



INCONTRI ROTALIANI

www.incontrirotaliani.it

Consorzio Turistico
Piana Rotaliana Königsberg

Azienda per il Turismo
Dolomiti Paganella

In collaborazione con

Civiltà del bere

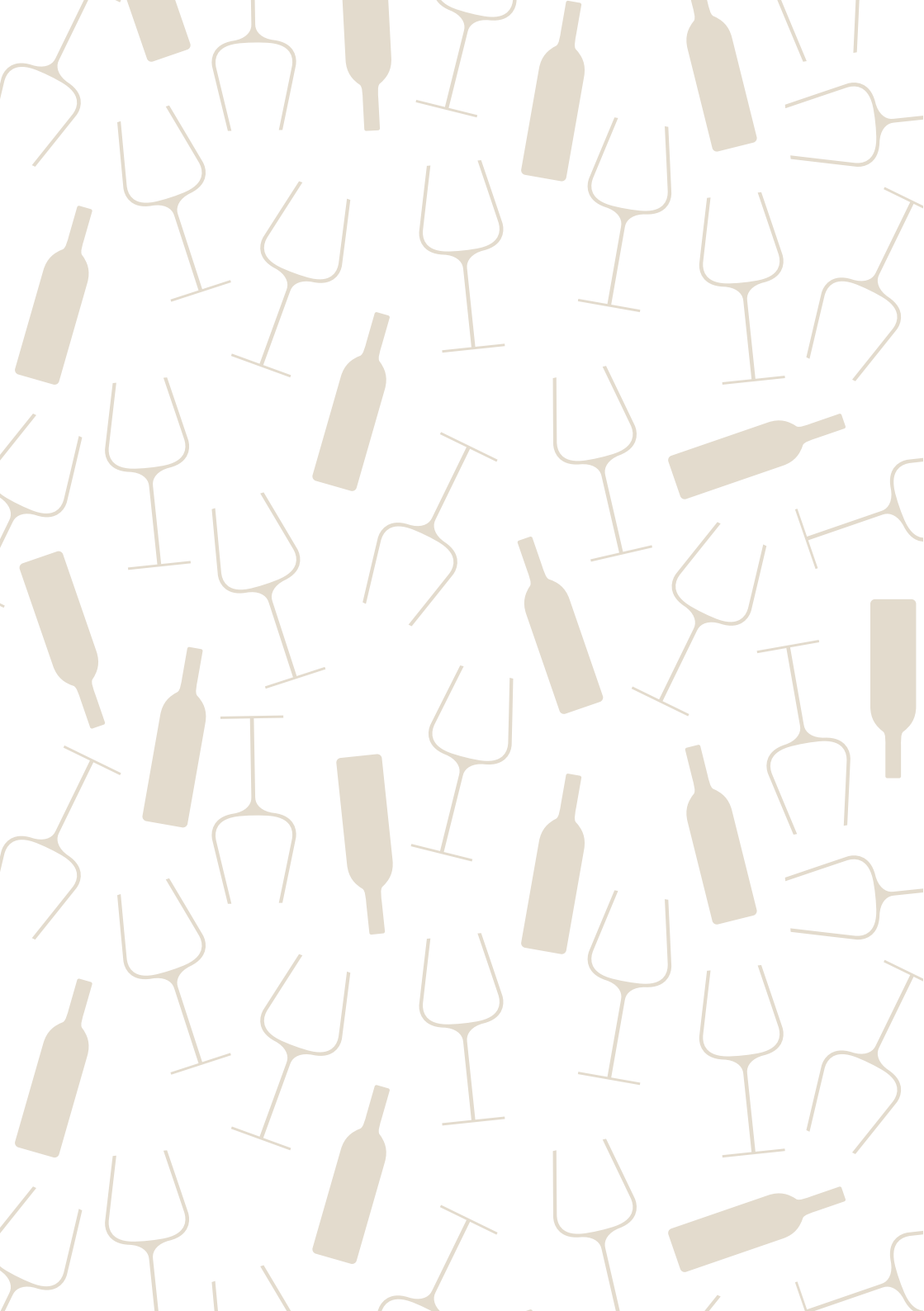
Associazione Culturale Alteritas Trentino

TEROLDEGO & Vini dell'Etna



*"La qualità di un vino, basata sulle sue
caratteristiche sensoriali può essere
sufficiente o buona, ma per essere eccellente
deve avere un'aggiunta di valori immateriali
che non risiedono nel vino, ma nello spirito,
nell'umanità di chi lo ha prodotto e nel
rapporto tra l'umanità di chi lo ha prodotto e
l'umanità di chi lo beve. Un atto in definitiva
soprattutto culturale."*

*da "Raccontare il Trentino del Vino" di Attilio Scienza,
Rosa Roncador e Nereo Pederzoli*



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

Partner scientifici



FONDAZIONE
EDMUND MACH



Con il supporto di



PRO LOCO
MEZZOLOMBARDO
APS



PRO LOCO
SAN MICHELE
ALL'ADIGE



Biblioteca Intercomunale
Mezzolombardo

Partner del Consorzio



CASSA RURALE VAL DI NON
ROTAILIANA E GIOVO
CONSORZIO COOPERATIVO ITALIANO

Partner dell'Etna



Partner del Trentino



ISTITUTO DI TUTELA



#trentinowinefest



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 per il grande impegno a:
Rosa Roncador, Giulia Carli, Petra Nardelli, Cristiana Tomasini, Francesco Anderlini, Daniela Finardi, Anna Rainoldi, Alessandro Torcoli, Luca d'Angelo, Michele Viola e Daniela Webber.

Un sentito ringraziamento va a tutti i relatori, ai partner dell'Etna - in particolare a Calogero Statella - e di Borgogna, ai produttori, agli sponsor e ai partner tecnici 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.

Grazie per il sostegno e l'aiuto anche al comitato organizzatore:
Anna Boschi, Mara Dalmonech, Francesco Devigili, Paolo Dorigati, Giulio de Vescovi, Emilio Foradori Zierock, Elena Pasquazzo.

Fotografie generiche: A. Geolan - P. Cipriani - Consorzio Vini Trentino - Douglas Fir - S. Giardinelli - R. Magrone - R. Merler - I. Niccolai - Adobe Stock

Progetto grafico: Daniela Webber Studio

Stampa: Nuove Arti Grafiche

PIANA ROTALIANA KÖNIGSBERG

INCONTRI ROTALIANI

a cura di Rosa Roncador
e Alessandro Torcoli



Etna

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, oltre alla 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 terza edizione si incontra l'Etna: una terra di montagna del tutto unica nel suo genere che produce vini esclusivi

e di altissima qualità. Una terra aperta al confronto che ha lavorato negli ultimi decenni per far apprezzare la propria identità raggiungendo risultati eccellenti. Sicuramente un esempio da conoscere e da cui prendere spunto!

Alcuni dei territori vitivinicoli italiani hanno 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, partendo da questa tesi, ha intrapreso un importante percorso alla ricerca di un 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.





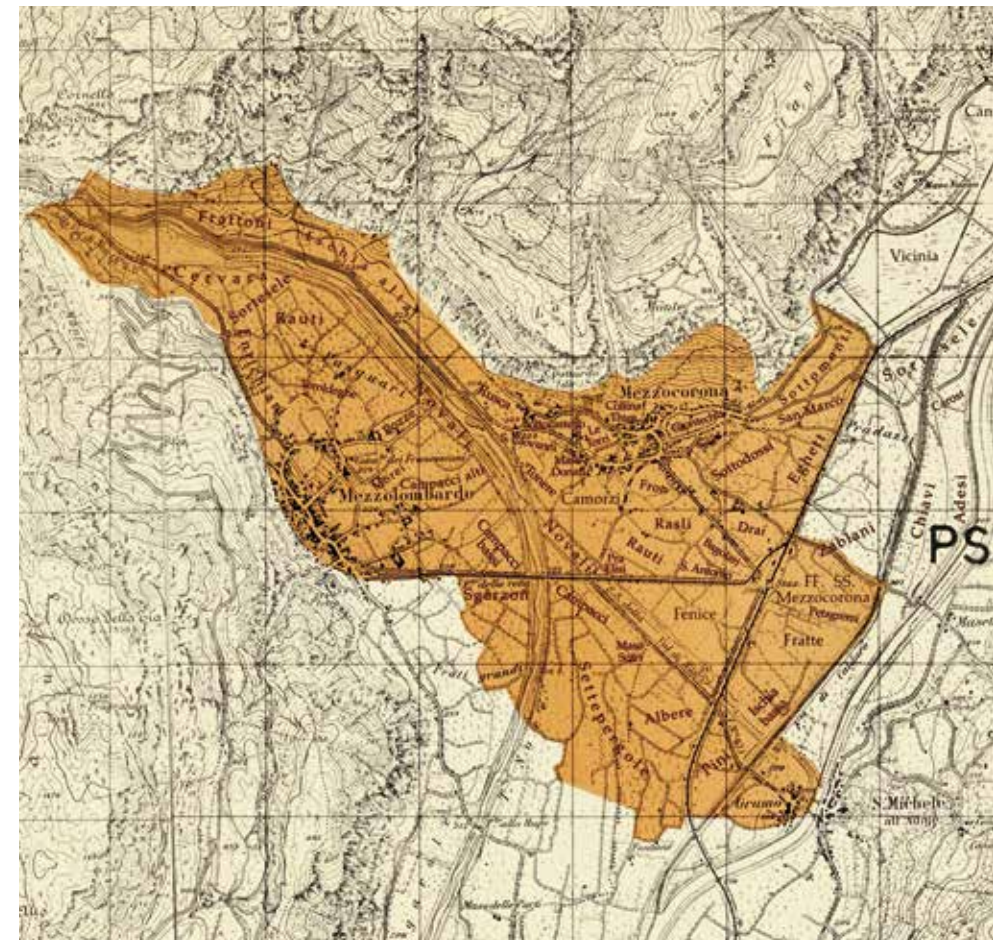
La Piana Rotaliana

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, 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

Il nome Teroldego è avvolto nel fascino della leggenda, così come la storia stessa del vino. Rari sono, infatti, i riscontri documentali. Il più antico risale al 1383, quando in un atto di compravendita di un terreno sono citate “due brente vin teroldego, fermentato e buono, da un podere recinto in località Marniga di Cognola”, vigneto della collina di Trento. A dimostrazione che il vino in questione era prodotto nel circondario di Trento, importante è la testimonianza di alcuni documenti dall'Archivio di Stato, nei Libri di campagna – dal 1697 al 1779 – relativi alla dinastia dei Conti Wolkenstein, possidenti terrieri tra il Garda, Toblino e la valle dell'Adige. Le cronache del Concilio di Trento descrivono, poi, i “Teroldeghi... di Metz Lombard. Dove vengono di più potenti di quel che si potria credere...” (Michelangelo Mariani).

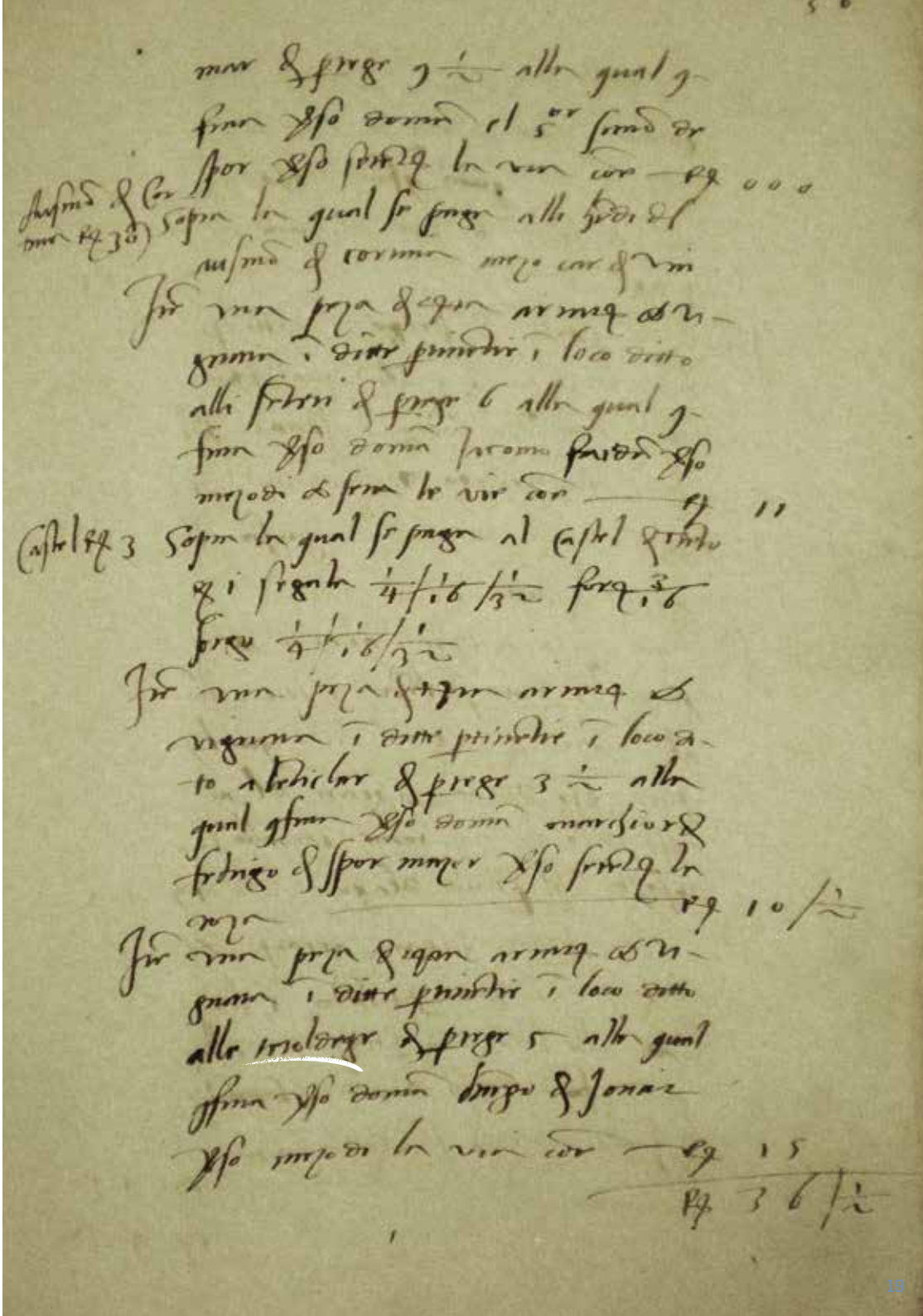
Il Teroldego è fin da allora sempre associato al Campo Rotaliano, come viene chiamato lo spazio agricolo – neppure 400 ettari – scaturito dai sedimenti alluvionali trascinati a valle dall'impeto del torrente Noce, verso l'alveo del fiume Adige. “Teroldego o Tiroldegho, ma anche Tiraldega, Tiroldele e Tiroldego”, parola che contiene sia il termine germanofono “gold”, oro, ma pure la radice di “Tirol”; vino simbolo dell'identità culturale della zona, per secoli area di confine geopolitico. Questa interpretazione non ha una radice etimologica convincente mentre sembra più verosimile la derivazione da “Tiroldele o Teroldola”, termini veneti che identificavano una modalità di allevamento della vite sugli alberi (le tirelle).

Probabilmente il nome è legato pure all'evoluzione di vitigni, arrivati in Trentino dalla Pianura Padana. Viti per antichi scambi commerciali, operati da quanti – risalendo il fiume Adige – cercavano a nord soddisfazioni negate dal sud. E viceversa. La leggenda vuole che la vite “Terodoli” – citata in antichi manoscritti veronesi – sia giunta in Trentino assieme al gelso (pianta per secoli usata pure come spontaneo sostegno della vite) portata da popolazioni migranti, attratte dal flusso delle acque impetuose dell'Adige e dalla fertilità delle terre del fondovalle, spianate proprio dalle sue piene. Ritornando alle citazioni, negli archivi catastali del municipio di Mezzolombardo viene scoperto nel 1811 un documento del 1540/42, che riguarda un podere vicino al Noce, in località Rocchetta, detto “Teroldeghe”. Si può ritenere quindi che il nome Teroldego sia originato da un toponimo rotaliano, anche perché è l'unica relazione finora documentata tra il nome di una località e quella del nostro vitigno.

I marcatori molecolari suggeriscono che il Teroldego sia un fratello di Dureza (legame di 1° grado) e infatti Teroldego e Syrah mostrano una relazione di 2° grado. Questo pedigree colloca il Teroldego nel quadro dei discendenti prossimi del Pinot nero. Da parte sua, il Teroldego risulta genitore sia del Marzemino che del Lagrein, condividendo esattamente un allele a ciascuno

dei 60 loci microsatelliti indagati. Nonostante le numerose ricerche e lo screening di intere collezioni ampelografiche, il secondo genitore del Marzemino non è ancora stato identificato. Invece, a conferma dell'ipotesi di parentela, il profilo della Schiava gentile si combina perfettamente con quello del Teroldego per dare origine al Lagrein. Ulteriori evidenze si ottengono proseguendo un po' la storia: Refosco dal peduncolo rosso risulta figlio del Marzemino e ha un profilo del DNA coerente con lo stato di nipote del Teroldego. Uno dei più sorprendenti risultati dello studio sulle origini del Teroldego è stata l'inedita relazione di 3° grado emersa fra due delle più nobili varietà di vite nel mondo, Pinot e Syrah. L'indagine molecolare ha fornito per la prima volta un legame genetico insospettato.

La principale zona di coltivazione del Teroldego è ancora oggi concentrata nei comuni del cosiddetto “Campo Rotaliano”, tra Grumo (comune di San Michele all'Adige), Mezzocorona e Mezzolombardo. Dal 1971 gode di una specifica tutela nella Doc “Teroldego Rotaliano”. Il Teroldego Rotaliano è il simbolo del Trentino e della sua Piana Rotaliana e contribuisce anche alla produzione di vini trentini e Igt Dolomiti. In un recente passato le sue uve si sono mostrate molto adatte alla produzione di vino con la macerazione carbonica: il Novello.



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 arrosti, 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



I VINI DELL'ETNA

La montagna

Il Monte Etna si trova sulla costa orientale della Sicilia ed è il vulcano attivo più alto d'Europa, oltre che uno tra i più attivi del globo: nel 2013 è diventato, come sito naturale, patrimonio mondiale. Grazie a millenni di attività eruttiva, l'altezza massima del cono vulcanico oggi supera i 3300 metri di altitudine con un diametro alla base di circa 45 km.

Tali dimensioni lo rendono il vulcano terrestre più imponente d'Europa e dell'intera area mediterranea.

Secondo il mito, l'attività di ceneri ed eruzioni laviche del vulcano sarebbero il "respiro" infuocato del gigante *Encelado*, sconfitto da Atena e intrappolato per l'eternità in una prigione sotterranea sotto il Monte Etna, e i terremoti sarebbero causati dal suo rigirarsi tra le catene.



Un'isola nell'isola

Molti amano definire l'Etna “un'isola nell'isola” grazie alla tipicità territoriale e climatica proprie del territorio e a un ecosistema unico al mondo, che la rende differente dal resto dei territori della Sicilia. I diversi versanti in cui si trovano le 133 contrade, inoltre, per le loro esposizioni e per i terreni caratterizzati dalle diverse colate succedutesi nel tempo, esprimono il senso della diversità rendendo unica ogni produzione.

Con l'aiuto del tempo, l'azione dell'uomo ha tenacemente sovrapposto al paesaggio lavico un paesaggio agricolo tra i più ricchi dell'isola dove l'arte di coltivare e lavorare la vite ha origini e usanze antiche: nella “Storia dei vini d'Italia” pubblicata nel 1596, venivano ricordati i vini prodotti sui colli che circondano Catania la cui bontà veniva attribuita alle ceneri dell'Etna.

Oggi, a rendere davvero grandi questi vini, concorrono diversi fattori quali i terreni di origine vulcanica - a volte ciottolosi e ghiaiosi, a volte sabbiosi o meglio cinerei - l'età delle viti e le grandi escursioni termiche, che arrivano anche a 25/30 gradi di differenza tra il giorno e la notte. Qui troviamo alcuni dei vigneti più

antichi coltivati in Italia, alcuni dei quali centenari e ancora a piede franco. Sono inoltre presenti impianti a cordone speronato o a spalliera che costituiscono la forma di allevamento più usata. La tecnica invece più tradizionale è quella ad alberello arrampicato sulle nere terrazze di pietra lavica.



Le uve autoctone dell'Etna sono il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio per quanto riguarda i rossi, rosati e gli spumanti. Per i bianchi le uve locali sono il Carricante e, in minor misura, il Catarratto. Tra i rossi il Nerello Mascalese è sicuramente la varietà principale si presume sia originario appunto della Contea di Mascali, un vastissimo territorio che, a partire da alcune donazioni normanne del XII secolo e fino ai primi dell'800, comprendeva oltre all'attuale Comune di Mascali, parte dell'Acese, gran parte delle falde orientali e nord

orientali del vulcano e persino molte plaghe del messinese. Vitigno difficile il Nerello, da molti paragonato al Nebbiolo per la maturazione tardiva (seconda decade di ottobre) e al Pinot nero per quanto riguarda la sensibilità all'annata e al territorio di appartenenza. Dalla fine degli anni '90 è stato un crescendo di fiorire di cantine e nuove aziende vinicole. Ciò ha permesso l'efficace valorizzazione del territorio, il naturale sviluppo della produttività e il miglioramento della qualità dei vini.

IL NERELLO MASCALESE

L Il Nerello è il rosso simbolo dei vini dell'Etna e, come gli altri vini nati sul vulcano, è frutto di una viticoltura eroica. Qui la coltivazione avviene in condizioni estreme a causa della pendenza dei terreni che spesso obbliga l'espletamento manuale di tutte le operazioni in vigna. Anche il clima non è dei più facili a causa delle escursioni termiche molto forti. Il Nerello Mascalese ha una storia che si perde nella notte dei tempi tanto che il vino ottenuto da queste uve a bacca rossa è noto sin dall'epoca romana. Si tratta della varietà di uva più diffusa nell'areale etneo e si

riconosce per il suo portamento eretto e le sue foglie cuneiformi o pentagonali con 3 o 5 lobi.

Il grappolo è lungo, mediamente compatto, spesso con presenza di ali molto evidenti mentre gli acini hanno una buccia spessa e sono di colore rosso scuro violetto.

I vini si caratterizzano per una buona gradazione alcolica, elevata acidità totale, colore rosso rubino poco intenso, sentori fruttati di elevata intensità e un buon equilibrio e astringenza.

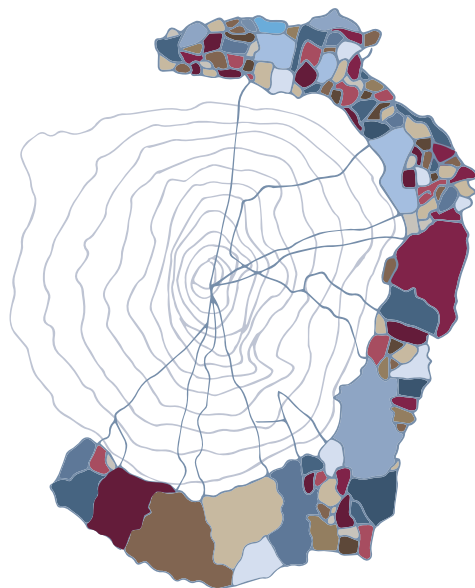
Il Nerello viene utilizzato per la produzione degli Etna DOC Rosso, Rosato e Spumante.



CONOSCERE IL TERRITORIO E LE SUE SPECIFICITÀ: IL PROGETTO DI ZONAZIONE

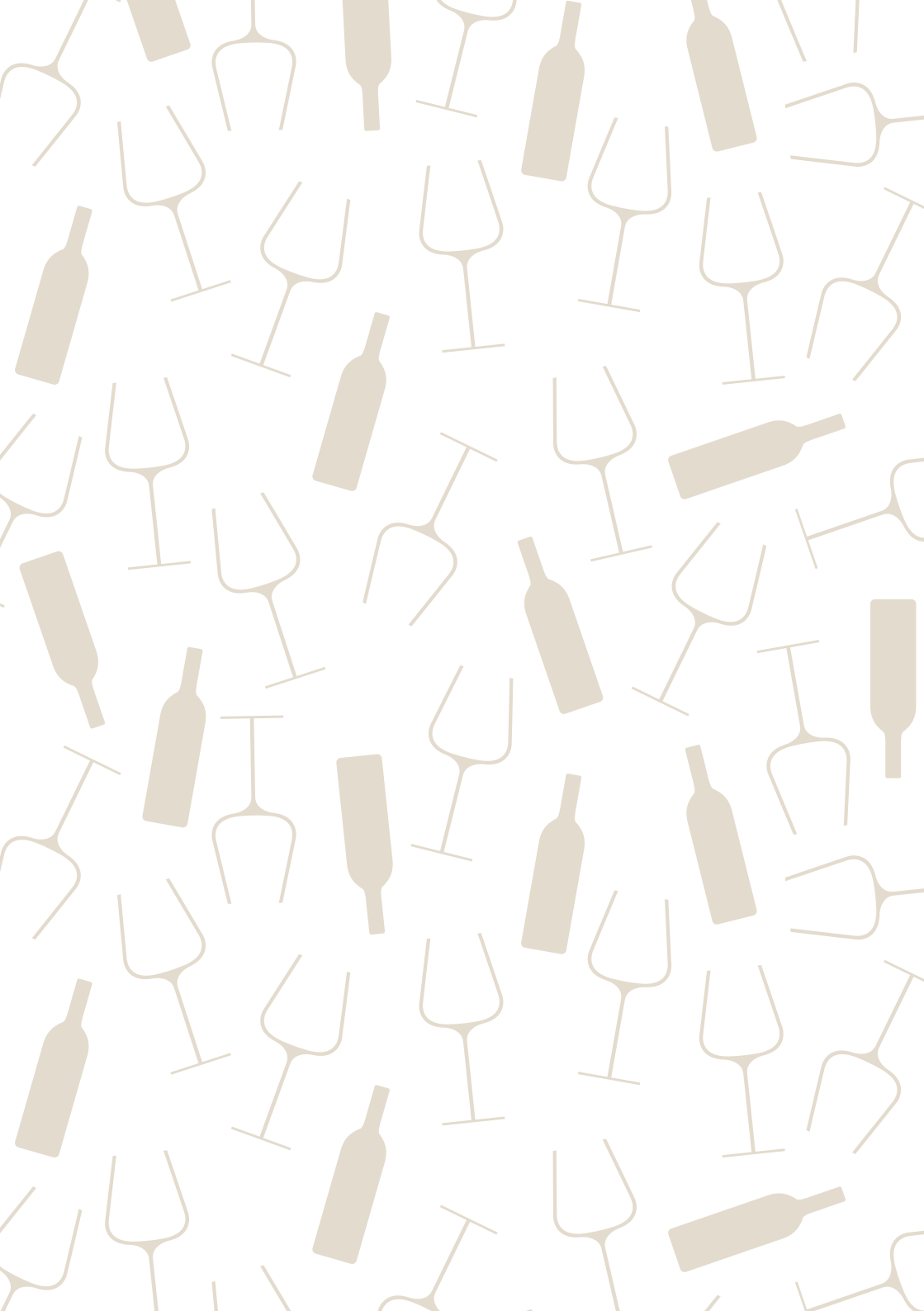
A novembre 2022 si è concluso il lungo e minuzioso lavoro di identificazione dei confini e della posizione esatta delle 133 Contrade presenti nel territorio di produzione dell'Etna DOC. È stata creata una vera e propria mappa, predisposta dal Consorzio Tutela Vini Etna DOC e realizzata grazie al contributo del Dipartimento Agricoltura dell'Assessorato della Regione Siciliana, che consente di conoscere il territorio etneo attraverso lo sfaccettato mosaico di Contrade che cingono l'area vitivinicola presente ai piedi del vulcano da Nord a Sud. La nuova mappa si basa su recenti rilievi topografici sovrapposti a layer cartografici costruiti con rilevazioni del GIS (Geographic Information System) con l'obiettivo di fare, definitivamente, chiarezza sugli esatti confini delle 133 Contrade dell'Etna presenti all'interno del disciplinare di produzione e di individuarne di nuove. L'incredibile biodiversità che l'Etna custodisce, infatti, si esprime non solo all'interno

dei diversi versanti coltivati del vulcano, ma anche nelle tante Contrade a partire dalle diverse stratificazioni delle colate laviche e dall'esposizione dei vigneti. Tutti fattori che rendono ogni Contrada quasi un unicum all'interno dell'areale etneo, in grado di donare sfumature differenti poi ai suoi vini.



*Stilizzazione della mappa che
identifica le 133 Contrade dell'Etna*





INCONTRI ROTALIANI

*aziende vitivinicole
Piana Rotaliana Königsberg*



BRECCIA

Mezzocorona
Via Canè, 16

f Cantina Breccia
@cantinabreccia

Piccola cantina urbana che trova sede nel cuore di Mezzocorona. Il progetto parte nel 2020 con la voglia di Omar Pancher di aggiungere uno step alla storia viticola familiare vinificando le uve dei vigneti migliori. La produzione è centrata su uve tipiche della Piana Rotaliana, ma sono già in previsione appezzamenti a quote più alte. La filosofia aziendale mira a produrre vini che esprimano il territorio in modo autentico e fresco.

www.cantinabreccia.it



Fuoricampo, Vigneti delle Dolomiti Igt • 2021



L'uva diraspata e pigiata fermenta in vasca di acciaio inox, a cui segue una macerazione sulle bucce di 10 giorni. Metà del volume affina per 7/8 mesi in barrique di rovere, la restante metà prosegue l'affinamento in acciaio. Permanenza poi di 4 mesi in bottiglia. Al naso frutti rossi e una nota di viola. In bocca un buon equilibrio tra struttura ed acidità rende la beva morbida e accattivante.

Chiaroscuro, Kretzer Trentino Doc • 2022



Questo rosato nasce dall'uvaggio di Lagrein e Teroldego ed è ottenuto da una vendemmia anticipata: circa 12 giorni prima della piena maturazione viene effettuata una selezione in pianta vendemmiano i grappoli leggermente meno maturi per avere più acidità e freschezza. Affinamento in acciaio. Al naso note delicate e fresche di lampone e fragola.

DE VESCOVI ULZBACH

Mezzocorona
Piazza G. Garibaldi, 12

f 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.

Vigilius Teroldego Rotaliano Doc • 2020



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

f Cantina De Vigili
i @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 • 2020

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 • 2019

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

f Cantina Donati Marco
i @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 • 2022

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 • 2020

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 Rotaliano.

www.dorigati.it



Luigi Teroldego Rotaliano Vigna Sottodossi • 2019



Le uve provengono esclusivamente dal vigneto “Sottodossi”, dove la vite di Teroldego si esprime al meglio. Maturazione per 12 mesi in piccole botti di rovere e successivo passaggio in acciaio. Affinamento in bottiglia di 24 mesi. Nel calice è fruttato, con sentori di marasca e ribes nero e una nota leggermente vanigliata. Al palato è gradevolmente tannico, vellutato e persistente.



Diedri Teroldego Rotaliano Riserva Doc • 2020

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 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 con Torben e Daniele, impegnati nel rendere riconoscibile la specificità del *terroir* in ciascuna bottiglia.

www.endrizzi.it



Leoncorno Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc • 2020



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 • 2019

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



Teroldego Rotaliano Kretzer • 2022

Per questo vino sono stati selezionati 40 quintali di Teroldego che hanno subito una macerazione di un paio d'ore in pressa, finita la quale è seguita la pressatura e una fermentazione in bianco 100% acciaio. Finita la fermentazione si è proceduto con un affinamento sulle fecce fini in acciaio di circa 6 mesi.



Sfere Nere Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc • 2018

Tutte le uve fermentano ad acino intero in barrique, con effetto macerazione. Seguono poi 36 mesi d'affinamento sempre in barriques e circa un anno di affinamento in bottiglia. 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.

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



Due Vigneti Teroldego Rotaliano Doc • 2020

Vendemmia ritardata agli inizi di ottobre per puntare ad una sovrasmaturazione in vigna, fermentazione in recipienti di acciaio inox termocondizionati e macerazione postfermentativa mai superiore ai 15 giorni. Il vino nuovo riposa per alcune settimane in acciaio, matura in piccole botti di rovere per 12-18 mesi e affina in bottiglia per altri 6.



Teroldigo Teroldego Rotaliano Doc • 2021

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

 Azienda Agricola Foradori
 @agricolaforadori

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.agricolaforadori.com



Foradori Vigneti delle Dolomiti Igt • 2021



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.



Sgarzon • 2014

Le viti che crescono nel vigneto Sgarzon beneficiano del clima più fresco che lo caratterizza. Questo Teroldego, che fermenta e affina per otto mesi in anfore (tinajas di Villarrobledo, Spagna) a contatto con le bucce, si arricchisce quindi di un'inusuale freschezza ed esprime con forza la grande variabilità di questa varietà.

CANTINA MARTINELLI

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

www.cantinamartinelli.com



Single Barrel Teroldego Rotaliano Doc • 2020



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 • 2018



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

f Mezzacorona
@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 • 2019



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.



Nos Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc • 2018

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 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

f 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 • 2022



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 Vigneti delle Dolomiti Igt • 2016



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 ROTALIANA

Mezzolombardo
Via Trento, 65/B

f Cantina Rotaliana
@cantinarotaliana

Nata nel 1931, Cantina Rotaliana è la Casa del Teroldego, di cui da sempre si impegna a preservare il territorio, attraverso una viticoltura il più possibile sostenibile: la sola capace di dare vini dallo stile identitario del vitigno e dalla sua tradizione. La Cantina raccoglie l'esperienza di ben cinque generazioni di viticoltori, che curano con passione la vite nel cuore della Piana Rotaliana e in altre zone particolarmente vocate del Trentino (Valle dell'Adige, Non e Cembra).

www.cantinarotaliana.it



Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc • 2020

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.



Clesurae Teroldego Rotaliano Doc • 2015

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

f Zeni vignaioli e distillatori
@zenivignaioliedistillatori

L'azienda Agricola Zeni nasce nel corso del '800 nel piccolo borgo di Grumo. Di generazione in generazione il meticoloso lavoro nei vigneti e in cantina ha permesso di affermare e consolidare l'essenza del vignaiolo. Il vigneto a gestione biologica garantisce la materia prima ottimale in grado di far esprimere al meglio il territorio. La trasformazione dell'uva nella propria cantina segue la tradizione ma abbinandola a tecnica ed innovazione. Completa il ciclo dell'uva la trasformazione delle preziose bucce in fini ed eleganti distillati.

www.zeni.tn.it



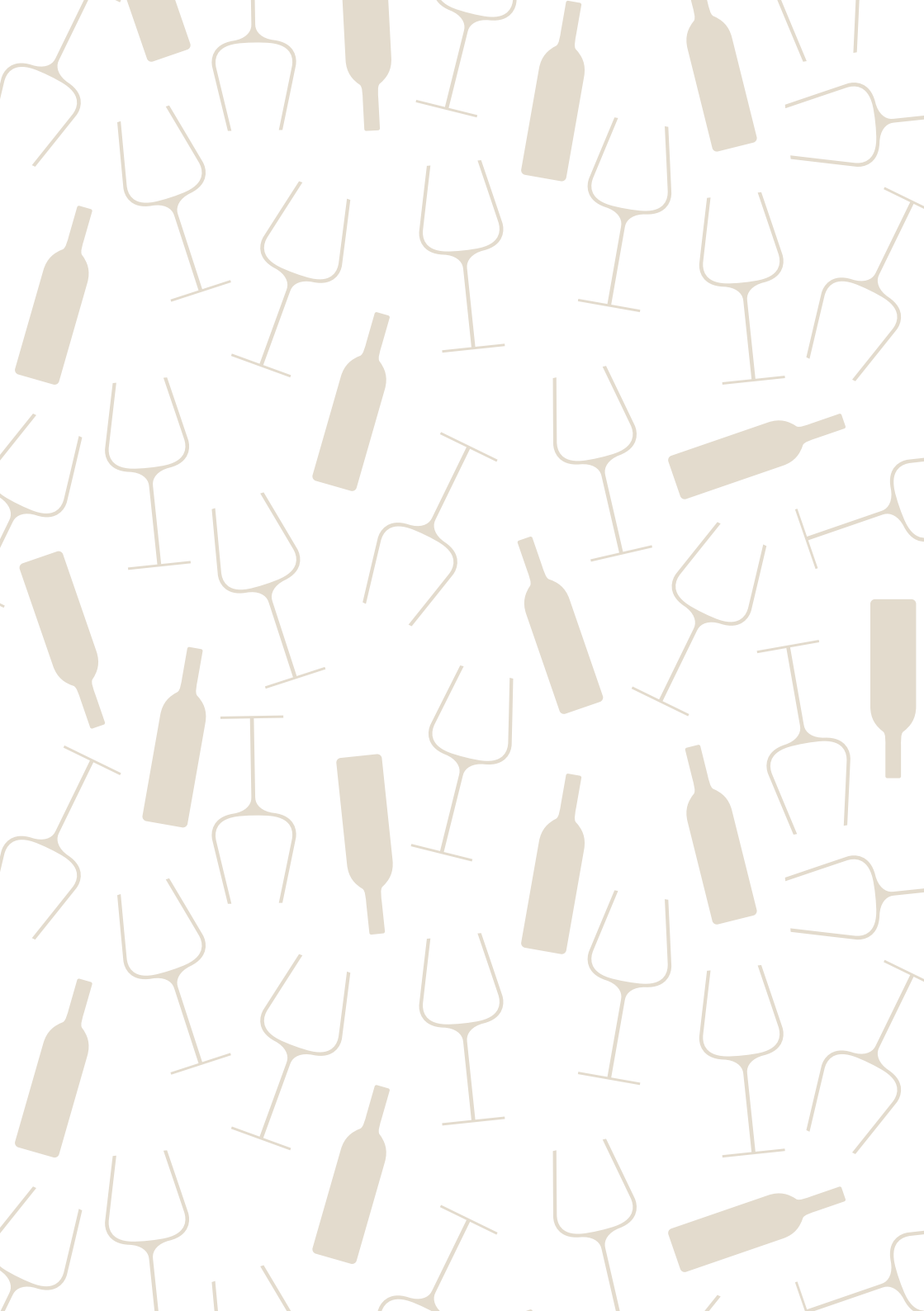
Lealbere Teroldego Rotaliano Doc • 2021

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 • 2019

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
@distilleriabertagnolli

Oltre 150 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.distilleriabertagnolli.it



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 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 1 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
@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 2022



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 VARDÀ**

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



Grappa di Teroldego

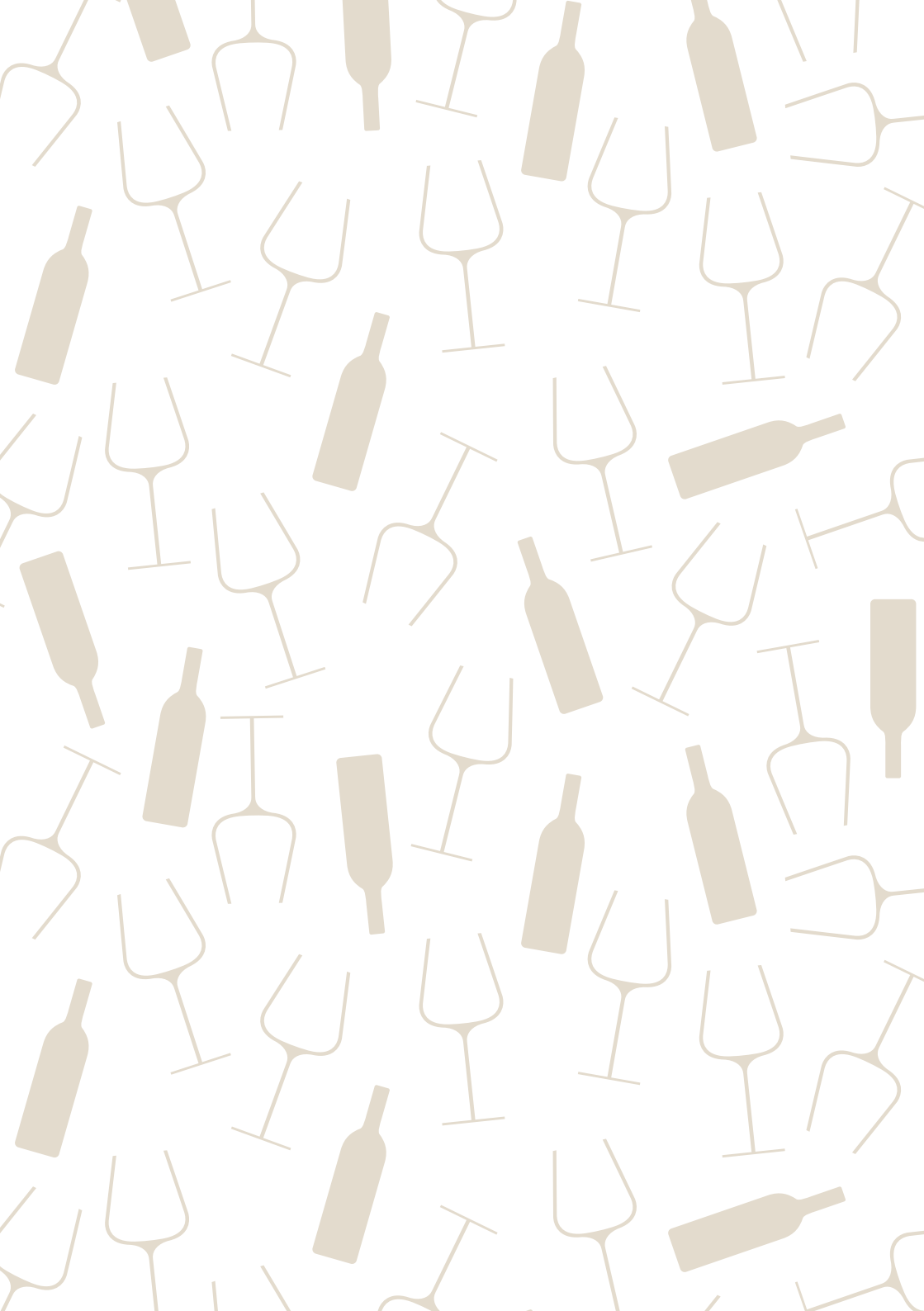
Questa grappa giovane regala uno spettro aromatico equilibrato e persistente ideale per gli amanti delle degustazioni tra amici e dolci abbinamenti. Profumo intenso, fine e variegato, con note fruttate. Gusto armonico, corposo, sapido, elegante, con sentori di mandorla e cioccolato. In bottiglie da 20, 50 e 70 cl.



Broilet Grappa di Teroldego Riserva Straavecchia • 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.





INCONTRI ROTALIANI

*aziende vitivinicole
e distillerie dell'Etna*



Azienda Vinicola

BARONE DI VILLAGRANDE

Milo
Via del Bosco, 25

f Barone di Villagrande
i @baronedivillagrande

Dal 1700 la famiglia Nicolosi ha legato il proprio nome alle suggestive quanto vocate terre dell'Etna. Oggi l'azienda, posta sul versante est del vulcano, è guidata dall'enologo Marco - che rappresenta la decima generazione. Con lui prosegue il progetto di valorizzazione del patrimonio di famiglia, che comprende circa 20 ettari vitati condotti a regime biologico. Il disciplinare della Doc Etna, la prima denominazione d'origine siciliana, fu scritto dal padre Carlo Nicolosi Asmundo, docente universitario all'Università di Catania.

www.villagrande.it



Etna Bianco Superiore Doc - 2022



Carricante con 10% di altre uve autoctone, dalla zona di Milo. Fermenta in acciaio con imbottigliamento a 10 mesi dalla vendemmia. Da giovane è immediato e di grande freschezza, con note floreali e di frutta bianca; l'eleganza di beva è accompagnata da una persistente mineralità, che ne fa intuire la longevità. Con il tempo sviluppa grande carattere ed equilibrio.

Etna Rosso Doc - 2020



Nerello Mascalese (80%), Nerello Cappuccio e Nerello Mantellato dalle zone di Milo e Castiglione di Sicilia. Dopo una breve macerazione in acciaio, matura in castagno da 500 litri per 12 mesi. Sentori delicatamente fruttati, floreali di viola, lievi note erbacee e di sottobosco, con un gioco di equilibri fra il tannino ben integrato e la spiccata acidità.

BENANTI Viticoltori

Viagrande
Via Giuseppe Garibaldi, 361

f Benanti Viticoltori
i @benantiwinery

La fondazione della tenuta risale al 1988, quando Giuseppe Benanti decise di elevare la produzione viticola, iniziata dal nonno a fine '800, al fine di raggiungere standard qualitativi eccellenti. Diede così inizio all'odierna cantina a Viagrande, posta sul versante sud-est del vulcano, ricoprendo così il ruolo di precursore della viticoltura etnea contemporanea. Oggi guidano l'azienda Antonio e Salvino Benanti, che gestiscono 30 ettari vitati radicati su suoli sabbiosi di origine vulcanica, dove vengono coltivati i vitigni-simbolo dell'Etna quali il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio e il Carricante.

www.benanti.it



Etna Bianco Doc - 2022



Carricante in purezza da vigne tra 700 e 950 m d'altezza sui versanti est e sud, particolarmente vocate per altitudine e luminosità. Fermenta in acciaio a 18°C con uno specifico lievito autoctono selezionato in loco, poi matura in vasca sulle fecce fini. Al naso è intenso, croccante nelle note di mela; secco e minerale in bocca, di buona persistenza.

Etna Rosso Contrada Dafara Galluzzo Doc - 2021



Uvaggio di Nerello mascalese di Contrada Dafara Galluzzo, da vigne giovani ad alberello su terrazzamenti in pietra lavica. Dopo la fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazione di 21 giorni, affina un anno in tonneau di rovere francese. Richiama sentori eterei, di frutta rossa, spezie, che tornano al palato pieno, persistente e armonico.

Azienda Agricola FRANCHETTI PASSOPISCIARO

Castiglione di Sicilia
Contrada Guardiola

 Azienda Vitivinicola
Passopisciaro
 @passopisciaro_cantina

Passopisciaro è la cantina siciliana in cui è nato il concetto di “vini delle contrade dell’Etna”, grazie al lavoro di Andrea Franchetti. Nel 2000, Franchetti decise di restaurare un antico baglio (antica struttura dotata di corte) con cantina sulle pendici dell’Etna, a circa 1000 m di altezza sul versante nord del vulcano. Quest’area è caratterizzata da un clima soleggiato e da brezze fresche che contribuiscono a creare un’ottima escursione termica. L’azienda, di circa 26 ettari, si dedica prevalentemente alla coltivazione del Nerello Mascalese su terreni molto diversi tra loro.

www.vinifranchetti.com/it/passopisciaro/



Contrada PC, Terre Siciliane Bianco Igt • 2021



Da un minuto appezzamento terrazzato a 870-950 metri sul versante nord, con produzione naturalmente limitata, provengono le 6400 bottiglie di questo insolito bianco etneo: uno Chardonnay di straordinaria freschezza ed eleganza. Alla macerazione a freddo di 24/36 ore segue la fermentazione in botti da 15 ettolitri e l'affinamento di 10 mesi in legno grande.

Passorosso, Etna Rosso Doc • 2021



100% Nerello Mascalese da vigne vecchie, da 80 a 110 anni d’età. La vinificazione avviene in vasche d’acciaio e affinamento di 18 mesi tra vasche in cemento e grandi botti di legno. Combina le caratteristiche di diverse contrade del versante nord in un’unica bottiglia di grande equilibrio, offrendo un’interpretazione globale del territorio etneo.

Azienda Agricola GIROLAMO RUSSO

Passopisciaro
Via Regina Margherita, 72

 Azienda Girolamo Russo
 @girolamorossoetna

Quella di Giuseppe Russo, figlio di Girolamo, è un’iconica realtà vitivinicola capace di interpretare fedelmente il terroir etneo in tutte le sue sfaccettature. La tenuta, situata a Passopisciaro, sul versante nord dell’Etna, comprende 20 ettari di vigne, in parte centenarie, ubicate tra i 650 e gli 780 metri d’altitudine. Le radici affondano in un terreno unico, quello dei molti strati di sciara (accumuli di scorie) che il grande vulcano ha eruttato nei millenni. Vengono coltivati, in regime biologico, prevalentemente il Nerello Mascalese e il Carricante.

www.girolamorosso.it



Nerina, Etna Bianco Doc • 2022



Carricante (75%) in blend con Catarratto, Inzolia, Grecanico, Minnella e Coda di Volpe, dalle contrade San Lorenzo, Feudo, Calderara Sottana (versante nord). Fermenta con lieviti indigeni autoctoni in tonneau usati (30%) e acciaio, dove prosegue l’affinamento per 6 mesi dopo 24 ore di macerazione. Fiori, agrumi e un tocco speziato, di spiccata mineralità.

‘a Rina, Etna Rosso Doc • 2021



Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10% dalle contrade San Lorenzo, Feudo, Calderara Sottana e Feudo di Mezzo. Fermenta 10 giorni in acciaio e tinozze aperte con macerazione di 10 giorni e malolattica spontanea in primavera, poi sosta 1 anno in rovere di Slavonia da 2600 litri e vasche in cemento. Elegante e complesso, setoso, di buona struttura.

Azienda Agricola **GRACI**

Castiglione di Sicilia
Contrada Arcuria Passopisciaro

f Graci, Etna
i @graci_etna

Azienda protagonista della rinascita enologica dell'Etna nel segno della qualità e del rispetto dell'identità, è situata sul versante nord del vulcano, a Passopisciaro, zona di millenaria tradizione vitivinicola. Le vigne si trovano tra i 600 e 1.000 metri d'altitudine, parte delle quali dotate di piede franco. Vengono coltivati solo vitigni autoctoni quali il Nerello Mascalese, il Carricante e il Catarratto. La coltivazione dei vigneti è in regime biologico certificato e vi è un'attenta selezione per limitare al minimo le rese in vigna.

www.graci.eu



Etna Bianco Doc · 2022



Carricante con 15% di Catarratto prodotti a Passopisciaro, sul versante nord-est nel comune di Castiglione di Sicilia a 600 metri slm. Vinificazione e affinamento avvengono in vasche d'acciaio, con sosta sulle fecce fini per circa 8 mesi. Sentori fruttati di agrumi e una spiccata acidità che attraversa il palato richiamano il terroir vulcanico d'origine.

Etna Rosso Doc · 2021



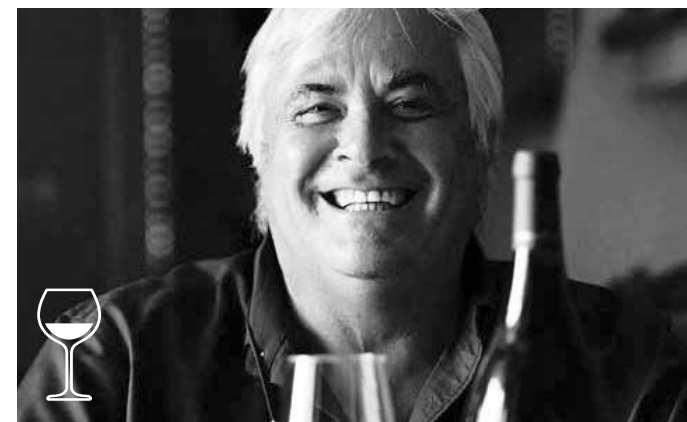
Nerello mascalese in purezza proveniente da Passopisciaro. Dopo la fermentazione tradizionale in rosso in vasche di cemento, senza lieviti selezionati o controllo della temperatura, matura 18 mesi in vasche di cemento, con malolattica spontanea. Succoso e armonico, con toni di frutti rossi, erbe aromatiche e un palato minerale, di media struttura.

Tenuta **MASSERIA SETTEPORTE**

Biancavilla
Contrada Sette Porte

f Masseria Setteporte
i @masseria_setteporte

La tenuta è situata sul versante sud-ovest del vulcano Etna. La fattoria è stata inizialmente modernizzata da Ferdinando Portale, il quale ha convertito il classico alberello in sistema a doppio piano di palizzamento, che è più adatto alle tecniche di maturazione moderne. Nel 2002 Piero Portale decide di proseguire il progetto avviato dal padre, portando la superficie aziendale da 12 a 27 ettari totali. I vigneti, principalmente di Nerello Mascalese, si trovano su terrazzamenti che si affacciano a sud, a un'altitudine che va dai 650 ai 800 metri.



N'Ettaro, Etna Bianco Doc · 2020



Carricante con un saldo di Catarratto (10%) dal territorio di Biancavilla, sul versante sud-ovest, a 700-730 m slm. Dopo la pressatura soffice e la fermentazione a 16 °C in acciaio, affina sulle fecce fini e in bottiglia per almeno 3 mesi. Sentori di agrumi e frutta esotica accompagnano note spiccatamente minerali e un palato sapido, fresco, di gradevole persistenza aromatica.

Nerello Mascalese, Etna Rosso Doc · 2021



Nerello Mascalese in purezza da vigneti terrazzati su sabbie laviche del versante sud-ovest (Biancavilla). Alla macerazione in vasche di cemento segue la maturazione in legno 12 mesi e in bottiglia 8-10 mesi. L'elegante intensità del frutto maturo a bacca rossa e nera sposa un palato armonico, ben bilanciato e persistente, dai tannini vellutati.

TENUTA DELLE TERRE NERE

Randazzo,
Contrada Calderara

f Tenuta Terre Nere
@tenutaterrenere

I vigneti dell'azienda sono dislocati tra le contrade di Calderara, Guardiola, Feudo di Mezzo e Santo Spirito, in un'ampia fascia di 45 ettari compresa tra i 600 e i 900 metri di altitudine sul versante nord dell'Etna. Marco De Grazia è l'anima e il fondatore della Tenuta e, grazie ad un'appassionata ricerca, ha intrapreso la strada delle vinificazioni separate per singole parcelle, in modo da garantire ai vini prodotti un'unicità stilistica e un'originalità interpretativa fuori dal comune.

www.tenutaterrenere.com



Etna Bianco Contrada Santo Spirito Doc · 2022

Carricante in purezza da suoli ricchi di cenere vulcanica, nel comune di Castiglione di Sicilia a 700-800 metri d'altitudine. Alla vinificazione tradizionale in bianco, con breve macerazione a freddo, segue la maturazione in botte per 9 mesi. L'esito è ricco e complesso, intensamente floreale, di grande freschezza e sapidità al palato.



Etna Rosso Contrada Calderara Sottana Doc · 2021

100% Nerello Mascalese da vigne vecchie situate a 600-650 metri s.l.m. in contrada Calderara (versante nord), con ceppi da 50 a 100 anni. Viene imbottigliato dopo 14 mesi di affinamento in legno e 1 mese in acciaio. Il profumo è intenso, ricorda la frutta matura e le spezie. Al palato è strutturato e pieno, con tannini presenti ma morbidi.



Distilleria RUSSO SICILIANO

Santa Venerina
Via Duccio Galimberti, 68

f Distilleria Fratelli Russo
@distilleriafratellirusso

Questa distilleria, nata nel lontano 1870, è l'unica attualmente attiva nella Sicilia Orientale e sorge su una ridente collina ai piedi dell'Etna. Le diverse generazioni hanno continuato e perfezionato l'antica arte dei mastri distillatori isolani. Attraverso la produzione di Grappe, Brandy, Acquaviti, Amari, Liquori tipici, Rosoli artigianali e Creme di liquori, si è posta l'obiettivo di custodire la tradizione ed esaltare le fragranze tipiche della Sicilia.

www.russo.it



Le Siciliane - Viuace, Grappa Nerello mascalese

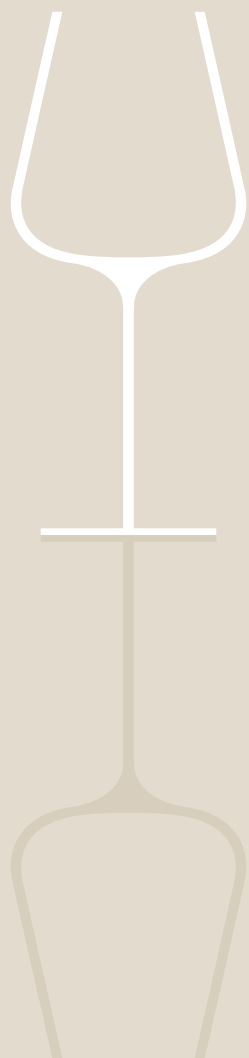
Le vinacce di Nerello Mascalese con cui è prodotta provengono dalla contea di Mascali, alle pendici dell'Etna. Colpisce il corredo aromatico intenso di questo distillato, dal sapore deciso e persistente, con spiccati toni fruttati e floreali. È una grappa bianca di grande personalità, esuberante come la donna Vivace a cui si ispira.



Le Siciliane - Raffinata, Grappa Nero d'Avola affinata in barrique

Dopo un'accurata distillazione sottovuoto a bassa temperatura, le caratteristiche del vitigno di provenienza (Nero d'Avola) sono ammorbidite e rese più equilibrate dal lungo affinamento in legno, che dona a questa grappa barricata un carattere avvolgente e di classe. Un omaggio all'idea più armoniosa e raffinata di femminilità.





**INCONTRI
ROTALIANI**

Masterclass



1° MASTERCLASS

“Teroldego Rotaliano in anteprima: la Riserva”

Conduce Stefania Vinciguerra - caporedattore di DoctorWine

PRODUTTORE

Dorigati
Mezzacorona
Rotaliana
De Vigili
Endrizzi
Zeni Roberto
Endrizzi Elio e F.lli

VINI IN DEGUSTAZIONE

Luigi, Teroldego Rotaliano Vigna Sottodossi Riserva Doc 2021
Castel Firmian, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2021
Terolego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2020
Ottavio, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2020
Leoncorno, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2020
Pini, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2019
Sfere Nere, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2019



2° MASTERCLASS

“Geometrie variabili: la Piana Rotaliana incontra ‘A Muntagna’

Conduce Cristina Mercuri - DipWSET, wine educator e candidata MW

PRODUTTORE

Tenuta delle Terre Nere
Franchetti - Passopisciaro
Barone di Villagrande
Masseria Setteporte
Breccia
De Vescovi Ulzbach
Redondel
Foradori

VINI IN DEGUSTAZIONE

Etna Rosso Doc 2022
Contrada R, Etna Rosso Contrada Rampante Doc 2021
Etna Rosso Contrada Villagrande Doc 2019
Nerello Mascalese, Etna Rosso Doc 2016 Magnum
Fuoricampo, Vigneti delle Dolomiti Teroldego Igt 2021
Vigilius, Teroldego Rotaliano Doc 2021
Dannato, Teroldego Vigneti delle Dolomiti Igt 2016
Sgarzon, Vigneti delle Dolomiti Igt 2014



3° MASTERCLASS

“L'arte della distillazione tra Trentino e Etna”

Conduce Fiorenzo Detti - relatore Ais ed esperto di spirits

PRODUTTORE

Distillerie Trentine
Distilleria Russo Siciliano
Bertagnolli
Distilleria Russo Siciliano
Villa de Varda
Zeni Roberto

DISTILLATI IN DEGUSTAZIONE

Cuor di Teroldego
Le Siciliane - Vivace, Grappa Nerello mascalese
Grappa di Teroldego Barrique
Le Siciliane - Raffinata, Grappa Nero d'Avola affinata in barrique
Broilet, Grappa di Teroldego Stravecchia
Grappa Pini Pieno Grado



4° MASTERCLASS

“I laureati. Degustazione dei vincitori del VI Concorso Vini Territorio Fondazione Mach”

Conduce Adua Villa - narratrice digitale e sommelier

PRODUTTORE

Endrizzi Elio e F.lli
Fedrizzi Cipriano
Mezzacorona
Zeni Roberto
Dorigati
De Vescovi Ulzbach
Rotaliana

VINI IN DEGUSTAZIONE

Teroldego Rotaliano Doc 2020
Teroldigo, Teroldego Rotaliano Doc 2020
Castel Firmian, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2020
Lealbere, Teroldego Rotaliano Doc 2020
Diedri, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2020
Vigilius, Teroldego Rotaliano Doc 2020
Clesurae, Teroldego Rotaliano Doc 2020



5° MASTERCLASS

“Etna, viaggio tra stili e Contrade”

Conducono Alessandro Torcoli - direttore di Civiltà del bere e Maurizio Lunetta - direttore Consorzio tutela vini Etna Doc

PRODUTTORE

Barone di Villagrande
Masseria Setteporte
Benanti
Girolamo Russo
Tenuta delle Terre Nere
Franchetti - Passopisciaro
Graci

VINI IN DEGUSTAZIONE

Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande Doc 2019
N'Ettaro, Etna Bianco Doc 2017
Etna Rosso Contrada Dafara Galluzzo Doc 2021
Etna Rosso Contrada San Lorenzo Doc 2021
Etna Rosso Contrada Moganazzi Doc 2021
Contrada C, Etna Rosso Contrada Chiappemacine Doc 2021
Etna Rosso Contrada Arcuria Doc 2020



6° MASTERCLASS

“Annata 2020 ai due estremi d'Italia”

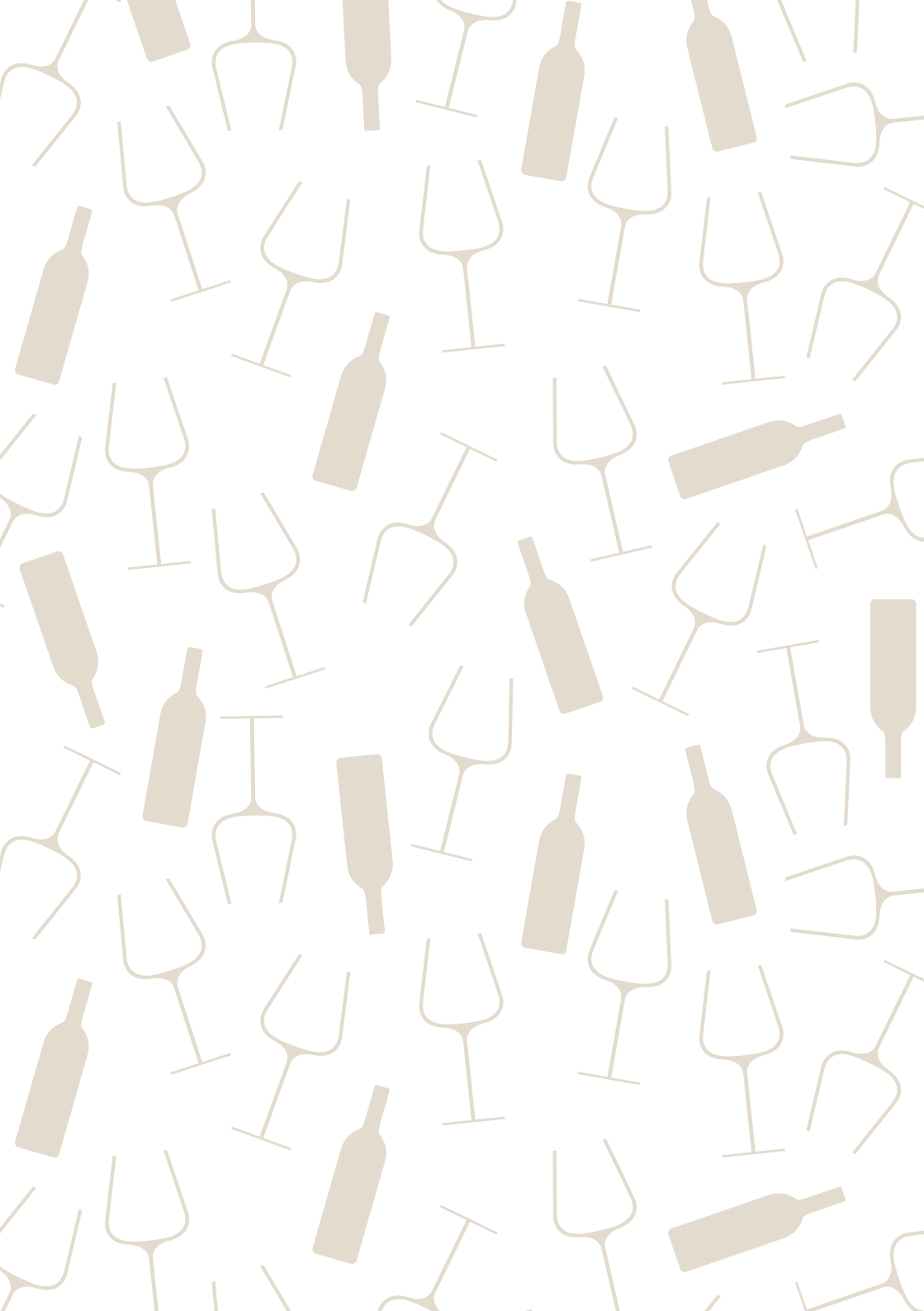
Conduce Aldo Fiordelli - giornalista enogastronomico

PRODUTTORE

Martinelli
De Vigili
Endrizzi
Donati Marco
Benanti
Graci
Tenuta delle Terre Nere
Girolamo Russo

VINI IN DEGUSTAZIONE

Single Barrel, Teroldego Rotaliano Doc 2020
Tonalite, Teroldego Rotaliano Doc 2020
Leoncorno, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2020
Sangue di Drago, Teroldego Rotaliano Doc 2020
Etna Rosso Contrada Dafara Galluzzo Doc 2020
Etna Rosso Contrada Arcuria Doc 2020
Etna Rosso Contrada Feudo di Mezzo Doc 2020
Etna Rosso Contrada Feudo Doc 2020



INCONTRI ROTALIANI

*produttori
agricoli e gastronomici*



Apicoltura Facchinelli

Lavis
Via G. di Vittorio, 9/10

www.apicolturafacchinelli.com

f Apicoltura Facchinelli
i @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

f Apple blood cider
i @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.sanlorenzodorsino.it

 Famiglia Cooperativa
Brenta Paganella
 @coopbrentapaganella



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.



Filiera Ferrari

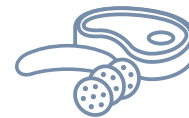
Roveré della Luna
Piazza Unità d'Italia, 6

www.filieraferrari.it

 Filiera Ferrari
 @filiera_ferrari



A Roveré della Luna, dove risiede l'allevamento, nasce la storia della famiglia Ferrari che, guidata dalla passione per la qualità, fin dal 1970 alleva e produce carne di vitello da razze pregiate. L'origine rispettosa dell'ambiente e degli animali unita ai sistemi di controllo e gestione, garantiscono un prodotto sano e di alta qualità. I prodotti sono quelli che caratterizzano la macelleria trentina: speck, pancetta, coppa, guanciale, lucaniche, carna salada, tagli di carni selezionati e una linea gastronomica per piatti gustosi.



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 meleto, 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, perseche e confetture) sono questo: gusto genuino, valore inestimabile della terra e del capitale umano che la lavora.



Maso del Gusto

Nave San Rocco, Terre d'Adige
Via Maso del Gusto, 1-2

www.masodelgusto.it

 Az. Agr. Maso del Gusto

 @masodelgusto



Il Maso del Gusto è un'azienda agricola collocata a Nave San Rocco che coltiva secondo metodo biologico e biodinamico dal 1981. Oggi al Maso del Gusto produciamo mele di diverse varietà, frutta fresca e ortaggi di vario tipo. Le mele rappresentano l'elemento base per le nostre trasformazioni. Da qui nascono mele essiccate, succo di mela e sidro di mela. All'interno dell'azienda ci impegniamo a portare avanti la filosofia e la passione dei nostri nonni, continuando a produrre in sintonia con la natura e amore per la terra.



Mito International

Roverè della Luna
Via Cavour, 5

www.mito-international.com

f MITO International
@mito_international



Dalla decennale amicizia e collaborazione professionale di Miriam e Claudia, è nata la volontà di creare il marchio MITO come risposta concreta al benessere e ai bisogni delle persone che scelgono un'alimentazione di qualità e consapevole, a basso contenuto di carboidrati e a basso indice glicemico. L'azienda produce oggi una gamma di prodotti dolci e salati sviluppati con le giuste combinazioni alimentari che soddisfano anche le più moderne esigenze, come ad esempio il senza glutine sano, il senza lattosio, prodotti keto e non solo. Da alcuni anni Mito ha sviluppato anche una linea di gelato artigianale, Fiordisole, da gustare direttamente presso il laboratorio gelateria di Roverè.



Bacco Tipicità al Pistacchio

Bronte
Via Palermo, 47

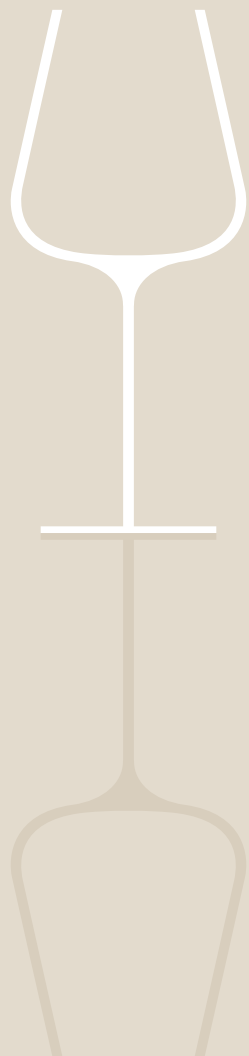
www.baccosrl.com

f Bacco Tipicità al Pistacchio
@baccodolcelavita



Bacco è un'azienda artigianale di produzione e trasformazione del pistacchio nata a Bronte nel 2006. Il modello produttivo è basato sul controllo dell'intera filiera, dalla raccolta allo stoccaggio fino ad arrivare alla lavorazione e al prodotto finito, e sulla qualità straordinaria della materia prima combinata con tecniche di lavorazione che, pur rimanendo artigianali, combinano la sapienza del lavoro manuale all'utilizzo di macchinari perfezionati.





INCONTRI ROTALIANI

L'iniziativa "Incontri Rotaliani 2023.
Teroldego e vini dell'Etna"
è stata realizzata con il supporto di:

MAIN SPONSOR

AGRIDUEMILA HUB INNOVATION
AGRIRISK
ASNACODI ITALIA
CODIPRA CONSORZIO DIFESA PRODUTTORI AGRICOLI

SPONSOR

VETRI SPECIALI
CONSORZIO VINI DEL TRENTINO
ISTITUTO DI TUTELA DELLA GRAPPA DEL TRENTINO
ITAS ASSICURAZIONI - AGENZIA DI MEZZOLOMBARDO
FLORICOLTURA PIAZZERA
FLORICOLTURA RONCADOR VALENTINO
ROTALIANA
CASSA DI TRENTO
AMORIM CORK ITALIA
ENARTIS
ENOLOGICA VASON



La gestione del rischio in agricoltura è in straordinaria 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 sfruttando, in primis, le potenzialità delle nuove tecnologie. Da oltre 45 anni siamo al servizio del territorio e della comunità per tutelare gli agricoltori dalle bizzarrie del clima e del mercato, investendo in innovazione di processo e di prodotto. Abbiamo sviluppato, nel tempo, importanti strumenti di gestione del rischio che permettono di salvaguardare l'impresa agricola e progettare il futuro con serenità. Per il settore vitivinicolo il Consorzio ha studiato ed implementato una serie di strumenti per tutelare il reddito del produttore, mettendolo al riparo, ad esempio, dai danni derivanti da rischi atmosferici ovvero da fitopatie come la peronospora. Co.Di.Pr.A., in sintesi, è al servizio dei propri Associati per sviluppare e condividere innovative soluzioni di gestione del rischio.

Nel DNA di Agriduemila Hub Innovation c'è l'innovazione e da sempre è fornitore di idee di frontiera e di suggestive espressioni di diverse visioni. Diversi punti di vista necessari per ampliare il proprio bagaglio e le proprie conoscenze. Agriduemila Hub Innovation è una Società, parte del gruppo di Co.Di.Pr.A., con un forte focus sui servizi innovativi a favore del comparto agroalimentare. Opera nell'ambito della ricerca e dell'innovazione, puntando ad atterrare tecnologie ed implementazioni di grande rilievo per il nostro territorio diventandone opportunità economiche e di sviluppo. La Società si occupa, inoltre, 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. Si occupa anche di assistenza e consulenza in campo informatico compresa l'ideazione, la realizzazione, l'implementazione e lo sviluppo di programmi e pacchetti applicativi. È attiva nello scouting, supporto anche partecipativo di start up innovative che possano concretamente portare nuove soluzioni in ambito di risk management agricolo con ricadute economiche nel territorio trentino.





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. Favorire la conoscenza, la corretta percezione e l'analisi dei rischi produttivi e di mercato da parte degli agricoltori, con definizione di strategie per pianificare le attività e le soluzioni di una efficiente gestione degli stessi, sono gli obiettivi dell'Associazione Nazionale dei Condifesa, Asnacodi Italia, costituita nel 1982, come organizzazione di secondo livello che riunisce i 43 Consorzi di difesa territoriali. I Condifesa sono associazioni di agricoltori; che istituzionalmente hanno lo scopo di gestire strumenti di gestione dei rischi per tutelare il reddito degli agricoltori associati.



ASNACODI ITALIA
Via Nazionale 181
00184 Roma
Tel. +39 06 44243752
www.asnacodi.it



AGRIRISK
Spini di Gardolo - Via Kufstein, 2
38121 Trento
Tel. +39 0461 1636472
www.agririsksrl.it

AgriRisk srl è una società di Co.Di.Pr.A. che si occupa di gestione del rischio operativo, attraverso l'intermediazione e la consulenza in ambito assicurativo offerta ai Soci del Consorzio, fornendo un servizio di qualità, preciso e puntuale, attento alle esigenze di ciascun agricoltore. Inoltre, si occupa di informare gli assicurati sui temi legati alla Gestione del Rischio, favorendo il raggiungimento di un nuovo paradigma di risk management a 360 gradi, capace di garantire serenità di fronte alle numerose difficoltà del clima e del mercato, che caratterizzano il contesto odierno. La Società si occupa di supportare gli assicurati nel caso in cui si verificano eventi avversi, monitorando l'areale e mantenendo rapporti costanti con le compagnie assicurative, al fine di garantire puntualità e precisione nelle operazioni di rilievo e di liquidazione del danno. La Società ritiene fondamentale sviluppare costantemente canali di comunicazione trasparenti ed aperti, capace di coinvolgere i viticoltori in percorsi virtuosi volti alla tutela completa delle proprie produzioni, sia da danni imputabili alle avversità climatiche ma anche alle fitopatie, in primis la temuta flavescenza dorata.





Una squadra che rappresenta quasi totalmente (oltre il 90%) i produttori, i viticoltori della terra trentina. Un'identità forte, riconosciuta prima di tutto da ogni produttore, viticoltore, imbottigliatore e cooperatore. Questi sono gli ingredienti alla base dell'attività di promozione del Consorzio Vini del Trentino, un'associazione interprofessionale di categoria senza scopo di lucro che raccoglie 91 aziende e 15 cantine cooperative trentine. Le sue funzioni sono la promozione, la valorizzazione, la vigilanza, la tutela, l'informazione del consumatore e la cura generale degli interessi relativi alle DOC Trentino, Trento, Teroldego Rotaliano, Casteller, Valdadige e alle IGT Vigneti delle Dolomiti e Vallagarina, in un'area di oltre 10000 ettari vitati. Il Consorzio Vini del Trentino è impegnato quotidianamente nella tutela delle produzioni enologiche – con forte impegno verso la sostenibilità anche dal punto di vista ambientale – e al tempo stesso nella promozione dei vini e delle aziende sia sul mercato nazionale che su quelli esteri.



CONSORZIO VINI DEL TRENTINO
Via del Suffragio, 3
38122 Trento
Tel. + 39 0461 984536
www.vinideltrentino.com



ISTITUTO DI TUTELA

ISTITUTO DI TUTELA DELLA
GRAPPA DEL TRENTINO
Via del Suffragio, 3
38122 Trento
www.grappatrentina.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 25 soci, circa 2,5 milioni di bottiglie all'anno 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.



La Floricoltura Piazzera, unica azienda produttrice di orchidee in Trentino, da oltre 30 anni coltiva con amore un prodotto di alta qualità.

L'azienda nasce nel 1988 da un'idea di Raffaele Piazzera, che costruì le prime serre, ed oggi è portata avanti dal figlio Stefano e dalla nipote Chiara con l'ampliamento della superficie coltivabile e dell'offerta di fiori e piante sia da giardino che da esterno.

Numerosissimi i servizi offerti dalla Floricoltura oltre alla vendita al dettaglio: realizzazione e mantenimento di giardini ed aiuole, allestimento di matrimoni e cerimonie, eventi stagionali in azienda per scoprire ed apprezzare il mondo dei fiori e delle piante.

E' inoltre possibile visitare la ricca collezione privata di orchidee botaniche presente all'interno della serra tropicale.

FLORICOLTURA
PIAZZERA
Via Quadrifoglio 5/A,
38097 Terre d'Adige (TN)
Tel. +39 0461 870 500
www.floricolturapiazzera.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 (TN)
Tel. +39 0461 602376
www.rotaliana.it



Floricoltura Roncador Valentino è un'azienda agricola nata nel 1993 dalla passione della famiglia Roncador. In questi 30 anni di lavoro la floricoltura è diventata il punto di riferimento non solo per Mezzolombardo ma anche per i 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 VivaioFiori, segno distintivo utilizzato dalle aziende certificate della filiera florovivaistica**, garantendo il rispetto di requisiti agronomici, fitosanitari e ambientali. Tra sue le serre, la Floricoltura ama ospitare mostre d'arte, laboratori e eventi culturali.



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



Vetri Speciali è un'azienda italiana leader 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: in grado di rispondere 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, l'azienda offre oltre 7.000 articoli in 11 cromie differenti. Dal 2020 l'offerta di Vetri Speciali si è arricchita di un nuovo processo produttivo ancora più sostenibile che permette di realizzare prodotti con un'elevata percentuale di materiale di recupero che sfiora il 100% nell'innovativo Wild Glass.

VETRI SPECIALI s.p.a.
Via Torre d'Augusto, 34
38122 Trento
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.

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

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

Dalfovo Daniele
Dalfovo Michele
Dalfovo Massimo
Gianciulli Christian

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

**ENOLOGICA
VASON**

Enologica Vason da oltre 50 anni è specializzata nella selezione e nella formulazione di prodotti destinati all'industria enologica, alimentare e del beverage: biotecnologie, coadiuvanti, chiarificanti tradizionali e allergen-free, stabilizzanti e conservanti di origine naturale. I laboratori di Ricerca e Sviluppo e il servizio tecnico-commerciale, attivo su tutto il territorio, affiancano il cliente per accompagnarlo nell'intero processo produttivo.



ENOLOGICA VASON S.p.A.
Loc. Nassar, 37
37029 S. Pietro in Cariano (VR)
Tel. +39 045 6859017
www.vason.com



In collaborazione con
Civiltà del bere



PER INFO

Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg ETS
Corso del Popolo, 35 - 38017 Mezzolombardo (TN)
Tel. +39 0461 1752525 - info@pianarotaliana.it

www.pianarotaliana.it - www.incontrirotaliani.it

