

lunedì, 30 ottobre 2017

Magazine online supplemento di Web Italia Network 24

ITALY FOOD 24
Magazine Food Italian Taste

FOOD & WINE inPROGRESS

2-3 Dicembre 2017
STAZIONE LEOPOLDA FIRENZE

Home ▾ Regioni ▾ Food in Italy ▾ Eventi ▾ Prodotti ▾ Gusto ▾ Sapori ▾ Green Line ▾ Rubriche ▾ Turismo ▾

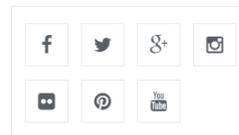
Home / Prodotti / Vino / Trent'anni trentini. Buon compleanno Vignaioli!

Trent'anni trentini. Buon compleanno Vignaioli!

Posted on 24 ottobre 2017 by Italy Food 24



I Vignaioli del Trentino compiono trent'anni (1987-2017): per festeggiare questa speciale ricorrenza, dal 3 al 5 novembre un ricco programma di eventi, con tre **degustazioni** in cantina e una **Mostra** a Palazzo Roccabruna.



Oggi ad Aldeno, presso la sede del Consorzio, si è tenuta la conferenza stampa di presentazione della manifestazione. Nel 1987, un gruppo di contadini e produttori di **vino** trentini decise che i tempi erano maturi per cominciare, anche in Trentino, a dare un'immagine e una rappresentanza a quel mestiere che, in Francia, già dalla fine degli anni Settanta aveva una sua associazione di riferimento. Olttralpe lo chiamano vigneron, Weinbauern nel mondo tedesco, vignaiolo in italiano. Nacque così l'Associazione Vignaioli del Trentino, che ebbe come primo presidente Luigi "Gino" Pisoni e che negli anni è cresciuta e ha valorizzato, facendole conoscere in Italia e all'estero, le produzioni enologiche artigianali trentine.



Manifestazioni

Mela Val Venosta torna a Congusto!
Continua la collaborazione tra l'Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val ...

I Primi d'Italia conquista il pubblico in grande stile.
Secondo giorno per la strepitosa XIX edizione dei Primi d'Italia, ...



Nel 2015 l'Associazione, per darsi una struttura adeguata alle nuove sfide della promozione e della rappresentanza dei Vignaioli trentini e per fornire servizi sempre più all'altezza delle aspettative dei soci, si è trasformata in Consorzio: ad oggi sono sessanta le aziende associate, che si riconoscono nel Manifesto approvato all'inizio del 2017.

Lorenzo Cesconi, presidente del Consorzio Vignaioli del Trentino, racconta così le motivazioni che hanno portato il Consorzio a festeggiare questo anniversario: "Trent'anni rappresentano una scadenza importante. Non potevamo non onorarla: ma soprattutto, non potevamo non onorare chi, trent'anni fa, ha avuto il coraggio e la lungimiranza di credere nei valori di artigianalità, territorialità, qualità e sostenibilità che sono i punti cardinali del nostro lavoro, oggi come allora. Per questo motivo, simbolicamente, la Mostra di sabato 4 novembre si aprirà con un momento dedicato ai Presidenti che hanno guidato l'Associazione dal 1987 a oggi: la nostra storia, così come tutta la storia vitivinicola trentina, è fatta di donne e uomini che hanno creduto e investito in questa terra, consapevoli che il valore del nostro lavoro non è solo il prodotto coltivato, raccolto e trasformato, ma anche la cura del paesaggio, la tutela del **territorio**, la promozione dell'immagine della nostra terra fuori dai confini provinciali.

"Trent'anni trentini. Buon compleanno Vignaioli!" vuole essere quindi una sorta di sintesi di tutti questi elementi: territorio, vino, paesaggio rurale, lavoro artigiano, sostenibilità, impegno di comunità, sguardo al futuro.

Dal 3 al 5 novembre un ricco programma offrirà a tutti gli appassionati del vino artigianale e di terroir, la possibilità di entrare nel mondo dei Vignaioli, di conoscere il loro lavoro e i luoghi dove si svolge, di capire quali sono i valori in cui credono.

Metodo classico, Teroldego e Vino Santo saranno i protagonisti delle degustazioni che si svolgeranno in tre diverse **cantine**.

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 presso la cantina Barone de Cles, nel centro storico di Mezzolombardo: 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 comunicazionevignaiolirentino@gmail.com.

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, grazie alla collaborazione con la Camera di Commercio I.A.A., presente oggi alla conferenza stampa con Enrico Cattani. 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 18.00 è prevista la presentazione dell'ultimo libro di Sandro Sangiorgi "Il vino capovolto", con un dialogo tra l'autore e il giornalista trentino Nereo Pederzoli, e il saluto della presidente nazionale della FVI (Federazione Italiana Vignaioli Incipienti) Matilde Poqai.

Domenica 5 novembre dalle ore 17.30 chiusura con un ultimo momento di festa al Laboratorio Culinario Il Silerzio (Rovereto), da poco rinominato punto di effezione FIVI

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). Presenti oggi alla conferenza stampa il Presidente della Strada, Francesco Antonioli e la responsabile comunicazione Manuela Facci.



Tags:

Aziende, Cabernet, Cantine, Consorzi, Degustazioni, Enoteca, Manifestazioni, Merlot, Qualità, Spumanti, Territorio, Vigne, Vino, Wine

Degustazioni



I Vini di Cori premiati in Qualità. Gli ultimi riconoscimenti all'azienda biologica e biodinamica Marco Carpinetti

e ...



Casa Gancia celebra il Vermouth del futuro... dal 1850! La storica azienda, a cui si attribuisce la paternità del ...



Libri & Guide



"I vini d'Italia 2018" de l'Espresso. Il Sannabera Classico Vin Santo DOC Monte di Mezzo 2013 ...



"È autentico cioccolato" di Rossana Bettini. "È autentico cioccolato" Rossana Bettini, giornalista e insegnante di Educazione ...



Gluten Free



Germinal Bio. Primi



glutine. Viene presentata a Tuttofood la novità 2017 di

Germinal Bio: ...



Elor adense alla campagna di sensibilizzazione di AIC. Menù gluten-free in 700 scuo e c'Italia Fiori leader nella ristorazione

Archivi

Ottobre 2017						
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22