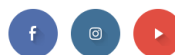


Trentino, Valle dei Laghi: V edizione di "Reboro. Territorio e Passione 2022"

OTTOBRE 17, 2022



ULTIMI ARTICOLI

"Giardini d'Amore" conquista il Roma Bar Show

OTTOBRE 10, 2019

Passeggiata al chiaro di luna sul vulcano Etna

GIUGNO 16, 2020

Progetto TavoleDoc Veneto per le eccellenze del territorio

DICEMBRE 4, 2019

Erste+Neue: la nuova immagine rivela l'essenza alpina

MARZO 24, 2021

Venerdì 21 e sabato 22 ottobre la Valle dei Laghi (TN) ospita la quinta edizione dell'appuntamento dedicato al grande rosso da appassimento trentino, in due giorni di convegni, degustazioni guidate e tour tra le cantine del territorio

VALLE DEI LAGHI (TN) - Venerdì 21 e sabato 22 ottobre torna nella Valle dei Laghi (TN) l'appuntamento con "Reboro. Territorio e Passione". Organizzato dall'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino DOC, l'evento sarà l'occasione per conoscere e approfondire questo **vino da appassimento trentino** che si sta facendo apprezzare sempre di più per le sue peculiarità e il grande potenziale di invecchiamento: un rosso morbido e intenso e allo stesso tempo un vino di montagna, con sentori donati dai venti e dall'influenza del lago.

Per questa quinta edizione, come da tradizione, il Reboro ospiterà un altro grande vino come il **Buttafuoco Storico dell'Oltrepò Pavese**, in un gemellaggio che permetterà di apprezzare similitudini e differenze tra i due territori e le loro etichette.

Ad aprire l'evento venerdì 21 ottobre alle ore 10.00 sarà il convegno scientifico "**Qualità e certificazioni. Il vino tra disciplinari e produttori**", tenuto da Alessandro Torcoli nell'Antica Distilleria da Lorenzin a Santa Massenza. Un momento di approfondimento dedicato a storia e potenzialità del vitigno Rebo ma anche al tema del marchio collettivo, nato dal lavoro di squadra dei vignaioli del Vino Santo per la valorizzazione di un progetto comune e di nicchia come quello del Reboro.

"Il grande vino nasce da vari stimoli, talvolta individuali, altre volte collettivi, come nel caso del Reboro", ha dichiarato Alessandro Torcoli in preparazione dell'evento. "Riconosciamo a questa associazione di piccoli produttori d'aver pensato a un approccio originale, ma non casuale o forzato: la consuetudine locale con il Vino Santo, quindi dell'appassimento, è messa al servizio di un nuovo vino dall'animo antico".

OTTOBRE 10, 2019

Passeggiata al chiaro di luna sul vulcano Etna

GIUGNO 16, 2020

Progetto TavoleDoc Veneto per le eccellenze del territorio

DICEMBRE 4, 2019

Erste+Neue: la nuova immagine rivela l'essenza alpina

MARZO 24, 2021

Etna: presentata la 40ª ViniMilo (con criteri anti-Covid)

AGOSTO 27, 2020



CATEGORIE

Eventi	173
Aziende vitivinicole	127
Cucina	118

A seguire, l'appuntamento è all'Azienda Agricola Francesco Poli con la degustazione guidata "Rebero e Buttafuoco Storico - Assaggi a confronto", degustazione di 8 calici di vino con la presenza dei Vignaioli della Valle dei Laghi e dell'Oltrepò Pavese. Al termine della degustazione sarà offerto a tutti i partecipanti un piatto autunnale a cura del Cuoco dell'Alleanza Slow Food Matteo Zaroni, chef dell'Osteria Le Servite di Arco, accompagnato da dolci della tradizione del panificio pasticceria Tecchiolli di Cavedine.

Si prosegue sabato 22 ottobre dalle 10.00 alle 18.00 con un tour nelle cantine della Valle dei Laghi. Un viaggio alla scoperta del Rebero, del Vino Santo Trentino e del Buttafuoco Storico. Ogni vignaiolo trentino ospiterà nella propria cantina un collega lombardo, dando la possibilità a tutti gli ospiti di degustare entrambe le etichette. I tour per piccoli gruppi e su prenotazione partiranno dalla Casa Caveau Vino Santo di Padergnone per continuare poi nelle cantine, con abbinamenti di finger food del territorio. Nel tour sono comprese le cantine Francesco Poli che ospiterà Poggio Rebasti, Maxentia con l'azienda Giorgi Franco, Giovanni Poli con i vini di Massimo Piovani, Gino Pedrotti con l'azienda Piccolo Bacco dei Quaroni, Pisoni con l'azienda agricola Quaquarini e Pravis i vini del Club del Buttafuoco Storico.

In occasione di Rebero, Territorio e Passione, sabato 22 ottobre dalle ore 19.00 lo chef Peter Brunel, da sempre fortemente legato al territorio della Valle dei Laghi, proporrà nel suo ristorante una stella Michelin ad Arco (TN) uno speciale menu a 130 euro con piatti creati appositamente per l'evento, a cui saranno abbinati Rebero e Buttafuoco Storico.

Per tutti gli appuntamenti è richiesta la prenotazione a info@vinosantotrentino.it. Info e dettagli prenotazione su: vinosantotrentino.it/rebero2022

Il Rebero.

Il Rebero è un vino frutto di una lunga avventura enologica e nato dall'amicizia dei Vignaioli della Valle dei Laghi, piccola vallata appena sopra Riva del Garda dove ci si immerge tra floridi vigneti e brillanti specchi d'acqua, come il Lago di Toblino e di Santa Massenza. In questo territorio incontaminato a fine '800 nasce Rebo Rigotti (dal tedesco Rebe, vite), che diventerà agronomo e genetista. Negli anni '50, da un errore durante l'incrocio di vitigni nell'Istituto di San Michele all'Adige, Rigotti dà vita a un incrocio tra il Merlot e una delle varietà principali del Trentino come il Teroldego: ne nasce un'uva resistente, dai sentori intensi e verticali, perfetta per essere appassita sulle arele utilizzate per la Nosiola. Per anni dimenticato, il Rebo viene recuperato negli anni Duemila e dà vita al Rebero: vino rosso ottenuto dai vigneti migliori, i cui grappoli sono lasciati appassire fino a novembre inoltrato e che dopo la vinificazione matura per tre anni in botti di rovere. Un processo lento, che dona un vino morbido ed elegante, ma scattante e dal grande potenziale di invecchiamento.

Il Buttafuoco Storico.

Il 7 febbraio del 1996 nasce il club del Buttafuoco Storico dall'unione di undici giovani viticoltori: Bruno Barbieri, Davide Brambilla, Giuseppe Calvi, Valter Calvi, Claudio Colombi, Ambrogio Fiamberti, Stefano Magrotti, Franco Pellegrini, Andrea Picchioni, Umberto Quaquarini, Paolo Verdi. Oggi i produttori di Buttafuoco Storico sono 17 e l'intento è quello di collaborare nella produzione, tutela e valorizzazione di un vino di alto livello, le cui regole di produzione sono più severe della DOC Buttafuoco. Le uve provengono da una zona storica e vocata, con pratiche colturali attente e l'utilizzo di sole varietà autoctone del territorio, oltre ad un affinamento di minimo 12 mesi in botti di rovere e poi in bottiglia storica almeno 6 mesi. Il vino che ne nasce è caldo e perfettamente equilibrato, dai profumi di fiori freschi a cui si aggiungono note speziate e piacevoli note di cioccolato, amaretto e vaniglia.

L'evento è realizzato da **Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino**, in collaborazione con **Garda Dolomiti** e la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali (**#trentinowinefest**).

Passeggiata al chiaro di luna sul vulcano Etna

GIUGNO 16, 2020

Progetto TavoleDoc Veneto per le eccellenze del territorio

DICEMBRE 4, 2019

Erste+Neue: la nuova immagine rivela l'essenza alpina

MARZO 24, 2021

Etna: presentata la 40ª ViniMilo (con criteri anti-Covid)

AGOSTO 27, 2020

< >

CATEGORIE

Eventi	173
Aziende vitivinicole	127
Cucina	118

Passeggiata al chiaro di luna sul vulcano Etna

GIUGNO 16, 2020

Progetto TavoleDoc Veneto per le eccellenze del territorio

DICEMBRE 4, 2019

Erste+Neue: la nuova immagine rivela l'essenza alpina

MARZO 24, 2021

Etna: presentata la 40ª ViniMilo (con criteri anti-Covid)

AGOSTO 27, 2020

< >

CATEGORIE

Eventi	173
Aziende vitivinicole	127
Cucina	118
Comunicati	93
Cantina	50
Etichette e degustazioni	37

