



IN VINO VERITAS

Fojaneghe, una nobilissima avanguardia trentina

di CARLO CAMBI



■ È una piccola valle della Loira: un fiume di cristallo, castelli aviti e colli dolci. A definire quest'universo di bello è un rincorrersi a perdita

d'occhio di vigne: a pergoletta trentina. È la Vallagarina. Se Rovereto è il fulcro, Isera è il «tabernacolo» dell'identità. E lì in questa piccola Loira nacque - sono ormai sessant'anni (quasi) - il primo uvaaggio bordolese d'Italia. A unire uve autoctone ai vitigni internazionali alla moda della

Loira fu il conte **Federico Bossi Fedrigotti**, dinastia che ha colonizzato Isera e la Vallagarina a partire dal tardo '400 e legata a doppio filo al fiume: all'Adige che dalla sorgente alla foce unisce culture germaniche (la Val Venosta) ad aperture mediterranee.

I **Bossi Fedrigotti** erano i signori del trasporto delle merci e la loro potenza crebbe con lo sviluppo economico. E il vino era la merce d'elezione compreso quel Marzemino che **Lorenzo Da Ponte** mette nel libretto del *Don Giovanni* e magicamente **Amadeus Mozart** eleva a sinfonia assoluta. Il Marzemino è stato di recente la

rinascita della vitivinicoltura di Isera. Lo sanno bene i tre fratelli **Bossi Fedrigotti, Isabella, Maria José e Gian Paolo**, che hanno perpetuato l'eredità di Federico ampliando la gamma dei vini prodotti (dallo spumante Conte Federico, all'intrigante bianco Vign'Asmara uvaaggio di Chardonnay e Traminer, al Marzemino) in collaborazione con la Masi Agricola. Legarsi a una cantina veronese per chi ha costruito dinastia e fortuna sull'Adige era naturale. Così oggi quell'uvaaggio bordolese che nel 1961 anticipò tutti è diventato un vino di culto. Si chiama Fojaneghe come le migliori

vigne di famiglia ed è incontro di Cabernet Franc, Merlot e Teroldego Ro-

taliano per firmare con questo vitigno l'identità territoriale. Le uve sono vinificate (e raccolte) separatamente poi si fa il blend che s'affina per almeno 30 mesi tra botte e barrique. Nasce così il Fojaneghe, un vino di seta: avvolgente, aristocratico nel suo colore rubino carico. Al naso offre fragolina di bosco, lampone, sfumature di cuoio e di vaniglia; al palato è carezzevole, avvolgente, con tannini molto morbidi. Il ritorno è lungo sui toni della marasca. Accompagna selvaggina, arrostiti, ma anche canederli con lo speck, formaggi stagionati. Il massimo è con polenta abbrustolita e spezzatino ai funghi. È l'anima della Vallagarina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**FOJANEGHE**

**Tipo** Dolomiti rosso Igt  
**Cantina** Azienda agricola Conti Bossi Fedrigotti  
**Indirizzo** Località Fojaneghe, Isera (Tn)  
**Sito** www.masi.it  
**Telefono** 0464-439250  
**Prezzo** A partire da 22 euro