



www.incontrirotaliani.it

INCONTRI ROTALIANI

Azienda per il Turismo
Dolomiti Paganella

Consorzio Turistico
Piana Rotaliana Königsberg

In collaborazione con
Civiltà del bere

Associazione Culturale Alteritas Trentino

TEROLDEGO &
Vini di Rioja



“Ciò che chiamiamo “dono” della natura è in realtà frutto di duro lavoro, esprime lo spirito del vignaiolo ed è in armonia con la genetica selezionata dalla natura”

da Il Pentagono di Rainer Zierock



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO

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



PRO LOCO
MEZZOLOMBARDO

Partner scientifici



Partner di Borgogna



Partner di Rioja



L'iniziativa è organizzata dal Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg e ApT Dolomiti Paganella, in collaborazione con l'Associazione culturale Alteritas Trentino e Civiltà del bere.

Si ringrazia per il supporto e la partnership scientifica la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige.

Grazie a tutti coloro che si sono impegnati in questi quasi due anni di organizzazione: Mara Dalmonech, Francesco Devigili, Paolo Dorigati, Giulio de Vescovi, Emilio Foradori Zierock, Elena Pasquazzo, Attilio Scienza.

Un sentito ringraziamento va a tutti i relatori e ai partner de La Rioja e di Borgogna, che si sono resi disponibili e hanno impreziosito questa edizione con la loro presenza.

Un GRAZIE speciale a tutti i VOLONTARI che ci hanno dato il proprio aiuto e che hanno dedicato il proprio tempo per la riuscita dell'iniziativa. Quest'anno come non mai era necessario lavorare insieme!

Grazie per il sostegno e l'aiuto anche a: Francesco Anderlini, Giulia Carli, Luca D'Angelo, Alois Furlan, Marianna Malossi, Petra Nardelli, Anna Rainoldi, Luca Toniatti, Michele Viola e Daniela Webber.

Fotografie: F. Anderlini (p. 12-13) - A. Ceolan (p. 9-30-88-89) - A. Croce (p. 16-43) - Douglas Fir (p. 18-20) - R. Merler (p. 14) - I. Niccolai (p. 17-21-49-86)

Progetto grafico: Daniela Webber Studio

Stampa: Nuove Arti Grafiche

PIANA ROTALIANA KÖNIGSBERG

INCONTRI ROTALIANI

a cura di Rosa Roncador
e Alessandro Torcoli



Rioja

Piana Rotaliana

INCONTRI ROITALIANI



Perché Incontri Rotaliani?

Rosa Roncador
e Alessandro Torcoli

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

In questa seconda edizione si incontra La Rioja, importante zona vitivinicola della Spagna, nota anche per l'offerta

enoturistica e per l'eccellente capacità di accoglienza del proprio territorio. Un luogo dove è possibile vivere esperienze che permettono di scoprire il mondo del vino a 360°.

La maggior parte dei più importanti territori viticoli italiani ha una consapevolezza solo superficiale delle proprie peculiarità, dei punti di debolezza e di forza. Questa, però, è la chiave di volta per posizionarsi ai massimi livelli sui mercati vinicoli internazionali.

La Piana Rotaliana è un'eccezione, specialmente da quando ha intrapreso un importante percorso di confronto con zone viticole di fama mondiale, poiché l'incontro con l'altro è sempre la via maestra per conoscere meglio se stessi.

Nel Campo Rotaliano convivono anime differenti, grandi cantine e piccole imprese familiari, interpreti di vini diversi, ma tutti consapevoli delle peculiarità della zona. Elementi unici sono i suoli molto caratterizzanti e variabili, anche a poche decine di metri, che solo vignaioli esperti 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.

La zona che incontreremo quest'anno, la Rioja, è

immensamente più grande, ma ha alcuni caratteri simili: ad esempio, la produzione di un rosso da un vitigno di estremo interesse, ma non facile (il Tempranillo) e la variabilità territoriale (Rioja Alavesa, Alta e Baja). Per il resto, molte differenze, che sono il sale del confronto.

TR

**Teroldego Rotaliano
Tempranillo Rioja**

R come Rioja e R come Rotaliana
Due territori del nord, due terre note per la grande produzione vitivinicola, che ospitano importanti vitigni autoctoni: il Teroldego e il Tempranillo!



La Piana Rotaliana

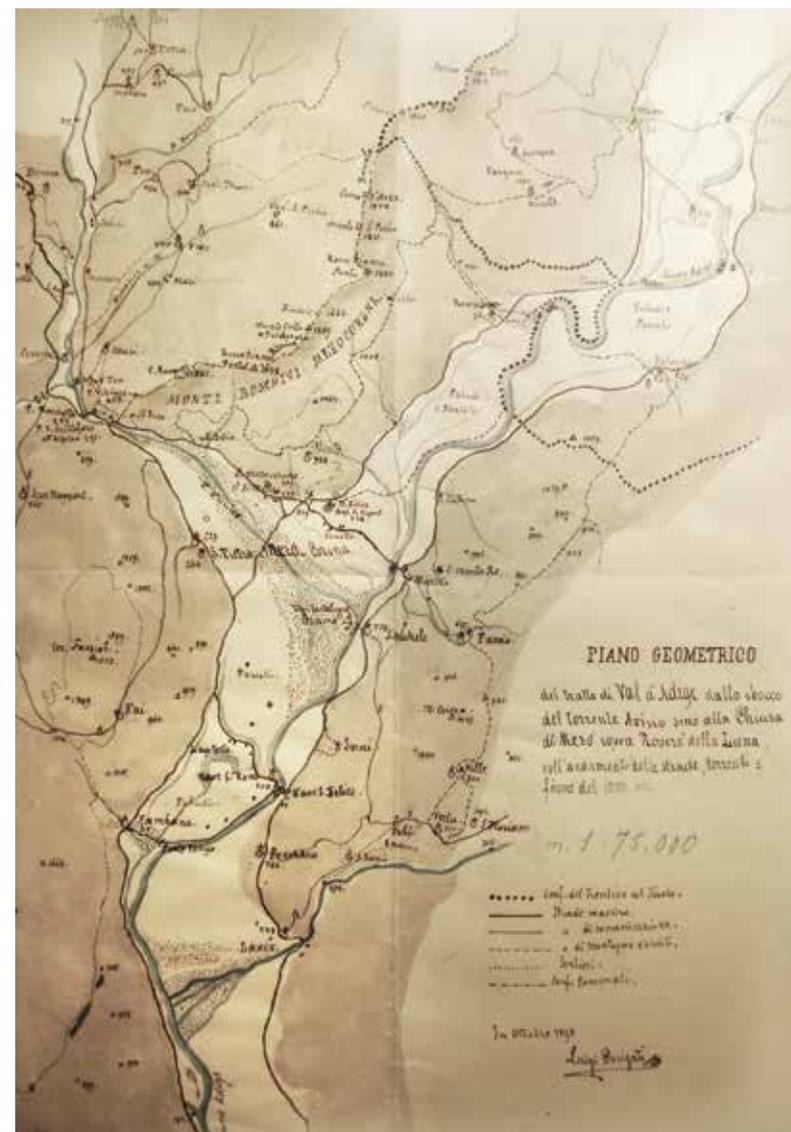
Rosa Roncador e Bruno Kaisermann



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 conservata 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).



Ad 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 da *Tiroldola* o *Teroldola*, dal modo di coltivazione, [...] precedente all’introduzione della pergola¹ [...]” sostenuto da piante quali, ad esempio, il gelso. Pur essendovi analogie nei nomi, questi vitigni risultano essere diversi dal punto di vista morfologico.

Dunque, 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”² e della sua comunità.



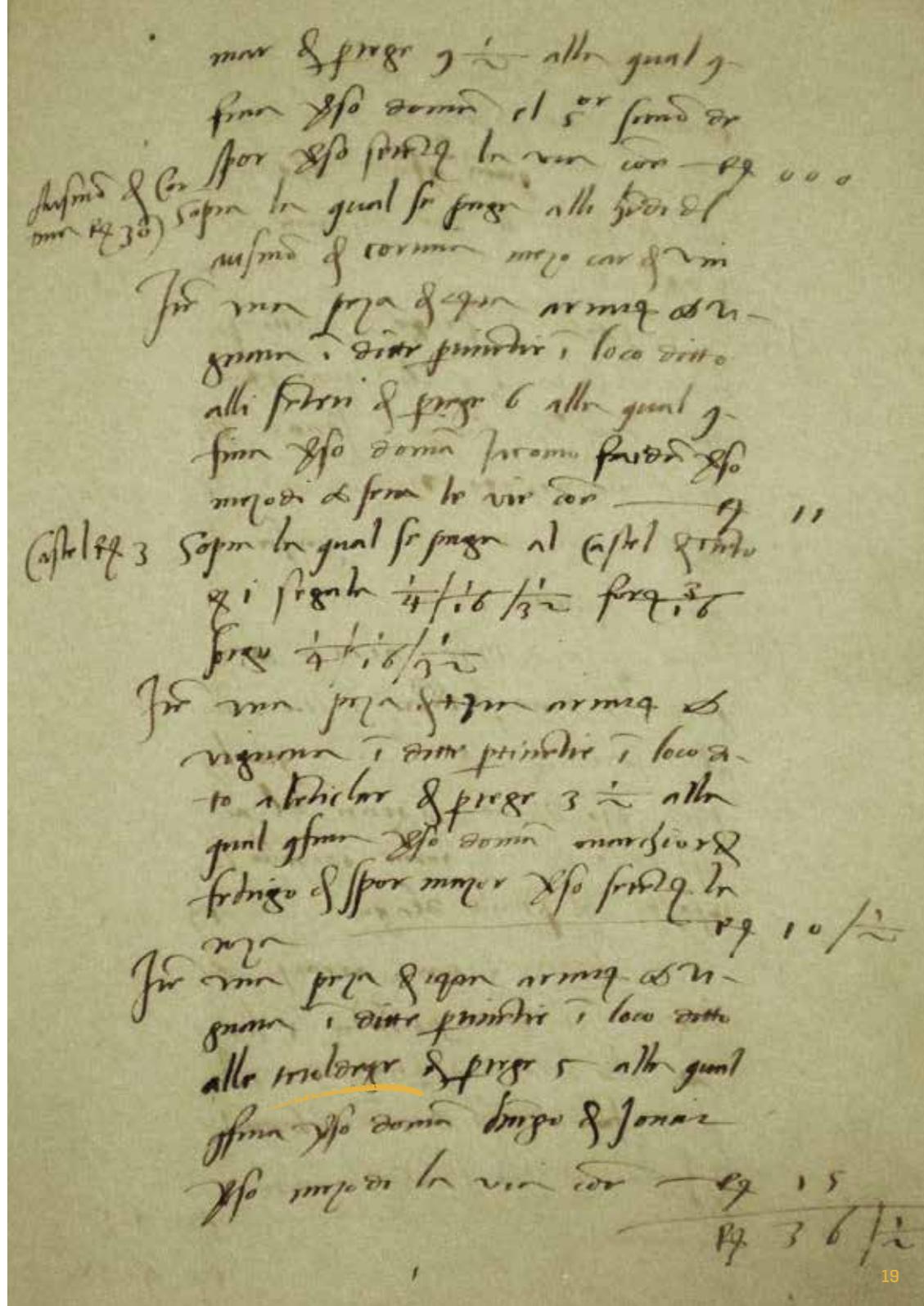
1 Le citazioni sono tratte da: Attilio Scienza et alii, *Rapporti filogenetici tra Teroldego ed alcuni vitigni appartenenti a zone geografiche diverse*, 1991.

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



Nel 2021 la DOC TEROLDEGO ROTALIANO COMPIE 50 ANNI.

Prima doc del Trentino (1971), valorizza il terreno del tutto unico della Piana Rotaliana in cui cresce questo antico vitigno autoctono. Mezzo secolo che costituisce la tradizione che può e deve essere aggiornata alla contemporaneità.



Il Teroldego Rotaliano

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.

Fonte: Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino



LA RIOJA

La regione più prestigiosa di Spagna

La vocazione viticola della Rioja risale all'epoca romana e, attraverso il Medioevo e le epoche successive, arriva fino ai giorni nostri. Rioja è la prima appellazione d'origine della Spagna ad aver ottenuto la dicitura Calificada, in data 6 giugno 1925. La DOCa Rioja, corrispondente a 65.326 ettari di vigneti, è formata da tre zone geograficamente distinte: Rioja Alta, Rioja Alavesa e Rioja Oriental (denominata Rioja Baja fino al 2018).

“Forte è il legame tra l'identità dei vini e la terra che li produce.”

In un continuo processo di miglioramento, la DOCa Rioja ha arricchito la sua offerta affiancando nuove indicazioni a quelle tradizionali di invecchiamento in barrique, che sono state, fino ad ora, le produzioni maggiormente rappresentative. L'obiettivo è quello di valorizzare la propria origine, riconoscere le proprie diversità e continuare a

definire i criteri di coltivazione che garantiscono la qualità dei vini. Le nuove indicazioni geografiche rispettano e implementano la gamma tradizionale di vini, aggiungendosi alle tradizionali categorie di invecchiamento che identificano e rendono prestigiosi i vini della Rioja, dando, al contempo, ai consumatori di tutto il mondo grande qualità.

In Rioja si trovano più di 600 aziende che coniugano, in modo originale, la diversità dei territori, delle vinificazioni, dei vignaioli e delle *bodegas*. Oltre a cantine grandi e modernissime, è possibile visitare anche aziende vitivinicole storiche situate in borghi antichi. Si possono, dunque, rivivere i tempi passati e, al contempo, proiettarsi nel futuro.

LA RIOJA
Onesta, genuina e diversa



MUSEO VIVANCO DELLA CULTURA DEL VINO

Il Museo Vivanco si pone come obiettivo quello di educare, divulgare e far vivere il vino come elemento di sviluppo culturale.

Il Museo ricopre una superficie di 4.000 m² e si articola in cinque sale espositive permanenti, cui si affianca una sala per le mostre temporanee. All'esterno si trova invece il cosiddetto "Giardino di Bacco", una vigna che ospita ben 220 varietà di vitigni provenienti da tutto il mondo. Un museo, una fondazione, un'azienda, ma soprattutto, una famiglia che è riuscita a coniugare il "fare vino" con il "fare cultura". La storia di famiglia risale indietro nel tempo di ben quattro generazioni, quando il bisnonno degli attuali

Vivanco

WINERY · FOUNDATION · EXPERIENCES
sharing wine culture



proprietari, Pedro Vivanco González, iniziò a lavorare un piccolo vigneto a Alberite (La Rioja). Il figlio Santiago continuò questa attività grazie anche allo spirito e alle capacità della moglie Felisa Paracuellos, che alimentò la visione del vino come elemento culturale, trasmettendola anche alle generazioni successive. Ma fu soprattutto grazie alla grande passione e sensibilità di Pedro Vivanco Paracuellos (padre di Santiago e Rafael) che si formò la collezione ora esposta al museo: una raccolta di oggetti che permette di conoscere la vite e il vino, oggetti "salvati", recuperati

quando non venivano più utilizzati, che costituiscono un'importante memoria storica della viticoltura in generale e de La Rioja.

"Il vino ci ha dato tutto e abbiamo l'obbligo di restituirglielo in qualche modo". Questo "obbligo" è diventato il sogno che dal 2004 è Vivanco: un luogo dove il vino e la sua cultura sono al servizio di tutti!

www.vivancoculturadevino.es



RIOJATREK

Riojatrek è un'azienda che offre servizi legati al turismo del vino, realizzando visite guidate ai borghi del Cammino di Santiago, e delle località storiche più note al mondo del vino de La Rioja e della Rioja Alavesa (appartenente ai Paesi Baschi).

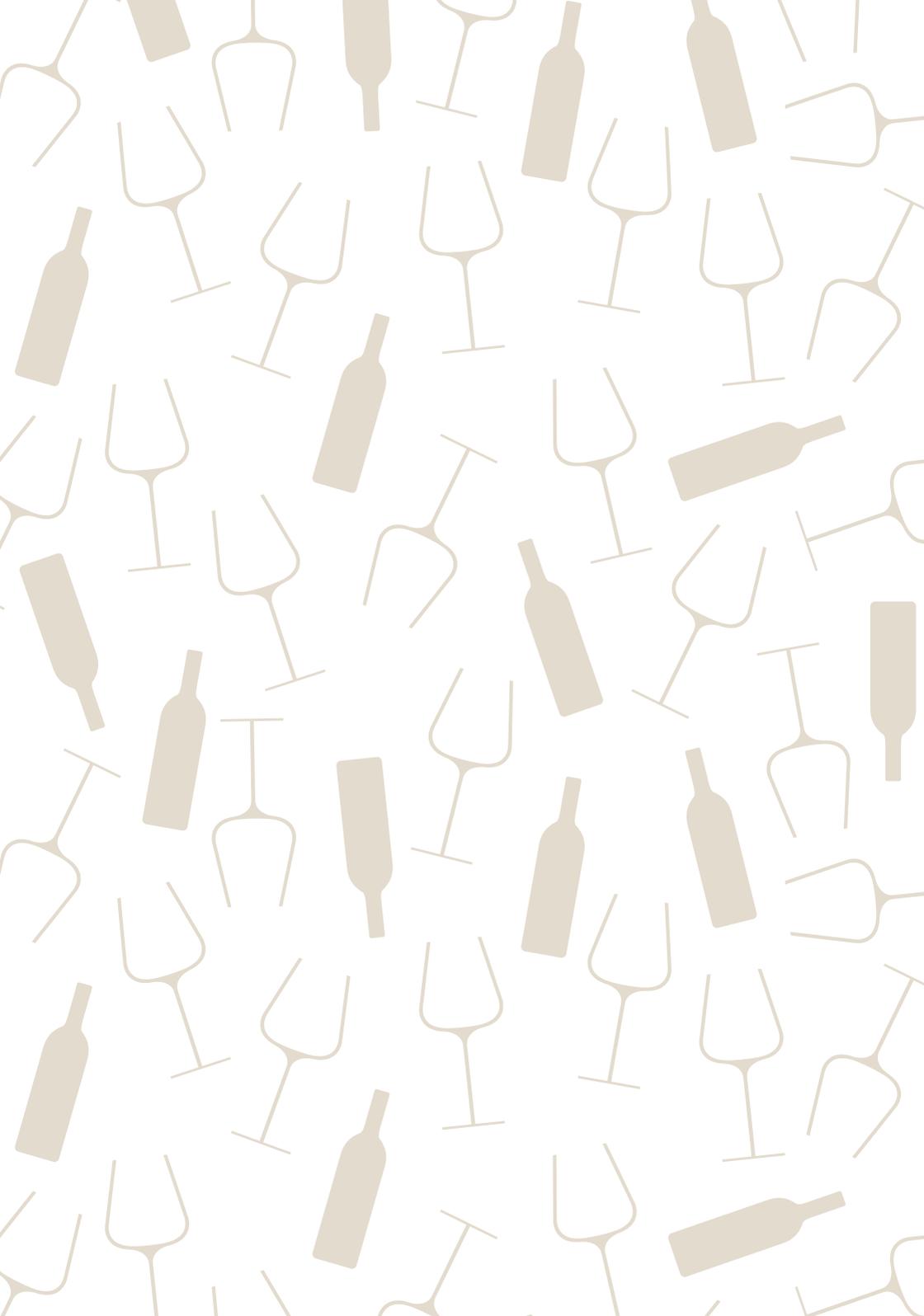
L'attività ha avuto inizio nel 2008 quando Marina Grijalba ha ideato l'esperienza "viticoltore per un giorno": un'esperienza che permette di svolgere i compiti di un viticoltore e di un enologo nella DOCa Rioja. I partecipanti hanno la possibilità di potare, vendemmiare e raccogliere alcuni grappoli, a seconda del periodo dell'anno in cui effettuano la visita. È anche possibile fare piccoli esperimenti per capire il processo di fermentazione del vino e assaggiarlo direttamente dalla botte.



Accanto all'esperienza "viticoltore per un giorno" Riojatrek organizza tour di uno o più giorni alla scoperta delle cantine più conosciute della denominazione. Per coloro che vogliono conoscere vini più complessi e vivere il territorio nella sua autenticità, sono disponibili itinerari che coinvolgono aziende familiari che producono vini unici. Inoltre, vengono organizzati trekking e giri in bici che toccano cantine dai differenti stili. La maggior parte delle persone che vivono le esperienze proposte da Riojatrek proviene dagli Stati Uniti, dalla Gran Bretagna e da altri paesi europei.

www.riojatrek.com





**INCONTRI
ROTALIANI**

*aziende vitivinicole
Piana Rotaliana Königsberg*





DE VESCOVI ULZBACH

Mezzocorona
Piazza G. Garibaldi, 12

 De Vescovi Ulzbach
 @devescoviulzbach

La storia che unisce i de Vescovi al Campo Rotaliano inizia nel 1641 quando, da Vermiglio in Val di 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 rilancia l'attività di famiglia.

www.devescoviulzbach.it



Le Fron Teroldego Rotaliano Doc · 2019

Prende nome dal cru dove nasce, mezzo ettaro di vigneto (bio) piantato nel 1909 a Mezzocorona. Dopo la fermentazione in cemento con lieviti indigeni, matura 15-18 mesi in cemento e clyver (4 e 2,5 hl). L'esito è un rosso di fine tannicità e freschezza, persistente sulle note di fiori rossi e frutti di bosco, elegantemente speziato.



Viglius Teroldego Rotaliano Doc · 2019

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, dal bouquet fruttato e dal corpo pieno, caldo, con trama tannica e elegante.

DE VIGILI

Mezzolombardo
Via Molini, 28

 Cantina De Vigili
 @de_vigili

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 Devigili, 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



Tonalite Teroldego Rotaliano Doc · 2019

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 tini di legno e cemento per 12 mesi, poi 6 mesi in bottiglia. Profumo di viola, marasca e frutta rossa. Fresco e morbido al palato, elegante, dai tannini morbidi.



Ottavio, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc · 2018

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.

Azienda Agricola DONATI MARCO

Mezzocorona
Via Cesare Battisti, 41

 Cantina Donati Marco
 @cantinadonati

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 · 2018

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 · 2018

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 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

f Cantina Dorigati
@cantina_dorigati

La Cantina Dorigati nasce nel 1858 a Mezzocorona. È quella 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



Teroldego Rotaliano Doc · 2019

Un Teroldego tipico e territoriale, frutto di una maturazione in grandi botti di rovere per un anno, più altri 6 mesi in bottiglia. Nel calice è fruttato, con sentori di mora e lampone, al palato si dimostra pieno e persistente, gradevolmente tannico, di ottimo corpo, con una piacevole freschezza.



Diedri Teroldego Rotaliano Riserva Doc · 2018

Dal vigneto Bagolari a Mezzocorona coltivato 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

f FB Endrizzi
@cantinaendrizzi

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



Leoncorno Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc · 2018

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.



Gran Masetto Vigneti delle Dolomiti Igt · 2015

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.

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

Mezzocorona
Via Rotaliana, 10

📷 @cantinaendrizzielioefratelli

L'Azienda Agricola Endrizzi Elio e F.Lli nasce in una famiglia che da generazioni coltiva la terra con passione e devozione, fino a quando Francesco Endrizzi, esperto cantiniere, decide 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



FORADORI

Mezzolombardo
Via Damiano Chiesa, 1

📌 Azienda Agricola Foradori
📷 @agricolafadori

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.agricolafadori.com



**Teroldego Rotaliano
Doc · 2019**

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.



**Sferre Nere
Teroldego Rotaliano
Superiore
Riserva Doc · 2017**

Il 50% delle uve fermenta ad acino intero in barrique, con effetto macerazione, il resto segue una fermentazione tradizionale in barrique; poi affina 36 mesi. Rosso importante e profondo, al naso colpisce per i sentori intensi di frutta matura e una fine speziatura, mentre in bocca è pieno e deciso.



**Foradori
Vigneti delle Dolomiti
Igt · 2019**

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.



**Morei Cilindrica
Vigneti delle Dolomiti
Igt · 2018**

Prende nome dal vigneto Morei dove nasce, a Mezzolombardo, e dalla tinaja cilindrica, l'anfora allungata in argilla in cui avviene l'intero processo di vinificazione (con sosta sulle bucce per 8 mesi) e affinamento (1 anno). Nel calice è succoso, elegante, dinamico, si distingue per chiarezza d'espressione e armonia.

CANTINA MARTINELLI

Mezzacorona
Via del Castello, 10

 Cantina A. Martinelli 1860
 @cantinamartinelli

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 Mezzacorona con il fratello Giulio riprendendo la produzione, avviata con la vendemmia 2013.

www.cantinamartinelli.com



Single Barrel Teroldego Rotaliano Doc · 2018



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 un 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 · 2016



Da un vigneto nelle vicinanze del Monte di Mezzacorona. Fermentazione in tini di rovere e serbatoi inox per 10-15 giorni. Lieviti selezionati e follature manuali. Malolattica in acciaio. Affinamento di un 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

  @mezzacorona.it

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



Castel Firmian Teroldego Rotaliano Riserva Doc · 2018



Questa Riserva di Teroldego è prodotta solo in grandi annate da uve selezionate nelle zone più vocate della Piana Rotaliana: Fron, Rauti, Camarzi 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.

Nos Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc · 2016



Prodotto solo nelle annate eccellenti. Vinificazione in piccoli serbatoi di acciaio, affinamento di 2 anni in barrique, poi un anno in grandi botti di rovere e uno 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.

REDONDÈL

piccola azienda agricola

Mezzolombardo
Via Roma, 28

 redondel piccola azienda agricola
 @redondel_piccola_az_agricola

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



Assolto Vigneti delle Dolomiti Teroldego Rosato Igt · 2020



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.

Dannato Teroldego Rotaliano Doc · 2015



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.

CANTINA ROITALIANA

Mezzolombardo
Via Trento, 65/B

 Cantina Rotaliana
 @cantinarotaliana

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



Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc · 2018



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 · 2013



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.

Azienda Agricola **ZENI ROBERTO**

Grumo, San Michele all'Adige
Via Stretta, 2

 Zeni vignaioli e distillatori
 @zenivignaioliedistillatori

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 · 2019**

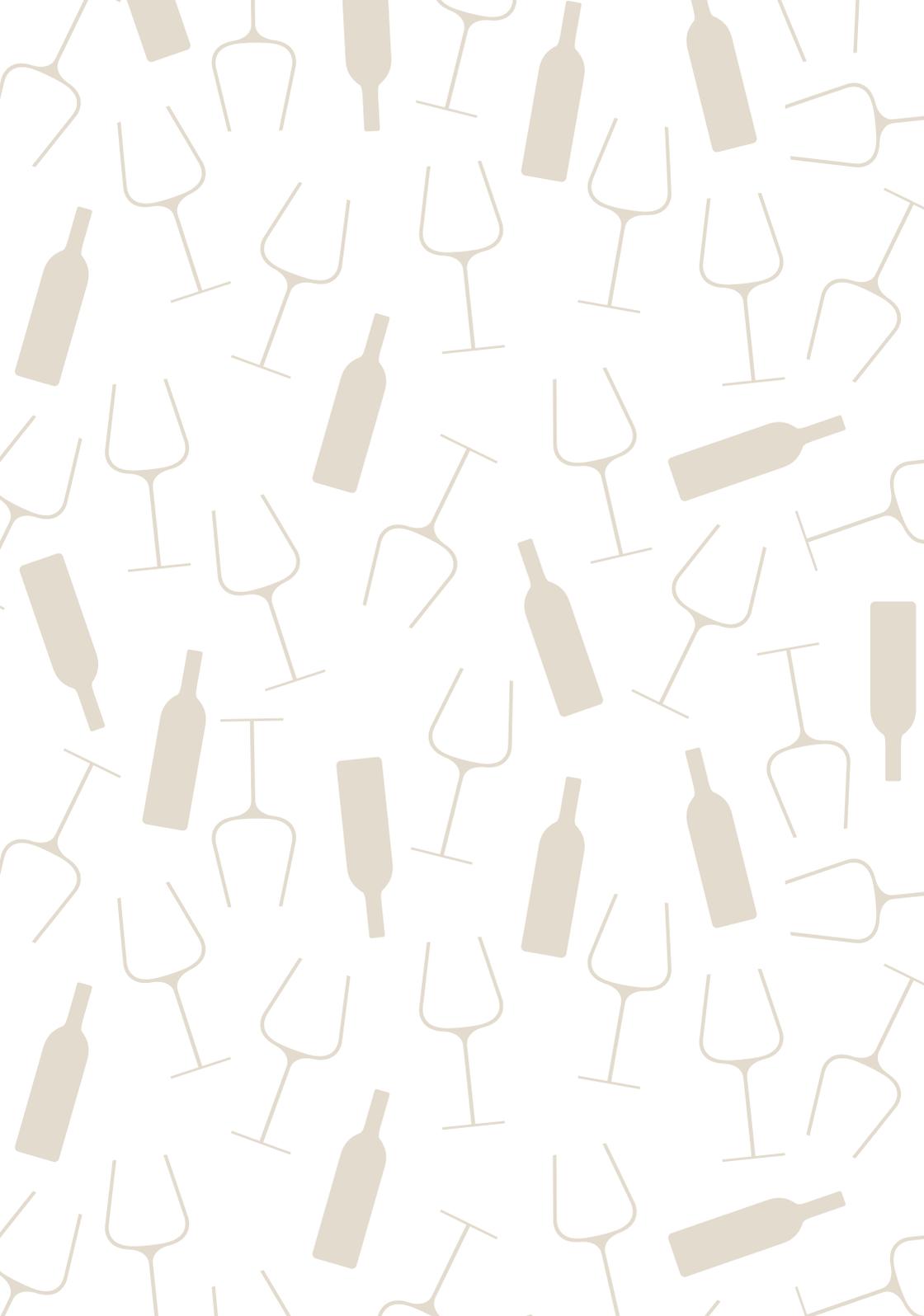
Questo Teroldego porta il nome del suo vigneto, con sistema di allevamento a pergola trentina doppia e una densità di 3.300 ceppi per ettaro. Fermentazione tradizionale in rosso con macerazione e malolattica svolta. Poi 6 mesi in serbatoi di acciaio. Colore intenso e profondo, bouquet di lampone e mora,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



Pini **Teroldego Rotaliano** **Riserva Doc · 2017**

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
Piana Rotaliana Königsberg*



Distilleria BERTAGNOLLI

Mezzocorona
Via del Teroldego, 11

f Distilleria Bertagnolli
i @grappabertagnolli

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



Gran Grappino® Bianco



Grappa di raffinata eleganza e morbidezza, dai sentori di frutti rossi. Nasce dall'interpretazione dello storico e iconico Grappino®, prodotto da Bertagnolli sin dalla fondazione nel 1870. Le vinacce di Teroldego (con una piccola percentuale di uve bianche trentine) sono distillate con alambicco discontinuo a bagnomaria a vapore.



Grappa di Teroldego Trentino Barrique

Questa grappa da vinacce selezionate di Teroldego della Piana Rotaliana è frutto di una distillazione discontinua a bagnomaria a vapore. L'invecchiamento di oltre un anno in barrique di rovere francese conferisce aromi intensi e particolarmente armonici, un sapore vellutato e lievi note di vaniglia. 42% vol.

DISTILLERIE TRENTINE

Mezzocorona
Località Pineta, 9

f Distillerie Trentine
i @distillerietrentine

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



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

f Grappa - Villa de Varda
i @villadevarda

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 sesta 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 · 2016**

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 · 2016**

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

*aziende vitivinicole
e distillerie Rioja*



GÓMEZ CRUZADO

Haro, La Rioja (España)

@gomezcruzado.gomezcruzado 
@gomez_cruzado 

Nata nel 1886 e situata nello storico Barrio de la Estación de Haro, Gómez Cruzado è una delle più antiche realtà della DOCa Rioja. È considerata fra le Cantine boutique del distretto, con una produzione di 240 mila bottiglie all'anno; dal 2008 è condotta dall'enologo David González, affiancato da un team molto giovane. Gómez Cruzado costruisce un ponte tra i vini classici della Rioja e uno stile più moderno, nel pieno rispetto dell'identità territoriale e dei suoi vitigni.

www.gomezcruzado.com



Rioja Blanco DOCa · 2019

Bianco a base Viura (con il 25% di Tempranillo blanco) da vigne ad alta quota nella zona di Haro, con terreni pietrosi, alluvionali. Fermenta in acciaio a 16 °C e affina 5 mesi sulle fecce fini, una parte in botti di rovere francese e una parte in vasche di cemento.



Rioja Crianza DOCa · 2018

Tre diversi terreni (alluvionale, calcareo-argilloso e ferroso-argilloso) donano complessità a questo Tempranillo con 20% di Garnacha. Le uve sono allevate alle pendici della Sierra Cantabria e lungo il corso del fiume Najerilla. Affina 12 mesi in rovere americano.



Montes Obarenes, Rioja DOCa · 2018

Intrigante blend di uve bianche autoctone: Viura 65%, Malvasia 5%, Garnacha blanca e Calagraño 5% da una vigna a Ollauri, il restante 25% è Tempranillo bianco della zona di Haro. Affina sulle sue fecce per l'80% in rovere francese di primo passaggio, il restante 20% in uova di cemento.



Rioja Reserva DOCa · 2014

Tempranillo 85% e Graciano 5% da viti di oltre 30 anni ai piedi della Sierra Cantabria e lungo il corso inferiore del Najerilla, più 10% di Garnacha da vecchi vigneti del villaggio di Badarán. Dopo 18 mesi in rovere francese di I e II passaggio, matura in bottiglia per altri 2 anni.

MARQUÉS DE CÁCERES

presentato da Gruppo
MEREGALLI

Sorge nel cuore della Rioja Alta, dove Henri Forner la fondò nel 1970 con l'aiuto dell'enologo francese Emile Peynaud. L'azienda è stata pioniera nella creazione di vini bianchi giovani e freschi, che affiancano la tradizionale produzione in rosso. Controlla 985 ettari vitati di storici conferitori, seguiti nella gestione dal team aziendale. In Italia è distribuita dal Gruppo Meregalli di Monza, da cinque generazioni (oltre 160 anni) punto di riferimento per il settore.

www.marquesdecaceres.com
www.meregalli.com

 @marquescaceres
 @marques_caceres
  @gruppomeregalli



Cernicero, La Rioja (España)



Vino Ecológico Bio, Rioja DOCa · 2020

Tempranillo e Graciano (75% e 25%) da vigne di 23 anni di media in Rioja Alta e Rioja Alavesa, su terreni rocciosi dall'ottimo drenaggio. Macerazione relativamente breve (8-10 giorni) e meno di 6 mesi di riposo in bottiglia per un rosso fresco, piacevolmente fruttato.



Vendimia Seleccionada Rioja Crianza DOCa · 2017

Dopo un anno di invecchiamento in botte, questo premiato Tempranillo (85%, più Garnacha Tinta 10% e Graciano 5%) impreziosisce i sentori tipici di frutti rossi con nuances tostate e speziate. Al palato è succoso e bilanciato, con tannini delicati, maturi.



Rioja Reserva DOCa · 2016

La Riserva aziendale è un Tempranillo (più 10% di altre varietà) affinato 24 mesi in rovere francese e altri 18 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Complesso, tannico e suadente, succoso nelle note di piccoli frutti neri.

BODEGAS MORAZA

San Vicente de la Sonsierra,
La Rioja (España)

@bodegasmoraza  

Sesta generazione di vignaioli in San Vicente de la Sonsierra, Bodegas Moraza si trova nel cuore del Grand Cru della Rioja. I vigneti di oltre 50 anni, circondati dalla Sierra Cantabria al nord e del fiume Ebro al sud, godono di un clima eccezionale grazie ai venti dell'Atlantico e il suolo argilloso-calcareo dona mineralità ai vini. Tutte le vigne sono lavorate a regime biologico e biodinamico, filosofia che si ritrova anche in cantina, dove gli interventi sono ridotti al minimo.

www.bodegasmoraza.com



4 Caminos, San Vicente de la Sonsierra, Rioja DOCa · 2018



Rosso proveniente da San Vicente de la Sonsierra a 500 metri d'altitudine. I vigneti hanno un'età media di 60 anni e sorgono su terreni argilloso-calcarei. Il processo di vinificazione si svolge in serbatoi di cemento con lieviti indigeni.



Moraza Los Terreros, Rioja Blanco DOCa · 2018



Bianco intenso e territoriale, frutto dell'incontro dell'autoctono Viura (90%) con altre quattro varietà: Calagraño, Garnacha blanca, Malvasia e Turrantes. È prodotto a San Vicente de la Sonsierra, con fermentazione e affinamento solo in acciaio.

Soplar, Rioja DOCa · 2020



In questo rosso i due vitigni emblematici della regione, Garnacha e Tempranillo provenienti dalla Rioja Alta, partecipano al blend in pari quantità. Esprime note tipicamente varietali dopo una vinificazione semplice, con breve macerazione sulle bucce in cemento, per tre giorni.

Rioja Garnacha DOCa · 2017



Da due piccole parcelle nella Rioja Alta, La Caseta e La Utrera (in tutto tre quarti di ettaro in località Ábalos), nasce questo rosso 100% Garnacha. Le vigne di 55 anni d'età sono a 600 metri d'altitudine su suoli calcarei. In cantina vede solo cemento.

BODEGAS PUJANZA presentato da PROPOSTA VINI

Laguardia, Álava (España)

  @bodegaspujanza

 @proposta.vini

 @proposta_vini

È il progetto di vita che Carlos San Pedro ha iniziato nel 1998, a soli 25 anni. Il vignaiolo conosce a fondo tutte le particelle dei suoi vigneti, fra i più alti della Rioja: 30 ettari tra 600 e 720 m s.l.m., dove nascono vini freschi ed eleganti, strutturati e ideali per l'invecchiamento. Il distributore trentino Proposta Vini, che da 30 anni valorizza piccoli produttori attenti al recupero di vitigni storici e alla biodiversità, rappresenta l'azienda in Italia.

www.bodegaspujanza.com / www.propostavini.com



Hado, Rioja Tempranillo DOCa · 2017



Tempranillo fresco e diretto, emblematico della zona di Laguardia. È l'unico vino di Pujanza proveniente da diversi vigneti, divisi in 23 parcelle, blendate diversamente di anno in anno a seconda delle caratteristiche dell'annata. Affina 12 mesi in barrique di rovere francese.

Valdepoleo, Rioja Tempranillo DOCa · 2017



Finca Valdepoleo è uno dei vigneti più emblematici dall'azienda, diviso in 7 parcelle che vengono lavorate separatamente dalla vendemmia alla fine dell'invecchiamento in barrique (un anno), al termine del quale si definisce il blend finale. Da qui la sua complessità.

SIERRA DE TOLOÑO

Villabuena de Álava,
Álava (España)

presentato
da PELLEGRINI

@sierradetolono  

@pellegrinispa.net 

@pellegrinispa1904 



Ai piedi della Sierra de Toloño si trovano i vigneti di Sandra Bravo, produttrice indipendente della Rioja Alavesa: 8,5 ettari vitati tra i villaggi di Labastida e Rivas de Tereso. L'ambiente mediterraneo d'alta quota dona note decise e pulite ai suoi vini e una naturale freschezza. In Italia è rappresentata da Pellegrini Spa, importante realtà familiare di Cisano (Bergamo) specializzata nella selezione, importazione e distribuzione di vini e spirits di alta qualità.

www.sierradetolono.com / www.pellegrinispa.net



Rioja Blanco DOCa - 2019

Da piccole parcelle vitate a 700 m slm con suoli calcareo-argillosi, un bianco che riflette l'originalità delle vecchie vigne di Viura con un profilo floreale, fresco e un tocco salino che invita alla beva. Al palato è complesso, elegante e vellutato, dall'acidità sostenuta.



Rioja DOCa - 2019

Tempranillo da vecchie vigne di 40-100 anni su terreni montani di rocce calcaree e argilla. Dopo un affinamento di 8 mesi in botti di rovere, i tannini morbidi e rotondi sono in perfetta armonia con l'acidità. Al naso ricorda la violetta, erbe mediterranee, cioccolato.



La Dula Garnachas de Altura, Rioja DOCa - 2019

Dalle ultime vigne di Garnacha rimaste a Rivas de Tereso, a 700 m slm con età media 80 anni. La fermentazione lenta e spontanea avviene in piccole botti a bassa temperatura, poi affina in anfore da 300 l, senza filtrazioni o chiarifiche. L'esito è un rosso d'altura profondo ed equilibrato, di bella freschezza.



Camino De Santa Cruz, Rioja DOCa - 2018

È espressione di una singola vigna di Tempranillo a 700 m d'altitudine. Fermenta in anfore da 300 l a bassa temperatura e affina un anno in rovere francese, senza filtrazioni o chiarifiche. Note di melograno, ribes rosso ed erbe aromatiche, con la tipica mineralità dei vini di Sierra de Toloño.

VIRGEN DEL CISNE

Hormilleja, La Rioja (España)

Destilería Artesanal Virgen del Cisne  
[@licoresvirgendelcisne](https://www.instagram.com/licoresvirgendelcisne)

La Destilería Artesanal Virgen del Cisne è una piccola realtà produttiva a conduzione familiare fondata nel 2016. Situata nel cuore di La Rioja Alta, si dedica alla produzione artigianale di distillati e liquori secondo metodi tradizionali, in alambicchi di rame, utilizzando sempre come materia prima la vinaccia della varietà regina del territorio: il Tempranillo. Anche la gamma di liquori naturali, a base di Aguardiente, è realizzata con prodotti locali.

www.virgendelcisne.es



Aguardiente de orujo 45°

È un'acquavite molto aromatica, fruttata e dal sapore intenso, prodotta in alambicchi di rame solo con il cuore della distillazione di vinacce ("orujo" in spagnolo) di Tempranillo. L'intero processo è artigianale, secondo la sensibilità dal mastro distillatore.



Licor de miel

Questo liquore ha come ingrediente distintivo una miscela dei migliori mieli di erica della Sierra de la Demanda. Dalla macerazione a freddo nell'aguardiente de orujo si ottiene un prodotto morbido e piacevole, che fonde l'intensità dell'acquavite e il finale dolce del miele.



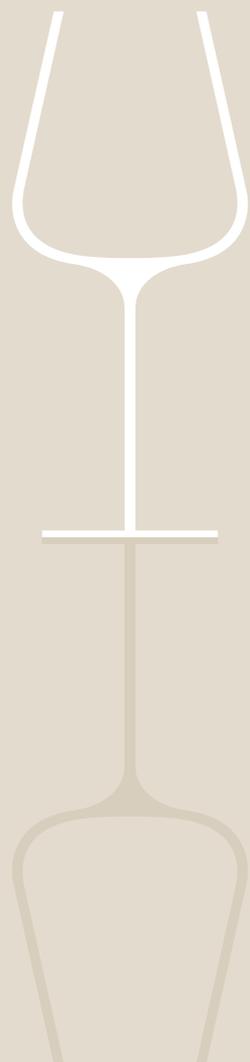
Licor de hiervas

All'acquavite di Tempranillo vengono aggiunte 21 erbe medicinali aromatiche (fra cui timo, rosmarino, liquirizia), con una lunga macerazione a freddo di almeno 45 giorni, a cui segue una lieve filtrazione. Da questo processo tradizionale deriva un ottimo liquore digestivo.



Pacharán

Bevanda molto caratteristica delle regioni settentrionali della Spagna, viene prodotto facendo macerare nell'acquavite per 5 mesi le endrinas (prugnolo selvatico), bacche raccolte a mano sui pendii dell'Hormilleja, con una piccola aggiunta di anice secco.



**INCONTRI
ROTALIANI**

Masterclass

1° MASTERCLASS

“I Pionieri del Teroldego Rotaliano”

Conducono Alessandro Torcoli - Direttore rivista Civiltà del bere e Nereo Pederzoli - Giornalista

PRODUTTORE	VINI IN DEGUSTAZIONE
Foradori	Morei Cilindrica, Vigneti delle Dolomiti Igt 2018
Az. Agr. Donati Marco	Sangue di Drago, Teroldego Rotaliano Doc 2018
Cantina Endrizzi	Leoncorno, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2018
Zeni Roberto	Pini, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2017
Az. Agr. Endrizzi Elio e F.lli	Sfere Nere, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2017
Dorigati	Luigi, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2016
Cantina Mezzacorona	Nos, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2016
Cantina Rotaliana	Clesurae, Teroldego Rotaliano Doc 2013

2° MASTERCLASS

“Un’annata, due paralleli: la 2018 tra Rioja (42°) e Trentino (46°)”

Conduce Roberto Anesi - Miglior sommelier d'Italia 2017

PRODUTTORE	VINI IN DEGUSTAZIONE
Bodegas Moraza	Moraza 4 Caminos, San Vicente de la Sonsierra, Rioja DOCa 2018
Sierra De Toloño - Pellegrini	Camino De Santa Cruz, Rioja DOCa 2018
Gómez Cruzado	Cerro Las Cuevas, Rioja DOCa 2018
Redondèl piccola azienda agricola	Indulgente, Vigneti delle Dolomiti Teroldego Igt 2018
Az. Agr. Donati Marco	Bagolari, Teroldego Rotaliano Doc 2018
Cantina Martinelli	Single Barrel, Teroldego Rotaliano Doc 2018
De Vigili	Ottavio, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2018

3° MASTERCLASS

“Rioja: racconto di un territorio”

Conduce Sarah Jane Evans - Master of Wine, giornalista e scrittrice inglese

PRODUTTORE	VINI IN DEGUSTAZIONE
Sierra De Toloño - Pellegrini	Rioja Blanco DOCa 2019
Gómez Cruzado	Montes Obarenes, Rioja DOCa 2018
Marqués De Càceres - Meregalli	Vino Ecológico Bio, Rioja DOCa 2020
Sierra De Toloño - Pellegrini	La Dula Garnachas de Altura, Rioja DOCa 2019
Gómez Cruzado	Rioja Crianza DOCa 2018
Bodegas Moraza	Rioja Garnacha DOCa 2017
Bodegas Pujanza - Proposta Vini	Valdepoleo, Rioja Tempranillo DOCa 2017
Marqués De Càceres - Meregalli	Rioja Reserva DOCa 2016

4° MASTERCLASS

“R&R: il Campo Rotaliano incontra la Rioja”

Conduce Gabriele Gorelli - Primo Master of Wine italiano

PRODUTTORE	VINI IN DEGUSTAZIONE
De Vigili	Tonalite, Teroldego Rotaliano Doc 2019
Zeni Roberto	Lealbere, Teroldego Rotaliano Doc 2019
de Vescovi Ulzbach	Le Fron, Teroldego Rotaliano Doc 2019
Cantina Martinelli	Teroldego Rotaliano Doc 2016
Bodegas Moraza	Moraza Soplar Rioja DOCa 2020
Bodegas Pujanza - Proposta Vini	Hado, Rioja Tempranillo DOCa 2017
Marqués De Càceres - Meregalli	Vendimia Seleccionada, Rioja Crianza DOCa 2017
Gómez Cruzado	Rioja Reserva DOCa 2014

5° MASTERCLASS

“Il Teroldego alla prova del tempo. Verticale di vecchie annate”

Conduce Fabio Giavedoni - Curatore guida Slow Wine

PRODUTTORE	VINI IN DEGUSTAZIONE
de Vescovi Ulzbach	Teroldego Rotaliano Doc 2011
Dorigati	Diedri, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2010
Foradori	Granato, Vigneti delle Dolomiti Teroldego Igt 2009
Cantina Endrizzi	Gran Masetto, Vigneti delle Dolomiti Teroldego Igt 2008
Redondèl piccola azienda agricola	Beato me, Vigneti delle Dolomiti Teroldego Igt 2006
Cantina Mezzacorona	Nos, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2003
Cantina Rotaliana	Clesurae, Teroldego Rotaliano Doc 2001
Az. Agr. Endrizzi Elio e F.lli	Teroldego Rotaliano Doc 1991

6° MASTERCLASS

“L'arte della distillazione: confronto tra Trentino e Rioja

Conducono Luigi Odello - Professore, enologo, giornalista e Bruno Pilzer - Presidente Istituto Tutela Grappa del Trentino

PRODUTTORE	DISTILLATI IN DEGUSTAZIONE
Bertagnoli	Gran Grappino Bianco
Distillerie Trentine	Cuor di Teroldego
Virgen del Cisne	Aguardiente de Orujo 45°
Villa de Varda	Broilet, Grappa di Teroldego Stravecchia 2016
Zeni Roberto	Grappa di Pini Pieno Grado 2001



INCONTRI ROTALIANI

*produttori
gastronomici*



Aneghe Taneghe

San Michele all'Adige
Loc. S. Antonio, 3

www.aneghetaneghe.com

 @carneaneghetaneghe
 @aneghetaneghe



Aneghe Taneghe è un'azienda zootecnica familiare che, da quattro generazioni, tramanda con passione, di padre in figlio, la tradizione di allevare gli animali in modo ecosostenibile, trasformando la carne in insaccati e salumi artigianali del territorio e vendendoli direttamente alle famiglie. Per Franco, Nadia, Riccardo e Federico aprire le porte dell'azienda è diventato un must, tanto da fondare una fattoria didattica per far immergere bambini ed adulti nella vita contadina.



Apicoltura Facchinelli

Lavis
Via G. di Vittorio, 9/10

www.apicolturafacchinelli.com

 Apicoltura Facchinelli
 @facchinelli_apicoltura



Apicoltura Facchinelli nasce a inizio anni '90 dalla profonda passione per le api di papà Marco, tramandata con orgoglio ai figli Dario e Consuelo, che lo affiancano oggi nella gestione dell'azienda. Negli anni, si è specializzata nella produzione, trasformazione e vendita al dettaglio, a Lavis e nei mercati, di vari tipi di miele e polline di alta qualità, provenienti dalle vallate alpine, oltre alla propoli e alla cera, per portare nelle case un pezzo di territorio e un po' di dolcezza.



Apple Blood Cider

Nave San Rocco, Terre d'Adige
Loc. Maso Quadrifoglio, 4

www.applebloodcider.com

  @applebloodcider



Apple Blood Cider nasce nel 2019 come prima sidreria della Piana Rotaliana Königsberg, grazie alla passione e all'attenta ricerca di Francesco, Federico e Davide, che vedono nel sidro un modo per innovare e dare continuità alla filiera produttiva della frutta. Apple Blood Cider coltiva e trasforma le mele, dalle varietà più conosciute a quelle più antiche, per arrivare ad esprimerne l'essenza: una bevanda fresca e unica, un sidro di qualità, secco, frizzante e fruttato.



Ciuğa del Banale

San Lorenzo Dorsino
Famiglia Cooperativa
Brenta Paganella
Strada Noa, 2

www.prolocosanlorenzoinbanale.it

 Pro Loco San Lorenzo in Banale
 prolocosanlorenzoinbanale



La ciuğa, presidio Slow Food, è un insaccato tipico del Banale, che affonda le sue origini già nella seconda metà dell'Ottocento, prodotto oggi con il 70% di carne suina scelta e il 30% di rape bianche, aromatizzato con sale fino, pepe nero e aglio tritato, affumicato, poi, per otto giorni. Deve il suo nome alla sua insolita forma simile ad una pigna, ciuğa nel dialetto locale, ed è celebrata con l'omonima sagra, un appuntamento goloso e folkloristico, con stand gastronomici nelle case del borgo.



Il Paniere Brugnara

Lavis
Via Filos, 19

www.ilpanierebrugnara.it

 @panierebrugnara
 @ilpanierebrugnara



Storicamente conosciuto come piccolo panificio di paese, aperto in Valle di Cembra nel 1995 da papà Elio, il Paniere Brugnara si contraddistingue oggi, anche come pasticceria; da forno o fresca, moderna o tradizionale, per soddisfare tutti i gusti. Sempre più Bakery a portata di famiglia, attenta alle richieste e bisogni dei più piccini. La qualità e ricerca delle materie prime, i servizi personalizzati e la forte umanità sono gli elementi che caratterizzano questa nuova generazione di panettieri Brugnara.



La Melavispa

Lavis
Loc. Torbisi, 3/1

www.lamelavispa.it

 @la_mela_vispa



L'azienda agricola Piffer Cornelio è una piccola azienda a gestione familiare, coltivata a vigneto e meieto, secondo i dettami della lotta integrata, che, con passione ed esperienza, da dieci anni trasforma parte della frutta per portare ai consumatori prodotti sani, di alta qualità, senza glutine, No OGM e ad un basso impatto ambientale. I prodotti La Melavispa (succhi di mela, sciroppi, persee e confetture) sono questo: gusto genuino, valore inestimabile della terra e del capitale umano che la lavora.



ASTRO Associazione Troticoltori Trentini

Lavis
Via G. Galilei, 43

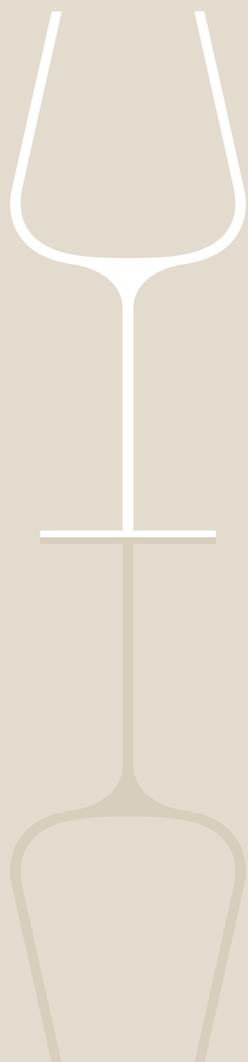
www.troteastro.it

 Trote Astro
 @troteastro



Nelle acque pure, fresche e ben ossigenate, che sgorgano dai ghiacciai dolomiti del Trentino, si allevano le uniche trote IGP d'Italia e i salmerini ASTRO. Nascono e crescono in allevamenti tradizionali, lentamente, come in natura, secondo i ritmi del clima montano e i più alti standard di qualità. Vengono nutriti con mangimi privi di OGM, formulati insieme alla Fondazione E. Mach, per far sì che siano sani e la loro carne buona, magra, tenera, compatta e ricca di preziosi Omega 3.





INCONTRI ROTALIANI

L'iniziativa
"Incontri Rotaliani 2021.
Teroldego e vini di Rioja"
è stata realizzata con
il supporto di:

CODIPRA CONSORZIO DIFESA PRODUTTORI AGRICOLI
AGRIDUEMILA HUB INNOVATION
ASNACODI ITALIA
CASSA DI TRENTO
CASSA RURALE ROTALIANA E GIOVO
ENTE BILATERALE TURISMO DEL TRENTINO
ICETOP
ISTITUTO DI TUTELA DELLA GRAPPA DEL TRENTINO
ITAS ASSICURAZIONI - AGENZIA DI MEZZOLOBARDO
VETRI SPECIALI
ROTALIANA
FLORICOLTURA RONCADOR
ENOLOGICA VASON
ENARTIS
AMORIM CORK ITALIA



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 partendo dalle nuove tecnologie. Da oltre 45 anni siamo al servizio del territorio per tutelare gli agricoltori dalle bizze del clima e del mercato investendo in innovazione. Abbiamo sviluppato importanti strumenti di gestione del rischio che permettono di tutelare l'impresa agricola e pensare al futuro con serenità. 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.

CONDIFESA TRENTO
CoDiPrA
CONSORZIO DIFESA PRODUTTORI AGRICOLI

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



Nel DNA di **Agriduemila Hub Innovation** c'è l'innovazione e da sempre è "fornitore" di idee di frontiera e suggestive espressioni di diverse visioni. Diversi punti di vista necessari per ampliare il proprio bagaglio e le proprie conoscenze. Agriduemila è una Società con un forte focus sui servizi a favore di imprenditori agricoli singoli o associati, nonché da sempre braccio operativo di **Co.Di.Pr.A.** La Società si occupa di analisi, di ricerche di mercato nonché di studi e indagini conoscitive nel settore assicurativo; presta servizi per il controllo di gestione e per la certificazione del sistema di qualità e cura la redazione, l'edizione, la distribuzione e la stampa di pubblicazioni periodiche. Ci occupiamo anche di intermediazione e consulenza in ambito assicurativo e prestiamo servizi di assistenza e consulenza in campo informatico compresa l'ideazione, la realizzazione, l'implementazione e lo sviluppo di programmi e pacchetti applicativi.

AGRIDUEMILA HUB INNOVATION
Spini di Gardolo - Via Kufstein, 2
38121 Trento
Tel. +39 0461 1636472
agriduemila@agriduemilasrl.it
www.agriduemilasrl.it


Agriduemila s.r.l.
HUB INNOVATION
Società del gruppo **Co.Di.Pr.A.**



L'agricoltura è un fattore di ricchezza e valore aggiunto per il nostro Paese. Il legame indissolubile di questa attività con il territorio ne fa un elemento indispensabile, che pertanto dobbiamo difendere e salvaguardare con tutti gli strumenti disponibili. Come tutti gli imprenditori, anche chi svolge attività agricola ha l'obiettivo di produrre reddito, ma in agricoltura il rischio biologico e atmosferico incide in modo sempre più grave e imprevedibile. In questo contesto si inserisce la Gestione del rischio, con importanti strumenti a disposizione dell'imprenditore agricolo per salvaguardare il proprio reddito. Proprio l'Associazione Nazionale dei Condifesa, Asnacodi Italia, costituita nel 1982, è l'organizzazione che riunisce 43 Consorzi di difesa, associazioni di agricoltori che istituzionalmente hanno lo scopo di gestire strumenti di gestione dei rischi per tutelare il reddito degli agricoltori.



ASNACODI ITALIA
Via Nazionale 181
00184 Roma (RM)
Tel. +39 06 44243752
comunicazioni@asnacodi.it
www.asnacodi.it



Siamo una società cooperativa che fa della mutualità il proprio principio base e ci impegniamo per soddisfare i bisogni finanziari dei soci e clienti promuovendo soluzioni personalizzate adatte ad ogni tipo di richiesta. Siamo espressione del territorio in cui operiamo: una banca legata alle famiglie e alle piccole e medie imprese, agiamo da volano per l'economia del territorio, creando un circolo virtuoso che ha inizio con la raccolta e la gestione del risparmio della clientela privata, si alimenta con il reinvestimento di queste risorse nell'economia locale attraverso l'erogazione di finanziamenti alle imprese e alle famiglie, e si chiude con il sostegno alla crescita e all'occupazione nelle nostre comunità.



CASSA DI TRENTO, LAVIS,
MEZZOCORONA E VALLE DI CEMBRA
Tel. +390461 206111
info@cassaditrento.it
www.cassaditrento.it



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

*“L'ente bilaterale è lavoro,
crescita, salute e benessere.
Per te che operi
nel turismo in Trentino.”*

Walter Largher
Presidente EBTT



Il riferimento in Trentino per la **crescita**, la **formazione** e il **sostegno** delle persone e delle imprese che operano nel settore turistico. Percorsi formativi, nelle aree cucina, beverage, servizio sala e piani, marketing, comunicazione, linguistica, conoscenza del territorio, ricevimento e accoglienza.

**I corsi
sono gratuiti
per gli addetti
del settore.**



ENTE BILATERALE
TURISMO DEL TRENTINO
C.so Buonarroti, 55
38122Trento
Tel. +39 0461 824585
info@ebt-trentino.it
www.ebt-trentino.it



ISTITUTO DI TUTELA

ISTITUTO DI TUTELA DELLA
GRAPPA DEL TRENTINO
Via del Suffragio, 3
Trento
www.grappatrentinadoc.it

Grappa Trentina - L'evoluzione della tradizione
Aromi suggestivi, sentori complessi e profumi poliedrici sono gli elementi che rinnovano la Grappa Trentina, adattandola a nuovi tempi e consumatori. È un'avventura che inizia più di mezzo secolo fa, quando, sotto il segno del Tridente, nasce l'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino: un consorzio che narra la trama di un territorio ricchissimo, fatto di antiche tradizioni e moderne suggestioni. È la storia di un prodotto che unisce le generazioni e migliora con il passare del tempo, rinnovandosi con tecniche inedite e diversificandosi per soddisfare i palati di giovani e adulti, di uomini e donne. Con 26 soci, 2060000 litri di grappa prodotti e 181 tipologie diverse di offerta, l'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino celebra l'arte della produzione della Grappa Trentina, un distillato in costante evoluzione.





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.

200  **ITAS**
1821  **MUTUA**
Agenzia Mezzolombardo

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

Dalfovo Daniele
Dalfovo Michele
Dalfovo Massimo
Cianciulli Christian



Vetri Speciali è un'azienda leader italiana nel settore della **produzione e commercializzazione di contenitori speciali per alimenti su scala mondiale**, la cui sede si trova nel cuore storico della città di Trento.

Vetri Speciali è una realtà nella quale la tradizione artigianale viene declinata secondo le più innovative tecnologie al servizio della grande industria, in un'alchimia unica nel panorama mondiale: 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 di capacità per giungere a contenitori da 30 litri - numeri che ad oggi non hanno eguali nel mercato internazionale.

VETRI SPECIALI S.p.A.
Via Torre d'Augusto, 34
38122 Trento
Tel. +39 0461 270111
www.vetrispeciali.com



Floricoltura Roncador Valentino è un'azienda agricola nata nel 1993 dalla passione della famiglia Roncador. In quasi 30 anni di lavoro la floricoltura è diventata il punto di riferimento non solo per Mezzolombardo ma anche per paesi vicini, la bassa Val di Non e l'altopiano della Paganella, per gli amanti del giardinaggio, per i contadini, per gli appassionati dell'orto, dei fiori e delle piante. Attenta alla sostenibilità e all'ambiente coltiva piante e fiori utilizzando insetti utili e funghi e si pregia del Marchio di Qualità VivaiFiori, segno distintivo utilizzato dalle aziende certificate della filiera florovivaistica e garantisce il rispetto di requisiti agronomici, fitosanitari e ambientali. Tra le serre della floricoltura ama ospitare mostre d'arte, laboratori e eventi culturali.



AZIENDA AGRICOLA
RONCADOR VALENTINO
Via Trento, 57, 38017
38017 Mezzolombardo (TN)
Tel. +39 0461 602443
www.floricolturaroncador.it



ICETOP è ghiaccio puro di qualità superiore, prodotto in Trentino utilizzando la purissima e leggera acqua di fonte alpina Levico (1660 m). Grazie a queste caratteristiche uniche, e all'esclusiva tecnologia Hoshizaki, la più avanzata sul mercato ICETOP propone il ghiaccio ideale per la miscelazione di alto livello.



ICETOP | GHIACCIO PURO
Via alle Fornaci, 20
38068 Rovereto (TN)
Tel. +39 0464 748039
www.icetop.it



Rotaliana è un'azienda italiana produttrice di lampade di design dal 1989. L'attenzione ai "nuovi" bisogni dei nostri tempi ha guidato la crescita e lo sviluppo aziendale permettendo a Rotaliana di creare nuovi trend e soluzioni innovative con risonanza mondiale. Ogni prodotto è il risultato di un profondo processo e di una ricerca continua orientati ad un "nuovo modo di illuminare le cose".

Rotaliana

ROTALIANA SRL
Via Trento, 115-117, Modulo G,
38017 Mezzolombardo
Tel. +39 0461 602376
www.rotaliana.it



AMORIM CORK ITALIA

Leader indiscussa nella vendita di tappi in sughero, con quasi 600 milioni di pezzi distribuiti in Italia solo nel 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.



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

enartis

Inspiring innovation.

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) Italia
Tel. +39 0321 790300
www.enartis.it

ENOLOGICA VASON

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 6859017
www.vason.com



**DOLOMITI
PAGANELLA**



**Piana Rotaliana
Königsberg**

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

