

Nella piccola Epernay del Trentino, Delaiti produce spumanti musicali

13 Giugno 2026



ALDENO – Da musicista classico ha suscitato emozioni con la sua arte. Ora lo fa stimolando sensi diversi, ma la sua musica continua a riecheggiare, ispirando e donando armonia ad ogni bottiglia che “compono” con le sue stesse mani.

Igor Delaiti è un produttore vinicolo di Trento, al timone dell’azienda agricola Delaiti, nata nella prima metà del Novecento, grazie all’incontro tra **Giuseppina Borgognoni**, ultima figlia di una ricca famiglia di proprietari terrieri di Aldeno (Trento) e **Gino Delaiti**, contadino di umili origini che lavorava la terra come mezzadro per la famiglia.

La leggenda vuole che la famiglia Borgognoni fosse originaria della Francia, e si fosse trasferita ad Aldeno, ai piedi del monte Bondone, nella provincia di Trento, nella grande casa in pietra che chiudeva il paese storico verso sud, e dalla quale si estendeva la campagna di proprietà fino alle rive del fiume Adige.



In questo contesto crebbe l'unione tra Giuseppina e Gino, che si sposarono, dando alla luce tre figli. "In principio in azienda si coltivavano più prodotti", racconta a Vq Igor, al timone dell'azienda insieme alla madre, **Gabriella Frison**, "asparagi, miele, ciliegie e uva che veniva conferita per lo più alle cantine sociali del territorio".

La svolta nel settore vinicolo arriva nel 2016, quando la famiglia decide di lavorare a marchio e di creare una produzione tutta sua che oggi si aggira sulle 40mila bottiglie l'anno tra vini fermi e spumanti.

Qui entra in gioco il trascorso musicale di Igor, che appassionato di vino, decide di dedicarsi a pieno ritmo all'attività di famiglia, ma sempre lasciandosi ispirare dalla sua arte.

Arioso, Adagio, Suite, Ouverture, solo per citarne alcune. Quasi tutte le etichette riportano un piccolo spaccato degli spartiti musicali.



Con 15 ettari che si estendono nell'area che viene definita piccola Epernay del Trentino, l'attenzione non poteva che essere dedicata al mondo delle bolle della Trento Doc. "Vinifichiamo molto in acciaio, facciamo riposo sui lieviti che vanno dai 30 ai 60 mesi. Prediligiamo prodotti che si sviluppano con la croccantezza del frutto e che esprimono la

freschezza del territorio, per esaltate le uve Chardonnay che rappresentano la percentuale più ampia che utilizziamo nella spumantistica”, dice.

Delaiti porterà uno spaccato di sé ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato alla spumantizzazione organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo che si terrà per il quarto anno all'Aquila a Palazzo dell'Emiciclo dal 20 al 22 giugno.

La scelta è ricaduta su tre blanc del blanc: Ouverture Brut e Ouverture Dosaggio zero, “due millesimi diversi”, chiarisce il produttore, “e poi il Rondò Extra Brut, con una piccola fermentazione in barrique per dare un tocco più evoluto ed elegante”.



