

**Askanews** Testata:

26 settembre 2017 Data:



## askenews

Martedì 26 Settembre 2017

HOME POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA REGIONI SPORT CULTURA SPETTACOLO NUOVA EUROPA VIDEO ALTRE SEZIONI: SPECIALI Cyber Affairs Libia-Siria Corea del Nord Salone Franc

Home > Cronaca > Dal 3 al 5 novembre si festeggiano 30 candeline Vignaioli trentini

ENOGASTRONOMIA Martedì 26 settembre 2017 - 17:35

## Dal 3 al 5 novembre si festeggiano 30 candeline Vignaioli trentini

L'associazione ora è diventata un Consorzio







TG Web Lombardia



Roma, 26 set. (askanews) – Nel 1987, grazie alla passione e alla lungimiranza di alcuni "pionieri", nasceva l'Associazione Vignaioli del Trentino. Oggi l'associazione, che nel 2015 è diventata un Consorzio, conta oltre sessanta aziende, rappresentanti di ogni territorio trentino, dalla Vallagarina alla Rotaliana, dalla Valle di Cembra alle colline di Faedo, Sorni e Pressano, da Trento al Garda, dalla Valle dei Laghi alla Val di Non.

All'inizio di quest'anno il Consorzio ha approvato il Manifesto, che oltre a sancire i valori per noi fondamentali, propone ai soci linee operative per renderli concreti ed efficaci. Trent'anni dopo, si festeggiare questo "compleanno" con l'evento "Trent'anni trentini / Buon compleanno Vignaioli!", che si svolgerà tra venerdì 3 e domenica 5 novembre a Trento, Rovereto, Mezzocorona e Lasino, organizzato con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali.

Il fulcro centrale sarà una mostra che si terrà a Trento sabato 4 novembre dalle 15 alle 22, nella quale i Vignaioli del Trentino si presenteranno attraverso i loro vini, le loro storie, i valori in cui credono e che li tengono uniti. Banchi di degustazione tematici divisi per tipologie, varietà, parole chiave: tutto il Trentino dei Vignaioli racchiuso nelle splendide sale di Palazzo Roccabruna.

Intorno a questo evento, tre degustazioni di tre delle eccellenze enologiche trentine: lo spumante metodo classico, il Teroldego e il Vino Santo.

