

digita il testo da cercare Cerca

BACHECA

08/12/2017
Il **Cibo Sano**, fiera dedicata al cibo di qualità a **Sanremo** (Im)
>>

13/10/2017
46esima sagra del **Calzone Acquaviva delle Fonti** (Ba)
>>

13/10/2017
46esima **Sagra del Calzone**, Acquaviva delle Fonti (Ba)
>>

LEGGI TUTTE LE NEWS



LA RIVISTA: AGRICOLTURA MODERNA



TRENT'ANNI TRENTINI. LA FESTA DEL VINO.
11/10/2017 | REALTÀ LOCALI

I Vignaioli del Trentino festeggiano il loro trentesimo "compleanno".

Dal 3 al 5 novembre **"Trent'anni trentini. Buon compleanno Vignaioli"** offrirà a tutti gli appassionati -trentini e non- del vino artigianale e di terroir, un programma di eventi diffusi sul territorio, per mettere in luce le eccellenze della produzione enologica trentina.

Metodo classico, Teroldego e Vino Santo saranno i protagonisti delle degustazioni che si svolgeranno in tre diverse cantine, portando i partecipanti nei luoghi dove il vino nasce grazie alla passione e alle competenze dei Vignaioli, che lo producono dalle uve che hanno coltivato seguendo i ritmi delle stagioni.

Primo appuntamento venerdì 3 novembre alle 17.30 a Rovereto, presso l'azienda agricola Balter, con una degustazione effervescente: "Montagne spumeggianti. L'inconfondibile profilo del metodo classico trentino" è appunto il titolo del primo incontro, che punterà i riflettori sulle produzioni spumantistiche dei Vignaioli attraverso una degustazione guidata organizzata in collaborazione con AIS Trentino.

Sabato 4 secondo incontro, alle ore 10.30 a Mezzocorona presso la cantina Martinelli, una realtà giovane che ha cominciato a scrivere un nuovo capitolo di una storia importante: al centro, "L'oro del Tirolo. Il Teroldego ieri, oggi e domani". La degustazione sarà condotta da Fabio Giavedoni, curatore nazionale di Slow Wine.

Domenica 5 novembre, dalle 10.30 presso l'azienda agricola Pisoni di Lasino, ultimo incontro con "...raro, amabile e pettorale.... La magia senza tempo del Vino Santo", con una degustazione condotta da Sandro Sangiorgi, creatore e anima di Porthos.

Tutte le degustazioni sono a pagamento (40 euro) e a numero chiuso: le prenotazioni vanno effettuate scrivendo a **comunicazionevignaiolitrentino@gmail.com**.

TEMI PRINCIPALI

AGRICOLTURA
AMBIENTE
EDITORIA
ENERGIA
ESPLORANDO
MONDO UCI
NORMATIVA
OLTREFRONTIERA
QUALITÀ
REALTÀ LOCALI
SALUTE
VISIONI

LINK UTILI
ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Il pomeriggio e la sera di sabato 4 saranno invece dedicati ad una Mostra per scoprire tutto il Trentino dei Vignaioli nella meravigliosa cornice di Palazzo Roccabruna a Trento, sede dell'Enoteca provinciale. Dalle 15.00 alle 22.00, i Vignaioli si presenteranno non divisi per singola azienda, ma attraverso desk tematici che metteranno al centro tipologie, varietà e parole chiave.

Da "Autoctonia", nel quale avranno spazio le varietà autoctone che rappresentano l'unicità del territorio (Nosiola, Teroldego, Marzemino, Gropello di Revò ...), a "Bordo", dedicato ai tagli bordolesi e ai monovarietali da Cabernet e Merlot, a raccontare una storia gloriosa che arriva dalla Francia ma che in Trentino fin dagli anni Sessanta ha scritto pagine memorabili, da "Uno ... e centomila", dove verrà proposta la "felice disuguaglianza" dei vini trentini, rubando le parole al compianto Luigi Veronelli, che descriveva un territorio ricchissimo di terroir unici e inconfondibili, fino a "Avere trent'anni", desk che sarà gestito dai Vignaioli di nuova generazione, che hanno deciso di investire sul futuro di questa terra. E poi "I resistenti", per dare spazio a quelle varietà che, frutto di decenni di ricerca, offrono nuove opportunità per una viticoltura sostenibile; "Territorio spumeggiante", a testimoniare una lunga tradizione spumantistica che si riverbera in un caleidoscopio di vini d'eccellenza, espressione del loro territorio; per finire in dolcezza, "Dulcis in fundo", riservata ai vini dolci e da meditazione, dal Vino Santo al Moscato Rosa.

Nell'ambito della Mostra, alle ore 16.00 spazio al Marzemino, con un focus curato da Slow Wine Trentino, e alle 18.00 presentazione dell'ultimo libro di Sandro Sangiorgi "Il vino capovolto", in un dialogo tra l'autore e il giornalista trentino Nereo Pedersoli.

Domenica 5 novembre dalle ore 17.30 chiusura con un ultimo momento di festa al Laboratorio Culinario Il Silenzio (Rovereto), da poco nominato punto di affezione FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti).

Trent'anni trentini è organizzato con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali (#trentinowinefest).

Autore: Andrea Martire

