



FONDAZIONE  
EDMUND MACH






Corpi aziendali,  
Storia  
e Produzione

L'AZIENDA  
AGRICOLA  
.....  
THE FARM

Farm Corps,  
History  
& Production



Nessun vino di qualità  
è frutto del caso,  
ma è una sinergia tra la terra,  
l'arte di cantina e l'uomo.

*Edmund Mach*

No quality wine is a result  
of chance, but it is a synergy  
between the land,  
the cellar art and the man.

*Edmund Mach*



# Fondazione Edmund Mach

L'Azienda Agricola è parte integrante della Fondazione Edmund Mach, ente che opera nei settori chiave dell'agricoltura, dell'ambiente e degli alimenti con attività di ricerca, formazione, trasferimento tecnologico e produzione. È una prestigiosa istituzione che prosegue scopi e attività dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, fondato il 12 gennaio 1874 e imperniato sul modello tedesco di convivenza tra ricerca e formazione che lo rende un *unicum* a livello nazionale. Una cittadella che si estende su un campo di circa 14 ettari, presso il comune di San Michele all'Adige (Trento).

*The Farm is an integral part of the Fondazione Edmund Mach. This institution operates in the key sectors of agriculture, environment and food through research, training, technology transfer activities and production. It pursues the aims and activities of the Istituto Agrario di San Michele all'Adige, founded on January 12 1874 and based on the German model of coexistence between research and training, which makes it unique on its kind in Italy. A citadel that extends over a campus of about 14 hectares, in the municipality of San Michele all'Adige (Trento).*

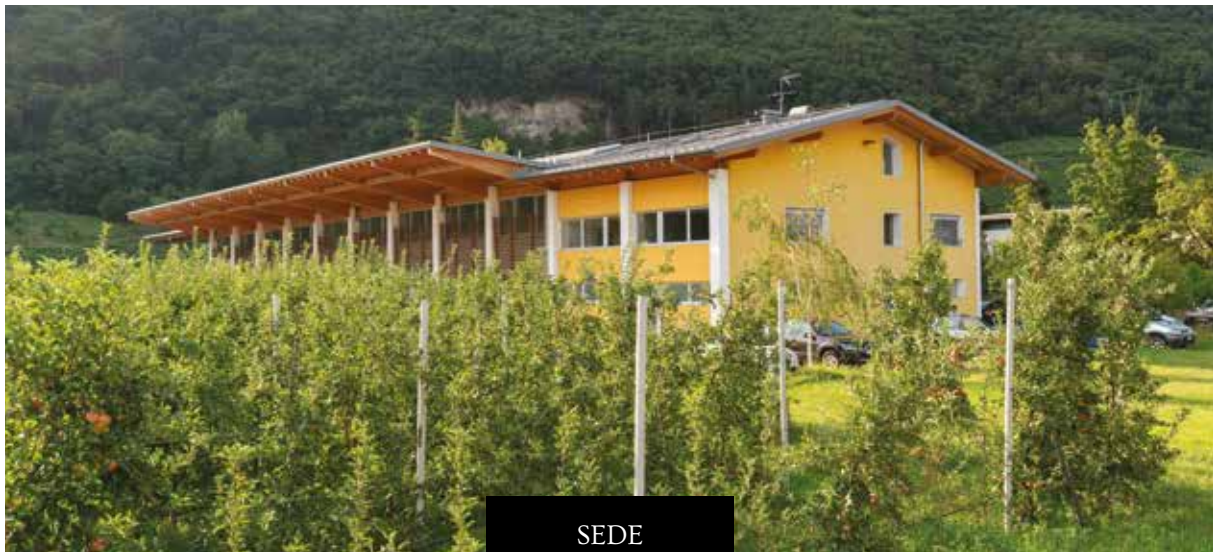


## L'Azienda Agricola

L'Azienda Agricola della Fondazione Edmund Mach (ex Istituto Agrario di San Michele all'Adige) si estende su un'area agricola di circa 120 ettari; la superficie vitata, di circa 65 ettari, è caratterizzata da piccoli appezzamenti dove le piante vengono allevate con la tradizionale pergola trentina oppure a spalliera, ad altitudini comprese tra 200 e 700 m s.l.m. L'Azienda Agricola (che è articolata in due unità, Coltivazioni e Cantina, a cui è annessa la Distilleria) ha funzioni di produzione e trasformazione, nonché di supporto per le attività sperimentali, didattiche e formative condotte dagli altri centri della Fondazione.

## The Farm

*The Fondazione Edmund Mach Farm (former Istituto Agrario di San Michele all'Adige) covers an agricultural surface of approximately 120 hectares; the wine surface, about 65 hectares, is characterized by small plots cultivated with the traditional Trentino pergola or vertical-trellised method, at an altitude varying between 200 and 700 m a.s.l. The Farm (that is divided into two units, Cultivation and Winery, to which Distillery is linked) has production and transformation function, as well as support for experimental, educational and training activities conducted by the others Foundation centres.*



SEDE  
.....  
HEAD OFFICE

## I Corpi Aziendali

La superficie aziendale ha subito nel tempo importanti variazioni di consistenza e funzionalità. Oggi è suddivisa in numerosi Corpi Aziendali dislocati non solo nei pressi della sede centrale di San Michele all'Adige, ma anche nelle zone più significative della viticoltura e frutticoltura locale. Le principali specie coltivate sono la vite (65 ettari) e il melo (35 ettari); sono presenti anche coltivazioni di pero, ciliegio, albicocco e piccoli frutti. Ogni appezzamento ha una precisa destinazione derivata sia da necessità produttive sia dalle molteplici esigenze sperimentali e didattiche.

## The Farm Corps

*Over the time, the area has undergone important consistency and functionality changes, Today is located not only near the headquarters of San Michele all'Adige, but also in the most significant viticultural and fruit growing localities. The main species cultivated are grapevines (65 hectares) and apple trees (35 hectares); there are also cultivation of pear, cherry, apricot and small fruit. Each plot has a precise location on the property, determined both from production needs and by the many experimental demands and educational facilities.*







1

1 : Maso Togn, (circa 700 m s.l.m.); da questo vigneto provengono le uve destinate alla produzione dello spumante Mach Riserva del Fondatore

2 : Vigneto Weizacker, dal quale otteniamo, ormai dal lontano 1958, il Castel San Michele Rosso



2

*Maso Togn (about 700 m a.s.l.); from this vineyard come the grapes for the production of the sparkling wine Mach Riserva del Fondatore*

*Weizacker vineyard, from which we harvest the Castel San Michele Rosso since late 1958*

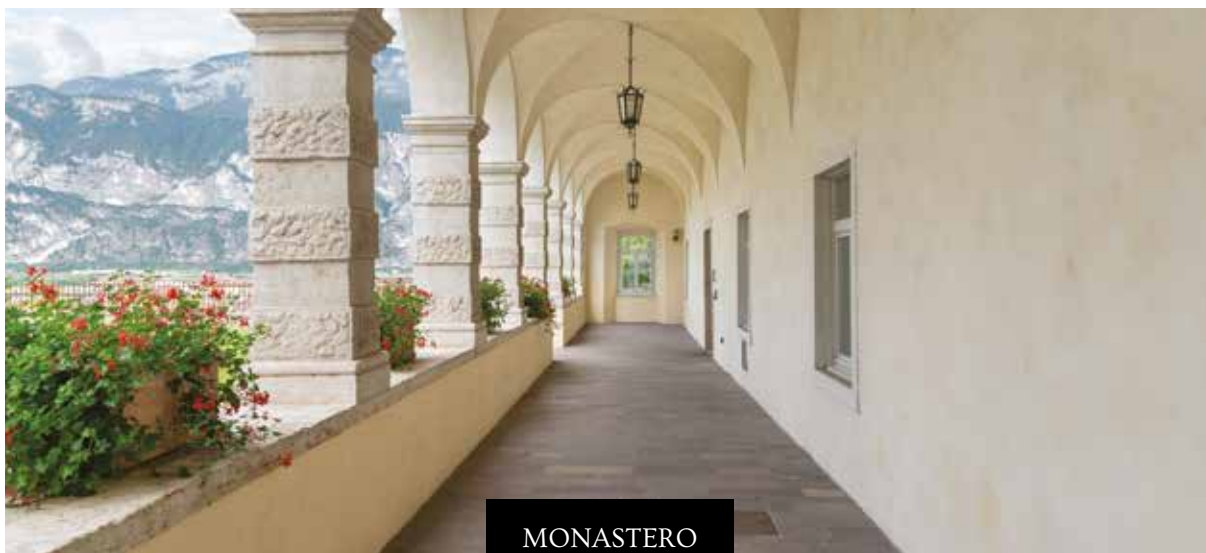


## La Storia

Uno dei più suggestivi angoli della Fondazione Edmund Mach è sicuramente la Cantina. Solo un esame attento permette di distinguere le fasi essenziali della sua storia: la parte più antica, risalente alla struttura della Prepositura agostiniana (XII secolo); il suggestivo ampliamento eseguito dai monaci agostiniani in periodo rinascimentale con una imponente sala scavata nella roccia (XVI secolo). Le successive opere architettoniche sono l'espansione degli anni Sessanta sede degli odierni serbatoi in acciaio, ed infine il corpo più recente, adibito a locale di stoccaggio e reparto di spumantizzazione.

## The History

*One of the most evocative spots of the Fondazione Edmund Mach is certainly the Winery. Only a careful examination makes it possible to distinguish the essential phases of its history: the oldest part, dating back to the structure of the Augustinian Prepositura (XII century); the evocative enlargement carried out by the Augustinian monks in the Renaissance period with an impressive room carved into the rock (XVI century) The subsequent architectural work are the expansion of the Sixties, home to today's steel tanks, and finally the more recent body, used as a storage room and a sparkling wine department.*



MONASTERO  
.....  
MONASTERY

## La Cantina e la Distilleria

La Cantina e la Distilleria sono ospitate nel vecchio monastero agostiniano all'interno del castello di San Michele; l'attuale veste crea un ambiente sospeso tra storia, fascino centenario e modernità. Seguendo fedelmente la tradizione, la Fondazione Edmund Mach continua a vinificare e distillare le materie prime provenienti dall'Azienda Agricola di proprietà.

## The Winery and the Distillery

*The Winery and the Distillery are located in the old Augustinian monastery inside San Michele castle. The current look helps to create a unique atmosphere, somewhere between history, centenary charm, and modern rationality. Strictly following the tradition, Fondazione Edmund Mach keeps on vinifying and distilling raw materials grown at the Farm.*





1

- 1 : Cantina storica risalente al XVI secolo  
2 : Distilleria della Fondazione Edmund Mach



2

- Historical winery (XVI century)*  
*Fondazione Edmund Mach Distillery*

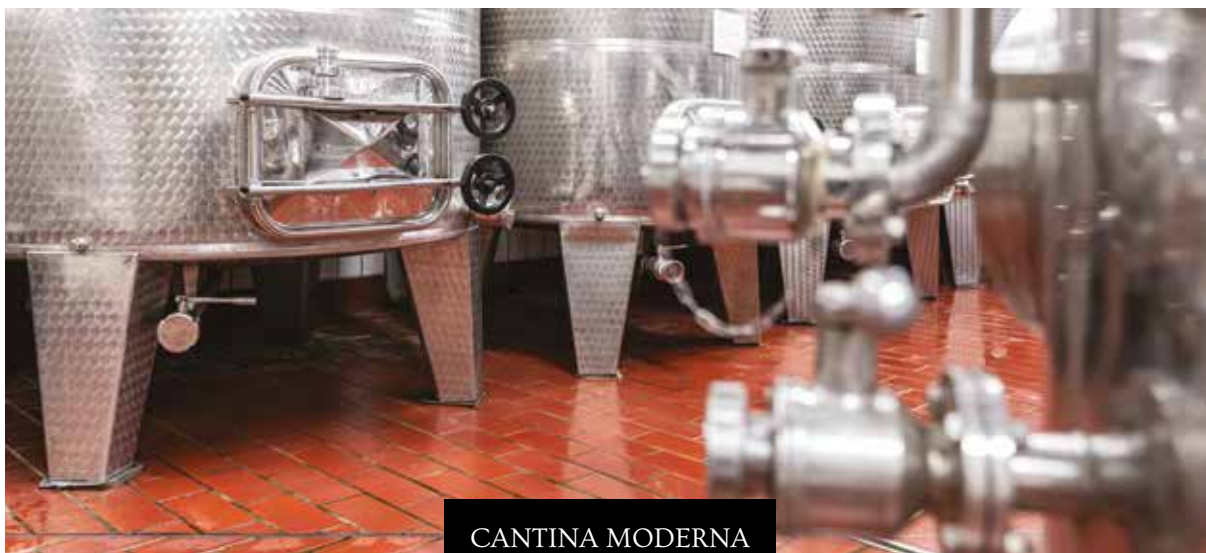


## La Produzione

Analogamente a quanto succede per la maggior parte delle realtà vitivinicole regionali, la gamma di prodotti della Fondazione Edmund Mach è particolarmente diversificata e varia. Si passa infatti da bianchi leggeri a gusto fruttato, a vini più aromatici; dai rosati ai rossi più o meno invecchiati; allungano e ampliano la nostra lista i vini da dessert e gli spumanti; completano la gamma le grappe (monovitigno e alcune selezioni), i distillati di frutta e il brandy.

## The Production

*Similarly to what happens for most regional wine producers, the range of products of the Fondazione Edmund Mach is particularly diversified and varied. It goes from light-fruity tasting whites, to more aromatic wines; from rosé to more or less aged reds; we lengthen and expand our list to dessert and sparkling wines; the range is completed by grappa (single-variety and some blended selections), and lastly with fruit distillates and brandy.*



CANTINA MODERNA  
.....  
MODERN WINERY





Terreno,  
Vitigno  
e Ambiente

I VINI  
.....  
THE WINES

Soil,  
Vine  
& Environment

Linea  
FONDAZIONE EDMUND MACH

Comprende tutti i vini tipici della tradizione viti-enologica trentina. Negli aromi i vini raccontano il carattere deciso di ogni vitigno sposato alla terra dalla quale provengono le uve.

FONDAZIONE EDMUND MACH  
Line

*It includes all single-variety typical wines of the regional viticultural-oenological tradition. The aroma of these wines reflects the strong character of the vineyards that connect to the land from where the grapes come.*



Chardonnay

Pinot  
Bianco

Pinot  
Grigio

Nosiola



Müller Thurgau



Riesling



Sauvignon



Moscato Giallo



Gewürztraminer

## Linea FONDAZIONE EDMUND MACH

Seguendo la filosofia tracciata dal fondatore Edmund Mach, l'Azienda Agricola si impegna da sempre a produrre una consistente gamma di prodotti che fungano da esempio e rappresentino l'intero panorama viticolo-oenologico della Provincia Autonoma di Trento.

## FONDAZIONE EDMUND MACH Line

*Following the philosophy traced by the founder Edmund Mach, the Farm has always been committed to producing a consistent product range that acts as an example and represents the entire viticultural-oenological panorama of the Autonomous Province of Trento.*



Lagrein  
Kretzer

Schiava

Marzemino

Rebo



Teroldego  
Rotaliano

Lagrein

Cabernet  
Sauvignon

Merlot

Pinot Nero

## Linea MONASTERO

I vini della linea Monastero sono frutto di un progetto enologico di estrema passione nato nel 2000, sull'eredità lasciata dall'opera del fondatore Edmund Mach per testimoniare la forte propensione del Trentino alla produzione di grandi vini, nel segno di una raffinata longevità.

## MONASTERO Line

*The wines of the Monastero range are the result of an oenological project created with passion and rigour in 2000, on the legacy left by the work of the founder Edmund Mach. The vision of the project was to showcase the strong propensity of the Trentino vineyards to produce great wines with both refinement and longevity.*



Monastero  
Chardonnay

Monastero  
Pinot Bianco

Monastero  
Riesling

Monastero  
Sauvignon

Monastero  
Gewürztraminer

## Linea MONASTERO

Questi vini rappresentano il risultato di uno specifico lavoro viticolo-agronomico che ha consentito di raggiungere nei vigneti prescelti un equilibrio vegeto-produttivo ottimale in funzione della varietà e del sito produttivo. Si tratta di cru, ovvero vini di particolare qualità legati ad un'area di coltivazione ben definita all'interno degli appezzamenti dell'Azienda Agricola.

## MONASTERO Line

*These wines are the result of a specific viticultural-agronomic research and dedication which has allowed us to achieve in selected vineyards an optimal vegetation-production balance depending on the variety and the production site. This is cru, or rather special quality wines linked to well-defined cultivation areas within the Farm plots.*



Monastero  
Pinot Nero

Monastero  
Cabernet  
Franc

## Linea CASTEL SAN MICHELE

Nelle due tipologie Incrocio Manzoni e Rosso (primo taglio bordolese del Trentino), rappresentano con eleganza l'autenticità del territorio di San Michele all'Adige, esprimendo con il loro equilibrio la perizia e la fantasia del lavoro in cantina.

## CASTEL SAN MICHELE Line

*The two typologies, Incrocio Manzoni and Rosso (first Bordeaux blend of Trentino), are an elegant example of the unique area surrounding San Michele all'Adige, and their balance reflects the skill and invention of the cellar work.*



Castel  
San Michele  
Incrocio Manzoni

Castel  
San Michele  
Rosso



## Linea VINI BIOLOGICI

I Vini Biologici derivano dall'appezzamento Navicello, vicino a Rovereto, nei pressi della foce del torrente Leno nel fiume Adige. Dalla metà degli anni Novanta questi vigneti sono coltivati nel rispetto dei disciplinari biologici.

## ORGANIC WINES Line

*The Organic Wines come from the Navicello plot, near Rovereto, nearby the outfall of Leno creek into the Adige river. Starting from the 90s, these vineyards have been cultivated according to organic regulations and standards.*



Navicello  
Bianco  
Chardonnay



Navicello  
Rosso  
Merlot



## Linea VINI SPUMANTI

I Vini Spumanti sono due Trento DOC, entrambi dedicati al fondatore Edmund Mach. Sintesi di finezza, esprimono al meglio l'indiscussa vocazione delle colline trentine alla produzione di grandi vini spumanti ottenuti con il metodo classico.

## SPARKLING WINES Line

*The two Trento DOC Sparkling Wines are both dedicated to the founder Edmund Mach. These wines exemplify finesse, while expressing most clearly the undisputed vocation of the Trentino hills to the production of great sparkling wines produced in the classic method.*



.....  
Mach  
Riserva  
del Fondatore

.....  
Mach  
Rosé

## Linea VINI DOLCI

I vini della cantina comprendono due suadenti Vini Dolci, Prepositura e Moscato Rosa. Il primo deriva dalla vendemmia tardiva di cinque nobili vitigni bianchi coltivati in alta collina; il secondo è un vitigno di probabili origini greche importato in Trentino circa un secolo fa.

## SWEET WINES Line

*The Fondazione Edmund Mach wines include two smooth Sweet Wines, Prepositura and Moscato Rosa. The former is the result of the late harvest of five noble white grapes cultivated on high hills; the latter is a grape of probably Greek origin imported to Trentino around one century ago.*



⋮  
Prepositura



⋮  
Moscato Rosa



Territorio,  
Tradizione  
e Tecnica

I DISTILLATI  
.....  
THE DISTILLATES

Territory,  
Tradition  
& Technique

GRAPPE Linea  
ISTITUTO AGRARIO

Grappa in Trentino significa espressione di alta qualità e rispetto della tradizione. Le grappe prodotte presso la Distilleria della Fondazione Edmund Mach regalano al degustatore tutta la complessità e l'aromaticità dovute non solo ai vitigni coltivati, ma anche alla sapiente e rispettosa mano del mastro distillatore.

ISTITUTO AGRARIO  
Line GRAPPA

*Grappa in Trentino means an expression of high quality and respect for tradition. The grappa produced at Fondazione Edmund Mach offer to the taster complexity and aroma due not only to the cultivated varieties, but also to the respectful hand of the master distiller.*



Grappa  
monovitigno  
di Nosiola

Grappa  
monovitigno  
di Müller Thurgau

Grappa  
monovitigno  
di Moscato

Grappa  
monovitigno  
di Traminer

Grappa  
Castel  
San Michele

## GRAPPE Linea ISTITUTO AGRARIO

Seguendo fedelmente la tradizione dell'Istituto Agrario la Distilleria della Fondazione Edmund Mach continua a distillare tutte le vinacce provenienti dall'Azienda Agricola, creando una serie significativa di grappe dalle caratteristiche diverse e ben distinguibili, e dotate di una buona personalità.

## ISTITUTO AGRARIO Line GRAPPA

*Faithfully following the tradition of the Istituto Agrario, Fondazione Edmund Mach Distillery continues to distil the grape marc coming from the Farm, creating a significant series of grappa with clear and distinguishable characteristics, and good personality.*



Grappa  
monovitigno  
di Schiava

Grappa  
monovitigno  
di Rebo

Grappa  
monovitigno  
di Pinot Nero

Grappa  
monovitigno  
di Moscato Rosa

Grappa Invecchiata  
Castel  
San Michele

## GRAPPE Linea MONASTERO

Le grappe della linea Monastero nascono dall'idea del mastro distillatore di riassumere in un distillato di vinaccia alcune delle caratteristiche del territorio trentino. L'acquavite di vino invecchiata viene prodotta già dai tempi del fondatore Edmund Mach. La conoscenza enologica e la tecnica di distillazione e invecchiamento si fondono armoniosamente in questo distillato.

## MONASTERO Line GRAPPA

*The Monastero line grappa are born from the idea of the master distiller to summarize in a marc distillate some of the Trentino wine-growing territory. The aged brandy was already being produced with pride at the time of the founder, Edmund Mach. The oenological knowledge in association with the distillation and ageing technique blend harmoniously on this distillate.*



Grappa  
Monastero  
Maso Togn

Acquavite  
Invecchiata  
di Vino

Grappa  
Monastero  
Weizacker



## Linea ACQUAVITI DI FRUTTA

Per ottenere un ottimo distillato di frutta è indispensabile che la materia prima sia matura al punto giusto. La distillazione della purea fermentata non è particolarmente difficile, ma deve essere condotta delicatamente per preservare la fragranza e i sapori del prodotto di partenza. Dalla nostra preziosa e unica collezione di alberi da frutto, si ottengono una serie di distillati dalle spiccate caratteristiche varietali.

## FRUIT SPIRITS Line

*To obtain an excellent fruit distillate it is essential that the raw material is ripe at the right point. The distillation of the fermented purée is not particularly difficult, but must be carried out gently to preserve the fragrance and flavours of the starting product. From our precious and unique collection of fruit trees, we obtain a range of distillates from distinctive varietal characteristics.*



Acquavite  
di Mele

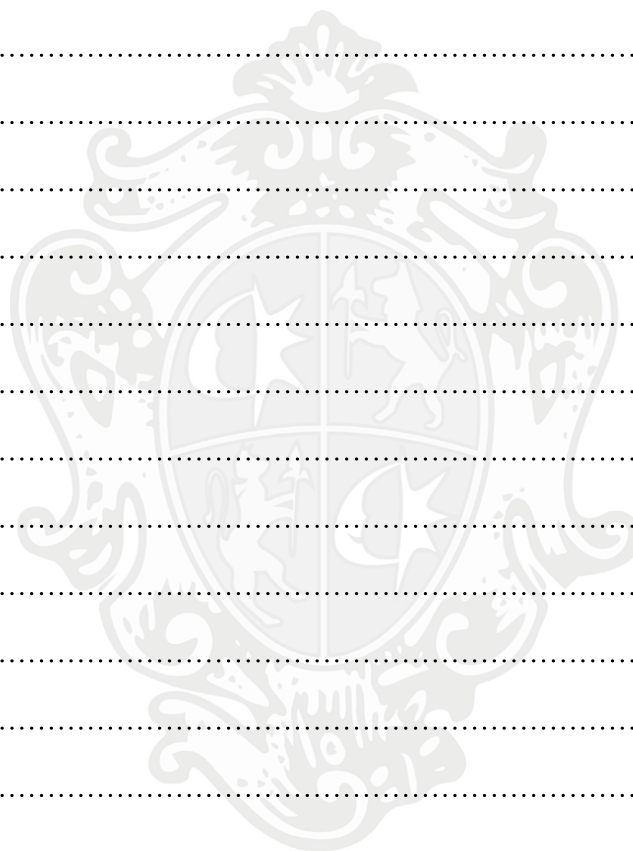
Acquavite  
di Pere Williams

Acquavite  
di Ciliegie

Acquavite  
di Mele Cotogne

Acquavite  
di Albicocche

APPUNTI DI  
DEGUSTAZIONE  
.....  
TASTING NOTES







FONDAZIONE  
EDMUND MACH



**AZIENDA AGRICOLA**

Via Edmund Mach, 1  
I - 38098 San Michele all'Adige  
(Trento - Italy)

Tel. (+39) 0461 - 615252

Fax (+39) 0461 - 615352

**[www.fmach.it/Azienda-Agricola](http://www.fmach.it/Azienda-Agricola)**  
**[cantina@fmach.it](mailto:cantina@fmach.it)**



**A cura di** Azienda Agricola FEM

**Coordinamento redazionale e testi** Massimiliano Dell'Eva

**In collaborazione con** Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne FEM

**Progetto grafico** IDESIA - **Fotografie** Marco Parisi, Archivio foto FEM