



ARTICOLI

"ALLA SCOPERTA DEL TEROLDEGO" COMPIE 30 ANNI

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. 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 #trentinovinest. 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 Acquavi. 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 ai 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 Douani Marco, Azienda Agricola Endrizzi Elio e F.lli, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantina Endrizzi, Cantina Mezzacorona, Degiuli, Doragati e 435 HT. 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 €). Alle 20.30 la Biblioteca di Mezzocorona presenterà la biografia romanizzata dell'artista Maurizio Boschetti "Le parole non servono - Il mondo incantato di Maurizio Boschetti", protagonista della mostra *Beasty 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 autotono 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, botteghe 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 Piana Rotaliana Königberg al numero 0461 1752525 o scrivendo a info@pianarotaliana.it. La manifestazione è preceduta e accompagnata anche dalla rassegna **A tutto Teroldego** (tastetrentino.it/attutoteroldego), in programma dal 16 al 26 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, tra Piana Rotaliana, Altopiano della Paganella, Valgarina, Lago di Garda, Altopiano di Pinè, Valsugana e città di Trento. **La degustazione ONAV prevede l'assaggio delle seguenti etichette: Teroldego Rotaliano DOC Rosato 2019 di Azienda Agricola Douani Marco, Teroldego Rotaliano DOC Figulus 2018 di Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach, Teroldego Rotaliano DOC 2017 di Azienda Agricola Zeni Ai Pini, Teroldego Rotaliano DOC Teroldego 2019 di Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano, Teroldego Rotaliano DOC Damiano 2018 di Azienda Agricola Redondelli, Teroldego Rotaliano DOC Gran Masetto 2015 di Cantina Endrizzi, Teroldego Rotaliano DOC Clesurao 2013 di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Teroldego Rotaliano NOS DOC 2016 di Cantina Mezzacorona, Teroldego Rotaliano DOC 2019 di Doragati, Teroldego Rotaliano DOC Riserva Gauerhof 2018 di Gauerhof. ****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 Figulus 2018 e 2015 di De Vescovi Ulzbach; Teroldego Rotaliano DOC Dieidri 2018 e 1990 di Doragati; Teroldego Rotaliano DOC Ai pini 2017 e 2009 Zeni Roberto; Riserva NOS 2016 e 2003 di Cantina Mezzacorona.** L'evento, organizzato dalla 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 #trentinovinest, vede il supporto logistico di Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königberg e il sostegno di istituzioni e sponsor del territorio. **Profilo Teroldego Rotaliano:** 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.**

Stefania Casagrande