



1987-2017 / Trent'anni trentini

Buon compleanno Vignaioli!

Nel 1987, grazie alla passione di alcuni pionieri, nasceva l'Associazione Vignaioli del Trentino. 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

Ore 15.00 / 22.00 - Trento

"Trent'anni trentini" - Mostra dei Vignaioli

Dove: Palazzo Roccabruna

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
Conduce: AIS Trentino
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
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

ore 17.30 – Rovereto
Festa di chiusura al Laboratorio Culinario Il Silenzio, nuovo punto di affezione FIVI.

