

HOME PAGE



Italian Wines and Spirits

SELECT YOUR LANGUAGE

Italian

Italian Wines and Spirits

'IWS' PIATTAFORMA MULTIMEDIALE E MULTILINGUE D' AVANGUARDIA AL SERVIZIO DEL MONDO DEL VINO E DEGLI SPIRITS ITALIANI

Italian Wines and Spirits, un sistema complesso rivolto alle più avanzate esigenze informative di tutta la filiera: dagli enti istituzionali e associativi, alle aziende, dalle categorie professionali e commerciali. A istituzioni e enti finanziari fino al consumatore finale.

La multiplatforma www.italianwinesandspirits.com è pensata come luogo informatico al servizio della viticoltura e degli spiriti italiani, finalizzato alla più ampia visibilità nazionale e internazionale; Intende mettere a disposizione nuovi spazi per la diffusione online e fruizione in "streaming on demand" di video, webinar, articoli, recensioni, novità e informazioni inerenti la vita aziendale e associativa, avvenimenti, fiere, mostre, mercato, convegni, webinar wine tasting e tour enoici in Italia e all'estero.

Italian Wines and Spirits viene dedicata sia agli operatori del comparto in tutto il mondo, sia a tutti coloro che sono interessati ad approfondire quanto ruota attorno al mondo del vino e del bere. Piattaforma multimediale, IWS è sempre pronta ad ospitare ed offrire agli utenti i temi del giorno declinati dagli stessi protagonisti con iniziative, eventi, seminari e programmi

Vera e propria 'Piazza del Web' è pensata e sviluppata per aziende, consorzi istituzioni, categorie professionali e, allo stesso tempo, per il mercato e i consumatori.

I canali IWS sono dedicati a produzione export, aziende, fiere, mostre, manifestazioni, ed a tutti gli eventi diffusi sul web. In breve, una vera e propria 'Piazza degli Affari' interattiva con i social media ed aperta agli operatori privati e consortili ed alle loro iniziative per la valorizzazione sui mercati di prodotti e territori.

Sei qui: Home

LEGGI TUTTO... >

Prezzi I.P.T. per usare dalla mobilità a schermo intero

FATTORIA CA' ROSSA RIPARTE ALLA GRANDE!

Scritto da Redazione
Pubblicato: 26 Agosto 2020



Eccovi il calendario eventi
pensato per voi!

Associazione Strada dei Vini e dei Sapori
dei Colli di Forlì e Cesena
Piazza della Libertà, 9C - 47032 Bertinoro

A TUTTO TEROLDEGO

Scritto da Redazione
Pubblicato: 26 Agosto 2020



LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI
SAPORI DEL TRENTINO

Dal 3 al 13 settembre ritorna la
kermesse che punta a valorizzare il
territorio provinciale attraverso visite in cantina,
degustazioni, cene a tema grazie al
coinvolgimento di più di una
cinquantina di soci

PREVISIONI VENDEMMIALI 2020

Scritto da Redazione
Pubblicato: 26 Agosto 2020

OSSERVATORIO DEL VINO

Giovedì 3 settembre, ore 11.00

in teleconferenza piattaforma Teams

Le previsioni della vendemmia in Italia e
in Europa ma anche il punto sul settore
nell'evento promosso da Assoenologi,
Unione Italiana Vini e Ismea.

È stata invitata a partecipare la ministra
delle Politiche agricole, Alimentari e
Forestali, **Teresa Bellanova**.

LEGGI TUTTO... >



APPROFONDIMENTO

MENU PRINCIPALE

Home
VIDEO GALLERY
Chi siamo
Aziende
Importatori
Informativa e cookies

LOGIN FORM

Ricordami

ACCEDI

Registri
Nome utente dimenticato?
Password dimenticata?



Home

A TUTTO TEROLDEGO

Scritto da Redazione | Pubblicato: 26 Agosto 2020



LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO

Dal 3 al 13 settembre ritorna la kermesse che punta a valorizzare il Teroldego Rotaliano su tutto il territorio provinciale attraverso visite in cantina, degustazioni, cene a tema grazie al coinvolgimento di più di una cinquantina di soci dell'Associazione trentina.

Trento, 26 agosto 2020 - Tradizionalmente a settembre in Trentino si festeggia il Teroldego, grazie alla manifestazione Settembre Rotaliano organizzata ogni anno dalla Pro Loco di Mezzocorona. Un attesissimo rito la cui 51ª edizione è stata posticipata al 2021, vista la contingente situazione sanitaria.



Per gli amanti del Teroldego Rotaliano, però, non tutto è perduto grazie ad **A tutto Teroldego** ([link](#)), rassegna a tema che ogni anno la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** organizza grazie all'intraprendenza e alla passione dei propri soci sparsi su tutto il territorio provinciale, con l'intento di far conoscere le straordinarie caratteristiche di questo vitigno autoctono sia dentro che fuori dalla Piana Rotaliana, suo territorio di elezione.

Da giovedì 3 a domenica 13 settembre, quindi, si potrà prendere parte ad una delle **24 iniziative** in programma, tra degustazioni e cene a tema, aperitivi in rifugio e visite in cantina, dall'Altopiano della Paganella alla Vallagarina, dal Lago di Garda all'Altopiano di Pinè, dalla Piana Rotaliana alla Valsugana, passando per la città di Trento.

Giovedì 3 e 10 settembre, alle ore 19.30, l'appuntamento è invece al **Ristorante "Empatia" di Andalo** per **Calici di Trentino** ([link](#)), con una cena a cinque portate preparata con prodotti trentini e ricette della cucina locale, in abbinamento ad un calice di Teroldego Rotaliano di **Cantine Monfort** e, per finire, un calice di grappa invecchiata di Teroldego 140° anniversario della **Distilleria Bertagnoli**.

Giovedì 3 e 10 e venerdì 4 e 11 settembre, alle ore 15.00, **Cantina Endrizzi a San Michele all'Adige** organizza invece **Il Teroldego al Masetto** ([link](#)), una visita in cantina e al vigneto con degustazione guidata delle varie tipologie di Teroldego Rotaliano dell'azienda.

Venerdì 4 e venerdì 11 settembre, a partire dalle 16.30, presso **Cantine Mezzacorona di Mezzacorona**, si svolgerà **Centosedicesima vendemmia** ([link](#)), visita esclusiva incentrata sulla storia del vitigno in Piana Rotaliana, con degustazione finale di tre tipologie del "principe dei vini trentini" presso la scenografica Cantina Storica dell'azienda.

Per chi ama la montagna, sempre **venerdì 4 settembre, dalle 17.00 alle 21.00**, è in programma anche **Il Sentiero Argentato** ([link](#)) in località Rocca a **Fai della Paganella**. Un aperitivo al tramonto sul sentiero dell'amore con un calice di Teroldego Rotaliano dell'Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach abbinato a prodotti gastronomici trentini, impreziosito dalle suggestive note di violino e da una cena finale presso il rifugio **Alpine Lounge Meriz**.

Cavit si affida invece alle nuove modalità di "assaggio" con **Degustazione virtuale** ([link](#)), in programma per **martedì 8 settembre alle ore 18.30 sui canali social dell'azienda**: un appuntamento condotto dal brand ambassador Luca Sabatino che in diretta dai **vigneti della Piana Rotaliana** illustrerà agli utenti collegati le caratteristiche del Teroldego Rotaliano Superiore Doc Maso Cervara e interessanti abbinamenti caseari.

Mercoledì 9 settembre, presso L'Orto Ristorante di Riva del Garda, spazio invece all'accoppiata con la carne, con **Trentino Barbecue-Speciale Teroldego** ([link](#)), con la produzione di Dorigati in abbinamento alla carne di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola.



Per tutti i giorni della rassegna, quindi dal 3 al 13 settembre. Inoltre, Azienda Agricola Andrea Martinelli di Mezzocorona apre le sue porte dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00 per il **Teroldego dal 1860** ([link](#)), che prevede visita dei locali di produzione, opificio, barricata storica e stalla, unita ad una speciale degustazione dei vini aziendali, tra cui il Teroldego Rotaliano, accompagnati da formaggi e salumi locali.

Nelle stesse giornate si svolge, in tutta la Piana Rotaliana, **Vendemmiamo** ([link](#)), iniziativa a cura del Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg che propone l'esperienza unica della vita di vendemmia in alcune suggestive cantine del territorio, tra cui Azienda Agricola Andrea Martinelli, Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Zanini Luigi, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantina Endrizzi, Cantine Mezzacorona, Distilleria Bertagnolli, **Dorigati**, con immanicabile degustazione finale.

Non mancano le **proposte gastronomiche**, accessibili durante tutte le giornate di A tutto Teroldego. Tre, in particolare, le occasioni nel capoluogo, ovvero il **Teroldego Rotaliano a tavola** ([link](#)) presso il Ristorante Antica Trattoria Due Mori, **La proposta di mezzodi** ([link](#)), all'Osteria a "Le due Spade" e il **Teroldego Rotaliano e sapori di montagna** ([link](#)) al Ristorante al Vò, dove le creazioni dei diversi chef saranno abbinata al Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Donati Marco.

Piatti prelibati e Teroldego Rotaliano anche fuori città con diverse opportunità in molti territori. Sull'Altopiano della Paganella, il **Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore** propone **Teroldego Rotaliano a Spormaggiore** ([link](#)), con i piatti abbinati al Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Endrizzi Elio e F.lli e quello dell'Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach oltre alla grappa di Teroldego di Distilleria Bertagnolli, mentre il **Ristorante al Faggio di Andalo** propone **Sfumature di Teroldego** ([link](#)), con il Teroldego Rotaliano di De Vigili e la grappa di Teroldego di Distilleria Bertagnolli, e il **Bistrot Dolomieu di Andalo**, dal 3 al 6 settembre, **Schiaccia e Teroldego** ([link](#)), con il Teroldego Rotaliano di Dorigati e alla grappa di Azienda Agricola Roberto Zeni. Inoltre, dal 7 al 13 settembre, il **Ristorante "El Filò" di Molveno I sapori dell'Altopiano** ([link](#)) con il Teroldego Rotaliano di Dorigati; menù inserito anche nell'ambito della programmazione dell'evento **La Paganella del gusto** ([link](#)).

Il **Ristorante Da Pino di San Michele all'Adige** aspetta invece i propri ospiti per **I sapori del Teroldego** ([link](#)), con i piatti in abbinamento al Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Andrea Martinelli, di Cantine Mezzacorona e di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo.

In Vallagarina, invece, l'appuntamento è alla **Locanda delle Tre Chiavi di Isera** con **3 Chiavi di lettura del Teroldego** ([link](#)), dove verranno proposti abbinamenti con il Teroldego Rotaliano di De Vigili, Cantina Endrizzi e Cantina Sociale di Trento, e al **Ristorante Il Doge di Rovereto** per **Profumi di settembre** ([link](#)), con gli abbinamenti di Teroldego Rotaliano e grappa di Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Roberto Zeni.

A Dro, il **Ristorante Alfio** propone **A tavola col Teroldego** ([link](#)), dove verranno valorizzati abbinamenti enogastronomici con il Teroldego Rotaliano di Fondazione Mach, mentre a Riva del Garda il **Ristorante Villetta Annessa** organizza **Dal Garda alla Rotaliana** ([link](#)) con abbinamenti tra i propri piatti e il Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach.

Infine, la **Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè** presenta **Sapori di fine estate** ([link](#)), con gustosi abbinamenti con il Teroldego Rotaliano di Villa Corniole.

Sul fronte ospitalità, sempre dal 3 al 13 settembre, il **Piccolo Dolomiti Resort di Andalo** propone **Un tuffo nei sapori** ([link](#)), proposta vacanza di due notti comprensiva di una cena a 4 portate "a tinte rosse" in abbinamento alle varie tipologie di Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Andrea Martinelli presso il proprio ristorante e la possibilità di aderire alle iniziative della rassegna, mentre il **B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme** punta su **Weekend tra Teroldego e sapori locali** ([link](#)), una proposta vacanza di una notte alla scoperta delle iniziative della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e del Teroldego Rotaliano di Cavit.

La rassegna "A tutto Teroldego", fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato **#trentinowinefest** ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il **Consorzio La Trentina** che metterà a disposizione degli ospiti le sue mele in alcune delle iniziative in programma.

Dettagli e maggiori informazioni su www.tastetrentino.it/atuttoteroldego

#atuttoteroldego #stradavinotrentino #trentinowinefest

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 Mezzacorona, 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.

