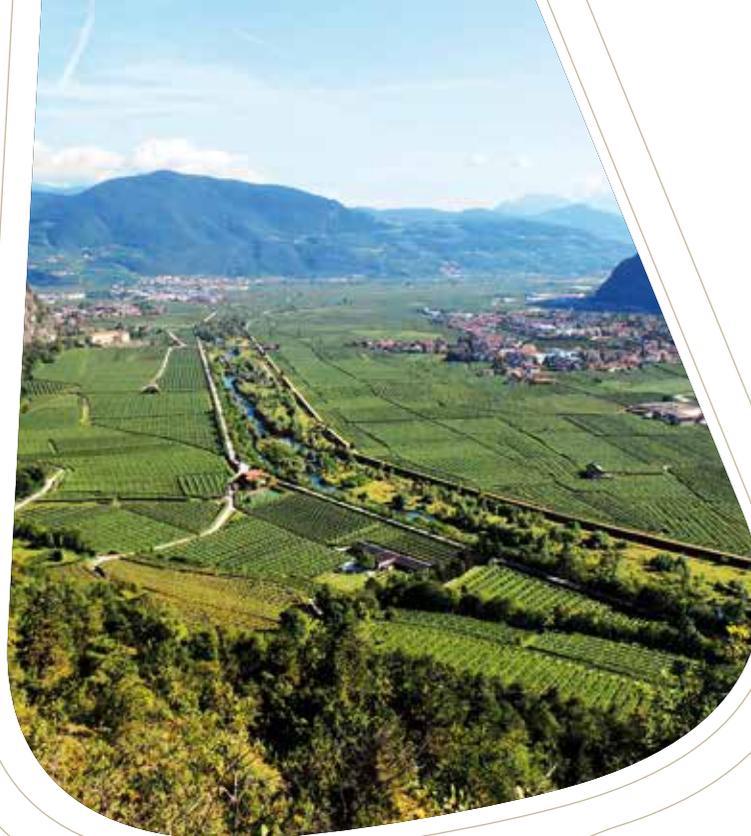
PIANA ROTALIANA KÖNIGSBERG

INCONTRI ROTALIANI

a cura di Rosa Roncador
e Alessandro Torcoli



Borgogna



Piana Rotaliana

INCONTRI ROITALIANI

Perché Incontri Rotaliani?

Rosa Roncador
e Alessandro Torcoli

L'iniziativa "Incontri Rotaliani 2019. Teroldego e vini di Borgogna" nasce dalla volontà di numerosi soggetti pubblici e privati di valorizzare la Piana Rotaliana quale zona vitivinicola d'eccellenza: questo fazzoletto di terra "abbracciato" dalle montagne e solcato dal fiume Adige e dal torrente Noce è abitato dall'uomo sin dal Mesolitico (8000 a. C.) e da più di due millenni vede la coltivazione della vite intrecciarsi alle storie degli abitanti degli attuali borghi di Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige.

Tutte le realtà coinvolte si occupano di vino da diversi punti di vista e con competenze talvolta distanti e, incontrandosi, possono restituire la complessità della natura dell'uomo ben esemplificata dal rapporto con la bevanda più "umana" di tutte: il vino.

Il vino, infatti, ci accompagna da quando i nostri predecessori neolitici sono diventati agricoltori diffondendosi, in momenti e in modi diversi, da Oriente verso Occidente. Un vero e proprio viaggio profondamente legato allo spostamento di persone, al diffondersi di idee, di saperi empirici, di merci e alle interazioni tra i popoli e culture differenti.

Se guardando indietro si diventa consapevoli del percorso fatto, guardando avanti si dovrebbe poter immaginare un futuro diverso e si auspica migliore.

In questo quadro s'inserisce il fondamentale contributo degli enti di formazione dei viticoltori e dei cittadini di domani e la visione del territorio rotaliano quale zona a vocazione enoturistica.

Nel concetto di *terroir* è compreso anche l'elemento umano, la capacità dei viticoltori di dialogare con la propria terra, la cultura del rispetto del territorio e delle tradizioni che lo caratterizzano, che è l'anima della comunità rotaliana.

Incontri Rotaliani anche per "incontrare" altre importanti realtà vitivinicole, per fare conoscere il nostro territorio e per ideare una nuova visione di Piana Rotaliana.

Per l'edizione 2019 si incontrerà la Borgogna, territorio vitivinicolo di rinomanza mondiale che ha fatto del connubio tra cultura, tradizione, *terroir* e vino il proprio elemento caratterizzante: un esempio che potrebbe esserci d'ispirazione.

Nelle terre del vino, diffuse su tutto il territorio nazionale, non sempre è alto il livello di autoconsapevolezza delle proprie peculiarità, dei punti di debolezza e soprattutto di forza che possono aiutare l'intera area a posizionarsi ai massimi livelli sui mercati vinicoli internazionali.

La Piana Rotaliana può rappresentare un'eccezione: vi convivono anime differenti, grandi cantine e piccole imprese familiari, interpreti di vini diversi, ma tutti consapevoli delle peculiarità della zona. Caratteristiche uniche sono i suoli molto caratterizzanti e variabili anche a poche decine di metri, che solo interpreti ben consapevoli sanno esaltare, e un vitigno *sui generis*, il Teroldego, forte e delicato al contempo, di antica origine e discendente dalla nobile stirpe del Pinot noir. Tale parentela rende ancor più significativo il fatto di avviare questa serie di Incontri partendo dalla Borgogna.



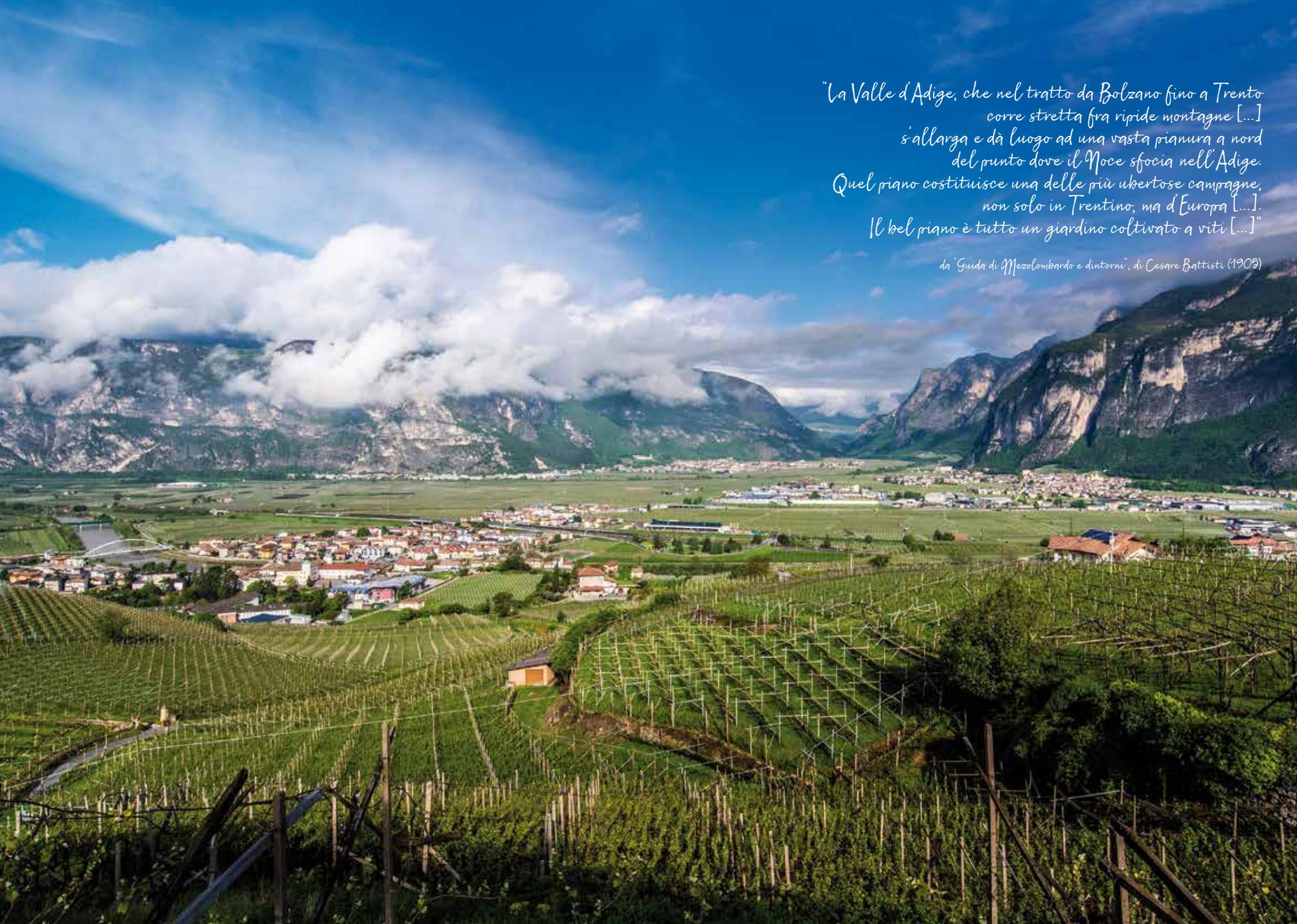
TEROLDEGO e PINOT NERO

Sono ormai 15 anni che gli studi genetici dei ricercatori della Fondazione E. Mach hanno rivelato l'interessante parentela di Teroldego e Dureza, mostrando per la prima volta uno stretto legame "di parentela" tra due vitigni di lati opposti delle Alpi. L'evidenza genetica ha posto il Teroldego in relazione da una parte con Syrah (in quanto figlio di Dureza) e dall'altra con il Pinot Nero. Con questo vitigno chiave della viticoltura europea, il Teroldego mostra infatti una parentela di secondo grado che lo connette all'intricata rete dei vitigni internazionali. Secondo gli studiosi infatti il Pinot Nero è originario della Francia nord-orientale e si è diffuso contestualmente all'espansione romana: probabilmente venne coltivato anche in Trentino prima del Teroldego. Un legame antico dunque che costituisce un ulteriore elemento di "incontro" tra questi due territori.

Maria Stella Grando, Identità e relazioni genetiche dei vitigni autoctoni trentini, 2006.

*“La Valle d’Adige, che nel tratto da Bolzano fino a Trento
corre stretta fra ripide montagne [...] s’allarga e dà luogo ad una vasta pianura a nord
del punto dove il Noce sfocia nell’Adige.
Quel piano costituisce una delle più ubertose campagne,
non solo in Trentino, ma d’Europa [...].
Il bel piano è tutto un giardino coltivato a viti [...]”*

da “Guida di Mezzolombardo e dintorni”, di Cesare Battisti (1905)



La Piana Rotaliana

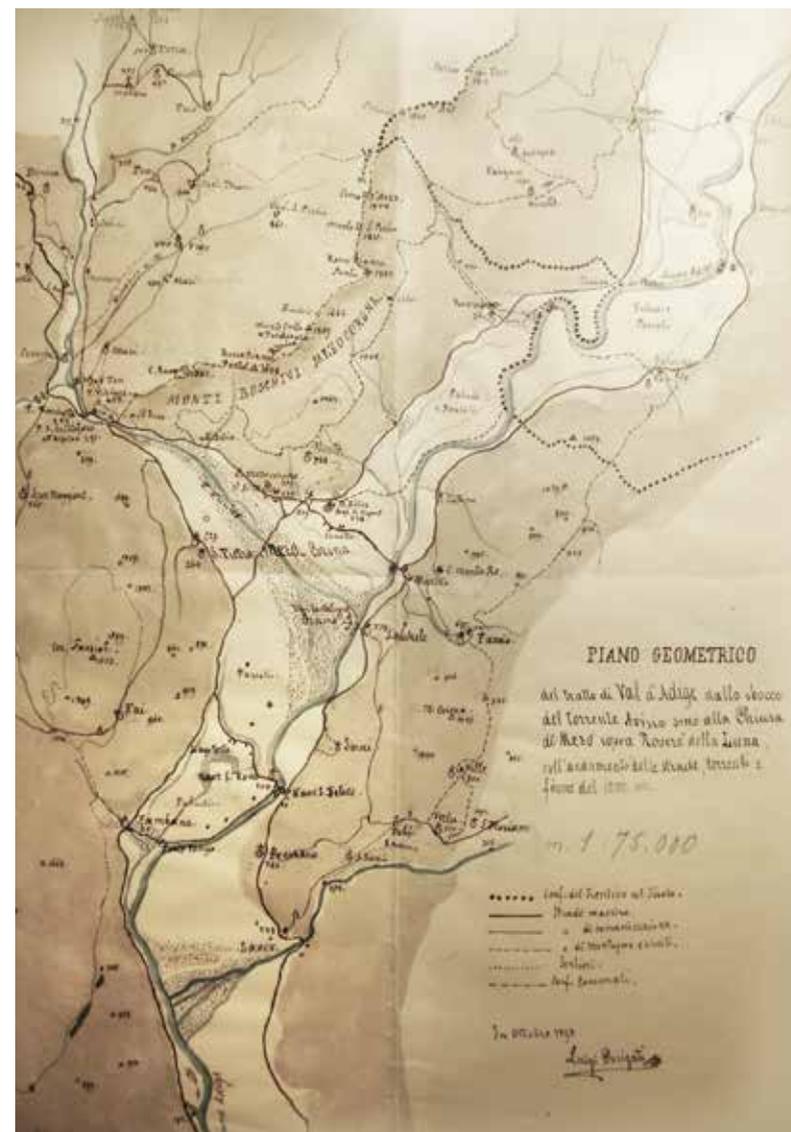
Rosa Roncador e Bruno Kaisermann



La Piana Rotaliana ha una forma triangolare ed è delimitata dal corso del torrente Noce e da quello del fiume Adige, con al vertice la Rocchetta, l'imbocco della Val di Non. È importante ricordare però come il percorso di questi due corsi d'acqua sia stato "stravolto" a metà dell'Ottocento, sotto il dominio dell'impero austriaco, contestualmente alla costruzione della ferrovia. Per millenni infatti la valle aveva ospitato i meandri del fiume Adige nel quale sfociava, all'altezza di San Michele, il torrente Noce.

Questa interazione tra terra e acqua si è conservato nei sedimenti che presentano l'alternanza di livelli di sabbie e limi, a strati con elementi litici di natura calcarea o vulcanica oppure con rocce carbonatiche, metamorfiche e magmatiche. La menzione più antica, nella forma di Campo (e non Piana) Rotaliano, risale al 577 d.C. ed è contenuta nell'opera del famoso storico Paolo Diacono, intitolata

Historia Langobardorum (Libro III, Cap. IX), dedicata appunto alle vicende dei Longobardi. Il termine Rotaliano è stato interpretato in molteplici modi: imbocco della Valle alla Rocchetta (*ROCHTALIANO*: ROCH = Rocchetta che sta all'imbocco della valle = THAL di Non – Girolamo Tartarotti 1764); come derivazione dal nome del longobardo ROTARI (Bartolomeo Malfatti 1883); come "Campo del dazio per entrare in valle" (dal prefisso genitivo RO- e da TAL = dazio - Gian Maria Rauzi 1978); con il significato di rotabile (da ROTALIA o da ROTA-AE – Silvio e Mariano Devigili) oppure dai capelli rossi (come derivazione dal gentilizio RUTILIANUM da RUFILIUS – Leone Melchiori).



A oggi l'interpretazione maggiormente condivisa del termine Rotaliano sembrerebbe essere "pianura dell'acqua": composto dalla parola celtica ROT (= acqua ma anche ruota e rotolare) e AL (= luogo) cui si aggiungerebbe la desinenza

latina *anus-ana*. Questa etimologia ben si accorderebbe con la morfologia del territorio che fino a inizio secolo era caratterizzato dalla presenza di specchi d'acqua e paludi.

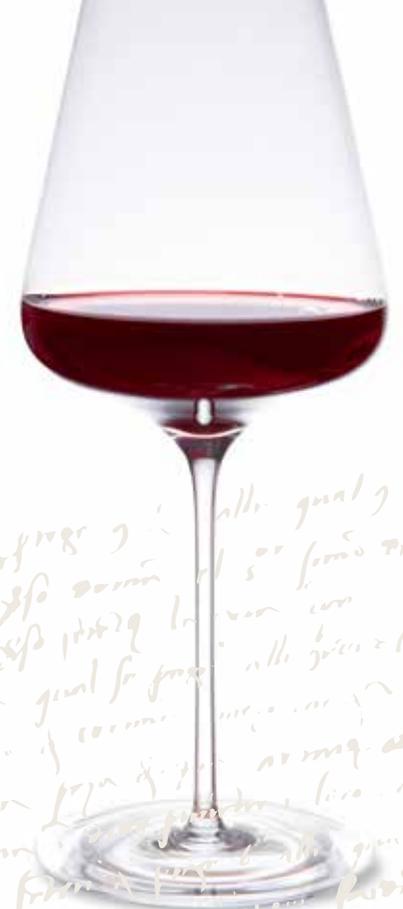


Il Teroldego: storia e attualità

L'ipotesi maggiormente condivisa dagli studiosi è che il nome TEROLDEGO derivi, come era consuetudine in epoca medievale, dal luogo di allevamento e coltura del vitigno. Il *terroir*, inteso come microclima e come suolo, sin da tempi antichi ha rappresentato un elemento distintivo, e la bontà del vino veniva ricondotta non alla pianta coltivata bensì proprio al terreno in cui la vite cresceva.

Le prime testimonianze in Trentino del toponimo *Teroldeghe* risalgono al 1300 e si localizzano nei dintorni di Trento.

In Piana Rotaliana, invece, la località *Teroldege* è attestata in fonti topografiche e scritte a partire dal 1540/1542 e si localizza a nord dell'attuale borgata di Mezzolombardo.



Secondo Attilio Scienza “[...] l’etimo Teroldego deriverebbe dunque da *Tirolidola* o *Teroldola*, dal modo di coltivazione, [...] precedente all’introduzione della pergola [...]” sostenuto da piante quali, ad esempio, il gelso. Pur essendovi analogie nei nomi, questi vitigni risultano essere diversi dal punto di vista morfologico.

In Piana Rotaliana risulta dunque incontestabile, a livello documentale, la presenza da oltre cinque secoli del vitigno *teroldegum* che, secondo Marco Stenico e Mariano Welber, “affonda le proprie radici nella storia di questo territorio” e della sua comunità.

UNA CURIOSITA'

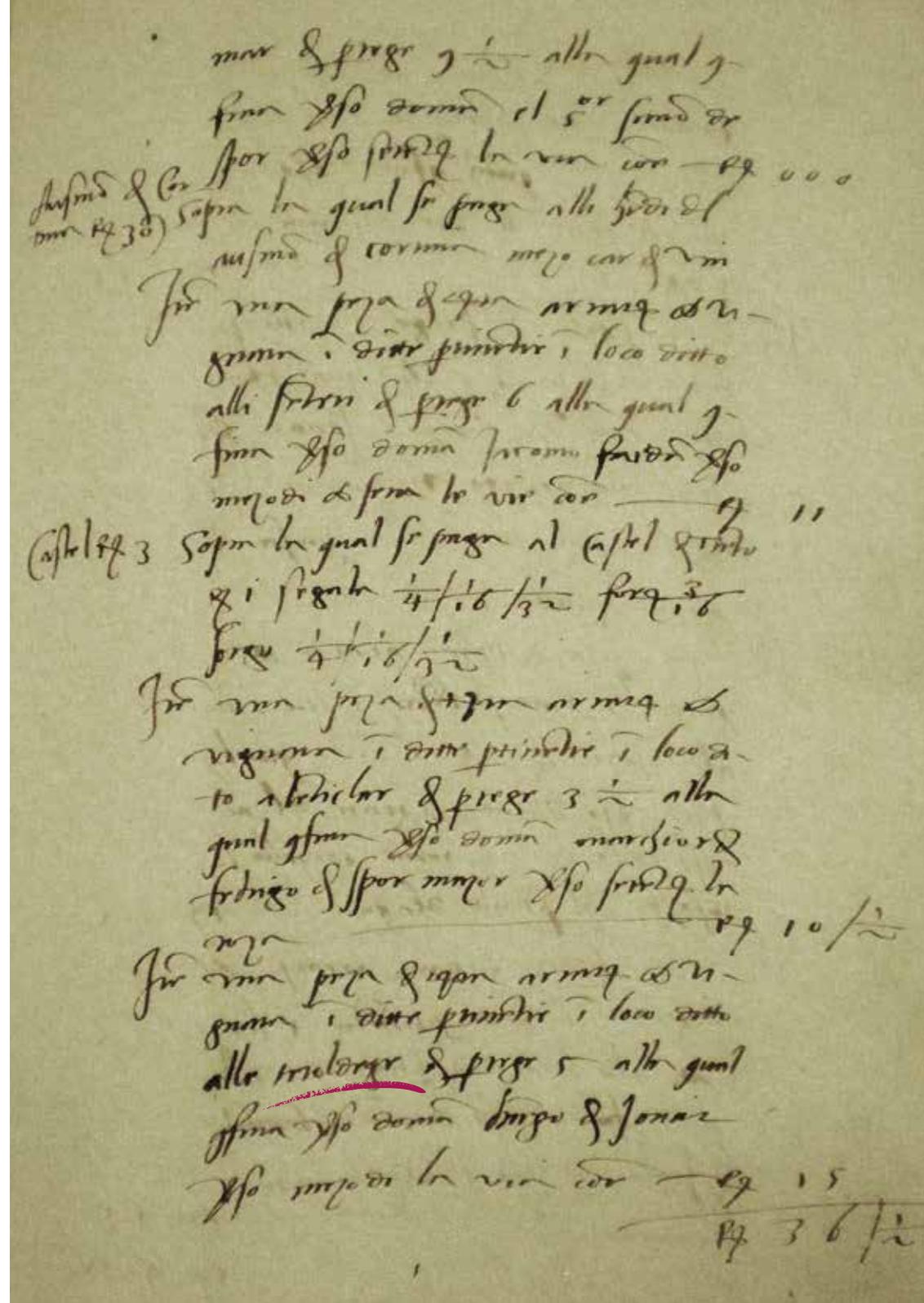
La concezione ciclica della storia, cara ai filosofi greci, basata sull’immutabilità della natura umana, sembra essere particolarmente adatta a descrivere gli incontri tra popoli e culture, anche molto distanti tra loro. Oggi “incontriamo” la Borgogna... ma non siamo il primi! Già più di 2000 anni fa i Reti, abitanti dell’arco alpino centro-orientale, vennero in contatto con i Celti. Secoli dopo Burgundi e Longobardi, entrambi popoli barbari di origine germana, ebbero vicende storiche simili lasciando un segno permanente nei territori che occuparono, i primi dando il loro nome all’area dell’attuale Borgogna, i secondi legando la loro presenza in loco alla prima menzione scritta della Piana Rotaliana.



1 Le citazioni sono tratte da: Attilio Scienza et alii, *Rapporti filogenetici tra Teroldego ed alcuni vitigni appartenenti a zone geografiche diverse*, 1991.

Marco Stenico e Mariano Welber, *Mezzolombardo nel Campo Rotaliano: contributi e documenti per la storia antica del Teroldego*, 2004.

2 Fuganti, DeFrancesco, *Le rocce da vino della Piana Rotaliana. Un’indagine geologica sull’unicità dei vigneti del Teroldego Rotaliano*, 1992.



Il Teroldego Rotaliano³

Prima D.O.C. varietale riconosciuta in Trentino (1971), si ricava da un vitigno autoctono che esprime al massimo le sue qualità solo nel Campo Rotaliano, grazie alle particolari caratteristiche del terreno in cui viene coltivato. Si contraddistingue, però, anche nel panorama nazionale ed internazionale per la singolare ricchezza dei suoi valori organolettici.

Colore: rosso rubino intenso, profondo, ricco, con riflessi granati che cambiano d'intensità a seconda della maturazione

Profumo: fragranze di frutta matura, intense e variegata, che richiamano la mora selvatica, il mirtillo e il lampone, con il classico esclusivo sentore di note di caffè, cuoio e liquirizia nelle riserve

Gusto: fine quanto possente, leggermente tannico, minerale e vivace; di sapore asciutto, sapido con un perfetto equilibrio tra piacevolezza e concentrazione

Abbinamenti gastronomici: ottimo, se giovane, con primi piatti elaborati, secondi di carni rosse o bianche; le riserve si sposano perfettamente con piatti più importanti, quali arrostiti, brasati, selvaggina e formaggi saporiti

Temperatura di servizio consigliata: 16 - 18 °C, se giovane; 18 - 20 °C, se maturo

³

Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino



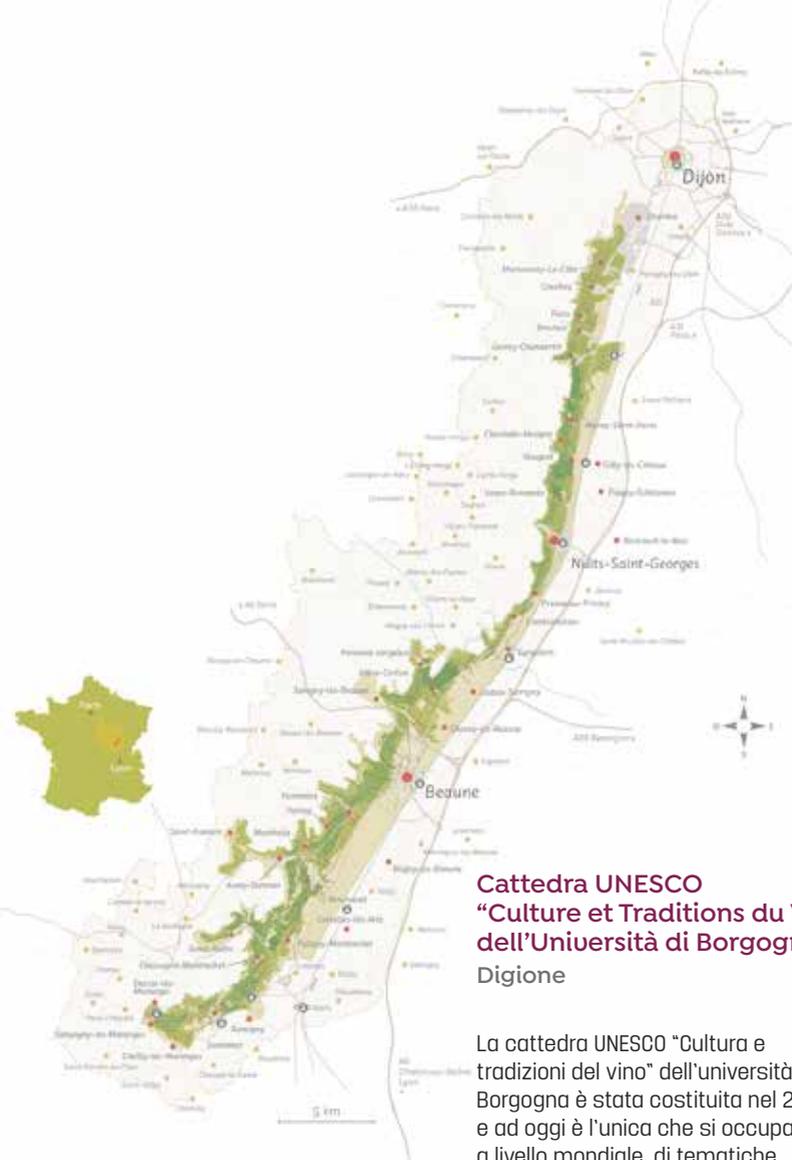


La Borgogna e i suoi Climats

La zona di produzione vitivinicola in Borgogna si estende per oltre 30.000 ettari ed è compresa tra le città di Macon a sud e Joigny oltre 280 km più a nord. In questa fascia si trovano importanti aree produttive: il Mâconnais, la Côte Chalonnaise, la Côte de Beaune, la Côte de Nuits (queste ultime due fanno parte del dipartimento della Cote d'Or), le Châtillonnais, la Grand Auxerrois e lo Chablis. Negli ultimi anni la produzione media di vino in Borgogna si è attestata attorno ai 1.450 Mhl ed è stata fortemente influenzata dalle condizioni climatiche che incidono anche sulle caratteristiche delle annate. Il fatturato annuo è di 1.5 miliardi di Euro di cui oltre la metà è rappresentato dalle esportazioni.

L'anima dei vini di Borgogna è il *terroir*, che in questa importante regione della Francia è rappresentato dai Climats: piccoli appezzamenti di terreno, delimitati sin da tempi antichi da strutture murarie, caratterizzati da uno specifico substrato geologico e da un particolare microclima.

Ogni singola piccola porzione produce vini unici, irripetibili e dal carattere ben definito. Nel 2015 il paesaggio dei Climats di Borgogna è stato classificato dall'UNESCO come patrimonio dell'umanità.



**Cattedra UNESCO
“Culture et Traditions du Vin”
dell’Università di Borgogna
Digione**

La cattedra UNESCO “Cultura e tradizioni del vino” dell’università di Borgogna è stata costituita nel 2007 e ad oggi è l’unica che si occupa, a livello mondiale, di tematiche legate alla vite e al vino. L’obiettivo principale è di valorizzare e divulgare la cultura e la ricerca sulla vite e sul vino in modo multi e interdisciplinare. Per perseguire queste finalità la Cattedra svolge la propria attività in collaborazione con 65 partner in tutto il mondo: in Europa, in America del sud e del nord, in Asia e in Oceania. Ad oggi, dopo 12 anni, la Cattedra si propone di sostenere e favorire il dialogo tra i “vigneti” del mondo e

**I PARTNER
DELLA
BORGOGNA**



coloro che li studiano, organizzando convegni internazionali, seminari e conferenze; attribuendo borse di studio, sostenendo percorsi formativi accademici, programmi di ricerca e pubblicazioni scientifiche e divulgative. Tutte queste azioni si basano su uno stesso principio: permettere al più ampio pubblico possibile di conoscere il vino come prodotto culturale legato alla convivialità e alla condivisione di valori umanistici.

www.chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr

**Bureau Interprofessionnel
du Vins de Bourgogne**

Ruolo del BIVB è quello di promuovere i vini di Borgogna, di coordinare il marketing e di dare supporto alle necessità dei produttori in campo tecnico ed economico. Membri del BIVB sono la *Fédération des maisons de Négoce de la Grande Bourgogne (FNEB)* e la *Confédération des appellations des vins de Bourgogne (CAVB)*.

I viticoltori e i commercianti sono dunque uniti nella promozione condivisa e coordinata dei vini di Borgogna.

Al vertice del BIVB ci sono due copresidenti che rimangono in carica ognuno per due anni: François Labet, enologo di Vougeot ha iniziato il proprio mandato a 2018 e lo terminerà a fine 2019 lasciando il testimone a Louis-Fabrice Latour dirigente dell’omonima *maison*.

I presidenti in carica durante il loro mandato assumono un atteggiamento *super partes* garantendo l’interesse generale del settore.

www.vins-bourgogne.fr





BIBRACTE Centro Archeologico Europeo

Al centro della Borgogna, nella foresta del Massiccio montagnoso del Morvan, si trova Bibracte, capitale di uno dei più potenti popoli gallici, insediatisi sul Mont Beuvray circa 2000 anni fa. Oggi è uno dei più importanti siti archeologici europei della fine dell'età del Ferro (II-I sec. a.C.).

Bibracte fu un *oppidum*, una grande città fortificata, circondata da imponenti mura. Capitale degli Edui, potentissima tribù gallica, durante il momento di massima espansione economica ospitò tra i 5.000 e i 10.000 abitanti.

Fu anche teatro di importanti avvenimenti storici: nel 52 a.C., proprio a Bibracte, Vercingetorix fu proclamato capo della coalizione gallica che si opponeva a Cesare. In seguito, il generale romano passò l'inverno sull'*oppidum*, dopo aver vinto i "barbari" nemici ad Alesia, e qui terminò anche la stesura del *De bello gallico*.

Pochi decenni dopo la conquista romana, l'*oppidum* fu abbandonato in favore della città di *Augustodunum* (oggi, Autun) sorta a circa 25 km di distanza.

Così le case, gli edifici pubblici,

gli *ateliers* degli artigiani furono progressivamente "nascosti" dalla vegetazione, che li ha protetti per circa due millenni.

Il sito venne nuovamente localizzato alla fine del XIX secolo. Dal 1984, ogni estate, è "meta" di molti archeologi provenienti da tutta Europa.

Quanto emerso durante le campagne di scavo, condotte da gruppi di ricerca di diversi paesi, è restituito al pubblico nelle sale del museo, situato ai piedi della collina. A 5 km si trova inoltre il centro di ricerca europeo che accoglie studiosi di tutta Europa e dove si svolgono numerose attività quali ad esempio seminari, stage e pubblicazioni.

www.bibracte.fr

B I B R A C T E



Association des Climats du vignoble de Bourgogne

Il territorio in cui sono presenti i *Climats* dal 2015 fa parte del patrimonio mondiale dell'UNESCO perché possiede «un valore universale ed eccezionale» e poiché la sua scomparsa o alterazione rappresenterebbe una perdita per l'umanità.

La "missione *Climats*" raccoglie le istanze provenienti dalle realtà locali pubbliche e private, con lo scopo di preservare l'autenticità dei *Climats*, di divulgarne i valori e l'unicità. Vengono inoltre messe in atto azioni di tutela, di sviluppo economico, turistico e culturale.

Da più di 2000 anni il lavoro dell'uomo ha dato vita a un mosaico di 1247 *Climats* conosciuti a livello mondiale: Romanée-Conti, Clos de Vougeot,

Montrachet, Corton e molti altri. La Borgogna è diventata dunque un riferimento internazionale per la viticoltura di territorio. Si è così creata un legame tra i vini prodotti, di altissima qualità, e il bellissimo paesaggio.

www.climats-bourgogne.com



In Borgogna
quando si parla
di *Climats*
non si guarda il cielo
ma si volge
lo sguardo alla terra

Bernard Pivot



INCONTRI ROTALIANI

aziende vitivinicole

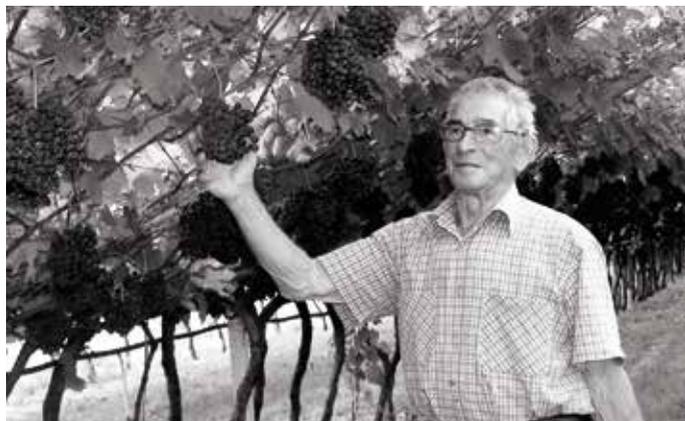


Azienda Agricola **BETTA LUIGINO**

Mezzocorona
Via IV Novembre, 54

L'Azienda Agricola Betta Luigino nasce nel 1974 a Mezzocorona, nel cuore della Piana Rotaliana. Il Teroldego è prodotto nei vigneti di proprietà situati nelle zone classiche del comune di Mezzocorona, nelle vigne di S. Giovanni, Camorzi e Fron, dove viene allevato con la tradizionale pergola rotaliana. Durante la vendemmia vengono selezionate le uve migliori per avviarle alla vinificazione nella piccola cantina aziendale.

www.pianarotaliana.it/en/wine-food/wineries/betta-luigino



Teroldego Rotaliano Doc · 2016

Dai vigneti di proprietà situati nelle zone classiche del comune di Mezzocorona e allevati a pergola rotaliana. Lunga macerazione e maturazione di un anno in botti grandi di rovere. Colore rubino intenso con riflessi granati, profumi floreali di viola mammola e note di frutta rossa. Il gusto è asciutto, vellutato, di buona sapidità.

Azienda Agricola **DE VESCOVI ULZBACH**

Mezzocorona
Piazza G. Garibaldi, 12

La storia che unisce i de Vescovi al Campo Rotaliano inizia nel 1641 quando, da Vermiglio in Valle del Sole, Vigilio de Vescovi scende a Mezzocorona seguendo il corso del torrente Noce, anticamente chiamato Ulzbach. Il fratello Ludovico, diventa il capostipite della famiglia e dal 1708 i de Vescovi si dedicano alla coltivazione e produzione di Teroldego. Nel 2003 Giulio de Vescovi ha rilanciato l'attività di famiglia.

www.devescoviulzbach.it



Teroldego Rotaliano Doc · 2017

Dai vigneti situati nelle zone Chiesure, Broilo, Rauti e Fron, coltivati a pergola doppia trentina e con viti tra i 20 e i 70 anni. Fermentazione e affinamento di 10 mesi in tini troncoconici di legno francese e in contenitori di cemento non vetrificato. Bouquet di mirtilli, more e ribes su echi di viola e grafite. In bocca è ricco, sapido, deciso.



Viglius Teroldego Rotaliano Doc · 2016

Da vigneti situati a Mezzocorona, nel cuore della piana Rotaliana, in parte allevati a pergola e in parte a spalliera. Macerazione di 7-10 giorni, affinamento di 12-18 mesi in piccoli carati di rovere, poi 1 anno in bottiglia. È un Teroldego di grande struttura, da bouquet fruttato e dal corpo pieno, caldo, con trama tannica elegante.

Cantina DE VIGILI

Mezzolombardo
Via Molini, 28

Un reperto ritrovato nella vecchia cantina testimonia come Ottavio de Vigili all'inizio dell'Ottocento marchiava le botti con le sue iniziali. Da allora la passione per il vino è stata tramandata di padre in figlio, sino a giungere oggi a Francesco De Vigili, che porta avanti l'attività allevando con cura le viti di Teroldego provenienti dalla zona Pasquari e vinificandole nel rispetto delle caratteristiche originarie.

www.cantinadevigili.it



Ottavio Riserva Vigna Pasquari Teroldego Rotaliano Doc · 2016



Le uve provengono da un piccolo appezzamento di vigne vecchissime selezionate dal cru Pasquari. Pergola doppia trentina con 60 quintali per ettaro. Fermentazione in tonneau scoperchiati da 500 litri, malolattica svolta in barrique di rovere dove il vino rimane per 18 mesi, poi 1 anno in bottiglia. Bouquet complesso di frutta rossa e leggera vena speziata.

Teroldego Rotaliano Doc · 2017



Le uve provengono dal vigneto Pasquari, cru legato alla zona originaria (le Teroldeghe) sin dal 1490 con allevamento a pergola doppia. Fermentazione con macerazione sulle bucce di 8-10 giorni, maturazione in piccoli carati di rovere per 10 mesi, poi 6 mesi in bottiglia. Profumo di viola, marasca e frutta rossa. Fresco e morbido al palato, elegante, dai tannini morbidi.

Azienda Agricola DONATI MARCO

Mezzocorona
Via Cesare Battisti, 41

La Cantina, situata a Mezzocorona, è tra le più antiche del Trentino, già attiva dal 1863. L'azienda di famiglia è riconosciuta come punto di riferimento della tradizione enologica regionale. Luigi Donati iniziò una storia che prosegue oggi con Marco, Emanuela ed Elisabetta, che portano avanti l'obiettivo di produrre vini capaci di interpretare il territorio, coniugando tradizione centenaria e moderne vinificazioni.

www.cantinadonatimarco.it



Bagolari Teroldego Rotaliano Doc · 2016



Dalle uve del cru Bagolari di Mezzocorona. Fermentazione a temperatura controllata con follature in tank di acciaio ed evoluzione in botti di rovere. Di colore rosso rubino intenso e brillante. Bouquet pieno e gradevolmente fruttato di viola e lampone. Di buon corpo, dotato di una buona sapidità con sentori di frutta di bosco.

Sangue di Drago Teroldego Rotaliano Doc · 2016



Selezione delle uve della vigna storica del Maso Donati. Fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio, affinamento in barrique di rovere francese per almeno di 16 -18 mesi. Sentori di mora e frutta secca, immersi in una dolce suadanza speziata. Al palato toni di prugna e cioccolato. Struttura polposa con tannini maturi e dolci.

DORIGATI

Mezzocorona
Via Dante, 5

La Cantina Dorigati nasce nel 1858 a Mezzocorona. È quel che si definisce una “azienda-famiglia”, che ha tramandato le proprie competenze e passioni di padre in figlio per cinque generazioni fino a Michele e Paolo, oggi alla guida. I vigneti sono ubicati in Piana Rotaliana e sulle colline pedemontane del Monte di Mezzocorona. La famiglia persegue l'altissima qualità dei vini trentini, a cominciare dal Teroldego.

www.dorigati.it



Luigi Teroldego Rotaliano Riserva Doc · 2015

La Riserva porta il nome del fondatore dell'azienda. Le uve provengono dal vigneto Sottodossi, con poco limo, molta sabbia e fondo ciottoloso. Lunga macerazione post-fermentativa di 3-4 settimane. Maturazione di 12 mesi in piccole botti di rovere e successivo passaggio in acciaio. Affinamento di 24 mesi in bottiglia, che dona equilibrio ed eleganza.



Diedri Teroldego Rotaliano Riserva Doc · 2016

Dal vigneto Bagolari a Mezzocorona a pergola trentina. Vinificazione con lunga permanenza sulle vinacce, maturazione di 12 mesi in piccole botti di rovere, 6 mesi in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia. Rosso rubino carico con riflessi violacei, sentori di mora, lampone e mirtillo maturi, viola e menta. Di grande stoffa, dotato di bella tannicità.

Cantina ENDRIZZI

San Michele all'Adige
Località Masetto, 2

L'azienda è stata fondata dai fratelli Angelo e Francesco Endrici, che scesero in Piana Rotaliana da Don, un piccolo paesino in Valle di Non, nel 1885. La cantina, situata a San Michele all'Adige, si trova in un territorio di confine che si rispecchia nella cultura della generazione attualmente alla guida: Paolo, Christine, Lisa Maria e Daniele, impegnati nel rendere riconoscibile la specificità del *terroir* in ciascuna bottiglia.

www.endrizzi.it



Gran Masetto Vigneti delle Dolomiti Igt · 2014

Da viti a pergola trentina con resa per ettaro di 50 ettolitri. Appassimento delle uve per 3 mesi. Follature e rimontaggi per 30 giorni e lenta fermentazione in piccole botti di rovere francese. Affinamento di 20 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia. Profumi di frutta nera matura, note tostate, minerali, di vaniglia. Strutturato, tannico ed equilibrato.



Leoncorno Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc · 2015

Da vecchie viti a pergola trentina nei comuni di Mezzocorona e Mezzolombardo. Fermentazione con follature frequenti per 10 giorni. Malolattica e primo affinamento in barrique con successiva maturazione in grandi fusti di rovere. Colore rubino carico. Profumo di lampone, prugna, cioccolata. Di ottimo corpo con struttura tannica equilibrata e ben armonica.



Azienda Agricola
**ENDRIZZI ELIO
e F.LLI**

Mezzocorona
Via Rotaliana, 10

L'Azienda Agricola Endrizzi Elio & F.lli nasce in una famiglia che da generazioni coltiva la terra con passione e devozione, fino a quando Francesco Endrizzi, esperto cantiniere, decise insieme ai cinque figli di lavorare le proprie uve per offrire un prodotto finale di eccellente qualità: il Teroldego Rotaliano. Anche la terza generazione rispecchia l'animo con cui il nonno aveva iniziato: passione e devozione per la terra, l'uva e il vino.

www.endrizzielio.it



**Teroldego Rotaliano
Doc · 2016 e 2017**

Da viti a pergola doppia trentina, con densità d'impianto di circa 3.000 ceppi per ettaro. La maturazione, di almeno un anno, avviene in parte in grandi fusti di rovere e in parte in barrique. Rosso rubino quasi impenetrabile, ha profumi di frutta di bosco e corpo deciso, pieno, con una certa tannicità che dona importanza e profondità.

Azienda Agricola
**FEDRIZZI
CIPRIANO**

Mezzolombardo
Via IV Novembre, 1

A metà dell'Ottocento il bisnonno Cipriano ha dato inizio alla storia aziendale e oggi è attiva la quinta generazione. Dal 1994 l'azienda ha operato una scelta radicale puntando sulla qualità, riducendo le rese per ettaro, applicando nuove pratiche agronomiche e introducendo nuove tecniche di vinificazione. Attualmente la gestione è affidata a Giovanni Fedrizzi, che segue personalmente tutte le fasi di produzione e lavorazione.

www.fedrizzicipriano.it



**Teroldego Rotaliano
Doc · 2016**

Da viti a pergola doppia trentina, con densità d'impianto di circa 3.700 ceppi per ettaro. Vinificazione con lieviti selezionati e macerazione prolungata di 12-15 giorni. Affinamento in botte grande, poi 5-6 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino intenso, profumo inconfondibile che ricorda la viola e il lampone. Il sapore è asciutto e pieno.



**Teroldigo
Teroldego Rotaliano
Doc · 2016**

Le viti si trovano nel cuore del Campo Rotaliano, nell'antico alveo del fiume Noce ricco di sedimenti pietrosi. Grappoli raccolti in piena maturazione, fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento e macerazione mai superiore ai 5 giorni. Il Teroldigo viene affinato per 5-6 mesi in vasche di cemento dove svolge anche la fermentazione malolattica.

FORADORI

Mezzolombardo
Via Damiano Chiesa, 1

L'azienda fu fondata nel 1901, ma i primi vini imbottigliati dalla famiglia Foradori risalgono a nonno Roberto, nei primi anni Cinquanta. Grazie alle idee innovative di Rainer Zierock e alla tenacia e visione di Elisabetta Foradori, la Cantina è riuscita a far conoscere il vitigno autoctono Teroldego Rotaliano, credendo nel lavoro artigianale e applicando i concetti della biodinamica.

www.elisabettaforadori.com



Foradori Vigneti delle Dolomiti Igt · 2016

Questo Teroldego è il frutto di un assemblaggio delle migliori uve dei vigneti di Mezzolombardo Campazzi, Settepergole e altri siti della Piana Rotaliana: diverse parcelle per un totale di 10 ettari. Il suolo, di origine alluvionale è ghiaioso-sabbioso. Fermentazione in vasche di cemento, affinamento, di circa 12 mesi, in botte e in cemento.



Lezèr Vigneti delle Dolomiti Igt · 2018

Lezèr in dialetto trentino significa leggero e indica il carattere celebrativo dei mesi estivi di questo vino, che lascia spazio alla sperimentazione. È prodotto da uve Teroldego con una piccola percentuale (5%) di altre varietà a bacca rossa. Breve macerazione e fermentazione in vasche di cemento, botti di legno e anfore di terracotta, affinamento di 6 mesi in cemento.



CANTINA MARTINELLI

Mezzocorona
Via del Castello, 10

La Cantina ha una storia molto antica, che risale al 1400 e racconta il succedersi di famiglie prestigiose quali i Firmian, i Thun e i Chini. Dal 1860 passa ai Martinelli e da allora, a fasi alterne, rimane un'azienda a conduzione familiare. Dopo un'interruzione di quasi trent'anni, nel 2010 Andrea Martinelli da Roma si trasferisce a Mezzocorona con il fratello Giulio riprendendo la produzione, avviata con la vendemmia 2013.

www.cantinamartinelli.com



Single Barrel Teroldego Rotaliano Doc · 2016

Da vigne di 50 anni allevate a pergola doppia. Fermentazione in serbatoi di acciaio per 10-15 giorni con lieviti selezionati. Affinamento in botte grande di rovere francese per 1 anno. Nessuna chiarifica né filtrazione. Rosso rubino, profumi intensi di ribes nero e mora, una leggera speziatura di cuoio e caramello e un tocco balsamico. Buona freschezza e ottima sapidità, molto strutturato e morbido.



Teroldego Rotaliano Doc · 2015

Da un vigneto nelle vicinanze del Monte di Mezzocorona. Fermentazione in tini di rovere e serbatoi inox per 10-15 giorni. Lieviti selezionati e follature manuali. Malolattica in acciaio. Affinamento di 1 anno in botte grande (30%) e tonneau fino al V passaggio (70%) per 16 mesi. Rosso rubino, sentori di ribes e lampone, pepe, chiodo di garofano e cuoio. Strutturato, di buona sapidità, freschezza, tannino avvolgente.



Cantina MEZZACORONA

Mezzacorona
Via del Teroldego, 1/E

Fondata nel 1904, Mezzacorona conta oggi circa 3.000 ettari di vigneto in Trentino Alto-Adige e 1.600 soci che operano nel rispetto dell'ambiente con tecniche di lavorazione sostenibili, coltivando la terra con sistemi di produzione integrata. Un attento team di enologi e agronomi segue l'intero ciclo di vita del prodotto, mettendo al servizio della tradizione le più avanzate attrezzature di produzione.

www.mezzacorona.it



REDONDEL

Piccola Azienda Agricola

Mezzolombardo
Via Roma, 28

La piccola azienda agricola prende il nome da un terreno situato a nord dell'attuale borgo di Mezzolombardo. Paolo Zanini è cresciuto seguendo gli insegnamenti del padre nel profondo rispetto della propria terra, delle proprie vigne e della tradizione familiare del "fare vino". L'obiettivo è "poterlo condividere con gli ospiti della cantina e con quelli che, bevendolo, anche da lontano aprono un sottile e benvenuto dialogo".

www.redondel.it



Nos Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc · 2012

Prodotto solo nelle annate eccellenti. Vinificazione in piccoli serbatoi di acciaio, affinamento di 2 anni in barrique, poi 1 anno in grandi botti di rovere e 1 in bottiglia. Rosso rubino con riflessi violacei, profumo di mirtillo e mora selvatica, tartufo nero, cuoio, spezie. In bocca tannini avvolgenti e struttura solida e compatta.

Castel Firmian Teroldego Rotaliano Riserva Doc · 2015

Questa Riserva di Teroldego è prodotta solo in grandi annate da uve selezionate nelle zone più vocate della Piana Rotaliana: Fron, Rauti, Camorzi e Sottodossi. Fermentazione a 25°C per 12-13 giorni, 24 mesi di maturazione, di cui 12 in legno di rovere. Rosso rubino intenso, profumo di frutta matura e spezie. Sapore pieno, armonico, piacevolmente tannico.

Dannato Teroldego Rotaliano Doc · 2013

Da viti di Teroldego situate a Mezzolombardo, a 230 metri di altezza su suoli di tipo dolomitico-calcareo, a pergola doppia tradizionale trentina. Questo vino, da agricoltura biologica, fermenta in acciaio, svolge la malolattica e matura per almeno 2 anni in botti grandi di rovere e castagno. Nerbo deciso e persistente con vigorosa acidità ben accordata.

Assolto Vigneti delle Dolomiti Teroldego Rosato Igt · 2018

Da piante di Teroldego allevate a pergola doppia tradizionale trentina a Mezzolombardo su suolo dolomitico-calcareo. Gli acini pigiati rimangono 8-10 ore a contatto con il mosto, con fermentazione in acciaio. Rosato, da agricoltura biologica, dai sentori leggeri e fragranti di fragola, petali rossi e rosa e grande freschezza, versatile negli abbinamenti.

Cantina ROTALIANA

Mezzolombardo
Via Trento, 65/B

Nata nel 1931, la Cantina Rotaliana persegue il grande progetto di preservare il territorio del Teroldego attraverso una viticoltura il più possibile sostenibile. Questa è anche l'unica via per raccogliere uva di prima qualità, sana e perfetta per creare vini dallo stile identitario del vitigno e della sua tradizione, anche attraverso la salvaguardia dei vecchi cloni, lo studio e la sperimentazione di nuovi.

www.cantinarotaliana.it



Azienda Agricola ZANINI LUIGI

Mezzolombardo
Via A. Degasperi, 42

La Cantina Zanini Luigi coltiva con passione i suoi vigneti dal 1968 a Mezzolombardo nel cuore della Piana Rotaliana. Oggi Oscar e Andrea, figli del fondatore, portano avanti l'attività familiare. Le condizioni uniche (terreni ghiaiosi formati dalle alluvioni del fiume Noce, influsso del microclima creato dalle pareti rocciose che circondano il Campo Rotaliano) permettono ai vini di esprimere le loro massime potenzialità.

www.zaniniluigi.com



Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc · 2015

Da vigneti a pergola doppia con un'età media superiore ai 40 anni nelle migliori sottozone della Piana Rotaliana, come Pasquari, Novali e Pozze. Fermentazione in acciaio e maturazione in barrique di rovere francese per almeno 24 mesi. Vivacità e morbidezza per un rosso dai profumi fruttati e vegetali, alternati a delicate note di vaniglia.



Clesuræ Teroldego Rotaliano Doc · 2012

I vigneti, di età media di 50 anni, sono allevati a pergola doppia con rese di circa 80 quintali per ettaro. Fermentazione in tini in rovere francese d'alto fusto e maturazione in barrique nuove per almeno 24 mesi, poi altri 24 mesi in bottiglia. Al naso frutti rossi in confettura, spezie dolci, moka e cioccolato. Morbido e lungo, dal tannino elegante.



Vigna Le Cervare Teroldego Rotaliano Dop · 2016

Questo Teroldego nasce da una selezione delle migliori uve del vigneto Le Cervare a Mezzolombardo: un impianto del 1990 a doppia pergola trentina su terreni ghiaiosi e sabbiosi. Fermentazione a temperatura controllata con lunga macerazione e affinamento in barrique francesi. Rosso rubino intenso, profumo di viola, mandorla e vaniglia. Sapido, asciutto, leggermente tannico.

Azienda Agricola **ZENI ROBERTO**

Grumo, San Michele all'Adige
Via Stretta, 2

L'Azienda Agricola Zeni nasce nel corso dell'800 nel piccolo borgo di Grumo. Di padre in figlio fino all'attuale quarta generazione rappresentata da Rudy, Veronica e Mattia, il lavoro a più mani ha permesso all'azienda agricola e alla distilleria di ampliare i propri orizzonti e proseguire con l'innovazione verso la conduzione biologica dei vigneti e la creazione di vini che ben rappresentano il territorio.

www.zeni.tn.it



Lealbere Teroldego Rotaliano Doc · 2017

Questo Teroldego porta il nome del suo vigneto, con sistema di allevamento a pergola trentina doppia e una densità di 3.300 ceppi per ettaro. Fermentazione tradizionale in rosso con macerazione e malolattica svolta. Poi 6 mesi in serbatoi di acciaio. Colore intenso e profondo, bouquet di lampone e mora, sapore pieno, rotondo, di bella acidità.



Pini Teroldego Rotaliano Riserva Superiore Doc · 2015

Questo Teroldego porta il nome del suo vigneto, con sistema di allevamento a pergola trentina doppia e densità di 3.300 ceppi per ettaro. Appassimento delle uve per circa 4 settimane, poi fermentazione tradizionale con macerazione e malolattica svolta. Riposo di 24 mesi in barrique e sosta di altri 6 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.





INCONTRI ROTALIANI

distillerie



Distilleria BERTAGNOLLI

Mezzocorona
Via del Teroldego, 11

Oltre 145 anni di grappe di qualità attraverso quattro generazioni di famiglia, antichi segreti ed innovazione: è il racconto della più antica distilleria di famiglia del Trentino. Fondata nel lontano 1870, situata alle pendici delle Dolomiti di Brenta, nel cuore della Piana Rotaliana, Distilleria Bertagnolli è specializzata nella produzione di grappe trentine pluripremiate a livello internazionale.

www.grappabertagnolli.com



DISTILLERIE TRENTINE

Mezzocorona
Località Pineta, 9

Le Distillerie Trentine nascono dall'esperienza tramandata di padre in figlio dal 1864. Da Mezzolombardo, nel 1998 si trasferiscono a Mezzocorona, rinnovando i propri impianti e utilizzando le più avanzate tecnologie, nel rispetto dei segreti dei mastri distillatori. Oggi, confermandosi una delle realtà più importanti del Trentino Alto Adige, l'azienda cerca di mantenere vivo il legame grappa-territorio.

www.distillerietrentine.it



Grappa di Teroldego Trentino

Questa grappa, ottenuta da vinacce di uve di Teroldego Trentino, è frutto di una distillazione discontinua a bagnomaria a vapore. Il colore è brillante e trasparente, il profumo si contraddistingue per la sua fragranza ed eleganza, con piacevoli note di piccoli frutti di bosco. In bocca è intensa, morbida, rotonda, dal gusto armonico.

Decem Grappa Riserua 10x10

DECEM è una grappa ottenuta da vinacce di Teroldego della Piana Rotaliana, che affina 10 anni in 10 barrique di pregiato rovere francese. La distillazione avviene in alambicco discontinuo a bagnomaria a vapore. Di colore ambrato intenso, ha un bouquet armonico e deciso. Il sapore è strutturato e complesso, con piacevoli note di vaniglia. Le bottiglie sono confezionate e numerate manualmente.

Cuor di Teroldego 2017

Questa grappa di Teroldego è ottenuta dalla distillazione di vinacce di Teroldego provenienti dalla Piana Rotaliana fermentate senza raspo. Profumo deciso e leggermente fruttato. Gusto persistente con sentori di frutta a bacca rossa. In bottiglie da 0,70 litri con una gradazione alcolica pari al 40% vol.

Grappa Invecchiata Silver Silentium

Grappa di Teroldego invecchiata 5 anni in barrique di rovere da 225 litri. È ottenuta dalla distillazione di vinacce di Teroldego provenienti dalla Piana Rotaliana fermentate senza raspo. Colore ambrato, profumo fine e leggermente vanigliato. Gusto persistente e aromatico. In bottiglie da 0,70 litri con una gradazione alcolica pari al 40% vol.



Distilleria
VILLA DE VARDA

Mezzolombardo
Via Rotaliana, 27

I de Varda sono proprietari di vigneti, produttori di vino e grappa dal 1678. Agli inizi dell'Ottocento, nonno Michele Dolzan avviò la sua attività di distillazione, giunta oggi alla quinta generazione. La visita al museo della famiglia è un piacevole momento che permette di respirare la storia e scoprire l'attuale tecnica di distillazione e le sale d'invecchiamento delle barrique.

www.villadevarda.com



Broilet
Grappa di Teroldego
Riserva · 2014

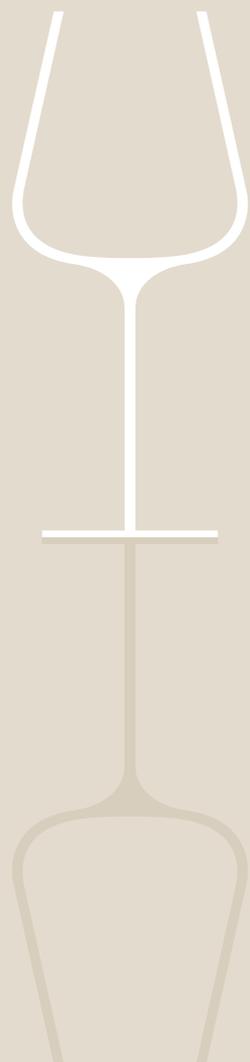
Questa grappa di colore ambrato dai riflessi oro è invecchiata in barrique di legni pregiati. Profumo intrigante con note di gianduia, mallo di noce, mandorla, pistacchio, caffè, crema e vaniglia. Gusto armonico, rotondo e vellutato con note balsamiche. In bottiglie da 0,70 litri.



Gran Cru
Campo Maseri
Grappa di Teroldego
Strauecchia · 2014

Questa grappa di colore ambrato dai riflessi oro è stata elevata in barrique usate per l'invecchiamento del vino Teroldego della Cantina Campo Maseri. Profumo intrigante con note di gianduia, mallo di noce, mandorla, amaretto, miele, crema, vaniglia lievito. Gusto particolarmente morbido, rotondo e vellutato con note balsamiche. In bottiglie da 0,70 litri.





**INCONTRI
ROTALIANI**

Masterclass

1° MASTERCLASS

“Verticale vecchie annate di Teroldego”

Conduce Paolo Basso - Campione mondiale sommelier 2013

PRODUTTORE	VINI IN DEGUSTAZIONE
Az. Agr. Fedrizzi Cipriano	Teroldigo, Teroldego Rotaliano Doc 2009
Cantina Mezzacorona	Nos, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2009
Cantina Endrizzi	Gran Masetto, Vigneti delle Dolomiti Teroldego Igt 2006
Redondel Piccola Azienda Agricola	Beato me, Vigneti delle Dolomiti Teroldego Igt 2005
Cantina Rotaliana	Clesurae, Teroldego Rotaliano Doc 2003
Foradori	Granato, Vigneti delle Dolomiti Teroldego Igt 2003
Az. Agr. Betta Luigino	Teroldego Rotaliano Doc 1999
Az. Agr. Endrizzi Elio e F.lli	Teroldego Rotaliano Doc 1988

2° MASTERCLASS

“Teroldego “sentinella del terroir”,
con assaggio di uini provenienti da diverse microzone”

Conduce Roberto Anesi - Miglior sommelier d'Italia 2017

PRODUTTORE	VINI IN DEGUSTAZIONE
Redondel piccola azienda agricola	Assolto, Vigneti delle Dolomiti Rosato Igt 2015
Az. Agr. De Vescovi Ulzbach	Le Fron, Teroldego Rotaliano Doc 2016
Cantina De Vigili	Ottavio, Vigna Pasquari Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2016
Az. Agr. Donati Marco	Sangue di Drago, Teroldego Rotaliano Doc 2016
Az. Agr. Zanini Luigi	Le Cervare, Teroldego Rotaliano Doc 2016
Az. Agr. Zeni Roberto	Pini, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2015
Dorigati	Luigi, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2015
Foradori	Sgarzon, Vigneti delle Dolomiti Teroldego Igt 2013

3° MASTERCLASS

“Il trionfo dei climats con assaggio di 5 uini
da microzone differenti della Côte d'Or”

Conduce Jean-Yves Bizot - Vigneron, Vice-Président de la Commission Technique du BIVB

PRODUTTORE	VINI IN DEGUSTAZIONE
Domaine Guyon	La Bidaude, Morey-Saint Denis Aoc 2015 - Chardonnay 100%
Domaine Berthelebot	La Garenne, Puligny-Montrachet 1er Cru Aoc 2013 Chardonnay 100%
Domaine Chevalier Père & Fils	Les Corvées, Ladoix 1er Cru Aoc 2016 - Pinot nero 100%
Domaine Roux Père et Fils	La Comme dessus, Santenay Aoc 2016 - Pinot nero 100%
Domaine Daniel Rion & Fils	Aux Vignerondes, Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aoc 2015 Pinot nero 100%

4° MASTERCLASS

“Capitani coraggiosi, assaggi e storie di 8 giovani che ci credono”

Conduce Alessandro Torcoli - direttore di Civiltà del bere

PRODUTTORE	VINI IN DEGUSTAZIONE
Foradori	Lezèr, Vigneti delle Dolomiti Igt 2018
Cantina De Vigili	Ottavio, Vigna Pasquari Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2016
Cantina Martinelli	Single Barrel, Teroldego Rotaliano Doc 2016
Az. Agr. Donati Marco	Bagolari, Teroldego Rotaliano Doc 2016
Az. Agr. de Vescovi Ulzbach	Vigilius, Teroldego Rotaliano Doc 2016
Az. Agr. Zeni Roberto	Ternet Schwarzhof, Vigneti delle Dolomiti Teroldego Igt 2016
Cantina Endrizzi	Leoncorno, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2015
Dorigati	Luigi, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2015

5° MASTERCLASS

“Degustazione dei uini premiati in occasione del Concorso
valorizzazione uini territorio dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige”

Conduce Jessica Bordoni - giornalista di Civiltà del bere

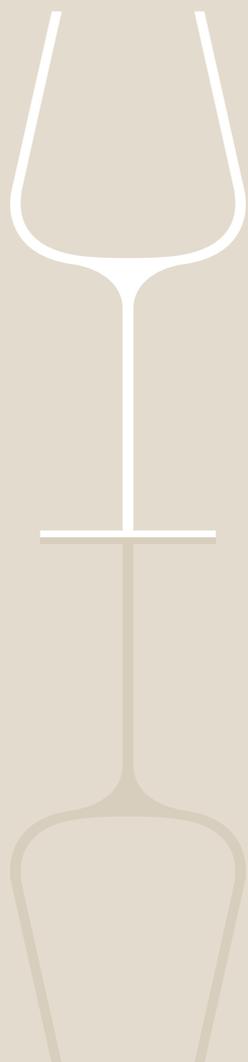
PRODUTTORE	VINI IN DEGUSTAZIONE
Dorigati	Diedri, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2016
Cantina Mezzacorona	Castel Firmian, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2015
Az. Agr. Fedrizzi Cipriano	Due Vigneti, Teroldego Rotaliano Doc 2015
Cantina Rotaliana	Clesurae, Teroldego Rotaliano Doc 2011
Cantine Monfort	Casata Monfort, Teroldego Rotaliano Doc 2017
Az. Agr. Endrizzi Elio e F.lli	Teroldego Rotaliano Doc 2016
Cavit	Maso Cervara, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2015

6° MASTERCLASS

“L'altra Borgogna”

Conduce Jean-Yves Bizot - Vigneron, Vice-Président de la Commission Technique du BIVB

PRODUTTORE	VINI IN DEGUSTAZIONE
Domaine La Croix Montjoie	L'Impatiente, Bourgogne Vezelay Aoc 2017 - Chardonnay 100%
Domaine Louis Moreau	Vau de Ligneau, Chablis 1er Cru Aoc 2016 - Chardonnay 100%
Vignerons des Terres Secrètes	Pouilly-Fuissé Aoc 2015 - Chardonnay 100%
Domaine Michelot	Bourgogne Côte D'Or Aoc 2017 - Pinot nero 100%
Domaine Theulot-Juillot	Les Croichots, Mercurey 1er Cru Aoc - Pinot nero 100%



INCONTRI ROTALIANI

L'iniziativa
"Incontri Rotaliani 2019.
Teroldego e uini di Borgogna"
è stata realizzata con
il supporto di:

CODIPRA CONSORZIO DIFESA PRODUTTORI AGRICOLI
VETRI SPECIALI
ITAS ASSICURAZIONI
CASSA RURALE LAVIS-MEZZOCORONA-VALLE DI CEMBRA
CASSA RURALE ROTALIANA E GIOVO
ASSOCIAZIONE GROSSISTI E PMI DEL TRENTINO
ENOLOGICA VASON
ENARTIS
CENTROENO V&V
AMORIM CORK ITALIA
ENJOY33
CARTOTRENTINA



La gestione del rischio in agricoltura è in forte evoluzione e **Co.Di.Pr.A.**, il Consorzio di difesa dei produttori agricoli di Trento, è pronto per cogliere tutte le opportunità offerte da questo mondo in continua effervescenza. Per il settore vitivinicolo il Consorzio ha pensato a una serie di strumenti per tutelare il reddito del produttore e metterlo al riparo da rischi atmosferici, da danni causati da fitopatie come la peronospora con particolare riferimento agli aspetti qualitativi del prodotto. Co.Di.Pr.A. è al servizio del socio per trovare e condividere innovative soluzioni di gestione del rischio.



CONSORZIO DIFESA PRODUTTORI AGRICOLI
38121 Trento
Spini di Gardolo Via Kufstein, 2
Tel. +39 0461 915908
www.codipratn.it



Vetri Speciali è un'azienda leader nel settore della produzione e commercializzazione di contenitori speciali per alimenti su scala globale, la cui sede si trova presso Palazzo Fugger Galasso, nel cuore storico della città di Trento. Vetri Speciali è una realtà in cui la tradizione artigianale è declinata secondo le più innovative tecnologie al servizio della grande industria, in un'alchimia unica nel panorama globale: l'azienda è infatti in grado di rispondere in breve tempo tanto alle richieste di produzione di quantità importanti, quanto a quelle di produzione di micro lotti, partendo da formati mignon da 4 cl per giungere a contenitori da 30 litri - numeri che ad oggi non hanno eguali nel mercato internazionale.



VETRI SPECIALI S.p.A.
Via G. Mancini, 5 - Palazzo Fugger Galasso
38122 Trento (TN) - Italia
Tel. +39 0461 270111
www.vetrispeciali.com



Impresa Agricoltura.

Per la gestione del rischio in agricoltura, per proteggere le aziende agricole da incendio, furto ed eventi atmosferici. Per tutelarsi dai danni che il titolare o i suoi collaboratori possono involontariamente causare a terzi.



ITAS ASSICURAZIONI AGENZIA
MEZZOLOMBARDO
Via A. Degasperi, 38,
38017 Mezzolombardo (TN)
Tel. +39 0461 613111
www.gruppaitas.it



Cassa Rurale
Rotaliana e Giovo
Banca di Credito Cooperativo

CASSA RURALE LAVIS-
MEZZOCORONA-VAL DI CEMBRA
Via Rosmini, 61
38015 Lavis (TN)
Tel. +39 0461 248511
www.cr-lavis.net

CASSA RURALE
ROITALIANA E GIOVO
Corso del Popolo, 22,
38017 Mezzolombardo (TN)
Tel. +39 0461 610000
www.cr-rotalianagiovo.net



Cassa Rurale Lavis
Mezzocorona-Valle di Cembra
Banca di Credito Cooperativo

Una delle peculiarità delle Casse Rurali Trentine è di essere banche del territorio: significa che oltre a offrire tutti i servizi tipici del mercato creditizio ogni Cassa Rurale ha lo scopo di favorire i soci e gli appartenenti alle comunità locali nelle operazioni e nei servizi di banca, perseguendo il miglioramento delle condizioni morali, culturali ed economiche degli stessi e promuovendo lo sviluppo della cooperazione e l'educazione al risparmio e alla previdenza.



**Associazione dei Grossisti
e delle piccole e medie imprese del Trentino**

aderente a Confindustria - Imprese per l'Italia Trentino

L'Associazione dei Grossisti e delle Piccole e Medie Imprese del Trentino nasce nel 1984 ed associa le aziende operanti, in particolare, nel settore del commercio all'ingrosso. Da alcuni anni, inoltre, ha provveduto ad estendere la propria denominazione a "piccole medie imprese" (PMI).

L'Associazione ha l'obiettivo di sostenere con attenzione la crescita della categoria e delle imprese associate attraverso una costante azione di monitoraggio delle leggi nazionali, provinciali e comunali in materia per individuare aree utili a consentire un'equilibrata crescita del settore.

ASSOCIAZIONE GROSSISTI
E PMI DEL TRENINO
aderente a
Confindustria Trentino
Tel. +39 0461 880 417
www.unione.tn.it



Enologica Vason è un'azienda storica specializzata nella formulazione di prodotti enologici. Offre un servizio integrato che accompagna l'intero processo produttivo: ricerca, analisi chimiche/microbiologiche, soluzioni su misura, consulenza e test di laboratorio.



ENOLOGICA VASON S.p.A.
Loc. Nassar, 37
37029 S.Pietro in Cariano
Verona - Italia
Tel. +39 045 68 59 017
www.vason.com

enartis

Fondata nel 2003, **Enartis** è oggi presente nei principali paesi del mondo a produzione vinicola e ha introdotto sul mercato oltre 300 prodotti e specialità, tra i quali lieviti, tannini, enzimi, attivanti di fermentazione, batteri, stabilizzanti, chiarificanti e prodotti per l'affinamento.



ENARTIS
Via San Cassiano 99
28069 San Martino - Trecate (NO) Italy
Tel. +39 0321 790300
www.enartis.it

centroeno

Centroeno V&V Srl è un'azienda che rivende prodotti e macchinari enologici. Nasce nel 2004 grazie alla capacità tecnica e imprenditoriale degli enologi Villa Dario e Visintainer Lino che insieme operano nel settore enologico dal 1995 e che nel corso degli anni hanno dato vita a una struttura, dotata di un moderno laboratorio d'analisi, un magazzino costantemente rifornito con controllo qualità, un'officina meccanica per servizi di manutenzione e assistenza tecnica, uffici e una sala per riunioni e presentazioni.



CENTROENO V&V Srl
Via dei Masadori, 50
Fraz. Spini di Gardolo
38121 TRENTO (TN)
Tel. +39 0461 650094
www.centroeno.com



AMORIM CORK ITALIA S.p.A.
Via Camillo Bianchi, 8
31015 Conegliano - TV
Tel. +39 0438 394971
www.amorimcorkitalia.com



Leader indiscussa nella vendita di tappi in sughero, con quasi 600 milioni di pezzi distribuiti nel solo 2018, **Amorim Cork Italia** assicura l'avanguardia scientifica e la perfezione sensoriale ai propri clienti. Ogni prodotto è il frutto di investimenti costanti nel settore Ricerca e Sviluppo, in un binomio sempre più stretto fra tecnologia e natura.



ENJOY33 di Viaggigiovani.it Srl
Via Cesare Abba 6 - 38122 - Trento
Cell. +39 380 2494327
www.enjoy33.it

enjoy trentatre

Enjoy33, un progetto volto a tradurre in maniera concreta l'offerta turistico-ambientale ed enogastronomica del Trentino, attraverso la realizzazione di pacchetti esperienziali tra cui tour dedicati al vino, per coppie e gruppi di amici.



CARTOTRENTINA
Via della Rupe, 29 - Zona Industriale
38017 Mezzolombardo (Trento) - Italia
Tel. +39 0461 605600
www.cartotrentina.com

CARTOTRENTINA

Azienda grafica cartotecnica

Cartotrentina è un'azienda di Mezzolombardo, leader nel settore cartotecnico e nata per rispondere all'esigenza di curare l'immagine di ciascun prodotto di packaging. La sua produzione è caratterizzata dall'originalità del prodotto, quasi sempre progettato su misura e, quindi, esclusivo.





**Piana Rotaliana
Königsberg**



ALTERITAS TRENINO

In collaborazione con

Civiltà del bere



PER INFO

Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg
Corso del Popolo, 35 - 38017 Mezzolombardo (TN)
Tel. +39 0461 1752525 - info@pianarotaliana.it
www.pianarotaliana.it - www.incontrirotaliani.it
Orari: LUN-VEN (non festivi) 9.00-12.30, 13.00-16.00

