

# IL XXXV Seminario Masi celebra il Fojaneghe, primo bordolese italiano e simbolo dell'enologia trentina

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Aprile 2025



*Il XXXV Seminario Masi a Vinitaly ha celebrato il Fojaneghe, primo uvaggio bordolese italiano. La masterclass ha ripercorso oltre 60 anni di storia del vino trentino, tra cambiamenti climatici e nuovi gusti. Una degustazione verticale ha evidenziato l'evoluzione del Fojaneghe, esaltando il legame tra terroir, tecnica e visione enologica.*

Si è svolto ieri, 7 aprile, il **XXXV Seminario Masi a Vinitaly**, l'atteso appuntamento organizzato dal **Gruppo Tecnico Masi**, quest'anno **dedicato all'evoluzione del Fojaneghe**, fiore all'occhiello della storica cantina trentina **Conti Bossi**

## **Fedrigotti e primo uvaggio bordolese italiano.**

La masterclass, intitolata “**La contemporaneità del Bordolese di Montagna**”, ha ripercorso la storia e l’attualità di questo straordinario vino rosso, analizzando come il suo stile sia rimasto un punto di riferimento non solo della vitivinicoltura trentina ma anche per il settore da oltre 60 anni, nonostante i cambiamenti climatici e l’evoluzione dei gusti dei consumatori.

L’evento, moderato da **Raffaele Boscaini** (*Coordinatore Gruppo Tecnico Masi*), ha visto la partecipazione di **Attilio Scienza** (*DiSAA, Università di Milano*), uno dei massimi esperti italiani di viticoltura, che ha esplorato la relazione tra territorio e vitigno nel contesto delle attuali sfide ambientali e di **Stefano Quagliierini** (*Enologo e Wine Communicator*) che ha illustrato le strategie per coinvolgere i consumatori di oggi attraverso la complessità del racconto del vino e in un momento a cui assistiamo a netti cambi delle abitudini di consumo.

**Andrea Dal Cin** (*Direttore Enologia Masi*) e **Dante Cavazzani** (*Responsabile di cantina Conti Bossi Fedrigotti*) si sono soffermati poi sugli aspetti tecnici legati alla vinificazione del Fojaneghe e hanno guidato il pubblico durante la degustazione verticale. Gli ospiti infatti hanno avuto l’opportunità di degustare alcune delle annate più rappresentative degli ultimi 30 anni: **1993, 2007, 2011, 2012 (Tre Bicchieri)** e **2016**. L’assaggio guidato ha permesso di approfondire il legame tra terroir, tecniche di vinificazione e adattamento alle condizioni climatiche, mettendo in luce come il Fojaneghe sia riuscito a mantenere la sua identità elegante e raffinata, tipica delle alte quote dolomitiche diventando al contempo testimone di una tradizione secolare e simbolo di innovazione per le sfide del futuro.

“Nato dalla visione della famiglia Bossi Fedrigotti, una delle più antiche dinastie vinicole del Trentino, attiva dal 1697 e, grazie all’intuizione del Conte Federico, pioniera

nell'introduzione dell'uvaggio bordolese in Italia nel 1961, il Fojaneghe continua oggi a esprimere il suo prestigio" ha sottolineato **Raffaele Boscaini**. "Il Fojaneghe è la prova che un grande terroir può preservare la propria essenza pur evolvendo nel tempo. Il XXXV Seminario Masi ha confermato il valore di questa icona dell'enologia trentina e il suo ruolo nella scena vitivinicola contemporanea. La missione di Masi e del suo Gruppo Tecnico è custodire e aggiornare la tradizione, offrendo al consumatore un vino moderno, in sintonia con i tempi."

## **NOTE DELLA DEGUSTAZIONE VERTICALE DI FOJANEGHE**

### **Conti Bossi Fedrigotti Fojaneghe 1993 (\*)**

*Tipologia: Rosso da tavola della Vallagarina*

*Percentuali uve: 55% Merlot; 45% Cabernet Sauvignon Cabernet Franc*

*Vendemmia 1993: La stagione primaverile si è avviata con giornate asciutte e fresche, che hanno consentito una fioritura regolare e uniforme e un'ottima allegagione. Da fine luglio ad agosto si sono registrate temperature elevate, sopra la media, con picchi di 33°C. In settembre le precipitazioni abbondanti non hanno compromesso la sanità e le caratteristiche analitiche delle uve.*

Un'annata che ha saputo esprimere la tipicità di Fojaneghe con la sua eleganza e struttura. Il carattere fruttato e la finezza tannica sono ben bilanciati, con una spiccata freschezza che ne ha permesso l'evoluzione positiva nel tempo.

### **Conti Bossi Fedrigotti Fojaneghe 2007 (\*)**

*Tipologia: Rosso Vigneti delle Dolomiti I.G.T.*

*Percentuali uve: 45% Merlot; 40% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc; 15% Teroldego*

*Vendemmia 2007: Dopo un avvio di stagione particolarmente secco, si è riscontrato un giugno con belle giornate fresche e*

*precipitazioni nella prima parte del mese. Luglio ha riservato giornate calde senza precipitazioni, con una buona ventilazione unita a forti escursioni termiche tipiche della zona. Le favorevoli condizioni meteo-climatiche, con giornate serene, asciutte e ventilate in settembre, hanno determinato una perfetta maturazione delle uve.*

Un'annata che ha evidenziato la potenza e la complessità del Fojaneghe, con note di frutta rossa matura e spezie, supportate da una struttura tannica vellutata. La freschezza al palato è ben presente, dando al vino un perfetto equilibrio e una grande longevità.

## **Conti Bossi Fedrigotti Fojaneghe 2011 – 50^ vendemmia (\*)**

*Tipologia: Rosso Vigneti delle Dolomiti I.G.T.*

*Percentuali uve: 45% Merlot; 40% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc; 15% Teroldego*

*Vendemmia 2011: Il clima è stato favorevole ma piuttosto ventoso durante il periodo di aprile e giugno. Luglio molto freddo, con temperature inferiori di 5-10°C rispetto alla media. Una grandinata localizzata ha danneggiato circa il 5% degli acini. Un agosto molto caldo e secco ha scongiurato patogeni fungini e permesso un'ottima maturazione. La raccolta delle uve rosse è cominciata a inizio settembre. Ottimi i livelli di acidità e zuccheri.*

Il Fojaneghe 2011 si presenta con una grande complessità, un perfetto equilibrio tra frutta matura e spezie dolci. I tannini sono rotondi e ben integrati, con una persistenza che testimonia l'evoluzione ottimale del vino, anche se giovane, grazie alla struttura che possiede una grande promessa di longevità.

## **Conti Bossi Fedrigotti Fojaneghe 2012 – TRE BICCHIERI (\*)**

*Tipologia: Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Rosso*

*Percentuali uve: 45% Merlot; 40% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc; 15% Teroldego*

*Vendemmia 2012: La stagione nel complesso è stata favorevole, anche se le piogge che hanno caratterizzato i mesi primaverili hanno creato in alcune zone qualche problema nella difesa fitosanitaria. La vendemmia è iniziata il 10 settembre per le varietà a bacca rossa. Buona la gradazione zuccherina rilevata mediante campionatura in vigneto ed altrettanto elevato il livello dell'acidità totale.*

L'annata 2012 è quella dell'equilibrio perfetto. Il Fojaneghe si distingue per la sua ricchezza aromatica, con note di frutta rossa, tabacco e una leggera speziatura. La freschezza è la caratteristica principale di questo vino, che si esprime con eleganza e grande potenziale di invecchiamento.

## **Conti Bossi Fedrigotti Fojaneghe 2016 (\*)**

*Tipologia: Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Rosso*

*Percentuali uve: 55% Merlot; 45% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc*

*Vendemmia 2016: Vendemmia caratterizzata da condizioni ottimali e uve perfettamente sane. La stabilità climatica nella parte centrale dell'estate, con basso indice di umidità, ha favorito una maturazione ideale delle uve che presentano valori di zucchero e di acidità in linea con quelli delle migliori annate degli ultimi 50 anni. Il 2016 può essere definito come l'annata dell'equilibrio e del ritorno alla stabilità climatica, senza eccessi in termini di temperatura e di umidità, caratterizzato da giornate di sole caldo e notti fresche.*

Il Fojaneghe 2016 si presenta in grande forma, con un bouquet complesso che spazia dalla frutta matura ai sentori di pepe nero, tabacco e cioccolato. La freschezza è impeccabile, e i tannini morbidi contribuiscono a un finale lungo e persistente. Questo vino promette un futuro radioso, con una notevole capacità di evolversi nel tempo.

---

## Punti chiave

- **Il Fojaneghe è il primo uvaggio bordolese prodotto in Italia nel 1961.**
- **Degustazione verticale con cinque annate storiche per raccontare il suo percorso evolutivo.**
- **Il vino resta un simbolo della viticoltura trentina, unendo tradizione e innovazione.**
- **Il clima e i nuovi gusti non hanno intaccato la sua identità elegante.**
- **Il progetto è frutto della visione della famiglia Bossi Fedrigotti, attiva dal 1697.**