

1987-2017 / TRENT'ANNI TRENTINI

Buon compleanno Vignaioli!

Nel 1987, grazie alla passione di alcuni pionieri, nasceva l'Associazione Vignaioli del Trentino, oggi Consorzio. Già allora al centro c'erano i valori che ancora oggi sostengono il nostro lavoro: territorialità, artigianalità, qualità e sostenibilità.

Trent'anni dopo, vogliamo festeggiare questo nostro "compleanno", e vogliamo farlo con tutti gli appassionati del vino buono, onesto ed espressivo: tutti quelli che, come noi, credono che nel vino si possano leggere le storie più belle di una terra e delle persone che la vivono, la coltivano, la amano.

Vignaioli del Trentino: da trent'anni uniti, da sempre legati al territorio.

SABATO 4 NOVEMBRE

Palazzo Roccabruna/Trento

Ore 15.00/22.00 – Trento

"Trent'anni trentini" - Mostra dei Vignaioli

Costo: 15 euro

I Vignaioli del Trentino si presentano attraverso i loro vini, le loro storie, i valori in cui credono e che li tengono uniti. Banchi di degustazione tematici divisi per tipologie, varietà, parole chiave: tutto il Trentino dei Vignaioli racchiuso nelle splendide sale di Palazzo Roccabruna.

ore 18.00 – Trento

Il vino capovolto

Presentazione del libro di Sandro Sangiorgi (ed. Porthos, 2017)

L'autore, uno dei più profondi e sensibili protagonisti della cultura del vino e dell'alimentazione in Italia, dialoga con Nereo Pederzoli.

VENERDÌ 3 NOVEMBRE

ore 17.30 – Rovereto

Montagne spumeggianti

L'inconfondibile profilo del metodo classico trentino

Dove: az. agr. Balter / Via Vallunga II, 24

A cura di AIS Trentino

Costo: 40 euro

Prenotazione obbligatoria:

comunicazionevignaiolitrentino@gmail.com

Conduce Fabio Giavedoni (Slow Wine)

Costo: 40 euro

Prenotazione obbligatoria:

comunicazionevignaiolitrentino@gmail.com

DOMENICA 5 NOVEMBRE

ore 10.30 – Lasino

...raro, amabile e pettorale...

La magia senza tempo del Vino Santo

Dove: az. agr. Pisoni / Via San Siro, 7 Pergolese

Conduce Sandro Sangiorgi (Porthos)

Costo: 40 euro

Prenotazione obbligatoria:

comunicazionevignaiolitrentino@gmail.com

SABATO 4 NOVEMBRE

ore 10.30 – Mezzocorona

L'oro del Tirolo

Il Teroldego ieri, oggi e domani

Dove: az. agr. Martinelli / via del Castello, 10

Domenica 5 novembre dalle ore 17.30 festa di chiusura al Laboratorio Culinario Il Silenzio (Rovereto), punto di affezione FIVI.