Oxenfeld Wines: la rinascita della collina di S. Antonio a Pomarolo

scritto da Stefano Montibeller | 24 Marzo 2026

Valerie Bossi Fedrigotti, agronoma e discendente di una delle famiglie storiche del vino trentino, ha fondato Oxenfeld Wines gestendo in autonomia sette ettari e mezzo a Pomarolo. Con l'enologo Nicola Biasi, punta su freschezza, sostenibilità e innovazione, tra Pinot Bianco premiato, Trento Doc in arrivo ed enoturismo esperienziale.

Il nome Bossi Fedrigotti evoca immediatamente la grande storia del vino trentino. Una tradizione che risale alla fine del 1600 e che ha visto nel nonno di Valerie, Federico, l'inventore del celebre Fojaneghe, uno dei vini simbolo del territorio. Tuttavia, **le grandi eredità portano con sé la sfida del rinnovamento.** Valerie Bossi Fedrigotti, agronoma

formata all’Università di Bologna, ha scelto di intraprendere un percorso coraggioso: scorporare la tenuta di Sant’Antonio per fondare Oxenfeld Wines.

Sette ettari e mezzo di vigneti che Valerie ha sempre considerato dotati di un potenziale unico, nonostante fossero stati a lungo messi in secondo piano. Oggi, supportata da una squadra d’eccellenza che vede Nicola Biasi come enologo e un team di campagna affiatato, **Oxenfeld si presenta sul mercato con una filosofia nitida: qualità per sottrazione, sostenibilità reale e una comunicazione che guarda al futuro.**

Valerie, la tua è una famiglia che ha letteralmente scritto la storia della viticoltura trentina. Come si concilia questo DNA così radicato con la tua scelta di indipendenza con Oxenfeld?

La viticoltura è nel mio DNA, ma sentivo il bisogno di dare una voce precisa a un luogo che amavo profondamente. Sant’Antonio era una delle tenute della grande azienda di famiglia e, pur essendo una realtà di piccole dimensioni, ho voluto credere nelle straordinarie potenzialità. **Dopo la scomparsa di mio padre, abbiamo riorganizzato l’assetto societario e, in completa armonia con la famiglia, ho deciso di gestire questi sette ettari e mezzo in autonomia.** Il nome Oxenfeld (che deriva dal tedesco Von Oxenfeld, parte del nostro cognome originario) è il mio ponte tra passato e futuro: mantiene il legame con la tradizione ma con un’identità fresca e indipendente.

Per dare vita a questo progetto ti sei circondata di professionisti di alto

livello. Chi sono i tuoi compagni di viaggio in questa avventura?

Credo molto nel valore del team. Ho avuto la fortuna di incontrare Nicola Biasi, un enologo straordinario con base in Val di Non, con cui c'è stata subito un'affinità d'intenti incredibile. A lui si affianca un capo campagna, Roberto Matuzzi, che condivide pienamente la mia visione agronomica. **Siamo una piccola squadra che lavora per sottrazione, puntando tutto sulla purezza del frutto.** Abbiamo iniziato questa nuova fase nel 2024 con la nostra prima vendemmia indipendente, concentrandoci sul Pinot Bianco e gettando le basi per i nostri futuri Trento Doc.

Parliamo dei vini. Il Pinot Bianco ha già ottenuto riconoscimenti importanti e i progetti sulle bollicine sono ambiziosi. Qual è la vostra filosofia in cantina?

Puntiamo sulla freschezza e sull'eleganza. Il nostro Pinot Bianco, appena uscito, è arrivato finalista ai Tre Bicchieri del Gambero Rosso, un risultato che ci rende orgogliosi. Per il Trento Doc stiamo lavorando su due etichette del 2024 e altre due del 2025: un Pinot Nero in purezza e un blend con Chardonnay e Pinot Bianco. **La mia preferenza va decisamente ai Pas Dosé; amo l'espressione pura della pianta e dell'uva, senza che i dosaggi nascondano l'essenza del territorio.**

Nicola Biasi è il partner perfetto per questo approccio: **i suoi vini sono freschi, attuali e rispondono a un mercato che oggi cerca leggerezza e bevibilità,** allontanandosi dai rossi troppo pesanti o dai vini eccessivamente strutturati.

Anche le scelte sul packaging e sulla

viticoltura riflettono un approccio moderno e pragmatico. Ad esempio, la scelta del tappo a vite.

Assolutamente. Utilizziamo il tappo a vite per il Pinot Bianco perché garantisce la tenuta della freschezza nel tempo, **una scelta molto apprezzata nei mercati di lingua tedesca (Austria, Germania, Svizzera) verso cui ci rivolgiamo con particolare attenzione.** Sul fronte agronomico pratichiamo la viticoltura integrata, con una forte sensibilità verso la sostenibilità. Credo molto anche nelle varietà resistenti (Piwi), che rappresentano un settore fondamentale da esplorare per normalizzare un consumo più consapevole e rispettoso dell'ambiente.

Sant'Antonio non è solo produzione, ma anche un luogo di accoglienza. Come vivono l'azienda i vostri visitatori?

L'enoturismo è un pilastro della nostra attività. Offriamo visite e degustazioni su prenotazione che includono lo storytelling della tenuta e della nostra chiesetta. Ma vogliamo andare oltre la classica degustazione: lo scorso anno abbiamo ospitato rappresentazioni teatrali nel cortile legate ai romanzi di mia zia, Isabella Bossi Fedrigotti, e per il futuro pensiamo a iniziative come l'Afternoon Tea all'inglese in giardino.

Oxenfeld sembra voler sfidare i canoni tradizionali anche nella promozione. Avete attivato delle collaborazioni curiose in questo senso?

Sì, credo che dobbiamo imparare a "pensare fuori dagli schemi". Per questo abbiamo avviato una collaborazione test

affascinante con il Liceo Steam di Rovereto, un istituto sperimentale ad alta tecnologia. **Questi ragazzi, che vivono di IT e innovazione e non hanno i "paletti" mentali di chi lavora nel vino da sempre, ci hanno proposto idee geniali.**

Uno di loro ha sviluppato un videogioco basato su Oxenfeld e Sant'Antonio: l'idea è che i giocatori possano sbloccare nuovi livelli o mondi virtuali inserendo un codice che trovano proprio sull'etichetta della bottiglia. **È un modo rivoluzionario per legare il prodotto fisico a un'esperienza digitale, parlando un linguaggio nuovo che arriva dritto alle menti più giovani.**

Come vedi il futuro del vino in Trentino alla luce di questo fermento che stai vivendo?

Rispetto a quindici anni fa vedo molto movimento. Finalmente sta emergendo una nuova linfa di produttori giovani e preparati che si stanno staccando dalla vecchia ossessione trentina per i quintali e la quantità. **Il consumo è cambiato: oggi si beve meno, ma si cerca la storia, la qualità e l'emozione.** Se le cantine sociali sapranno riconoscere questo sforzo qualitativo, il Trentino potrà davvero fare un salto di qualità corale. Per Oxenfeld, l'obiettivo è arrivare a regime con 50.000 bottiglie annue, mantenendo sempre quel tocco di artigianalità e originalità che ci contraddistingue.

Punti chiave

1. **Oxenfeld Wines nasce dall'autonomia di Valerie Bossi Fedrigotti** su 7,5 ettari a Pomarolo.
2. **Il Pinot Bianco 2024 è già finalista ai Tre Bicchieri** del Gambero Rosso.

3. **La filosofia produttiva punta su freschezza, Pas Dosé e qualità** per sottrazione.
4. **L’enoturismo è centrale:** visite, teatro e Afternoon Tea animano la tenuta di Sant’Antonio.
5. **Una collaborazione con il Liceo Steam di Rovereto** ha generato un videogioco legato all’etichetta.