

HOME PAGE



ONAV.IT Mondo Onav Salute Vitigni e Vini Food & Beverage Cultura del vino Chi siamo Eventi Newsroom

IN PRIMO PIANO



Cantine • Mondo Onav

Winetour alla scoperta del Chianti classico tra tradizione, storia e modernità.

La delegazione Onav Siena, dopo aver toccato i comuni di Radda e Castellina in Chianti, arricchisce la conoscenza del Chianti classico senese con la visita a due aziende molto diverse tra loro.

[Leggi articolo completo »](#)

17 ottobre 2017

I PIÙ RECENTI

Newsroom • Vitigni & Vini



17 ottobre 2017

Confcooperative Fvg: primo Pinot grigio regionale certificato Doc "Delle Venezie"

È prodotto dalla cantina cooperativa di Rauscedo il primo Pinot grigio del Friuli VG della nuova Doc interregionale "Delle Venezie"

[Leggi articolo completo »](#)

Consorzi • Eventi



17 ottobre 2017

Trent'anni trentini. La festa del vino, di chi lo fa e di chi lo ama

Dal 3 al 5 novembre i Vignaioli del Trentino festeggiano il loro trentesimo "compleanno" (1987-2017): tre degustazioni in cantina e una mostra a Palazzo Roccabruna, appuntamenti imperdibili per tutti gli appassionati del vino artigianale e di terroir.

[Leggi articolo completo »](#)

Eventi • Mondo Onav



17 ottobre 2017

La Sardegna del vino sbarca alla sezione di ONAV Milano con oltre 18 cantine!

Benvenuta Sardegna, martedì 17 ottobre dalle 19,00 alle 21,30 presso l'Hotel Leonardo di Milano.

[Leggi articolo completo »](#)

APPROFONDIMENTO



IL MAGAZINE DELL'ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

ONAV.IT Mondo Onav Salute Vitigni e Vini Food & Beverage Cultura del vino Chi siamo Eventi Newsroom

17 ottobre 2017

Trent'anni trentini. La festa del vino, di chi lo fa e di chi lo ama



Dal 3 al 5 novembre i Vignaioli del Trentino festeggiano il loro trentesimo "compleanno" (1987-2017): tre degustazioni in cantina e una mostra a Palazzo Roccabruna, appuntamenti imperdibili per tutti gli appassionati del vino artigianale e di terroir.

"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 le viti 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.

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 comunicazionevignaiolitrete@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.



I PIÙ RECENTI



Trent'anni trentini. La festa del vino, di chi lo fa e di chi lo ama

17 ottobre 2017



Winetour alla scoperta del Chianti classico tra tradizione, storia e modernità.

17 ottobre 2017



La Sardegna del vino sbarca alla sezione di ONAV Milano con oltre 18 cantine!

17 ottobre 2017



Nuovo Consiglio Direttivo ONAV Potenza

16 ottobre 2017



Champagne da Pinot Noir: serata di grandi emozioni ad Onav Milano

16 ottobre 2017



Da "Autoctonia", nel quale avranno spazio le varietà autoctone che rappresentano l'unicità del territorio (Nosiola, Teroldego, Marzemino, Groppello 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 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 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 FIVT (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti).

