



ROENO

Doc Terradeiforti Enantio Pre-fillossera
1865 Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Enantio

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Azienda Agricola Roeno](#)

Proprietà: famiglia Fugatti

Enologo: Mirko Maccani, Alessandro

Corazzola

Ci accompagna un senso di scoperta in questa terra di confine, dove il fiume Adige oltrepassa Trento per raggiungere Verona. Siamo nella Terradeiforti Doc, punteggiata di forti, una zona poco conosciuta ma di rara suggestione, via di collegamento nei secoli fra mondo mediterraneo e alpino. Il clima è quello della fascia prealpina e montana, con escursioni termiche e venti freschi che scendono dai monti. Rolando Fugatti comincia a vendere vino sfuso a Brentino Belluno negli anni Sessanta, poi nasce Roeno, le prime lettere del suo nome e poi un richiamo a enos. Marina Centa, occhi scuri e sguardo fiero, terza generazione, ci porta in quel poco più di un ettaro di vite pre-fillosseriche, con i monti tutt'intorno e un cielo luminoso e terso. I terreni sabbiosi, ricchi di componenti silicee, hanno salvato alla fine dell'Ottocento questi ceppi dal flagello fillosserico, custodi secolari a piede franco. La famiglia Fugatti ha protetto un vitigno autoctono che esiste solo qui, l'Enantio, citato addirittura da Plinio il Vecchio nella sua Naturalis Historia. "Per noi, l'Enantio è un simbolo della nostra identità e dell'antico legame, inscindibile, con la nostra terra". Roeno innova (pensiamo al Riesling Renano, alla vendemmia tardiva, al PIWI Solaris), ma in questa riserva ci mette in contatto con una storica rarità: spezie, un tocco fumè, trama tannica incisiva e una vibrazione antica che percorre il lungo sorso.

(Alessandra Piubello)