

Alla scoperta del Teroldego aperitivi, cocktail bar, musica e degustazioni. Gusto e storia

di
**Francesca
Negri**

Fine settimana all'insegna di «Aspettando Settembre Rotaliano», tutto dedicato alla mostra «Alla scoperta del Teroldego», che compie 30 anni, in concomitanza con il cinquantesimo anniversario della Doc Teroldego Rotaliano. Centro della manifestazione, Palazzo Martini a Mezzolombardo, dove la kermesse si svolgerà anche in caso di pioggia. Da

Rotaliano, a disposizione per illustrare ai partecipanti le caratteristiche dei vini 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 fratelli Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantina Endrizzi, Cantine Mezzacorona, Devigili, Dorigati e

435 HT. Alle 19 la possibilità di degustare la proposta food con lo chef Andrea Rossi di Locanda Camorz, musica dei Soul Generation XZ. Alle 17 la masterclass «Confronti d'annata», dedicata all'invecchiamento del Teroldego e condotta da Eros Teboni, miglior sommelier del mondo Wsa 2018 (30 euro euro a persona). Con lui si assaggeranno Teroldego Rotaliano Doc 2018 e 1990 di Endrizzi Elio e fratelli, 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 Cantine Mezzacorona. Domani dalle 10 con la proposta winebar, mentre alle ore 10.30 aperitivo a base di Teroldego Rotaliano Rosato, seguito -

non perdere il wine bar, gestito da sommelier Ais, con 36 etichette di Teroldego, tra versioni classiche, rosati, riserve e selezioni, e, a partire dalle 16.30 di oggi e domani, il cocktail bar curato dal bar tender 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'Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquavite. Dalle 18 in poi, oltre al wine bar, si potrà partecipare alle degustazioni con i produttori locali di Teroldego

dalle 12 alle 16.30 - dalla masterclass con il miglior sommelier d'Italia Ais Roberto Anesi «Terreni alluvionali a confronto» (20 euro a persona). Alle 17 il cocktail bar di Leonardo Veronesi e il personal tasting con Anag Trentino Alto Adige, intrattenimento musicale con Real Folk Blues Duo. Alle 19, la Fondazione Mach Istituto Agrario San Michele all'Adige nell'incontro «Un autoctono di successo valorizzato da un territorio vocato», condotto da Luciano Groff. Tel. 0461/1752525.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

