

## SETTEMBRE ROTALIANO, TRE GIORNI RICCHI DI OCCASIONI PER SCOPRIRE IL TEROLDEGO



## ULTIME NEWS INSERITE

### La Nuova Ruralità si gusta col camper

2018-08-23 08:09:09



Al Salone del Camper di Parma (8-16 settembre) presso lo stand di Plein Air, in

distribuzione gratuita la guida "L'Altra Romagna e ...

[continua »](#)

### Metodologia ICV di analisi sensoriale delle uve

2018-08-23 08:03:40



Sabato 22 settembre si terrà un nuovo incontro di aggiornamento tecnico Vinidea che

il Seminario Permanente ...

[continua »](#)

### Settembre Rotaliano, tre giorni ricchi di occasioni per scoprire il Teroldego

2018-08-23 07:58:33

La leggenda narra che i primi ceppi di Teroldego Rotaliano germogliarono dalle gocce di sangue che caddero dove il valoroso Conte Firmian tagliò la testa al drago che aveva seminato il panico nella Piana Rotaliana, salvando così il territorio dall'abbandono da parte dei contadini. Un'immagine fantastica e potente che si adatta perfettamente a raccontare quello che spesso viene definito "il principe dei vini trentini" e che rappresenta la prima D.O.C. varietale riconosciuta in Trentino con l'appellativo "rotaliano" (1971).

Un vino profondamente legato alle caratteristiche del territorio della Piana Rotaliana - "il giardino vitato più bello d'Europa" dove scorrono il torrente Noce e il fiume Adige e dove gli occhi si perdono nella geometrica perfezione dei disegni formati dalle viti sulle dolci colline protette da maestose pareti rocciose - che ogni anno viene celebrato dal Settembre Rotaliano - Alla scoperta del Teroldego, kermesse organizzata dalla Pro Loco di Mezzocorona con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali riunite sotto il cappello di #trentinowinefest.

L'appuntamento è a Mezzocorona, da venerdì 31 agosto a domenica 2 settembre. Una tre giorni davvero intensa, in cui si susseguiranno degustazioni e momenti di approfondimento. Ben 33 le etichette di Teroldego Rotaliano in degustazione presso il wine bar allestito nell'elegante scenario di Palazzo Conti Martini, nel centro della cittadina, grazie alla disponibilità di 20 produttori del territorio. A queste si aggiungono 12 grappe di Teroldego Rotaliano proposte da 7 distillerie, per un viaggio a 360 gradi alla scoperta di questo vitigno e delle sue declinazioni. Le grappe, oltre che in purezza, potranno inoltre essere degustate miscelate all'interno di inediti cocktail studiati e preparati dalla maestria del noto barman Leonardo Veronesi che realizzerà anche una proposta analcolica a base di Vinato, succo di vino analcolico.

Non mancheranno le occasioni di approfondimento. Due, in particolare, gli incontri in programma. Il primo, a posti limitati, venerdì 31 agosto alle ore 20.30 presso Palazzo Conti Martini, con ONAV Sezione di Trento, dal titolo Teroldego l'eclettico, per raccontare le diverse modalità di vinificazione e le possibili interpretazioni di questo tipo di vitigno attraverso la degustazione di 8 vini Teroldego Rotaliano DOC. Il secondo, intitolato Il principe a spasso nel tempo e previsto nella stessa location per sabato 1 settembre alle ore 17.00, sarà invece più teorico, con il sommelier Riccardo Anelli che offrirà una panoramica sul vitigno e il territorio, affiancando poi i partecipanti nel corso di alcune degustazioni con i produttori, a partire dalle 18.00, nell'ambito di Produttori a palazzo.

Domenica 2 settembre, alle 16.00 e alle 17.30, sarà invece la volta di Persorso Divino, itinerario sensoriale in vigneto, a cura di Miscela D'Aria Factory, dove i partecipanti saranno dotati di radiocuffie per l'ascolto di una storia legata al mondo del Teroldego. Alle 16:30, inoltre, ci sarà la possibilità di partecipare a L'annata 2009 in Piana Rotaliana, incontro degustazione di 9 etichette di Teroldego a cura dell'associazione TeRoldeGO Evolution.

Ma il programma prevede anche momenti di spettacolo e intrattenimento lungo le vie della città, tra concerti, animazioni dedicate ai più piccoli, performance di danza e possibilità di fare sport e di visitare mostre d'arte.

La manifestazione sarà inoltre preceduta e accompagnata anche dalla rassegna A tutto Teroldego (tastetrentino.it/attutoteroldego), in programma dal 24 agosto al 2 settembre: un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantine e nei vigneti in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dall'Altopiano di Pinè al Lago di Garda, dalla Valsugana alla Vallagarina, passando per Trento, senza dimenticare il territorio di elezione di questo vitigno, la Piana Rotaliana.

Rotaliano germogliarono dalle gocce di sangue che caddero dove il valor ...  
[continua »](#)

Tra le iniziative, dal giovedì al sabato dal 23 agosto al 1 settembre, "Il Teroldego Rotaliano a Palazzo Roccabruna", presso l'Enoteca Provinciale del Trentino, che dalle 17.00 alle 22.00 offrirà la possibilità di effettuare tre assaggi di tre diverse etichette scelte a piacere da un'ampia gamma rappresentativa della zona classica.

Inoltre, dal 25 agosto al 14 ottobre i "Teroldego lovers" potranno partecipare anche a VendemmiAmo, proposta organizzata dal Consorzio Piana Rotaliana Königberg, e vivere in prima persona l'esperienza della vendemmia a tutto tondo, passeggiando tra le vigne, raccogliendo i grappoli e degustando il prodotto direttamente in cantina.

#### **Profilo manifestazione**

L'evento è organizzato dalla Pro Loco di Mezzocorona con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali, e grazie al fondamentale aiuto di oltre 500 volontari e il sostegno di istituzioni e sponsor del territorio.

[www.settembrerotaliano.it](http://www.settembrerotaliano.it)

#### **Profilo Teroldego Rotaliano**

Il Teroldego Rotaliano è un vino autoctono che cresce nel cuore della Piana Rotaliana, fazzoletto di terra a nord di Trento che si estende per 450 ettari tra Mezzocorona, Mezzolombardo e San Michele all'Adige. Si tratta di un vino importante e dalla classe inconfondibile, definito da sempre il "principe dei vini trentini". Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, d'intensità diversa a seconda della maturazione del vino, presenta un profumo molto fruttato che richiama frutti di bosco molto maturi come la mora, il mirtillo e il lampone. Il gusto è fine quanto possente, leggermente tannico, minerale e vivace, il sapore è asciutto, sapido e con un perfetto equilibrio tra piacevolezza e concentrazione.

