

Il nostro viaggio in

4

GIORNI



TRENTINO

Sarà un tempo di vino

L'autunno trentino non è solo foliage e attività all'aria aperta. Certo la natura qui è ammaliante, ma ottobre, scivolando verso novembre, è mese di eventi speciali. Legati al lavoro e alla genialità delle genti di queste valli, che sanno ricavarne grandi vini e grandi sapori da un territorio difficile, ma intriso di bellezza. Sono appuntamenti e itinerari che si snodano fra cantine, vigneti, borghi, castelli affrescati come quello di Avio. E che regalano esperienze ricche di emozioni.

Incontri Rotaliani

Si chiama **Teroldego** ed è un rosso che profuma come i frutti dei boschi il vino identitario del Trentino, prodotto sin dal 1300 nella **Piana Rotaliana**, pianura alluvionale dell'Adige. Meta di grandi passeggiate fra vigne e frutteti, e di pedalate leggendarie, come il **Giro del Vino 50**, tanti sono i chilometri di questo circuito fra colli, borghi, can-

Prende il via a ottobre un ricco calendario di eventi che vedrà coinvolte numerose cantine, con degustazioni ed esperienze emozionali. Tra passeggiate nei boschi e incursioni nell'arte

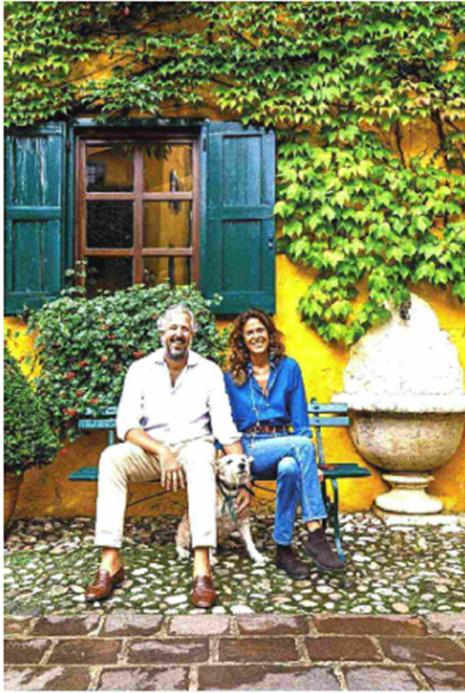
si presentano man mano che si ascende, letteralmente, attraverso sette stili architettonici. Si visita con le guide dell'ecomuseo dell'**Argentario**, come il monte a est di Trento, per conoscere tutti i segreti di questa bizzarra voluta nell'800 da Tommaso Bortolotti, nobile signore alquanto eccentrico. Non è lontano **Elementi**, ristorante tra le vigne di Giovanni D'Alitta, chef dal pedigree blasonato (stella Michelin 2019 allo Stube Hermitage di Madonna di Campiglio). Nel suo regno ha scelto una "Cucina concreta ma di gusto, pochi ingredienti per sentire tutti i sapori", spiega. Un esempio? Il risotto con polvere di capperi, aneto e riduzione d'arancia.

tine. L'appuntamento dell'autunno è **Incontri Rotaliani**, il 5 e 6 novembre, che vedrà ospiti i vini dell'Etna.

I viaggiatori curiosi vengono qui anche per una "follia", il **Giardino del Ciuciol** a Lavis, l'unico totalmente verticale in Italia.

Un mix di rarità botaniche che

Nell'altra pagina Il Castello della Torre a Mezzolombardo, uno dei borghi della Piana Rotaliana.



A sinistra Il marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga e la moglie Iaria Tronchetti, della Tenuta San Leonardo ad Avio.

In alto La cantina dell'Agriturismo Salzzoni a Calliano.
Sotto Una veduta dal Giardino verticale dei Ciucioi a Lavis.

Nell'altra pagina Una delle stanze mansardate dell'Azienda agricola Vallarom.



pause meritate TRENTINO

Si può avere un maso del '700 nelle colline dell'Adige, affluente dell'Adige che nasce dalla Marmolada. Ma poi scegliere di affiancarvi una cantina dall'architettura avveniristica, con vetrate che guardano le onde morbide dei vigneti. È **Maso Poli** delle sorelle Togn, terza generazione di vignaioli, che hanno rivoluzionato il classico wine tour. "I visitatori oggi non cercano solo storie, ma emozioni", afferma Romina Togn mentre porge gli auricolari per l'esperienza *Terra e Cielo*, che unisce musica emozionale, appunto, e racconti su grappoli e vini. Poi si passa alla degustazione dei loro **Riesling**, del **Marmoran**, rosso con uve Teroldogo, del **Nosiola**, bianco che i vigneron consacrano come il pane di queste terre perché tutti i contadini ne coltivavano il vitigno. Era l'ultima uva da raccogliere e alla fine la produzione si è dimezzata a favore di varietà che si vendemmano prima. Ma la riscossa sta arrivando. "I viticoltori di **Pressano**, sui colli Avisiani, hanno deciso di incrementarne la produzione", dice Fausto Peratoner di **Maso Grener**, un passato di enologo, oggi vigneron orgoglioso dei suoi vigneti, location per degustazioni di ottimi bianchi. Come l'**Ov**, Chardonnay vinificato in anfora con bucce a contatto. Due passi ed ecco **Maso Tratta** del '400, tempio della cucina tradizionale, dai tagli di salumi trentini alla polenta.

Val di Cembra: cene itineranti

La magnificenza dell'autunno trionfa in **Val di Cembra**, santuario del Müller-Thurgau, dove il paesaggio non è mai offeso da brutti insediamenti abitativi, semmai borghi. Solo vigne coltivate da millenni nelle terrazze a pergola, un sistema per innalzare il tronco delle viti (1,5 mt da terra) creando i tetti vegetali spioventi che espongono l'uva al sole e la riparano dalle intemperie. Un'agricoltura manuale ed eroica, per i picchi altimetrici fino ai 900 metri e pendenze fino al 40%. Quest'anno glorificata con il primo Festival dedicato ai vini verticali (6-15 ottobre). Quello della Val di Cembra è riconosciuto come Paesaggio Storico d'Italia. E per l'Unesco sono Patrimonio Immateriale i 708 chilometri di muretti in pietre di porfido che cingono i vigneti, assecondano le sinuosità dei sentieri, proteggono le case rurali con all'interno le canave, vecchi magazzini di stoccaggio oggi protagonisti di percorsi enogastronomici. Come *Caneve en Festa* a ottobre, cene itineranti a **Cembra** dove in ogni angolo si è accolti da virtuosi della gastronomia e dai vigneron, inclusi i soci (più di 300) della storica **Cantina di Montagna**, cuore di ogni attività turistica e vinicola della valle ricca di storie di grappoli e famiglie. C'è quella della **Cantina Barone a Prato**, anzi dell'enologo **Paolo a Prato**, quarta generazione di

Per questo weekend
il costo parte da 500 €
a persona, trasporti
esclusi

Come arrivare

In auto: autostrada Brennero-Modena A22, collegata a nord con l'A4 Milano-Venezia e a sud con l'A1 Milano-Napoli.
In treno: per Trento e Rovereto si può prendere il treno Freccia Rossa da Nord, con cambio a Verona; dal Centro e dal Sud, con cambio a Bologna

Dormire

Maso Grener
Agriturismo lungo la Strada del vino dei Colli Avisiani. Sei stanze e un rustico per 4 persone. Producono Nosiola, Pinot Nero, Chardonnay
Indirizzo: località Masi, strada Provinciale 131, Pressano di Lavis (Tn)
Cell. 340.77.94.091 **Web:** masogrener.it **Prezzi:** doppia b&b da 82 a 97 €, rustico (4 persone) da 67 a 122 €

Casa del Vino della Vallagarina
Cinque belle camere in un palazzo storico che è anche ristorante ed enoteca con vini e distillati di 30 produttori
Indirizzo: piazza San Vincenzo 1, Isera (Tn)
Tel. 0464.48.60.57 **Web:** casadelvino.info **Prezzi:** doppia b&b da 95 a 155 €

Relais Palazzo Lodron
Palazzo nobiliare del 1456. Cinque camere, cinque suite, saune. Una curiosità: Mozart, che dava lezioni di piano alle figlie dei conti, compose per la famiglia un concerto e le serenate lodroniane
Indirizzo: via Conti Lodron 3/5, Nogaredo (Tn)
Tel. 0464.41.31.52 **Web:** relaispalazzolodron.com **Prezzi:** doppia b&b da 122 a 145 €

Cantina Vallarom

Tre belle stanze mansardate in un'azienda agricola bio (vino, miele, frutta e verdura) con ristorante. Corsi di lavorazione dell'argilla
Indirizzo: frazione Masi 21, Avio (Tn)
Cell. 335.77.87.323/4 **Web:** vallarom.com **Prezzi:** doppia b&b da 50 a 75 €

Mangiare

Ristorante Elementi
In un vigneto, cucina contemporanea. Da non perdere il galletto alla diavola con peperoni picchili e chutney di mango
Indirizzo: via del Camorzi 17, Mezzocorona (Tn)
Cell. 348.33.25.446 **Web:** elementiristorante.com **Prezzo medio:** menu degustazione da 65 a 75 €

Maso Tratta

Cucina tipica trentina in un maso del '400 fra i vigneti. Dalla carne salata al maiale di Bleggio, alla polenta integrale: solo ingredienti del territorio
Indirizzo: località Masi di Pressano 22/d, Lavis (Tn)
Cell. 335.12.61.233 **Web:** masotratta.net **Prezzo medio:** 35 €

Cantina Simoni

Agriturismo familiare in un vecchio maso con corte. Grandi classici della cucina local, dai tortelli di patate ai salumi della Val di Cembra
Indirizzo: piazza Alpini 14, Palù di Giovo (Tn)
Cell. 349.05.04.864 **Web:** cantinasimoni.it **Prezzo medio:** 30 €

Senso

È il bistrot dello chef stellato Alfio Ghezzi. Un percorso indimenticabile di alta cucina all'interno del Mart, Museo di Arte moderna e contemporanea
Indirizzo: corso A. Bettini 43, Rovereto (Tn)
Tel. 0464.66.13.75 **Web:** alfighezzi.com **Prezzo medio:** menu degustazione da 100 a 140 €



