

Trentino & Wine: il vino e il suo territorio

scritto da Redazione Wine Meridian | 5 Maggio 2023



Dopo la pausa imposta dall'emergenza sanitaria, si rinnova l'appuntamento primaverile con la più longeva rassegna enologica trentina. **L'abbraccio fra la Città e i suoi vini si trasforma – come da tradizione risalente al 1925 – in una festa all'insegna della convivialità e della socialità.** Dall'11 al 14 maggio "Trentino & Wine" accenderà i riflettori sulla vocazione vitivinicola della nostra provincia e lo farà organizzando un programma di iniziative che da Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca provinciale del Trentino, coinvolgerà le principali dimore storiche cittadine.

Negli intenti del Consorzio vini del Trentino, che organizza la manifestazione, lo scopo dell'evento non è solo quello di

far conoscere le novità enologiche, ma anche – e soprattutto – quello di **educare ad un consumo consapevole** attraverso degustazioni guidate da sommelier che aiuteranno gli ospiti a cogliere i profumi e i sapori che rendono unica ed irripetibile ogni etichetta. Un focus particolare sarà dedicato alla grappa trentina come autentica espressione delle nostre tradizioni: la grappa sarà proposta in purezza o miscelata in gustosi cocktail, senza mai perdere di vista la consapevolezza richiesta da un consumo responsabile.

L'evento sarà anche l'occasione per ricordare l'impegno profuso dal Consorzio vini del Trentino nel campo della sostenibilità a sostegno di pratiche agricole rispettose dell'ambiente. Ad oggi oltre il 90% della superficie vitata trentina è certificata secondo le disposizioni del Sistema Nazionale di Qualità della Produzione Integrata che coinvolge 6mila viticoltori, 30 cantine e che prevede l'analisi di oltre 400 campioni d'uva all'anno con controlli documentali sul 100% dei viticoltori. **Un successo che pone il nostro territorio ai vertici nazionali per l'impegno nella sostenibilità e che ha consentito al Trentino di ricevere nel 2022 il prestigioso premio di "Wine Region Of The Year" assegnato dal magazine internazionale Wine Enthusiast.** Un ulteriore passo in questa direzione è stato sancito dalla prima edizione del Bilancio di Sostenibilità consortile, che rappresenta un unicum a livello nazionale, che in buona sostanza garantisce la validità dell'approccio agronomico di tutto il comparto vitivinicolo provinciale.

Fulcro dell'edizione 2023 di "Trentino & Wine" sarà l'evento "Wine & ME" che darà la possibilità di effettuare a Palazzo Roccabruna – sede promozionale della Camera di Commercio di Trento – le degustazioni di vini e grappe con l'assistenza dei sommelier (tutti i giorni dalle 17 alle 22 e domenica 14 maggio dalle 11 alle 20). Particolarmente numerosi saranno i vini rappresentativi del territorio come Teroldego, Marzemino, Müller Thurgau, Nosiola e Trentodoc.

Ritorna anche il fortunato appuntamento con “Wine & History” un percorso di degustazione che coinvolge tutti i sensi attraverso la storia della città con tappe enologiche presso le principali dimore cittadine (Palazzo Thun, Palazzo Trautmannsdorf, Palazzo Geremia), partendo da Palazzo Roccabruna che per l’occasione sfoggia una sala Conte di Luna al massimo splendore, fresca di recente restauro (il 12 maggio alle 21, il 13 maggio alle 17 e alle 21; il 14 maggio alle 11 e alle 15).

Venerdì 12 maggio dalle 18 alle 21 l’appuntamento sarà con **“Wine & Grappa”**: la grappa trentina incontra il mondo del bere miscelato all’insegna del gusto, della musica e di un consumo responsabile.

Infine, sabato 13 maggio dalle 18 alle 21 l’Enoteca provinciale del Trentino sarà la cornice di un connubio fra l’arte del vino e quella della musica in **“Wine & Music”**, evento che vedrà la **possibilità di degustare la collezione di “Trentino & Wine” sulle note di un originale accompagnamento musicale.**

La rassegna è organizzata dal Consorzio vini del Trentino in collaborazione con la Camera di Commercio di Trento, l’Istituto Tutela Grappa del Trentino, l’Istituto Trento Doc, il Comune di Trento, Trentino Marketing e la Provincia autonoma di Trento.