



Curiosa&Sospettosa on NO-GLOBAL PER UN GIORNO, GLOBALISTI PER

SEMPRE A Montreal appena letta la notizia hanno cominciato a cagarsi sotto; e non hanno ancora finito!



Lodovico Cavaton on NO-GLOBAL PER UN GIORNO, GLOBALISTI

Buon compleanno Vignaioli!

Da [Tiziano Bianchi](#)

ottobre 24, 2017 [fivi, vignaioli](#)

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. Oltralpe 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.

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



GIORNO, GLOBALISTI PER SEMPRE

Il tuo articolo è perfetto e rispecchia il mio pensiero.....comunque la tua premessa è molto chiara la comunità di valle



Matteo Gottardi on
**NO-GLOBAL PER UN
GIORNO, GLOBALISTI
PER SEMPRE** aerqwer



Giuliano on **SOTTO
DETTATURA** Non mi
sembra di essermi
schierato, a te sì? e
poi, forti, vincenti... quando mai? Sei
sempre a dirci che noi soci cooper



Tiziano Bianchi on
SOTTO DETTATURA si
sta comodi eh



Giuliano.... a stare
sempre dalla parte dei più forti. E
dei vincenti..



Giuliano on **SOTTO
DETTATURA** Di solito
sono i doveri quelli
facile da
dimenticare... i diritti un po' meno.



Michele Susat on
SOTTO DETTATURA
Non sanno
nemmeno di quali
diritti godono... e sono un socio di
altra cantina. Questa è la
partecipazione sociale



Denis Bellini on
SOTTO DETTATURA
ma i soci sono
d'accordo con questa
scelta?



Federico Veronesi on
SOTTO DETTATURA Il
lato oscuro della
forza... cooperativa



Silvano Piazzini on

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 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, 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 "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 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 FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti) Matilde Poggi.

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