



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa



Palazzo Roccabruna

COMUNICATO STAMPA

DAGLI ANNI SESSANTA AD OGGI

I BORDOLESI DEL TRENTO: UNA STORIA DI SUCCESSO

DAL 25 al 27 OTTOBRE DALLE 17.00 ALLE 22.00.

DEGUSTAZIONE DELLA COLLEZIONE DEI BORDOLESI TARENTINI, LABORATORI DEL GUSTO, ABBINAMENTI CIBO-VINO

Come la storia delle bollicine trentine trova in Giulio Ferrari il suo capostipite, così la storia dei vini rossi trentini vede in due brillanti figure di enologi, quali furono Riccardo Zanetti e Leonello Letrari, altrettanti straordinari innovatori che agli inizi degli anni Sessanta seppero schiudere nuove prospettive agli ancora angusti orizzonti dell'enologia locale.

Proprio in quegli anni la viticoltura trentina cominciava ad affrancarsi dalle antiche pratiche colturali: i vignaioli cominciavano a guardarsi intorno, a fare confronti, ad assaggiare i vini d'Oltralpe, a viaggiare.

Fu così che due pionieri della moderna enologia, Riccardo Zanetti, dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige e Leonello Letrari, all'epoca enologo della cantina Bossi Fedrigotti, intuirono non solo le potenzialità offerte dal Cabernet e dal Merlot ottenuti in Trentino, ma anche la disponibilità del mercato, sia nazionale che locale, ad accogliere un nuovo vino.

A distanza di poco l'uno dall'altro nacquero i primi bordolesi: il Castel San Michele dell'Istituto agrario e il Fojaneghe di Bossi Fedrigotti, due rossi di grande carattere, prodotti con un taglio di Merlot e Cabernet secondo l'uso di Bordeaux. Fu una novità non solo per il Trentino, ma anche per l'Italia. I bordolesi trentini furono infatti i primi vini di questa tipologia ad essere imbottigliati nel nostro Paese.

Era l'alba di una nuova epoca per la vitivinicoltura locale. Il Fojaneghe fu un successo nazionale ed internazionale tanto che, preceduto dalla sua

Per informazioni:
Paolo Milani
Comunicazione e informazione
Camera di Commercio I.A.A.
Tel. +39 335 7426952
www.palazzoroccabruna.it

fama, fu venduto anche in Australia. In Italia, fra i molti entusiasti sostenitori, si contava anche qualche *vip* come Raimondo Vianello e Cino Tortorella.

Oggi quei vini sono ancora in commercio e tengono viva una tradizione che può vantare molti altri rappresentanti. Col tempo i bordolesi trentini hanno saputo rinnovarsi, evolvendo insieme al gusto dei consumatori: non più solo Cabernet e Merlot, ma anche Teroldego e Lagrein in quantità adeguate a dare al vino un'anima più trentina, una nota di *terroir* per un'espressione enologica più autenticamente locale.

A questa tradizione Palazzo Roccabruna rende omaggio dal 25 al 27 ottobre con un evento dal titolo **"I bordolesi del Trentino: dai ruggenti anni Sessanta ad oggi"** che prevede la possibilità di degustare nelle sale dell'Enoteca - dalle 17.00 alle 22.00 - un'ampia collezione di vini.

Inoltre venerdì 26 ottobre dalle 19.00 alle 23.00 l'Enoteca provinciale del Trentino in collaborazione con Onav proporrà un laboratorio dal titolo **"Bordolese league. Trentino Vs Bordeaux: 4 a 3"**. Saranno degustate diverse tipologie di bordolesi trentini e francesi. L'appuntamento si concluderà con un abbinamento enogastronomico in cui i vini si accompagneranno a due piatti: "Strudel allo speck e verza su ristretto di Merlot" seguito da "Gnoc en toc con brasato al Cabernet e sformato di erbe".

L'iniziativa si avvierà a conclusione sabato 27 ottobre con il laboratorio delle ore 20.00 dal titolo **"Stagionati da latte diverso sposano i bordolesi del Trentino"** organizzato da Palazzo Roccabruna in collaborazione con Onaf, in cui diverse annate di vino saranno abbinate a formaggi di malga con diversi gradi di stagionatura.

Info e prenotazioni allo 0461/887101 in orario d'ufficio

Trento, 24 ottobre 2018

(P.M.)