

Enogastronomia Gli appuntamenti

# Piaceri



## Assaggi e menu speciali Il Trentino «A tutta birra»

di **Francesca Negri**

È uno dei vitigni, dicono gli esperti, più indomabili che esistano, capace di interpretare il terroir e di assorbirne, più di altri, profumi, sensazioni e suggestioni. Stiamo parlando del Pinot Nero, che a partire da oggi e fino al 2 maggio sarà celebrato con le «Giornate altoatesine del Pinot Nero di Egna e Montagna». Si tratta dell'appuntamento più atteso per tutti gli amanti di questa tipologia di vino, che per tre giorni affollano i borghi di Egna e Montagna, due piccoli centri della Bassa Atesina in provincia di Bolzano che rappresentano il cuore della produzione altoatesina del Pinot nero. La kermesse prenderà il via oggi alle 16 nella sala culturale «J. Fischer» di Montagna con una degustazione verticale da non perdere: «Best of Trattmann», ossia sei annate di Pinot Nero Riserva «Trattmann» della Cantina Girland di Cornaiano.

Due altri appuntamenti da non perdere sono in programma domani, alle 9.30, con la degustazione guidata di varie tipologie di Pinot Nero provenienti dall'Oregon, Stati Uniti; alla stessa ora ma il 2 maggio, invece, ci sarà il seminario tecnico dedicato al tema «L'estrazione del colore e l'uso della barrique per il Pinot Nero», in compagnia di Alexandre Hervé, direttore del Laboratorio VALMiS dell'Université de Bourgogne (Francia). Ma non è finita qui perché domani e lunedì, dalle 13 alle 21 nella sala culturale «Haus Unterland» in Largo Ballhaus 2 a Egna, i wine lover potranno prendere parte ai banchi d'assaggio (quota d'ingresso 25 euro a persona) dove degustare oltre cento Pinot Nero dell'annata 2013, di cui settanta italiani e una trentina provenienti da Francia, Austria, Germania, Svizzera, Stati Uniti e Sudamerica.

L'elenco di tutte le cantine in degustazione e

maggiori dettagli su [www.blauburgunder.it](http://www.blauburgunder.it).

In Trentino, invece, questo fine settimana si va a birra. In attesa della terza edizione di «Cerevisia», il festival dedicato alla birra artigianale trentina in programma a Fondo dal 20 al 22 maggio, la Strada del vino e dei sapori del Trentino organizza degli appuntamenti di «avvicinamento» alla kermesse. Da domani e fino al 31 maggio, quindi, andrà in scena «A tutta birra», in diverse location della provincia di Trento (tutto su [bit.ly/atuttaBirra](http://bit.ly/atuttaBirra)). Alla trattoria Vecchia Sorni di Lavis, ad esempio, ci sarà la possibilità di gustare un menu ad hoc - composto da insalata di orzo antico di Anterivo con ricotta, avocado e pomodorini; ravioli farciti di coniglio su riduzione di birra e bruscandoli; filetto di manzo alla birra scura con verdure di stagione e patate e infine spumoso alla birra con gelato allo zenzero e composta di lamponi - in abbinato alla Birra del Bosco.

A Riva del Garda, invece, il ristorante Villetta Annessa propone «Villetta a Tutta Birra»: ogni giorno, dalle 19 alle 22.30, si potranno degustare le etichette di Birra Lagorai abbinato a una serie di piatti sospesi tra tradizione e gustosa creatività.

Il Moja Ristorante Caffetteria di Rovereto, invece, si concentrerà sull'accoppiata stinco-birra a disposizione tutto il mese sia a pranzo sia a cena. A Ca' dei Giosi di Covelò di Terlago il 6 e 7 maggio, dalle 19.30, ci sarà uno speciale «Panino Gourmet», e il 20 e 21 maggio, stesso orario, «Hamburger Gourmet», entrambi realizzati con il pane del Panificio Tecchioli e abbinati alle specialità di Birrifico Rethia.

Birra in tavola, infine, anche al Ristorante da Pino di Mezzolombardo che propone due serate di degustazione: il 5 maggio in compagnia delle eccellenze firmate da Nerobrigante e il 12 maggio con quelle di Birra del Bosco.