

CONVEGNO

Mercoledì 30 aprile - orario: 17.30 - 19.00
Corte – Palazzo Roccabruna



GRADI. IL VINO ITALIANO AI TEMPI DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Dialogo tra Vignaioli Indipendenti e Fondazione E. Mach con proiezione del reportage realizzato da Will Media in collaborazione con FIVI - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.
A cura di: **Consorzio Vignaioli del Trentino** e **Delegazione FIVI Trentino Alto Adige**

Ne parliamo con Pietro Monti, Vignaiolo in Piemonte, Az. Ag. Roccasanta; Marco Stefanini, Responsabile Unità di Fisiologia e Miglioramento Genetico della Vite, Fondazione E. Mach; Silvano Clementi, Vignaiolo Trentino e ricercatore della Fondazione E. Mach; modera Caterina Orsenigo, giornalista de Il Sole 24 Ore.

Per informazioni e prenotazioni: www.palazzoroccabruna.it
Ingresso libero

DEGUSTAZIONI

Mercoledì 30 aprile - orario: 19.00 - 21.00
Barchessa – Palazzo Roccabruna

APERITIVO CON I VIGNAIOLI DEL TRENTINO

Banchi d'assaggio con i vini di montagna dei Vignaioli indipendenti

A cura di: **Consorzio Vignaioli del Trentino** e **Enoteca provinciale del Trentino**

Ingresso a pagamento: costo della degustazione **10 euro** (comprensivo di assaggi liberi e della proposta gastronomica)
Per informazioni e prenotazioni: www.palazzoroccabruna.it



Palazzo Roccabruna
Via S. Trinità 24 – Trento

Per informazione e acquisto biglietti:
WWW.PALAZZOROCABRUNA.IT



I VINI DI MONTAGNA



23 APRILE - 4 MAGGIO

RASSEGNA DELLA VITICOLTURA DI MONTAGNA



TRENTINO



VINI DI MONTAGNA

Rassegna della vitivinicoltura di montagna

La viticoltura di montagna è una sfida alla natura: erta, aspra e impervia, richiede un impegno straordinario e tecniche spesso estreme. Qui, la vendemmia si affida alla teleferica o al trenino a cremagliera, e in alcuni casi persino all'elicottero. Riconoscerla è immediato, ma definirla è più complesso: la sua essenza è scolpita nell'altitudine, nelle ripide pendenze e nei terrazzamenti a gradoni, elementi individuati dal CERVIM – Centro di Ricerca per la Viticoltura Montana.

A questi si aggiungono la varietà ampelografica, le ampie escursioni termiche e la singolarità dei suoli, tutti fattori che contribuiscono all'identità verticale e intensa dei vini trentini protagonisti della rassegna.

Come da tradizione, nei giorni del Trento Film Festival della Montagna, la selezione si arricchisce con il vino della Valle d'Aosta, in omaggio al prezioso lavoro del CERVIM, e con i vini del Paese ospite della rassegna cinematografica: nel 2025, l'Argentina. Un viaggio tra vigne sospese e sapori autentici, dove la montagna diventa vino.

**DA MERCOLEDÌ 23 APRILE
A DOMENICA 4 MAGGIO**

Assaggi di vini prodotti dalla coltivazione della vite nelle zone di montagna, con lo scopo di promuovere la viticoltura del territorio e salvaguardare il paesaggio delle terre alte

**23 aprile - 3 maggio:
orario: 17.30-21.30 (escluso 26 aprile)**

**27 aprile - 4 maggio
orario: 10.30-13.30 (solo in Vinaria)**

Ingresso libero - degustazione a pagamento

PROPOSTA GASTRONOMICA

Domenica 27 aprile - orario: 19.00 - 21.00
Barchessa – Palazzo Roccabruna

SHOWCOOKING DI RICCARDO BOSCO E LA CUCINA DI MONTAGNA

A cura di: Slow Food Trentino e dei Cuochi
dell'Alleanza Slow Food



Riccardo Bosco, Oste dell'Anno 2025 secondo la Guida Osterie d'Italia di Slow Food, conduce uno showcooking dedicato alla cucina di montagna, espressione del suo ristorante Boivin di Levico. Un viaggio nei sapori e nelle storie delle terre alte, attraverso la preparazione di piatti che valorizzano le filiere agricole locali. Insieme al *cuccalar* della Val dei Mocheni, esploreremo l'uso dei grani tradizionali, abbinati alle erbe spontanee che segnano il risveglio della natura dopo l'inverno. Il formaggio di malga del Lagorai, Presidio Slow Food, sarà protagonista nei *casoncelli* di patate. I piatti preparati dal cuoco saranno degustati dai partecipanti e a completare l'esperienza, un assaggio dei vini della Valsugana, selezionati dalle cantine Romanese e Michele Sartori. Per informazioni e prenotazioni: www.palazzoroccabruna.it
Costo partecipazione: Euro 35
Per informazioni: Tel. 0461 887101

PROPOSTA GASTRONOMICA

Lunedì 28 aprile - orario: 19.00 - 21.30
Barchessa – Palazzo Roccabruna



RIFUGIO "ALTISSIMO - DAMIANO CHIESA"

con la Cantina Bazzanella (Vignaiolo in Trento)
e Alex Tavernar (Vignaiolo in Primiero)
A cura di: Enoteca provinciale del Trentino
e Consorzio Vignaioli del Trentino

A Tavola con la cucina di un rifugio alpino in un connubio estremo con i vini di montagna di cantine che lavorano nelle terre alte.
Per informazioni e prenotazioni: www.palazzoroccabruna.it
Costo partecipazione: Euro 30

CONVEGNO

Sabato 26 aprile - orario: 15.00 - 17.00
Sala Conte di Luna – Palazzo Roccabruna

PIWI E DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DOC

Quali prospettive per i vini da vitigni resistenti?

A cura di: Associazione Piwi Trentino

I disciplinari di produzione per i vini a denominazione di origine non consentono di fregiare i vini da vitigni resistenti con la DOC, pur essendo i consumatori in genere sempre più attenti alle tematiche della sostenibilità delle produzioni agricole. Grazie al contributo di diversi esperti, il seminario propone un approfondimento per capire e affrontare le nuove sfide della viticoltura di montagna. Ai presenti ai lavori del convegno, verrà proposto di seguire un laboratorio di degustazione al buio dove si potranno comparare nell'assaggio i vini tradizionali e i vini da vitigni resistenti.
Ingresso libero al convegno fino a capienza massima
Per informazioni e prenotazioni: www.palazzoroccabruna.it

LABORATORIO

Sabato 26 aprile - orario: 17.30 - 19.30
Barchessa – Palazzo Roccabruna

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE AL BUIO

dove si potranno comparare nell'assaggio i vini tradizionali e i vini da vitigni resistenti

Conduce il laboratorio l'enol. Luciano Groff.

A cura di: Enoteca provinciale del Trentino,
Associazione Piwi Trentino e Associazione Piwi Südtirol
Per informazioni e prenotazioni: www.palazzoroccabruna.it
Costo laboratorio: Euro 15

DEGUSTAZIONI

Sabato 26 aprile - orario: 17.00 - 21.00
Corte – Palazzo Roccabruna



BANCHI D'ASSAGGIO PER SCOPRIRE NUOVE VARIETÀ, NUOVI SENTORI E LE EVOLUZIONI DEI VITIGNI RESISTENTI

A cura di: Associazione Piwi Trentino
e Associazione Piwi Südtirol

Ridurre l'uso di fitosanitari, conservare il paesaggio vitato delle terre alte, garantire sostenibilità ambientale, economica e sociale: scopriamo le varietà PIWI grazie ai banchi d'assaggio allestiti nella corte di Palazzo Roccabruna, dove alcune cantine regionali metteranno in degustazione le migliori espressioni dei vini ottenute da queste nuove varietà.
Per informazioni e prenotazioni: www.palazzoroccabruna.it
Costo degustazioni: Euro 15

LABORATORIO

Venerdì 2 maggio - orario: 19.00 - 20.30
Barchessa – Palazzo Roccabruna

VINI DI MONTAGNA DALL'ARGENTINA: OLTRE OGNI QUOTA IMMAGINABILE

Laboratorio di degustazione dedicato ai vini argentini prodotti ad altitudini estreme. Conduce il laboratorio la sommelier Marina Schmohl.

A cura di: Enoteca provinciale del Trentino

Dalle Ande alle valli più remote del paese, l'Argentina ospita alcuni dei vigneti più alti del mondo, situati tra i 1.500 e i 3.100 metri sul livello del mare. Questa altitudine estrema, unita a un clima caratterizzato da forti escursioni termiche, contribuisce a esaltare l'intensità aromatica, la freschezza e la struttura dei vini, donando loro un carattere unico e distintivo. Durante il laboratorio esploreremo la straordinaria espressione dei vini di montagna argentini, scoprendone le caratteristiche sensoriali e le peculiarità legate ai diversi terroir d'alta quota.
Per informazioni e prenotazioni: www.palazzoroccabruna.it
Costo laboratorio: Euro 25

LABORATORIO SALOTTO

Martedì 29 aprile – orario: 18.00 - 19.30
Sala Conte di Luna – Palazzo Roccabruna



IMPARIAMO A DEGUSTARE LA GRAPPA DEL TRENTINO

Un intrigante appuntamento con i Distillatori dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino e con i formaggi delle Dolomiti

A cura di: Istituto Tutela Grappa del Trentino,
Enoteca provinciale del Trentino
e Strada dei Formaggi delle Dolomiti

Per gli amanti degli abbinamenti più curiosi una serata in compagnia della Grappa Trentina, accompagnata dai formaggi stagionati delle Dolomiti. Nella suggestiva Sala Conte di Luna, un intrigante appuntamento con i distillatori dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, per imparare, non solo a degustare la grappa, ma anche a conoscere il territorio spaziando tra le varie etichette proposte.
Per informazioni e prenotazioni: www.palazzoroccabruna.it
Costo laboratorio: Euro 10

LABORATORIO SALOTTO

Sabato 3 maggio - orario: 19.00 - 20.30
Sala Conte di Luna – Palazzo Roccabruna



STORIE DI COOPERAZIONE: LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE DI VINI VALLE D'AOSTA DOC BLANC DE MORGEX E DE LA SALLE

Un racconto di vita cooperativa nel produrre vini di montagna in Val d'Aosta

A cura di: Enoteca provinciale del Trentino e CERVIM,
in collaborazione con la Cave Mont Blanc de Morgex
et La Salle Soc. coop

Un racconto di viticoltori che cooperano per un vino estremo, simbolo della viticoltura di montagna valdostana, in una sottozona dove vigne terrazzate, dai 900 ai 1300 metri, danno vita ai vigneti più alti d'Europa.
Per informazioni e prenotazioni: www.palazzoroccabruna.it
Costo laboratorio: Euro 25