

Quotidiano di Opinione virtuale

[Home](#) | [Interni](#) | [Esterni](#) | [Letteratura](#) | [Arte e Cultura](#) | [Pagine di storia](#) | [Economia e Finanza](#) | [Festival Economia](#) | [Miss](#) | [Sapori](#) | [Golf](#) | [Sport](#) | [Foto](#) | [Satira](#) | [Eventi](#) | [Archivio](#)

[Ricerca avanzata](#)

GUARDANDO A ORIENTE

TRENTINO
Teatro Sociale
Sala della Filarmonica
ROVERETO
Teatro Zandonai
8 ottobre-26 novembre 2017
#Lezionidistoria www.laterza.it
www.cultura.trentino.it

Farmacie di turno TN

Scopri i
TOP EVENTI
gastronomici

Home | Sapori | Vino Trentino | Trent'anni trentini: la festa del vino, di chi lo fa e di chi lo ama

Trent'anni trentini: la festa del vino, di chi lo fa e di chi lo ama

10/10/2017

Dal 3 al 5 novembre i Vignaioli del Trentino festeggiano il loro trentesimo «compleanno»: tre degustazioni in cantina e una mostra a Palazzo Roccabruna

«Sono passati trent'anni dal 1987, anno di fondazione dell'Associazione Vignaioli del Trentino. Trent'anni di lavoro nei nostri vigneti, per coltivarli in modo sempre più sostenibile e per mantenere curato un paesaggio dove la vite si intreccia alle montagne. Trent'anni di attività nelle nostre cantine, per creare vini che raccontino le storie più belle del nostro territorio. Trent'anni di impegno nelle nostre comunità, per promuovere i valori che ci tengono uniti.»

Lorenzo Cesconi, presidente del Consorzio Vignaioli del Trentino, racconta così le motivazioni che stanno alla base della volontà di festeggiare questo anniversario.

«Vogliamo onorare questi trent'anni di storia, mettendo al centro la figura del Vignaiolo e il prodotto del suo lavoro. E vogliamo farlo chiedendo alle persone di venire lì, dove il vino lo facciamo, dove lavoriamo quotidianamente.»

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.

Formaggi Italiani... Genuini

Farmacie di turno BZ

Controlla anche se le tue finestre sono sempre al passo coi tempi!

Meteo Trentino

Stasera in TV

Film in Trentino

Sconto del 30%

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 Gavedoni, 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.

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 «Bordò», 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 territori 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.

PRIMA PAGINA

Meteo Alto Adige

IL TUO VETERINARIO A TRENTINO

la nostra professionalità al servizio degli animali

TRENTOVET

Film a Bolzano

LA TUA COMUNICAZIONE È IMPORTANTE, NON ABBANDONARLA AL CASO.

tandem PUBBLICITÀ

www.tandempubblicita.it

Pagine Gialle

WINPIX.it



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 Pederzoli.

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).

