

CULTURA E TEMPO LIBERO

CRONACA POLITICA ECONOMIA CULTURA E TEMPO LIBERO METEO SPORT

ULTIMA ORA Trovato il corpo di Giulia Tramontano, la donna incinta scomparsa. Il compagno ha confessato

Degustazioni e masterclass, Mezzocorona in festa con la mostra del Teroldego Rotaliano

di Francesca Negri

Tre giorni dedicati al celebre vino. La location che ospiterà l'evento è il seicentesco Palazzo Martini



Un fine settimana all'insegna del gusto, da venerdì 19 a domenica 21 maggio a Mezzocorona per la «Mostra del Teroldego Rotaliano». In programma masterclass e degustazioni a Palazzo Martini, ma anche occasioni per conoscere il territorio e le sue specialità gastronomiche. Tre giorni dedicati al «principe dei vini trentini» che nasce dall'omonimo vitigno autoctono radicato storicamente nel cuore della Piana Rotaliana, dove la leggenda narra essere germogliato dalla terra bagnata dal sangue di un feroce drago ucciso da un valoroso cavaliere.

Il programma

La location scelta per l'evento è la corte del seicentesco Palazzo Martini di Mezzocorona, teatro di esclusive masterclass e degustazioni guidate (info e prenotazioni allo 0461/1752525 oppure scrivendo a info@pianarotaliana.it). Si parte il 19 maggio alle 18 con la masterclass «5 annate a confronto di Teroldego Rotaliano» condotta da Marco Larentis, seguita da «Wine&Music a Palazzo», con acoustic lounge live music di Mattia Nardin e wine bar dove trovare in degustazione 35 etichette di Teroldego Rotaliano e Grappa di Teroldego in abbinamento ai finger food di Bistrot Caffè Centrale, oltre ai cocktail proposti da Leonardo Veronesi (nella Corte del Teroldego, ingresso libero con possibilità di acquistare la singola degustazione in loco). Il 20 maggio alle 15 la masterclass con la Fondazione Edmund Mach dal tema «Potenzialità dei nuovi vitigni selezionati dagli incroci di Teroldego», seguita alle 17 dalla masterclass «I padri fondatori», dalle 19 ancora «Wine&Music a Palazzo», stessa formula del giorno precedente ma con la musica di Una Tantum. Il 21 maggio, infine, si partirà alle 10 con la masterclass di Onav dal titolo «Rosati della Piana Rotaliana», condotta da Paolo Malfer, quindi alle 12.30 pausa pranzo con «Teroldego&Sapori a Palazzo», dove i piatti dello chef Giovanni d'Alita del ristorante Elementi incontreranno il Teroldego Rotaliano, quindi alle 16 l'evento si chiuderà con la masterclass con i Teroldego Evolution, che proporranno una degustazione orizzontale dell'annata 2020, dai classici ai cru della più vecchia Doc del Trentino.

L'anteprima dell'annata 2022

La grande novità dell'evento è l'anteprima dell'annata 2022, sia con degustazione delle produzioni di Teroldego già imbottigliate, sia con l'opportunità di effettuare assaggi di botte di quelle destinate a diventare delle riserve. Oltre a questo, ci sarà la possibilità di prendere parte a degustazioni libere e di partecipare al tour guidato del percorso ciclistico «Giro del Vino 50» in e-bike (domenica 21 maggio, quota di partecipazione 15 euro, con possibilità di noleggio della e-bike).

CORRIERE TV

IL VIDEO NON È DISPONIBILE

Fontana del Nettuno, il blitz degli animalisti

L'associazione Centopercentoanimali ha sversato liquido rosso nella fontana in protesta contro l'abbattimento degli orsi (video Centopercento)