

I vini di montagna

Rassegna della viticoltura eroica
in Trentino, Alto Adige e Val d'Aosta

L'Enoteca provinciale del Trentino in collaborazione con il CERVIM – Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana della Val d'Aosta – promuove la degustazione di vini “estremi”, frutto della coltivazione della vite nelle zone di montagna, con lo scopo di valorizzare la viticoltura eroica e salvaguardare il paesaggio delle terre alte.

Le caratteristiche che accomunano le zone associate al CERVIM e sulle quali si fonda il riconoscimento delle “viticolture eroiche” sono: pendenza del terreno superiore al 30%, altitudine oltre i 500 metri s.l.m., sistemi viticoli su terrazze e gradoni, nonché la tenacia e la passione del viticoltore.



Palazzo Roccabruna
Camera di Commercio I.A.A. di Trento
Via S. Trinità 24 – Trento



TRENTINO



DA GIOVEDÌ 27 A VENERDÌ 28 APRILE
ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTINO
Orario apertura 17:00-22:00
Ingresso libero consumazione a pagamento

SABATO 29 APRILE
ASSAGGI RESISTENTI
alla scoperta dei vini PIWI del Trentino-Alto Adige
Orario apertura 17:00-21:00
Euro 15,00

DA DOMENICA 30 APRILE A DOMENICA 7 MAGGIO
ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTINO
Orario apertura 17:00-22:00
Ingresso libero consumazione a pagamento



I VINI DI MONTAGNA



27 APRILE - 7 MAGGIO

**RASSEGNA
DELLA VITICOLTURA EROICA
DEL TRENTINO ALTO ADIGE
E VALLE D'AOSTA**



CONVEGNO

Sabato 29 aprile - orario: 15.00 -17.00
Palazzo Roccabruna - Sala Conte di Luna

VINI DI MONTAGNA: VISIONI DEL FUTURO

Viticoltura, paesaggio, turismo: cosa sta cambiando nei territori di montagna e cosa ci riserva il futuro

Le aree in quota e di versante sono da sempre terreni privilegiati per la viticoltura: ai tempi del *climate change*, l'attenzione verso questi territori aumenta. Grazie al contributo di diversi esperti, il seminario propone una riflessione multidisciplinare per capire e affrontare le nuove sfide della viticoltura di montagna.

Con:

Prof. **MARCO STEFANINI**

(Responsabile Unità Genetica e miglioramento genetico della vite - Fondazione E. Mach),

arch. **GIORGIO TECILLA**

(Direttore Osservatorio del Paesaggio trentino),

dott.ssa **ROSA RONCADOR**

(Destination Manager - Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg),

dott.ssa **ALINE VIERIN**

(CERVIM - Aosta).

A cura di Associazione Piwi Trentino
e Enoteca provinciale del Trentino

Per informazioni: Tel. 0461 887101



DEGUSTAZIONE

Sabato 29 aprile - orario: 17.00 - 21.00
Palazzo Roccabruna - Via S. Trinità 24

ASSAGGI RESISTENTI: ALLA SCOPERTA DEI VINI PIWI DEL TRENTINO-ALTO ADIGE

Banchi d'assaggio per scoprire le nuove varietà

Ridurre l'uso di fitosanitari, mantenere il paesaggio vitato delle aree di versante, garantire sostenibilità ambientale, economica e sociale: scopriamo le varietà di vitigni resistenti PIWI grazie ai banchi d'assaggio allestiti nelle splendide sale di Palazzo Roccabruna, dove alcune cantine regionali metteranno in degustazione le migliori espressioni dei vini ottenute da queste nuove varietà.

A cura di Associazione Piwi Trentino,
Associazione Piwi Südtirol e Enoteca provinciale del Trentino

Per informazioni: Tel. 0461 887101
Euro 15,00



LABORATORIO

Mercoledì 3 maggio - orario: 18.00 - 20.00
Palazzo Roccabruna - Via S. Trinità 24

ASSAGGI ESTREMI: LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE DI VINI DA VITICOLTURA EROICA

Un confronto tra vini estremi del Trentino e della Val d'Aosta

L'Enoteca provinciale del Trentino e CERVIM propongono in degustazione vini trentini e aostani con le caratteristiche che li rendono un manifesto della viticoltura eroica di montagna: pendenza del terreno superiore al 30%, altitudine oltre i 500 metri s.l.m. e sistemi viticoli su terrazze e gradoni.

A cura dell'Enoteca provinciale del Trentino, in collaborazione con il CERVIM - Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana – Val d'Aosta.

Per informazioni: Tel. 0461 887101
Euro 15,00
Prenotazione: www.palazzoroccabruna.it



CUCINA DI MONTAGNA

Piatti preparati degli chef dei rifugi alpini nella cucina di Palazzo Roccabruna

Giovedì 4 maggio - orario: 19.00 - 21.00
Rifugio Val D'Ambiez "Silvio Agostini"
San Lorenzo in Banale, Dolomiti di Brenta

Venerdì 5 maggio - orario: 19.00 - 21.00
Rifugio Capanna Passo Valles
San Martino di Castrozza

Per informazioni: Tel. 0461 887101
Prenotazione e menu: www.palazzoroccabruna.it
Euro 30,00

Venerdì 28 aprile - orario: 18.00 - 21.00
Palazzo Roccabruna - Via S. Trinità 24

MONTAGNA & MUSICA. LA GRAPPA DEL TRENTINO E I SUOI MISCELATI

Bere miscelato con la Grappa del Trentino e musica lounge.

La grappa è stata la più semplice e pura delle acquaviti, fino a quando non è riuscita a proporsi nella pienezza del suo fascino. Riscopriamo un prodotto di montagna nella nuova proposta del "bere miscelato", ascoltando musica lounge.

A cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino
e dell'Enoteca provinciale del Trentino

Per informazioni: Tel. 0461 887101
www.palazzoroccabruna.it
Ingresso libero, degustazione a pagamento.