

HOME PAGE



APPROFONDIMENTO

Home Contatti Privacy Policy

Cerca



Cibodoro

Conoscere e scegliere il cibo

Sicurezza Alimentare - La Scelta del Cibo - **Artigiani del Gusto** - **Vino e Birra** - CINEMA E DRINK di Carlo Dutto - IL BENESSERE IN UNA BOWL

Contatti

Home / Artigiani del Gusto / "ALLA SCOPERTA DEL TEROLDEGO" COMPIE 30 ANNI

"ALLA SCOPERTA DEL TEROLDEGO" COMPIE 30 ANNI

admin 4 ore fa Artigiani del Gusto, Vino e Birra

Dal 17 al 19 settembre a Palazzo Martini di Mezzocorona

Masterclass, momenti di approfondimento e abbinamenti gastronomici a cura dei ristoratori del territorio, accompagnati da una variegata proposta musicale e dalla opportunità di visitare una mostra di arte e le sale di Palazzo Martini, per la tre giorni dedicata al principe dei vini rossi trentini, che quest'anno festeggia i 50 anni di DOC.



<https://www.cibodoro.it/category/vino-e-birra/>



TAG

acqua agricoltura alimentare alimentari
analisi anni anno attività azienda aziende
bar bicchiere carne cibo
coldiretti consumatori consumo
cucina drink frutta gusto
ingredienti italia italiani
italiano latte lavoro mercato mondo
nazionale olio pasta preparazione
prodotti prodotto produzione
qualità roma salute sicurezza tavola

ettembreRotaliano_ArchivioProlocoMezzocorona

Dopo i primi quattro weekend molto partecipati che dal 20 agosto in poi hanno animato la corte di **Palazzo Martini a Mezzocorona**, in cui diverse associazioni del territorio hanno offerto la possibilità di degustare una selezione di etichette di Teroldego Rotaliano in abbinamento alle proposte food, si avvicina l'ultimo fine settimana di **Aspettando Settembre Rotaliano**, tutto dedicato alla mostra **Alla scoperta del Teroldego**, che compie **30 anni**, in concomitanza con il **50° anniversario della DOC Teroldego Rotaliano**.

Ad organizzarlo, come sempre, la **Pro Loco di Mezzocorona** con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate **#trentinowinefest**.

L'**Inaugurazione**, ha spiegato il neopresidente **Pro Loco Daniele Postal** durante la conferenza stampa di presentazione della kermesse, è in programma alle **18.00 di venerdì 17 settembre**, presso la **corte del Palazzo**, dove si svolgerà l'intero programma del weekend, che si svolgerà anche in caso di pioggia. Contestualmente sarà anche aperto il **wine bar** gestito da sommelier AIS con **36 etichette di Teroldego**, tra versioni classiche, rosati, riserve e selezioni, e, a partire **dalle 19.00**, il **cocktail bar** a cura del noto bartender **Leonardo Veronesi**, che darà vita a insoliti cocktail a base di **grappa artigianale trentina**. Il distillato sarà inoltre protagonista di **Personal Tasting** curati dalla sezione regionale dell'**ANAG - Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquavite**.



Settembre Rotaliano_Archivio Proloco Mezzocorona_Ph. Francesco Perrigo (

Dalle **19.00** vi sarà la possibilità di degustare la proposta food, affidata allo chef Paolo Bonetti del Ristorante La Cacciatora, mentre alle **20.30** sarà il turno della **Masterclass ONAV - Sezione di Trento "Teroldego Rotaliano: un grande vino dai tanti volti"**: un appuntamento su prenotazione (costo 30 euro, 20 euro per i soci ONAV). Nel corso della serata, l'intrattenimento sarà affidato al Sonic Trio.

Sabato 18 settembre l'apertura della corte è anticipata alle ore **16.30**. Dalle **18.00** in poi, oltre al **wine bar**, si potrà partecipare alle **degustazioni con i produttori locali** di Teroldego Rotaliano, che saranno a disposizione per illustrare ai partecipanti le caratteristiche dei vini in lista e "raccontare" le proprie realtà. Presenti Azienda Agricola Andrea Martinelli, Azienda Agricola Betta Luigino, Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Endrizzi Elio e F.lli, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantina Endrizzi, Cantine Mezzacorona, Devigili, Dorigati e 435 HT.



Settembre Rotaliano_Archivio Proloco Mezzacorona_Ph. Francesco Pernigo

La **proposta food** sarà invece affidata questa volta allo chef Andrea Rossi di **Locanda Camorz**, e si esibiranno i **Soul Generation XZ**. In tema di appuntamenti speciali, alle **17.00** è in programma la **masterclass a cura della Pro Loco "Confronti d'annata"****, dedicata all'**invecchiamento del Teroldego**, condotta da **Eros Teboni**, miglior sommelier del mondo WSA 2018, che guiderà i partecipanti alla scoperta di un'annata storica e una nuova di cinque aziende, per un totale di **dieci vini** (costo 30 euro).

Alle **20.30** la Biblioteca di Mezzacorona presenterà la **biografia romanata** dell'artista **Maurizio Boscheri** "Le parole non servono - Il mondo incantato di Maurizio Boscheri", protagonista della mostra Beauty of the beasts, sviluppata in collaborazione con l'artista locale Daniele Calovi e visitabile ogni giorno.

Domenica 19 settembre la corte sarà aperta sin dalle **ore 10.00**, con **winebar**. Alle **ore 10.30**, in particolare, è in programma un **aperitivo di Teroldego Rosato**, mentre dalle **12.00**. Alle **16.30** il noto sommelier AIS **Roberto Anesi**, coinvolto dal TeroldeGO Evolution, proporrà la Masterclass "**Terreni alluvionali a confronto**", mentre alle **19.00** l'approfondimento sarà a cura della **Fondazione E. Mach - Istituto Agrario San Michele all'Adige**, che proporrà l'incontro "**Un autoctono di successo valorizzato da un territorio vocato**", condotto da Luciano Groff (*entrambe le masterclass hanno un costo di 20 euro*).

Alle **17.00** ritorna il **cocktail bar** di Leonardo Veronesi e il **Personal Tasting** con **ANAG Trentino Alto Adige**, mentre l'intrattenimento musicale sarà affidato al Real Folk Blues Duo.

Per chi lo vorrà, inoltre, **dalle 14.00 alle 18.00**, si potrà partecipare alle **visite guidate di Palazzo Martini**, alla scoperta di pitture ad olio, affreschi, arredi, *boiserie* e stufe in maiolica presenti nelle sale.

La partecipazione alle varie iniziative ed attività è consentita solo ai possessori di Green Pass e la prenotazione è fortemente consigliata. Ad eccezione dell'appuntamento ONAV, prenotabile scrivendo a trento@onav.it, le altre masterclass sono prenotabili contattando il Consorzio Turistico Plana Rotaliana Königsberg al numero 0461 1752525 o scrivendo a info@planarotaliana.it.

"Un plauso agli organizzatori dell'iniziativa - ha commentato Mattia Hauser, Sindaco di Mezzacorona - che hanno colto la sfida non facile di ripensare la manifestazione affinché potesse continuare a valorizzare il territorio e il suo prodotto di eccellenza, nel rispetto delle normative vigenti ma coinvolgendo tutte le anime che da sempre compongono la variegata cornice dell'evento. Per noi e per tutta la cittadina di Mezzacorona è un appuntamento imperdibile, fortemente radicato sul nostro territorio, che aspettiamo con gioia".

"È stato molto importante - ha proseguito Matteo Permer, Assessore che gestisce il rapporto con le associazioni - il lavoro svolto dalla Pro Loco, che ha dato alle associazioni locali la possibilità di tornare a incontrare il pubblico dopo un anno di stop forzato che, se fosse ulteriormente proseguito, sarebbe stato un duro colpo. Un'occasione per rimettersi in gioco e per esplorare nuove opportunità nella consapevolezza che le crisi possano tramutarsi in opportunità".

"Siamo particolarmente felici - ha aggiunto **Sergio Valentini, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** - di sostenere questa iniziativa rispetto alla quale speriamo di essere coinvolti sempre di più anche a livello organizzativo, oltre che di coordinamento. Come Associazione, precediamo e accompagniamo questa importante manifestazione enologica, contribuendo a rilanciarla e accendere i riflettori su questo straordinario vitigno su tutto il territorio provinciale, con la rassegna **A tutto**

Teroldego (tastetrentino.it/atuttoteroldego), in programma dal **16 al 26 settembre**: un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, proposte vacanza, visite in cantine e nei vigneti dentro e fuori la Piana Rotaliana, dall'Altopiano della Paganella alla Vallagarina, dal Lago di Garda all'Altopiano di Pinè, dalla Valsugana alla città di Trento".

Sostegno anche da parte del **Consorzio Piana Rotaliana Königsberg** che, nelle parole di **Rosa Roncador**, ha voluto ricordare come siano tante le iniziative proposte dal Consorzio e dall'Apt Paganella-Dolomiti in linea con l'offerta della manifestazione. Appuntamenti riuniti dal comune intento di far conoscere la Piana Rotaliana non solo come eccellenza dal punto di vista vitivinicolo ma anche sul fronte dell'accoglienza turistica.

Un saluto, infine, da **Chiara de Vescovi**, in rappresentanza della **Cassa di Trento**, che sostiene l'evento offrendo anche l'utilizzo degli spazi di Palazzo Martini, sottolineando l'importanza del legame con il territorio, che rimane il tratto distintivo del loro approccio rispetto ad altri istituti di credito.

* La degustazione ONAV prevede l'assaggio delle seguenti etichette: Teroldego Rotaliano DOC Rosato 2019 di Azienda Agricola Donati Marco, Teroldego Rotaliano DOC Vigilius 2018 di Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach, Teroldego Rotaliano DOC 2017 di Azienda Agricola Zeni Ai Pini, Teroldego Rotaliano DOC Teroldico 2019 di Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano, Teroldego Rotaliano DOC Dannato 2018 di Azienda Agricola Redondel, Teroldego Rotaliano DOC Gran Masetto 2015 di Cantina Endrizzi Teroldego Rotaliano DOC Clesurae 2013 di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Teroldego Rotaliano NOS DOC 2016 di Cantina Mezzacorona, Teroldego Rotaliano DOC 2019 di Dorigati, Teroldego Rotaliano DOC Riserva Gaierhof 2018 di Gaierhof.

**La degustazione di Eros Teboni prevede l'assaggio delle seguenti etichette: Teroldego Rotaliano DOC 2018 e 1990 di Endrizzi Elio e F.lli; Teroldego Rotaliano DOC Vigilius 2018 e 2015 di De Vescovi Ulzbach; Teroldego Rotaliano DOC Diedri 2018 e 1996 di Dorigati; Teroldego Rotaliano DOC Ai pini 2017 e 2009 Zeni Roberto; Riserva NOS 2016 e 2003 di Cantina Mezzacorona.

Profilo manifestazione

L'evento, organizzato dalla Pro Loco di Mezzacorona con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, vede il supporto logistico di Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg e il sostegno di Istituzioni e sponsor del territorio.

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 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.



Foto gruppo relatori

Nella foto di gruppo dei relatori, da sinistra a destra, Chiara de Vescovi, Mattia Permer, Daniele Postal, Mattia Hauser, Sergio Valentini, Rosa Roncador.

CONDIVIDI [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)

Tags [AGRICOLA](#) [APPUNTAMENTO](#) [AZIENDA](#) [CHEF](#) [ESPERTI](#) [EVENTI](#) [FOOD](#) [GENERATION](#) [GRUPPO](#) [INCONTRO](#) [LA CACCIATORA](#) [MASTERCLASS](#) [MEZZOCORONA](#) [PROPOSTA](#) [RACCONTARE](#) [RESTORATINE](#) [ROSSI](#) [ROTAJANO](#) [SETTEMBRE](#) [SEZIONE](#) [SONIC](#) [SOUL](#) [TORALDEGO](#) [TRENTO](#) [TRIO](#) [VINI](#) [VINO](#)