

Torna  
la rassegna  
MondoMerlot  
da domani  
a domenica

## LA KERMESSE

# C'è MondoMerlot Il vino ritorna gran protagonista



► TRENTO

Inizia domani, per concludersi domenica, l'edizione 2014, la 15ª edizione di MondoMerlot, che sarà "itinerante", con puntate a Trento e Rovereto, al di fuori della sede naturale di Aldeno. Il programma: domani alle 17, a Palazzo Geremia, in via Belenzani 20, i vincitori del 12° Concorso Nazionale Merlot d'Italia. Degustazione e premiazione coordinata da Adua Villa volto televisivo di Rai e Sky e da Alessandro Torcoli, di-

rettore di "Civiltà del Bere". Dalle 19 alle 22.30, Mostra dei Merlot d'Italia al teatro comunale - ingresso 13 euro -; il servizio sommelier in sala tasting è curato da Ais Trentino. Sabato, dalle 15 alle 22.30, Mostra dei Merlot d'Italia. Alle 10, a Palazzo Piomarta di Rovereto, su prenotazione fino ad esaurimento posti, "Il Merlot nel mondo", degustazione su Merlot italiani e internazionali condotta da Barbara Tamburini e dall'Associazione Italiana Sommelier con Mario Pojer, coordi-

na Francesco Spagnoli. Alle 16, nell'aula consiliare Comune di Aldeno - ingresso 30 euro - Il raro Merlot in purezza a Bordeaux, conduce Mariano Francesconi, presidente Ais Trentino. Informazioni e prenotazioni: [info@aistrentino.it](mailto:info@aistrentino.it), tel. 348 1486308. Alle 18, alla Cantina Aldeno, "Il Merlot incontra i presidi Slow Food di malga", verticale di Vezzena di Lavarone di malga e anteprima del Puzzone di Moena Dop di malga 2014. Degustazione con verticale di Merlot. Alle 20, nel-



la sala ristorazione Cantina Aldeno - ingresso 12 euro - Baccanale di MondoMerlot, serata dedicata all'enogastronomia e spettacolo in collaborazione con Pasta Felicetti, Cantina Aldeno e l'intrattenimento della Volano Jazz Big Band. Domenica, dalle 10.30 alle 20, Mostra dei Merlot d'Italia; alle 11, alla Cantina Aldeno, La Confraternita a MondoMerlot, degustazione riservata alla Confraternita della Vite e del Vino. Alle 12.30, nella Sala ristorazione Cantina Aldeno, Cucina d'Au-

tore, a cura di Sebastiano Comi, collaboratore dello chef Alfio Ghezzi di Locanda Margon. Alle 15, alla Cantina Aldeno "Non solo Merlot"; Passato presente e futuro di un bordolese trentino: 5 annate di Sar Zeno in verticale. Alle 16, nell'aula consiliare del Comune di Aldeno, 30 euro, Le eccellenze dell'Az Agr. Fasoli Gino Icaro, degustazione a cura di Aspi del Trentino e coordinata dal sommelier Antonio Garofolin. Info e prenotazioni: [antonio@chefsommelier.eu](mailto:antonio@chefsommelier.eu) (c.l.,

