

"Luigi: 158 anni d'amore per il Teroldego Rotaliano"

Mezzocorona, 31 marzo 2017



Famiglia Dorigati

Da cinque generazioni operiamo in quel di Mezzocorona, Trentino, come viticoltori e vinificatori.

Fu Luigi Dorigati, dopo il matrimonio con Maria Teresa Degervasi, a fondare la Cantina Dorigati nel 1858. Oggi, cinque generazioni più tardi, la Cantina Dorigati è un'affermata realtà enologica trentina.

Il concetto di "azienda-famiglia" crediamo sia stata la forza che, da Luigi a Pio, a Giovanni ed Emilio, a Franco e Carlo, ed infine, a Michele e Paolo, ha alimentato l'amore per la terra e per questo lavoro. Un valore che, ancora oggi, la quinta generazione, sente vivo, come lo fu per il fondatore Luigi e per tutti gli altri attori di questa avventura attraverso tre secoli.

I vigneti sono ubicati in piana Rotaliana e sulle colline pedemontane del "Monte di Mezzocorona"; le uve provengono in parte da vigneti di proprietà ed in parte da 6 famiglie di agricoltori che conferiscono da due generazioni le proprie uve presso la nostra Cantina: con questi collaboratori il rapporto commerciale è basato "sull'onore" il che testimonia l'artigianalità e la filosofia aziendale.

La quinta generazione dei Dorigati

Michele e Paolo rappresentano la quinta generazione della Famiglia Dorigati.

Il loro lavoro è caratterizzato in primis dalla passione per la viticoltura e l'enologia che gli è stata trasmessa dai genitori Carlo e Franco, e dalla cultura del vino propria del territorio della Piana Rotaliana. Ma non solo questo.

Infatti la Cantina Dorigati è oggi espressione anche di un percorso formativo che ha caratterizzato l'interpretazione del Teroldego da parte di Michele e Paolo.



Entrambi si diplomano all'Istituto Agrario di San Michele a/A, seguendo quindi una formazione enoica. Michele prosegue poi gli studi a Padova laureandosi in Biologia, mentre Paolo consegue la doppia laurea in Viticoltura ed Enologia Trento-Geisenheim.

Importanti sono inoltre le esperienze in giro per il mondo, in primis in occasione della Vendemmia: Toscana (Isole e Olena), Franciacorta (Conti Ducco), Reihngau (Schloss Reihnhartshausen), Württemberg, Borgogna (Domaine Jan Marc Boillot), Australia (Kooyong estate).

Priorità viene data tutt'oggi al confronto con colleghi vicini e lontani, degustando e degustando vini, ricercando quello che è la massima conoscenza e consapevolezza viticola ed enologica al fine di massimizzare l'interpretazione qualitativa della Piana Rotaliana.









Cenni storici Cantina Dorigati



1858 l'Azienda Dorigati fu fondata dal geometra vitivinicoltore Luigi Dorigati, con sede in Mezzocorona: con lui inizia una interessante, quanto logica tradizione, di far frequentare ad almeno un componente generazionale della famiglia l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige

1906 il figlio, Pio Dorigati, costruiva la nuova cantina in via Dante 5, acquistando il terreno nel "Brolio" del Conte Martini. La cantina, sede attuale, è disposta su quattro livelli

1928 alla morte di Pio, subentrava il figlio Giovanni ed, in un secondo tempo, si affiancava il fratello Emilio

1955 venne ampliata la cantina per via dell'aumento della produzione

1964 entra in azienda Franco (figlio di Emilio)

1969 entra in azienda Carlo (figlio di Emilio) dopo il conseguimento del diploma di enologo all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige

1986 assieme all'enologo Enrico Paternoster inizia l'avventura anche nel mondo dello spumante con il TRENTO DOC "METHIUS"

1988 Nasce il progetto Diedri – Teroldego Rotaliano Riserva Cru Bagolari

1998 entra in azienda dopo gli studi di enologia all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e Biologia all'Università di Padova, Michele (figlio di Franco)

2011 entra definitivamente in azienda Paolo (figlio di Carlo) dopo aver fraquentato l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e aver conseguito la doppia laurea in Enologia Trento-Geisenheim

2011 muore prematuramente Carlo causa un tragico incidente sul lavoro

2015 Introduzione del Trentino Lagrein Dunkel – vigneto Casetta

2017 presentazione del Luigi – Teroldego Rotaliano Riserva Cru Sottodossi







Teroldego Rotaliano D.O.C.

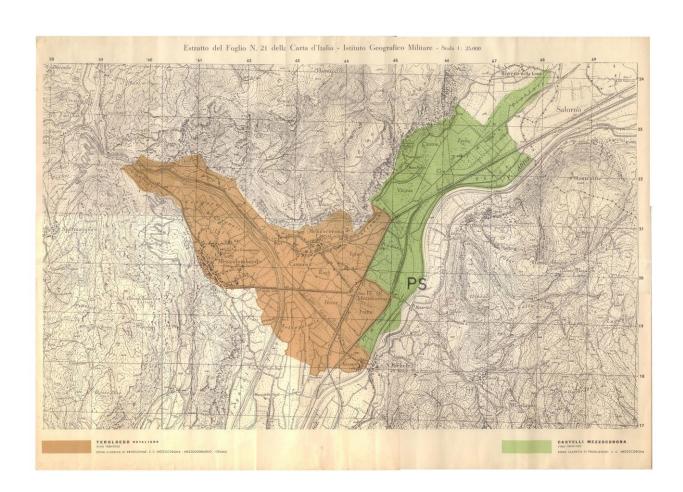
Il Teroldego è un vitigno autoctono del Trentino che viene coltivato all'interno dell'area DOC che trova collocazione nella Piana Rotaliana, è perciò chiamato Teroldego Rotaliano. Quest'area comprende i comuni di Mezzocorona, Mezzolombardo e Grumo di S.Michele a/A.

La zona ha subito nel passato frequenti alluvioni del torrente Noce e del fiume Adige, tali esondazioni, hanno portato alla formazione di un terreno caratterizzato da un'elevata presenza di scheletro sotto i 70-80 cm dalla superficie. Il franco di coltivazione si presenta ricco di limo e di minerali provenienti dalle zone montane di origine dei due corsi d'acqua.

Proprio questa particolare composizione del terreno ha determinato una precisa definizione dei confini della DOC nel Iontano 1971.

La superficie iscritta alla DOC attualmente è di circa 476 ettari.

La Piana Rotaliana





Peculiarità del vitigno è quella di produrre uve con una elevata dotazione di colore. Il vino presenta comunque una struttura tale da permetterne un importante affinamento in legno dal cui esito si ottiene un prodotto che si fregia del titolo di "Principe dei vini trentini".

Il sistema d'allevamento più utilizzato per la coltivazione del Teroldego Rotaliano è la pergola trentina, che nella zona si presenta, come da tradizione, doppia. Non solo tradizione ma anche ragioni qualitative stanno dietro a questo sistema d'allevamento. Questa conferisce al paesaggio una piacevolezza apprezzata dallo stesso Goethe che definì il Campo Rotaliano "Il giardino vitato più bello d'Europa".

Filosofia del Teroldego Rotaliano per Dorigati

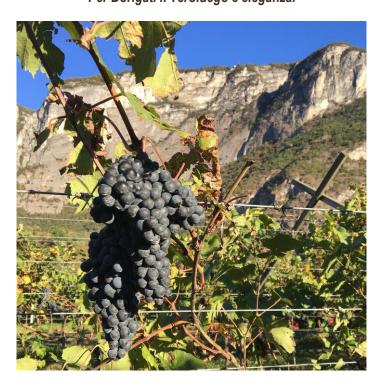
Ma cosa è il Teroldego Rotaliano per la famiglia Dorigati?

Il Teroldego per noi è innanzi tutto legato alla Piana Rotaliana, e rappresenta il nostro vino più importante. Sia da un punto di vista commerciale, che da un punto di vista territoriale e qualitativo.

Il Teroldego è il vero mezzo per esprimere la nostra territorialità ed amore per la nostra terra.

Per fare ciò perseguiamo il concetto di STILE ROTALIANO, ovvero la capacità dei terreni rotaliani di donare freschezza ed allo stesso tempo ottima maturazione tannica, che in maniera equilibrata rendono il Teroldego ELEGANTE.

Inoltre l'importante acidità gioca un ruolo fondamentale nella longevità di questo vitigno.



Per Dorigati il Teroldego è eleganza.







Vigneto Sottodossi







Il concetto di LUIGI

Luigi fu un geometra, e tra i suoi diversi lavori, collaborò sotto la guida dell'impero austroungarico alla deviazione del corso del torrente Noce nel 1852, con la conseguente bonifica della Piana Rotaliana.

Solo in seguito al matrimonio con Maria Teresa Degervasi avvio l'attività vinicola in Mezzocorona nel 1858.

Il nome di guesto vino, Luigi, ha un doppio significato. Da una parte vuole essere una dedica e ringraziamento a chi ci ha preceduto e ha creato quello che oggi è la Cantina Dorigati, quindi Luigi, Pio, Giovanni, Remo, Emilio, Carlo e Franco. Con un forte senso di gratitudine e affetto.

Ma ci piace pensare che Luigi sia anche un lascito importante a chi ci succederà. Come per noi i progetti Diedri Teroldego Rotaliano Vigneto Bagolari e Methius Trentodoc sono stati un faro nella nostra formazione e impostazione lavorativa, ci auguriamo che Luigi possa essere una chiara dichiarazione di legame con il territorio e di ricerca dell'altissima qualità, che possa guidare le generazioni future della famiglia Dorigati.

"Dedicato a chi ci ha preceduto, ed a chi ci succederà"

Ma Luigi è soprattutto l'espressione viticolo-enologica di Michele e Paolo, la quinta generazione. Il loro stile, il loro modo di interpretare il Teroldego Rotaliano. Questo grazie al connubio tra la loro formazione e quello che è la tradizione di coltivazione e vinificazione del Teroldego portata avanti da Carlo e Franco negli ultimi 50 anni.

Un distillato di 158 anni di tradizione, interpretati in chiave territoriale e consapevole.



Dove nasce il progetto Luigi: Vigneto Sottodossi

La località Sottodossi è sita in Piana Rotaliana nel comune di Mezzocorona. La sua particolarità principale è la pedologia. Terreno alluvionale tipico della Piana Rotaliana. Dei vigneti di proprietà della Famiglia Dorigati, il vigneto Sottodossi si distingue per un costretto strato limo sabbioso superficiale, di circa 40 cm. Sotto guesto strato sono invece presenti detriti ciottolosi, anch'essi di origine alluvionale. Inoltre la percentuale di sabbia rispetto a quella di limo è nettamente preponderante. Ne consegue che la disponibilità idrica per la vite è molto ridotta. Ciò porta le piante a sviluppare un equilibrio vegeto-produttivo particolare, con una produzione di uva contenuta, una parete fogliare bene areata, e una concentrazione polifenolica delle uve eccezionale. Non solo più polifenoli (e guindi colore e struttura) ma anche maggiore sanità delle uve, avendo minore umidità in vigneto grazie alla bassa vigoria.

Questo vigneto fu impiantato nel 1996, e come portainnesto si scelse il 3309 Couderc, un portainnesto debole. L'obiettivo era contrastare la vigoria del Teroldego. Risultato fu una produzione molto scarsa nei primi anni di vita del vigneto, con un'alta moria delle piante. Solo dopo una quindicina d'anni le piante hanno trovato il loro equilibrio ed una resistenza allo stress idrico. Otteniamo oggi da questo vigneto delle uve con una maturazione polifenolica importante, ma con una concentrazione acidica notevole ed un contenuto grado zuccherino.







La vinificazione separata di tutti i nostri vigneti di Teroldego Rotaliano ci ha consentito di comprendere il potenziale del vigneto Sottodossi. Sin dal 2010 le degustazioni dei diversi vini in cantina durante l'affinamento avevano dato la consapevolezza della potenzialità qualitativa di tale vigneto, totalmente diversa da quella degli altri. Se da una parte l'intensità olfattiva del frutto era avvolgente, dall'altra l'importante matrice tannica del vino lasciava intuire la necessità di una lunga maturazione.

Si decise quindi nel 2012 di valorizzare questo vigneto con il progetto Luigi, con la consapevolezza della necessità di un lungo affinamento per portare quell'equilibrio ed eleganza tipici del Teroldego Rotaliano.

Vinificazione ed affinamento legate al vigneto Sottodossi

La grande maturazione tannica ci ha indotti a prolungare la macerazione post fermentativa sulle vinacce, al fine di aumentare l'estrazione del tannino maturo.

Ma è l'affinamento che interpreta in maniera precisa il vigneto Sottodossi. Di fatto la maturazione in barriques di rovere francese dura unicamente 12 mesi, periodo sufficiente a micro ossigenare il vino e ad ammorbidirlo, ma non abbastanza per caratterizzarlo in maniera eccessiva con note terziarie tipiche del legno.

Di notevole importanza risulta invece essere **l'affinamento in bottiglia**: il Luigi riposta per ben **24 mesi in vetro** prima della sua commercializzazione. Questa scelta, dovuta alla necessità di rendere elegante e complesso un vino di notevole struttura tannica, è nata dall'esperienza maturata sul Diedri Teroldego Rotaliano vigneto Bagolari, dove le diverse annate bene si esprimevano dopo due o tre anni in bottiglia.







Manifesto

LUIGI

Teroldego Rotaliano Riserva

Cru Sottodossi

Con questo vino Michele e Paolo vogliono contribuire alla storia della famiglia Dorigati. Luigi non è solo l'espressione della quinta generazione, ma è il risultato di un'approfondita analisi del territorio e della decisa volontà di elevare il Teroldego Rotaliano a vino di eccellenza.

Questa convinzione nasce dalla consapevolezza del potenziale territoriale della Piana Rotaliana, ed il Luigi rappresenta questo potenziale grazie all'interpretazione del vigneto Sottodossi, coltivato dalla Famiglia Dorigati sin dal 1996.

La sottozona dei Sottodossi è caratterizzata da un limitato strato limo sabbioso, a favore di un ampio strato ghiaioso sottostante, che porta la vite a raggiungere stress idrici importanti. Ciò induce maturazioni polifenoliche eccellenti per il Teroldego, e apporta quindi un'ottima struttura.

Luigi persegue lo STILE ROTALIANO, ovvero la capacità del Teroldego coltivato nella Piana Rotaliana di ottenere un'eleganza ed un frutto straordinario, pur dimostrandosi pieno e corposo.

La famiglia Dorigati crede nell'alta qualità del Teroldego Rotaliano, e la persegue ogni giorno, dal vigneto alla cantina.

Michele e Paolo Dorigati







TEROLDEGO ROTALIANO **RISERVA** CRU SOTTODOSSI

Zona di origine: Piana Rotaliana, vigneto "Sottodossi" nel comune di Mezzocorona.

Nome: Luigi Dorigati fu il fondatore della Cantina Dorigati nel 1858 a Mezzocorona. Vino che simboleggia il rapporto di amore e passione per la Piana Rotaliana, dove da cinque generazioni la nostra famiglia coltiva e produce il Teroldego.

Vigneto: le uve di Teroldego provengono esclusivamente dal vigneto "Sottodossi", dove un terreno scarno, con poco limo e molta sabbia, lascia dopo poche decine di centimetri, spazio ad un fondo ciottoloso. Qui la vite di Teroldego si esprime al meglio, raggiungendo eccellenti maturazioni polifenoliche. Lo stress idrico, abbinato alla ricchezza di minerali presenti nel terreno, porta ad una maturazione e complessità eccezionali per il Teroldego.

Vitigno: 100 % Teroldego

Portainnesto: 3309 Couderc

Resa: 80 q.li/ha

Vinificazione: in rosso, una lunga macerazione post-fermentativa di tre-quattro settimane mira ad aumentare l'estrazione del tannino valorizzandone la sua grande maturazione.

Maturazione: 12 mesi in piccole botti di rovere, e successivo passaggio in acciaio.

Affinamento: 24 mesi in bottiglia, che donano a questo vino un'eleganza ed equilibrio unici.

Longevità: 15 - 20 anni in adatti locali cantina. Questa è un'altra caratteristica dovuta unicamente alla particolare maturazione del vigneto Sottodossi.

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei.

Profumo: sentori di frutta matura, marasca e ribes nero; nota leggermente vanigliata.

Gusto: la sua principale caratteristica è la coerenza, con un volume importante, percezione chiara della concentrazione tannica, ma con un tocco vellutato sul palato che lascia una notevole persistenza nel retrogusto.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti consigliati: da prediligere in abbinamento a carni rosse, ideale anche con formaggi stagionati.



Paolo e Michele

Grazie a tutti

