



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

DA OGGI AL 26 OTTOBRE DALLE 17.00 ALLE 22.00.
DEGUSTAZIONE DELLA COLLEZIONE DEI BORDOLESI TARENTINI ED
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI

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 del mondo del vino, Riccardo Zanetti, dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige con la collaborazione del prof. Franco Defrancesco, e Leonello Letrari, all'epoca enologo della cantina Bossi Fedrigotti, intuirono le potenzialità offerte dal Cabernet e dal Merlot prodotti in Trentino e la disponibilità del mercato, sia nazionale che locale, ad accogliere un nuovo vino.

Fu così che a distanza di poco l'uno dall'altro nacquero il Castel San Michele dell'Istituto agrario e il Fojaneghe di Bossi Fedrigotti, due rossi di grande carattere, ottenuti con un taglio di Merlot e Cabernet secondo l'uso di Bordeaux. Fu una novità non solo per il Trentino, ma per il Paese. Quei vini furono infatti i primi bordolesi ad essere imbottigliati in Italia.

Era l'alba di una nuova epoca per la nostra enologia. Il Fojaneghe fu un successo nazionale ed internazionale tanto che, preceduto dalla sua fama, fu venduto anche in Australia. In Italia, fra i molti entusiasti

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

sostenitori, si contavano anche diversi *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 locale, una nota di *terroir* per un'espressione enologica più identitaria.

A questa tradizione Palazzo Roccabruna rende omaggio dal oggi al 26 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.

Sabato 26 ottobre ad ore 18.00 **l'Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio (ONAF) – sezione Trentino** proporrà un laboratorio dal titolo "Avvinati ed affinati" durante il quale saranno proposti in degustazione formaggi trentini e veneti affinati in vino o vinacce in abbinamento ai bordolesi trentini.

Inoltre, sempre sabato, dalle 19.00 alle 22.00, sarà ospite di Palazzo Roccabruna **il Rifugio Bindesi** di Trento per un appuntamento del ciclo "Il piatto dello chef". Le gustose proposte della cucina potranno essere accompagnate dai bordolesi del Trentino, in particolare da quelli della **Cantina Letrari** di Rovereto i cui rappresentanti saranno presenti in sala. È gradita la prenotazione.

Info e prenotazioni, tel. 0461/887101 – www.palazzoroccabruna.it

Trento, 24 ottobre 2019

(P.M.)