

BLUARTE



HOME TASTE & WINEART ARTETURISMO PALCOSCENICO ARTE IN NEWS VIDEO CONTATTI



Sei qui: Home → TASTE & WINEART → Trentino & Wine, lo storytelling nel calice, l'evoluzione nel format

Trentino & Wine, lo storytelling nel calice, l'evoluzione nel format

Trentino & Wine un realtà da degustare sorso dopo sorso, ad ogni calice sfumature diverse, quasi impressioni paesaggistiche disegnate dal gesto del produttore. È il vino che racconta il suo vissuto e la sua identità, ascoltarlo è riscoprire il Trentino.

di Antonella Iozzo



Trento – Un territorio si può raccontare attraverso un calice di vino? Sì, il vino è il miglior storytelling di un luogo, non solo per promuovere, diffondere e valorizzare la propria cultura vitivinicola ma per far nascere in ciascuno di noi quella passione necessaria a divenire noi stessi Ambassador del territorio nel calice. Solo così la storia può evolversi in testimonianza del presente innovando ed interagendo con il linguaggio contemporaneo, nasce Trentino & Wine: il Vino e il suo Territorio, il nuovo format dell'ormai storica "Mostra provinciale del vino", la cui prima edizione risale al 1925.

Trentino & Wine è andato in scena dal 16 al 20 maggio a Trento. Location clou dell'evento Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca provinciale del Trentino, con 147 etichette in rappresentanza di 43 cantine e 18 distillerie in degustazione, come corollario un insieme d'iniziative che hanno coinvolto palazzi storici cittadini e numerose cantine. Arte, storia, gastronomia, coesione sociale, solidarietà, sostenibilità, i vari volti del vino si mostrano al pubblico in un percorso coinvolgente che ne evidenzia l'identità distintiva del territorio.



Ognuno di noi diventa autore di un reportage sulla morfologia del paesaggio che abbraccia la città di Trento con il suo alternarsi di colline e declivi armonicamente orchestrati in splendidi vigneti. Un mosaico di fattori geografici, geologici e climatici che caratterizzano un'aria conferendogli caratteristiche uniche, le stesse che ritroviamo nei vini, trait d'union il gesto del produttore e la sua filosofia sempre rispettosa del territorio. Etica premiata con la Certificazione di Qualità Sostenibile S.Q.N.P.I. (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata) dell'uva trentina raccolta nella vendemmia 2018, riconoscimento ottenuto grazie alla collaborazione fra il Consorzio Vini del Trentino e 27 cantine.

E se le passeggiate fra bellezza paesaggistica, storia e conviviale in cantina hanno intessuto uno sviluppo del linguaggio integrato fra luoghi, produttori e consumatori, la degustazione a Palazzo Roccabruna ha riportato nel calice, l'originalità, l'identità, la tipicità, la qualità per un rapporto di amorosi sensi fra palato, emozioni e wine sentiment.

Dalle **bollicine di montagna Trentodoc**, la prima denominazione italiana riservata esclusivamente al metodo classico che prevede l'uso di uve Chardonnay e/o

Altri articoli

Vallepicciola, dalla Toscana l'equilibrio di vini con un'anima
Vallepicciola, il valore aggiunto sono le persone, un team coeso e animato dalla stessa passione...
[Leggi ►](#)

Il Salvatino Restaurant, creatività, stile, pensiero. In Equilibrio
Il Salvatino Restaurant, feeling di stili nell'incanto dei sapori abbinamento orchestrati dallo chef Stefano Santo, ...
[Leggi ►](#)

Niko Romito at Bvlgari Hotel Milano, il valore dell'italianità
Niko Romito at Bvlgari Hotel Milano, moderna cultura culinaria nel valore dell'italianità. E quando lo...
[Leggi ►](#)

Rivoluzione, fuoco dell'armonia per la X Edizione di Fish&Chef
Rivoluzione, fuoco dell'armonia. Al Lido Palace di Riva del Garda, lo chef Andrea Aprea per...
[Leggi ►](#)

Schlosswirt Forst, anima del tempo, poesia del gusto by Luis Haller
Schlosswirt Forst, sotto il segno dello chef Luis Haller nasce una nuova era in un...
[Leggi ►](#)

Bertani. Saggia evoluzione nel segno distintivo dell'unicità
Bertani, la passione di tramandare il valore che dura nel tempo, la vocazione culturale che...
[Leggi ►](#)

Andaz Kitchen & Bar. Culinary experience at Wall Street
L'Andaz Kitchen & Bar è il punto di partenza per assaporare fragranze autentiche ispirate dal...
[Leggi ►](#)

Baron Di Pauli, il vino come memoria evolutiva il terroir come identità
Baron Di Pauli, storia, cultura e passione formano un substrato profondo dal quale attingere per...
[Leggi ►](#)

Momo Design per una wine collection by Villa Oppi
Villa Oppi e Momo Design, il valore dell'eccellenza, l'unicità di uno stile. L'arte del vino...
[Leggi ►](#)

Kellerei St. Pauls a Vinitaly Praeciarus e Sanctissimus. Iconic wines
Kellerei St. Pauls l'impronta esclusiva della qualità, dall'alto Adige a Vinitaly per essere in rete...
[Leggi ►](#)

Vinitaly Design, oltre il business lo stile. Emozioni che arredano
Vinitaly Design, il vino indossa l'estetica di progetti ispirati. Sperimentando Emozioni che...

Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Meunier, ai bianchi fermi equilibrati, armonici, minerali. Dai rossi di carattere che esprimono il territorio con la voce del Terroir fino ai vitigni internazionali come il Pinot nero, è un susseguirsi di armonici contrasti in sinergia con la qualità.

Variazioni su tema che traggono l'arte del fare il vino e la capacità di raggiungere il palato del consumatore sempre più esperto ed esigente. Conoscere i vini trentini è come conoscere un piccolo territorio dinamico ed evolutivo, dove le tradizioni incontrano la ricerca e la cultura territoriale valorizza le eccellenze come il vino per uno sviluppo strategico in sinergia con il marketing internazionale. Sono esperienze vere ed autentiche che percepiamo in ogni calice in perfetto equilibrio con le caratteristiche organolettiche.

Tra i vari banchi d'assaggio le bollicine attraggono come sempre, che sia Brut, Extra Brut, Cuvée è questione solo di gusto personale, la qualità è Trento DOC nelle declinazioni dei vari produttori da Abate Nero ad Allemasi, dalla Cantina Toblino alla Cavit per culminare con Ferrari F.II Lunelli, un nome, una storia che s'intreccia con quello del territorio per divenire terroir lastricato di professionalità e dedizione.

Un credo di famiglia capace di progettualità e visione lungimirante rendono il Trentino habitat naturale per il mercato internazionale. E la **Famiglia Lunelli** ama affascinare i palati con vini particolarmente eleganti come lo Chardonnay Superiore DOC Villa Margon 2017, Tenuta Margon, Tenute Lunelli. Finezza e complessità di uno chardonnay quasi in purezza (85%) da vigne site ad un'altitudine di 400-500 metri sm, che circondano **Villa Margon** da cui prende il nome, sede di rappresentanza del Gruppo Lunelli. Delicata armonia che danza leggera e aggraziata rilasciando la fresca piacevolezza delle note agrumate.



Produttori con forte credo presentano i loro vini testimoni del tempo e della loro passione, un continuum generazionale che coinvolge molte realtà come Endrizzi con le espressività storiche con il Terroir del Gran Masetto 2015 e il Pinot Nero Gotalupo Riserva 2015. Impossibile nominarli tutti, da ognuno è artefice di quella qualità che porta il nome di Vini del Trentino. Un concept portato al massimo livello dalla Fondazione Edmund Mach che svolge attività di ricerca scientifica, istruzione e formazione, sperimentazione, consulenza. Nei suoi vini, il rispetto ambientale, l'amore per la ricerca, la vocazione all'innovazione partendo dal terroir culturale e sociale, innestando le proprie idee sui valori e professionalità. È ciò che chiede il vino, una cultura e un'economia che si fonda sulle persone. Nei loro calici c'è tutto questo ad iniziare dalla

raffinatezza del Pinot Bianco, proseguendo con l'acidità e la spiccata verva del Riesling e culminando nell'incrocio Manzoni, semplicemente l'espressione dell'armonia, dell'equilibrio nella fulgida eleganza di una persistenza che appaga e rilancia.



Il vino chiama la gastronomia e a Palazzo Roccabruna lo chef della Locanda Margon, **Alfio Ghezzi**, due stelle Michelin, ha deliziato gli ospiti con un menu incentrato sui prodotti del territorio, facilmente abbinabili ai vini in degustazione. Finger food come mini sculture colorate per un'anticipazione gustativa che ci conduce verso la seduzione della trota salmonata con crema di mela verde e panna acida. Ricchezza e intensità mitigate dalla freschezza della mela verde, un gioco di

consistenze e fragranze che sembra non finire mai. La tradizione gioca con le nuove tendenze e la polenta diventa chips croccante simile a un tacos con interno cremoso al formaggio Casolet, mentre la carne salada assume la forma e il taglio takaki per un brindisi ai dialoghi culturali. Tipicità che sdoppia la sua natura grazie alla versatilità del formaggio Vezzana che diventa prima croccante pralina poi, liquida complessità nella sua acqua al formaggio rigorosamente da bere.

Lo chef Ghezzi, guida la sua giovane brigata e mano ai fornelli, detta il ritmo con maestria. Variazione dei classici spaghetti aglio, olio e peperoncino, naturalmente con i prodotti del territorio, pasta Felicetti e follo del Garda Dop 46° parallelo, ditaini al farro Felicetti con ragù di coniglio, fino a giungere ai secondi sui quali trionfa l'uovo con asparagi e spugnone, cottura perfetta con il tuorlo che si scioglie e avvolge con la sua cremosità le spugnone, poi la croccantezza dell'asparago bianco. Un piatto profondo e stratificato che gratifica ogni papilla gustativa.

Trentino & Wine insieme come tessuto dinamico e proiettato nel futuro rimanendo fedeli alle proprie origini ecco perché nasce dalla collaborazione istituzionale, guidata dal Consorzio Vini del Trentino che coinvolge, oltre ai produttori, il Comune di Trento, la Camera di Commercio di Trento, la Provincia autonoma di Trento, l'Apt di Trento, Monte Bondone, Valle del Laghi, Trentino Marketing, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, la Confraternita della Vite e del Vino, l'Istituto Trento Doc e l'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Trentino & Wine un realtà da degustare sorso dopo sorso, ad ogni calice sfumature diverse, quasi impressioni paesaggistiche disegnate dal gesto del produttore. È il vino che racconta il suo vissuto e la sua identità, ascoltarlo è riscoprire il Trentino e la sua gente.

<http://www.palazzoroccabruna.it/>

di Antonella Iazzo © Riproduzione riservata
(22/05/2019)

Semplicemente Emozioni che attendono. Il design... [Leggi](#)



Emozioni Cru firmate La Collina dei Ciliegi a Vinitaly 2019
Emozioni Cru firmate La Collina dei Ciliegi a Vinitaly 2019 con l'Amarone... [Leggi](#)



Sanguis Jovis Projet. Il Sangiovese fa scuola secondo Banfi
Sanguis Jovis -Alta Scuola del Sangiovese, promossa dalla Fondazione Banfi e presentata a Vinitaly 2019... [Leggi](#)



Moretti Polegato acquisisce Borgo Conventi. Passioni mai spente
Famiglia Moretti Polegato e il Collo. Un amore che culmina con l'acquisizione di Borgo Conventi... [Leggi](#)



La Cooperazione, il valore di una scelta. The Wine Net
La Cooperazione il valore di una scelta. The Wine Net in sintonia con il mondo... [Leggi](#)



Ristorante Morini New York, il lato gourmet dell'Upper East Side
Ristorante Morini New York, quando il sapore italiano incontra lo spazio di un'idea contemporanea... [Leggi](#)



Vocazione Vinitaly, la qualità che



coltiva il futuro. Sempre
Vinitaly la passione per il vino, la cultura di viverlo nel perfetto equilibrio fra tradizione... [Leggi](#)



Giappone allure a Villa della Torre. Incontri di culture nel segno Allegrini
Giappone allure a Villa della Torre. Allegrini, l'essenza di una passione che incontra i mercati... [Leggi](#)



Vinitaly 2019, culture, digital and incoming. The wine over the top
Vinitaly 2019. Innovazione, dinamismo economico, qualità, cultura del vino che consolidano la scelta di creare... [Leggi](#)



Opera Wine 2019. The Italian wine diversity selected by Wine Spectator
Opera Wine 2019 lascia parlare il vino, il vero interprete del vivere l'italianità nelle sue... [Leggi](#)



Gualdo del Re, la passione nel calice, il vitigno nel cuore
Gualdo del Re vini che raccontano storie di famiglia, gesti vocati alla qualità vini con i anni... [Leggi](#)



quando, non con... [Leggi](#)



Mary Larkin. New President of Diversified Communications
Interview with Mary Larkin. New President of Diversified Communications. I am working on a focused... [Leggi](#)



Allegrini lo stile di una tradizione meet l'evoluzione senza confini
Allegrini lo stile di una tradizione incontra l'evoluzione senza confini. "L'Occidente incontra l'Oriente" tema del... [Leggi](#)