

HOME PAGE

DISCOVERYTRIP 
In viaggio per conoscere...

"Il vero viaggio di scoperta non consiste nel cercare nuove terre, ma nell'averne nuovi occhi"

[home](#) / [food & drink](#) / [ci beviamo un caffè @lucianarota](#)

- APPUNTAMENTI & NEWS
- CITTA'
- CROCIERE & VOLI
- INTERNATIONAL >
- LIBRI
- MARI & MONTI
- NEL MONDO
- SPORT
- STRUTTURE RICETTIVE >
- CONTATTI E NOTE LEGALI



VETRINA



Browse: Home

articoli recenti

SEGUI DISCOVERY TRIP SU:



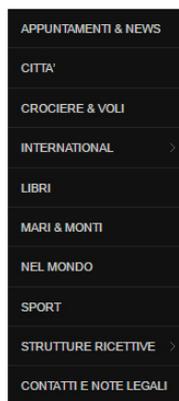
APPROFONDIMENTO

DISCOVERYTRIP

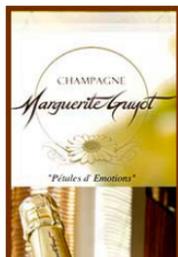
In viaggio per conoscere...

"Il vero viaggio di scoperta non consiste nel cercare nuove terre, ma nell'avere nuovi occhi"

home / food & drink / ci beviamo un caffè @lucianarota



VETRINA



Browse: Home / Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (1)



STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTO (1)

U.B. redazione ©2013-2017 / 31 maggio 2017 / Commenti disabilitati su Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (1) / Uncategorized

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino percorsa in quattro giorni, spaziando da Trento alla Valle dei Laghi, la Piana Rotaliana, per concludere tra i vigneti e le cantine della Val di Cembra e un excursus sull'Altopiano di Pinè. Appuntamento di una decina di operatori dei media a Palazzo Roccabruna, sede di rappresentanza del Trento doc, un palazzo nobiliare che data al Concilio di Trento, dove l'accoglienza di autorità e rappresentanti di consorzi turistici e dei prodotti tipici del Trentino è calorosa: il "benvenuti" termina con il brindisi col Trento doc, logicamente! Dopo una visita guidata nelle magnifiche stanze del Palazzo, segue il pranzo nella sala dove lo chef Marcello Franceschi ha preparato per noi

prelibatezze realizzate con prodotti del Trentino, impiattati con la sua fantasia e professionalità.



Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - TRENTO DOC

Abbinati a calici delle migliori bottiglie di Trento doc ci sono stati presentati capolavori della sua cucina come il cannolo di pasta brisé di farina valle dei Laghi, spuma di trota al fil di fumo, asparagi bianchi di Zambana cotti sottovuoto con aceto di mela della Val di Non, olio evo biologico Laghel 7. Una tipica carne conciata si è trasformata in "Meat ball" di carne "salada" trentina Deco pastellata con polvere di carbone naturale e salsa bbq con spuma di rucola. E poi c'erano il lavarello e il cervo e i biscotti della nonna: insomma quanto di meglio offre la gastronomia trentina!

SEGUI DISCOVERY TRIP SU:



VETRINA





Strada del Vino e dei Sapori del Trentino MAXENTIA

Per non fare sembrare il tutto come se si sia passato tutto il tempo a tavola, dobbiamo raccontare della visita a Santa Massenza, nella Valle dei Laghi, dove avevamo appuntamento in una delle cinque distillerie di grappa. A Santa Massenza nei tempi andati vi erano ben 15 distillerie, attualmente ne sono rimaste attive "solo" cinque, tutti i proprietari fanno Poli di cognome. La visita alla distilleria Maxentia serviva a conoscere le tecniche di produzione della grappa trentina e la degustazione ad individuare le caratteristiche peculiari del distillato; sul tavolo i prodotti del panificio – pasticceria Tecchiolli, farina macinata a pietra con cui si fa il pane a filiera corta e la torta di noci (del Bleggio) di rara golosità. Una breve passeggiata sulle rive del lago di Toblino e la vista del suo castello erano il prologo per conoscere altri prodotti del territorio, ci siamo quindi trasferiti presso la cantina Pisoni per fare la conoscenza con il vino da uva autoctona Nosiola e quello, chiamato Vin Santo, sempre da uva Nosiola, passita su graticci e pigiata nella Settimana Santa, da cui il nome. La giornata termina con la cena presso il ristorante tipico "le due spade" nel centro storico di Trento.



Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – LUGANEGA

Per stimolare l'appetito la mattina seguente ci si trasferisce con le e-bikes sulle colline di Pressano, dove alloggiamo, al vicino Maso Poli la cantina vini guidata da tre sorelle e a quella del Molino dei Lessi, presentatoci anche questa da una signorile padrona di casa. A Maso Poli dopo il racconto della storia di famiglia e la visita della cantina dove si alternano inox e rovere, siamo invitati a degustare alcuni dei vini prodotti tra cui in anteprima il loro spumante Trento doc brut, le loro prime bollicine, una scommessa sicuramente vinta; ai vini della casa sono abbinati le tipiche luganeghe trentine e la pancetta, il tutto prodotto artigianalmente e con cura maniacale in quel di Lavis da Arturo Paoli. Poche pedalate dopo Maso Poli, al Molino dei Lessi incontriamo la padrona di casa che ci accompagna in una breve visita al vigneto biodinamico e ci racconta la storia della loro svolta da coltivatori di mele a quella di vignaioli. Segue degustazione dei vini della loro cantina, sorprendentemente longevi e pur freschi anche nella maturità; abbinati ai vini i formaggi vaccini di latte crudo dell'azienda agricola La Quadra di Drena, formaggi che si rivelano una scoperta per quanto sono saporiti anche nei primi tempi della maturazione. Merito della lavorazione a latte crudo ci racconta Alice Bortolotti, che ci illustra anche gli altri prodotti in vendita e degustazione in azienda: oltre ai formaggi si trovano yogurt, salami, succhi di mela e marmellate. Lasciato Molino dei Lessi ci si tuffa in discesa con la e-bike verso il ristorante trattoria Vecchia Sorni per il pranzo.



Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – PALAZZO MARTINI_DEGUSTAZIONE

La tappa pomeridiana ci porta a Mezzocorona, nella Piana Rotaliana, a Palazzo Martini. Visita dello storico palazzo che si conclude nella sala in cui ci aspettano produttori di Teroldego, il vino autoctono per eccellenza di questa zona, e quelli della grappa di Teroldego. Quattro i produttori di Teroldego, due quelli di grappa: "Espressioni di Teroldego Rotaliano" la degustazione che comprendeva Assolto rosato 2016, un Teroldego atipico di Redondel, piccola azienda di Mezzolombardo; seguivano due classici Teroldego: il 2015 delle Cantina Mezzocorona – Rotari e il 2013 Riserva della Cantina Rotaliana di Mezzolombardo. Per ultimo il Vigilius Selezione 2011 dell'azienda agricola De Vescovi Ulzbach di Mezzocorona. Piacevole il rosato Assolto di pronta beva, gradevole e di piacevole acidità; bei vini i due Teroldego delle cantine di Mezzolombardo e Mezzocorona anche se potevano trascorrere ancora qualche tempo a maturare nelle cantine; vino importante il Vigilius, tipico e maturo. Le grappe, in due tipologie, erano quelle della distilleria Bertagnoli, grappa bianca da vinacce di Teroldego e "Pini" di Zeni Roberto, grappa sempre di Teroldego ma invecchiata: la prima è un distillato classico, profumi e sapori ben calibrati; la seconda di un caldo colore ambrato presenta profumi e sapori più delicati e maturi. Dopo Palazzo Martini ci trasferiamo in funivia sul Monte di Mezzocorona dove visitiamo un vigneto

"estremo", scommessa di due sorelle, dove alla scomodità dei trasporti a valle della produzione si uniscono i problemi delle temperature e degli animali selvatici che gradiscono molto i germogli e i frutti del vigneto. Degustando lo strudel di casa, succo di mela e di vino teroldego ci prenotiamo per il vernissage delle prime bottiglie di bollicine prodotte con le uve del Monte di Mezzocorona! La giornata si chiude con la discesa a valle a la cena presso il ristorante PerBacco di Mezzolombardo: domani è un altro giorno e ci aspetta la prima parte della visita in Valle di Cembra! U.B.

<http://www.stradavinotrentino.com>



Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – SPECIALITÀ GASTRONOMICHE