A marzo torna #GrappaTrentinoLovers e Trentino&Wine: un viaggio tra grappa, vino e tradizione trentina

scritto da Redazione Wine Meridian | 27 Febbraio 2025

A marzo torna GrappaTrentinoLovers e Trentino&Wine, due eventi imperdibili per scoprire la tradizione trentina attraverso grappa, vino e gastronomia locale. Il 1° e 3 marzo 2025, Palazzo Scopoli ospiterà degustazioni guidate, abbinamenti originali e attività didattiche per grandi e piccoli, offrendo un'esperienza immersiva tra eccellenze del territorio e innovazione enogastronomica.

Tutto pronto per la terza edizione di #GrappaTrentinoLovers e

Trentino&Wine, i due appuntamenti dedicati alla grappa e ai vini del Trentino in programma il 1° e il 3 marzo 2025 a Palazzo Scopoli (la Casa del Cibo) di Tonadico, nel cuore della Valle di Primiero. Promosso dalla Strada dei Formaggi delle Dolomiti in stretta collaborazione con l'Istituto Tutela Grappa del Trentino e il Consorzio Vini del Trentino, con il supporto del Comune di Primiero San Martino di Castrozza, l'evento è nato con l'obiettivo di far crescere la conoscenza della grappa col Tridente e i vini del Trentino in un periodo in cui la valle è ricca di turisti che in questo periodo sono presenti per le attività invernali. Una occasione unica per conoscere storia, qualità e tradizione racchiuse nella grappa trentina. "Ormai un appuntamento divenuto di cartello per la nostra realtà, una occasione non solo per raccontare il nostro prodotto, ma anche per far conoscere il giusto modo di abbinarlo ai formaggi come in questo caso – spiega il presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, **Alessandro Marzadro** – come sempre spazio anche per i più piccoli con attività didattiche per raccontare il distillato trentino".

"#GrappaTrentinoLovers e Trentino&Wine rappresentano un'occasione straordinaria per raccontare il legame profondo tra vino, grappa ed eccellenze gastronomiche del nostro territorio" sottolinea **Graziano Molon**, Direttore Generale del Consorzio Vini del Trentino.

"Questa terza edizione conferma l'importanza della sinergia tra produttori, istituzioni e appassionati, creando un'esperienza immersiva che valorizza la tradizione trentina con uno sguardo sempre attento all'innovazione e alla qualità. Il vino del Trentino non è solo espressione del nostro terroir, ma anche un elemento fondamentale per lo sviluppo turistico ed economico della regione. Siamo entusiasti di poter offrire, insieme ai nostri partner, un evento che esalti l'unicità della nostra produzione vinicola attraverso abbinamenti originali e coinvolgenti".

Le attività in programma nelle due giornate

Si parte il 1° marzo dalle 16 al via la degustazione libera con l'aiuto di un esperto dell'Istituto Tutela della Grappa del Trentino dove poter spaziare dalle grappe monovitigno giovani a quelle invecchiate in abbinamento ai caratteristi crostoli, un buon cioccolato artigianale e gli imperdibili biscotti romantici della Pasticceria Lucian.

Per i buongustai non può mancare l'intrigante accompagnamento con una selezione di formaggi del Caseificio di Primiero. Non mancherà anche la mixology: due intriganti cocktail a base di Grappa del Trentino da gustare con un rivisitato sushi trentino, ad opera del Ristorante Il Caminetto, per un aperitivo conviviale e fuori dall'ordinario.

Il cocktail verrà realizzato live con una spiegazione per scoprire i segreti del mestiere e poi gustarsi al meglio questo momento nell'elegante sala d'epoca del Palazzo. Il 3 marzo invece saranno i vini i protagonisti degli accostamenti ai formaggi con una scelta libera tra le oltre 50 etichette di vini del Trentino, supportati da sommelier esperti che vi accompagneranno in un viaggio immersivo tra le oltre 20 tipologie di vini disponibili.

Ad accompagnare il tutto una selezione di prodotti locali con i formaggi del Caseificio di Primiero e i salumi della Macelleria Bonelli. Alle 15.30 una materclass con quattro vini, due bianchi e due rossi, nati dall'incrocio tra uve di vitigni diversi. Forse non molto noti, ma per questo interessanti da scoprire, grazie ad una degustazione narrata, guidata da un'esperta sommelier, che vi guiderà in un percorso nel territorio trentino dove questi vitigni hanno trovato un habitat ideale. In abbinamento 4 prodotti locali, tra formaggi e salumi, con cui giocare e attivare tutti i sensi.

Dalle 15.30 elfi, fate, folletti saranno i protagonisti delle

attività didattiche pensate per i più piccoli con attività per costruire una maschera e progettare un carnevale con muschi, licheni, foglie secche, lana, corteccia e tanta fantasia.

Punti chiave

1. **Evento enogastronomico il 1° e 3 marzo 2025** a Palazzo Scopoli, nel cuore della Valle di Primiero.
2. **Degustazioni guidate di grappa, vini e abbinamenti** con formaggi, cioccolato, crostoli e sushi trentino.
3. **Cocktail a base di Grappa** realizzati live con esperti per scoprire i segreti della mixology trentina.
4. **Masterclass esclusiva** con degustazione di quattro vini da incrocio guidata da una sommelier esperta.
5. **Attività per bambini** con laboratori creativi su maschere e ambienti fiabeschi trentini, tra elfi, fate e folletti.