Dolo-Vini-Miti: in Val di Cembra e Fiemme torna il festival della viticoltura eroica

scritto da Redazione Wine Meridian | 22 Settembre 2025



Dal 9 al 12 ottobre, le valli di Cembra e Fiemme ospitano la terza edizione di Dolo-Vini-Miti. Il festival celebra la viticoltura eroica e i vini verticali attraverso un ricco programma di convegni, masterclass con esperti, trekking gourmet tra i vigneti e spettacoli, promuovendo un turismo lento e un profondo legame con il territorio dolomitico.

Dal 9 al 12 ottobre le valli di Cembra e di Fiemme tornano a essere protagoniste con la **terza edizione di Dolo-Vini-Miti**, il festival che celebra **i vini verticali** e la **viticoltura eroica** come espressione identitaria del territorio dolomitico

promuovendo, al contempo, le opportunità di un **turismo lento e autentico, al di fuori delle classiche rotte**. E lo fa con un ricco calendario di esperienze che intreccia **convegni, masterclass, trekking e spettacoli**.

"*Camminare e vivere in prima persona il territorio* – spiega in conferenza stampa **Vera Rossi, presidente dell'Associazione Turistica Valle di Cembra** che, insieme con ApT Fiemme e Cembra, organizza l'evento – *è sicuramente il modo più efficace per raccontare cosa si cela dentro ad ogni calice, ovvero la fatica e l'impegno che da generazioni i produttori portano avanti per realizzare grandi vini in un territorio così impervio e difficile*".

L'**apertura** è affidata, **giovedì 9 ottobre**, alla tavola rotonda "**I Valori della Viticoltura Eroica: dove la vite sfida la montagna**", ospitata presso l'oratorio di Cembra e condotta dal sommelier e presentatore radio-televisivo **Andrea Amadei**. Un momento di dialogo tra produttori provenienti da territori simbolo e idealmente vicini alla Valle di Cembra che condividono un comune denominatore, ovvero la passione e la resilienza necessarie per coltivare la vite in contesti estremi, custodi di un patrimonio che si arricchisce di significati condivisi. Ospiti della serata Nicolas Bovard di **Cave Mont Blanc, Valle d'Aosta**; Isabella Pellizzatti Perego di **ARPEPE, Valtellina**; Giacomo Cappellini di **Cantina Forlini Cappellini, Cinque Terre**; Markus Prackwieser di **Weingut Gump, Alto Adige**; Nicola Zanotelli di **Zanotelli Wines, Val di Cembra**. Sul palco con loro **Walter Webber, delegato CERVIM** Trentino Alto Adige.

Il giorno successivo, **venerdì 10 ottobre**, la manifestazione entra nel vivo con un **trekking verticale sul territorio di Faver tra i muretti a secco**, con degustazione finale assieme ai produttori locali. Il pomeriggio è dedicato alla **masterclass "Sorsi estremi di terre eroiche"**, presso Corvée, che mette in dialogo le aree di viticoltura eroica coinvolte nel convegno di apertura grazie alla competenza del

degustatore e divulgatore enoico **Francesco Saverio Russo**, tra i più autorevoli wine blogger italiani. La giornata si chiuderà in **musica e suggestioni multisensoriali** con la **mozARTWINExperience**, nuova produzione firmata da **Miscele d'Aria Factory** che propone una performance immersiva tra vino, Mozart e contaminazioni contemporanee, presso Villa Corniole.

Sabato 11 ottobre la giornata prende il via a Palazzo Maffei con "**A colazione con l'autore**", un momento intimo tra letteratura e tradizioni contadine insieme a **Michael Moser**, autore del romanzo "Vite nei campi", per poi cedere la scena a uno degli appuntamenti più attesi della manifestazione, il **Wine Trekking Gourmet**. **Cinque chilometri tra i vigneti di Cembra** nella loro affascinante veste autunnale, scanditi da **soste gastronomiche curate da chef locali guidati dall'estro creativo dello stellato Alessandro Gilmozzi**, per un percorso che unisce cammino, gusto e paesaggio.

Nel tardo pomeriggio, presso Cembra cantina di montagna, **i sommelier Fabio Gobbi e Francesco Bonomi**guideranno la **masterclass interattiva "Vigna veritas"**, inedito e coinvolgente format da loro ideato che prevede una degustazione alla cieca in cui i calici sono chiamati a raccontarsi senza il filtro delle etichette e i partecipanti a condividere le proprie percezioni in tempo reale attraverso lo smartphone da commentare insieme grazie a cloud e grafici generati automaticamente a partire dalle risposte raccolte. Protagonisti, blend di bianchi e audaci monotivitigni del territorio.

Anche il finale della serata punta a sorprendere con una proposta originale e fuori dagli schemi: "**Spiriti in scena**": una cena spettacolo tra gli alambicchi della Distilleria Pilzer intervallata da sketch teatrali che raccontano "con il giusto spirito" l'affascinante mondo della grappa tra i gesti dei distillatori, le fasi produttive ma anche le storie di chi da generazioni custodisce questo sapere in val di Cembra. In collaborazione con l'Istituto Tutela Grappa del Trentino. "*La*

grappa – spiega il **Presidente Alessandro Marzadro** – *è legata a doppia mandata al Trentino e ancor più alla Valle di Cembra dove molte famiglie hanno una storia legata a questo distillato ed è importante poterla promuovere in maniera distintiva ed inedita attraverso eventi che sappiano andare oltre al calice per lasciare un segno indelebile in chi le vive*".

Chiusura dal sapore di montagna **domenica 12 ottobre** con il **Trekking Dolo-Vini-Mitico** al **Passo di Lavazè**: un'escursione guidata ammirando Pala di Santa, Latemar, Catinaccio e Sciliar, con sosta finale a **Malga Varena** per degustare i sapori autentici dei salumi e dei formaggi dei caseifici sociali di Fiemme, Predazzo e Moena abbinati ai profumati vini della Val di Cembra.

Approfondimenti

Vini verticali

La verticalità dei vini della Valle di Cembra è un concetto che si traduce in tre accezioni: quella paesaggistica, poiché nascono nei vigneti strappati con fatica dall'uomo alle proibitive pendenze della valle, che arrivano fino al 40%; quella della longevità, garantita anche dalla distintiva acidità delle uve che supera brillantemente la prova del tempo anche nelle varietà che altrove vengono consumate giovani; quella della sapidità, figlia di terreni prevalentemente porfirici.

Viticoltura eroica

Secondo il Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura di Montagna, la viticoltura si definisce eroica quando si sviluppa su terrazzamenti e gradoni, vanta pendenze superiori al 30% e i vigneti sono posizionati sopra i 500 metri di altitudine. Tali criteri sono ampiamente **soddisfatti dal 96% del territorio**

vitato della Valle di Cembra, dove la pendenza superiore al 30% riguarda l'85% dei vigneti, la quota altimetrica superiore ai 500 metri il 71% di essi e la viticoltura su terrazzamenti e gradoni il 45%.

Masterclass e degustazioni

La masterclass "**Sorsi estremi di terre eroiche**" di **venerdì 10 ottobre, dalle 17.00 alle 19.00** presso la cantina **Corvée di Cembra** prevede la degustazione di otto vini provenienti da Valtellina, Valle d'Aosta, Alto Adige, Cinque Terre e, ovviamente, Valle di Cembra, tra bianchi verticali, rosati dolomitici e rossi d'alta quota, proposti a coppie di due per evidenziarne somiglianze e differenze, vallorizzandone le rispettive caratteristiche eroiche.

La m**ozARTWINExperience** di **venerdì 10 ottobre** – proposta nel **doppio spettacolo delle 19.30 o delle 21.30** – presso la cantina **Villa Corniole a Verla di Giovo**, prevede un viaggio sensoriale attraverso i vini della Valle di Cembra, attraverso aneddoti, curiosità e storia raccontati dalla wine educator Aurora Endrici con l'accompagnamento musicale di Carlo Casillo alle chitarre e Nicola Fadanelli al violino e un suggestivo gioco di luci. Ad arricchire il tutto, la performance teatrale di Mariano De Tassis che introdurrà i diversi capitoli della serata. Aperitivo di benvenuto con i vini di Villa Corniole e in degustazione una selezione di referenze rappresentative del territorio tra Trento DOC, Müller Thurgau, Schiava e Pinot Nero.

La masterclass interattiva "**Vigna veritas**" di **sabato 11 ottobre, ore 18.00**, presso **Cembra cantina di montagna**prevede una degustazione di otto vini della Valle di Cembra alla cieca quindi non è disponibile preventivamente l'elenco dei vini. A guidare l'esperienza saranno i sommelier Fabio Gobbi e Francesco Bonomi, che inviteranno il pubblico a lasciarsi ispirare dai sensi e condividere le proprie percezioni ed emozioni in forma anonima attraverso un'app dedicata, che

sintetizzerà in tempo reale i contenuti per restituire al pubblico un racconto collettivo fatto di aromi, intuizioni e sfumature da scoprire e commentare insieme. Per un viaggio sensoriale, inedito e corale, all’insegna dell’ascolto e della condivisione.

Punti chiave

- **Il festival celebra la viticoltura eroica e i vini verticali delle Dolomiti**, unendo la fatica e la passione dei produttori.
- **Esperienze immersive uniscono trekking tra i vigneti**, degustazioni guidate, masterclass e spettacoli per scoprire l’anima del territorio.
- **Produttori a confronto** da diverse aree eroiche come Valtellina, Valle d’Aosta e Cinque Terre per condividere sfide e valori comuni.